



M D A G

M U L T I D I S C I P L I N A R Y
A P P R O A C H E S W I T H G E O G R A P H Y



Başvuru 27.11.2023 Received | Kabul 05.12.2023 Accepted

E-ISSN: 2980-1141 | <https://www.mdag.com.tr>

Cilt 1, Sayı 4 (2023), ss. 280-297

Doi., 10.29329/mdag.2023.617.2

Atıf Bilgisi / Reference Information

Özgen, M. (2023). Anadolu Coğrafyasının Isınma ve Beslenme Kültürünün Adı “Kuzine/Guzine”. *Multidisipliner Yaklaşımlarla Coğrafya Dergisi*, 1(4), 280-297, <https://doi.org/10.29329/mdag.2023.617.2>

Anadolu Coğrafyasında Isınma ve Beslenme Kültürünün Adı “Kuzine/Guzine”

The Name of Heating and Nutrition Culture in Anatolian Geography is “Kuzine / Guzine”

Mutlu ÖZGEN 

Dr, İstanbul Medipol Üniversitesi, Seçmeli Eğitim Merkezi, (Orcid: 0000-0002-1174-8319)
mutlu.ozgen@medipol.edu.tr

ÖZET

Anadolu halk hayatında, yaşanan coğrafyanın ısınma ihtiyacının belirlenmesi ve karşılanmasında etkin rol üstlenmesi, beraberinde ısınma araçları ve yakacak çeşitliliğini belirlemiştir. Bu bağlamda Anadolu’da elektriğin, mutfak tüpünün ve doğalgazın olmadığı dönemlerde, dumanı ve ateşi kontrol ederek mekanları duman ve kokudan kurtarıp sıcaklığı doğrudan ileten sobanın yanı sıra, her dönem ısınma ve beslenme ihtiyacını karşılamak amacıyla Anadolu insanı tarafından Kuzine, tercih edilmiştir. Geçen zaman içinde elektrik, fırın, mutfak tüpü ve doğal gaz hayatımıza girse de Kuzine, en çok tercih edilen ısınma ve yemek yapma aracı olma özelliğini korumuştur. Kuzinenin Anadolu coğrafyasında her dönem ısınma ve beslenme ihtiyacını karşılama konusundaki işlevselliği, ünlü Antropolog Malinowski’nin ihtiyaçlar kuramını akıllara getirmektedir. Kuzinenin coğrafya fark etmeksizin yemek pişirme yetisi, önemli bir halk mutfak aracı olmasını sağlamıştır. Böylece yalnızca bir dönem değil her dönem Anadolu halk hayatının vazgeçilmezidir. Yazları bahçeye kurulan kuzine fırın ve ocak görevini görerek beslenme ihtiyacını karşılamıştır. Tek başına bir mutfak olarak önemli bir halk mutfak aracı olmuştur. Anadolu’da kuzinenin işlevini halk takvimi değil “ihtiyaçlar” belirlemiştir. Hayatın içinde ihtiyaçların çeşidi, kuzinenin kurulacağı yeri, kullanım amacı ve işlevini belirlemiştir. Bu durum Anadolu coğrafyasında Kuzine etrafında özel bir halk gastronomisinin oluşmasını da sağlamıştır. Böylece Kuzine, çok yönlü kullanılma amacıyla alışılmış olan sobadan farklı olarak, baharın gelişi ile kaldırılmayan, kışın gelişi ile kurulmayan yönüyle kullanım zamanı ve amacıyla son derece işlevsel bir yapıya sahip olmuştur.

Anahtar Kelimeler: Kuzine, Isınma, Beslenme, Coğrafya, İhtiyaçlar, Halk Takvimi

ABSTRACT

Taking an active role in determining and meeting the heating needs of the geography in Anatolian folk life has determined the variety of heating tools and fuel. In this context, in the periods when there was no electricity, kitchen cylinder and natural gas in Anatolia, the stove was preferred by the Anatolian people to meet the heating and nutrition needs in every period, as well as the stove, which controlled the smoke and fire, saved the spaces from smoke and odor and transmitted the heat directly. Even though electricity, oven, kitchen cylinder and natural gas have become part of our lives over time, the stove has remained the most preferred heating and cooking tool. The functionality of the stove in meeting the heating and nutrition needs of every period in the Anatolian geography brings to mind the famous Anthropologist Malinowski's theory of needs. The ability of the stove to cook meals, regardless of geography, has made it an important tool in public cuisine. Thus, it made it indispensable for Anatolian folk life not only in one period but in every period. The stove installed in the garden during the summers served as an oven and a stove to meet the nutritional needs. As a standalone cuisine, it has become an important folk cuisine tool. In Anatolia, "needs", not the folk calendar, determined the function of the cooker. The type of needs in life determines the place where the cooker will be installed, its purpose and function. This situation also enabled the formation of a special public gastronomy around Kuzine in the Anatolian geography. Thus, the Kuzine has a highly functional structure for its time and purpose of use, as it is not removed with the arrival of spring or installed with the arrival of winter, unlike the usual stove for versatile use.

Keywords: Cooker, Heating, Nutrition, Geography, Needs, Folk Calendar.



Giriş

Anadolu coğrafyasında ısınmak amacıyla her türlü ısınma aracı kullanılmıştır. Anadolu halk hayatında ısınmanın aktörleri olarak tanımlayabileceğimiz mangal, ocak, şömine, soba, ile Anadolu insanı doğduğu ve yaşadığı coğrafyanın belirlemiş olduğu koşullara uygun şekilde ısınma ihtiyacını da karşılamıştır. Sadece yakacakta değil yakacaktan elde edilecek ısının da en etkili şekilde kullanılması ısıyı ve ateşi uzun süre kontrol edebilme düşüncesi ısınmayı her dönem karşılanması gereken temel ihtiyaçlardan biri yapmıştır. Anadolu coğrafyasında Kuzine, ise elektriğin olmadığı dönemlerde başta, beslenme ve ısınma gibi ihtiyaçları karşılayan çok yönlü işlevi ile her dönemin vazgeçilmezi olmuştur.

Yazdan kışa geçerken yakacak temin etme ihtiyacı *Tezek*¹ yapımı başta olmak üzere, odun kömür almak için ayrı bir bütçenin ayrılmasına da neden olmuştur. Isınma ihtiyacı Anadolu’da coğrafya ayırt etmeden her yerleşimin temel gereksinimi olmuştur. Isınmak için tercih edilen yakacak türleri ısınma araçları değişse de tek değişmeyen ısınma ihtiyacı olmuştur. Kışlık yiyecek hazırlar gibi kışlık giysileri dolaptan çıkarmak misali sobayı kurmak da kış hazırlığının vazgeçilmeyen bir parçası sayılmıştır.

Makale çalışmamızın çıkış noktası ve en önemli amacını, Anadolu coğrafyasında geleneksel bir ısınma aracı olarak geniş bir kullanım alanı bularak, Kuzine etrafında oluşup şekillenen çok yönlü işlevsel yapının incelenmesi oluşturmaktadır. Anadolu coğrafyasında mevsime bağlı olmaksızın her dönem kırsal hayatın merkezinde yer alarak, ısınma ve beslenmenin adı olarak anılan Kuzinenin Anadolu halk hayatındaki işlevleri ünlü antropolog Malinowski’nin ihtiyaçlar kuramı ile William R. Bascom’un işlevsel modelinin ışığında ele alınarak açıklanmaya çalışılmıştır.

Anadolu Coğrafyasında “Baba Hesabına” Göre Isınmanın Takvimi

Anadolu coğrafyasında ısınmanın zamanını, halk arasında “Baba Hesabı” olarak bilinen halk takvimine göre belirlemektedir. Anadolu’da ısınma durumu coğrafyaya göre değişse de “Baba Hesabına” göre genel kabul gören tarih 15 Kasım olmuştur. Merkezi ısıtmanın hayatımıza girdiği ve yaygınlaştığı 1970’lerden itibaren kaloriferlerin yakılma zamanının resmi olarak 15 Kasım olarak belirlenmesinde, halk arasında “*Baba Hesabı*”² olarak da bilinen “Anadolu Halk Takvimi”³ etkili olmuştur. Rumi takvim esaslı olan Anadolu halk takviminde yıl, “Kasım,” ve “Hızır-Hıdırellez” günleri şeklinde iki bölümdür.

8 Kasım Anadolu halk takviminde, Kış döneminin Miladi başlangıç günüdür. Fırtınaları da beraberinde getirir. Özellikle 16 Kasım, haşaratın gizlenmeye başlaması soğukların başlaması olarak kabul edilmektedir (Veren, 2019). Yılın mevsimlere bölünmesinde değişmeyen bazı ilkeler vardır. En tutarlı ve en yaygın yılı Kasım ve Hıdırellez diye ikiye bölme kuralıdır. Kasım resmi takvimde de Kasım dediğimiz ayın başlarında girer, Hıdırellez 6 Mayıs’tan başlar. (Boratav,2016).

Halk Takviminde “*Ruz-ı Kasım*”⁴ olarak adlandırılan Kasım ayı için, kış ayı denildiği gibi halk

¹ Tezek, doğalgaz, kömür, elektrik ve fuel oil gibi modern kaynakların günlük hayatımıza dahil olmasından önce Türkiye coğrafyasında ısıtma amacıyla kullanılan geleneksel yakıtlardan en önemlisi ve yaygını hiç kuşkusuz tezekdir. Tezek kolaylıkla temin edilebilen, mütevazı, ucuz ve yenilenebilir bir enerji kaynağı olarak halk hayatında yüzyıllar boyunca vücut bulmuştur. Tezek imalatı bilhassa kırsal yerleşmelerde önemli günlük faaliyetlerden birisidir. Günlük yaşamın ve sosyal hayatın bir parçası olan, yüzyıllar içerisinde gelenekselleşen tezek, hazırlanmasından imalat tekniklerine ve muhafazasına kadar kültürel bir yapıyı da bünyesinde barındırmaktadır. (Davulcu,2019:161-162).

² Bkz. Özgen, 2019: 229-230.

³ Halkın bir yıl içinde arka arkaya gelen günlerle toplumsal hukuksal, ekonomik, tarımsal siyasal, kültürel, dinsel ve büyüsel oluşumları tespit etmek amacıyla kullandığı geleneksel bilgi ve uygulamaları “Halk Takvimi” (halk gün bilgisi) olarak adlandırılır. (Artun,2015:266).

⁴ Bkz. Çobanoğlu, 2009, C.3: 1063-1084.



arasında; “*Soba Kurma*” ayı olarak da anılmaktadır. Kasım Sobaların kurulup yakılmaya başlandığı tarih olarak, Anadolu insanının belleğinde ve yaşamında yer edinmiştir.

Bu bilgilerin ışığında halk takvimine göre, Anadolu’da soğukların başladığı ay olarak kabul edilen Kasım’ın 15’i, merkezi sistem ısıtmanın yaygın olduğu büyük kentlerde Valilikler tarafından da kaloriferlerin yakılmaya başlandığı resmi tarih olarak belirlenmiştir. Bu konuda Diyarbakır valiliğinin açıklamasını örnek olarak veriyoruz:

“Merkezi sistem kaloriferler ne zaman yanmaya başlar? Bu kapsamda her ilin Valiliği kendi karar vermektedir. Vatandaşların kendi ikamet ettikleri şehirlerin Valiliklerinin resmî açıklamalarını takip etmesi gerekiyor. Son olarak ise Diyarbakır Valiliği’nden şu açıklama gelmişti; 2023-2024 kış sezonunda ilimizde kalorifer yakılmasına kış sezonunda ilimizde kalorifer yakılmasına 15 Kasım 2023 tarihinde başlanacak, 15 Nisan 2024 tarihinde sona erecektir. Bu tarihler dışında dış ortam hava sıcaklığının 15°C’nin altında olması durumunda kalorifer ve sobalar yakılabilecektir (URL-1).”

Anadolu’da sobaların günümüz kentlerinde ise kaloriferlerin yakılma zamanı olarak bilinen 15 Kasım tarihi, Anadolu coğrafyasında kuzine için geçerli olmamıştır. Anadolu coğrafyasında son derece işlevsel bir yapısı olan Kuzine, kurulma ve kaldırılması Kışa ya da bahara göre değil, hayatın içindeki ihtiyaçlara göre şekillenen işleviyle, mevsimden ve halk takviminden bağımsız bir sürece sahip olmuştur. Sobaların kurulması için geçerli olan Kasım ayı halk takvimine göre kışın gelişi iken, aynı durum Kuzine için geçerli olmamıştır. Anadolu’da coğrafya fark etmeksizin, yalnızca ısınmayı değil her mevsim ihtiyaçları karşılayabilen, beklentilere cevap veren çok yönlü işleviyle Kuzine Anadolu halk hayatının vazgeçilmezi olmuştur.

Bu çalışmada Anadolu’da mevsime bağlı olmaksızın her dönem kırsal hayatın merkezinde yer alarak geçmişten günümüze işlevini hiçbir zaman kaybetmeyen yönlerine Ünlü antropolog Malinowski’nin ihtiyaçlar ile W.Bascom’un kuramsal tespitleri ışığında analizi olarak özetleyebiliriz.

İhtiyaçlar Kuramına Göre “Kuzine / Guzine ”

Isınmaya duyulan ihtiyaç Isınmanın aktörlerini çeşitliliğini ve sürekliliğini belirlemiştir. Isınma biçimlerine gösterilen ilgi ve ihtiyaç beraberinde o ihtiyacı karşılayacak ısınma aracını da belirlemiştir. İhtiyacı karşılamakta yetersiz kalan beklentilere karşılık veremeyen ısınma araçlarının yerini yenileri almıştır. Bazı ısınma araçlarında ise ısınmanın yanı sıra yemek yapmak gibi ek işlevlere sahip olunması her dönem ihtiyaç duyulmasına neden olmuştur. Kuzine soba en somut örneklerden birini oluşturmaktadır.

Anadolu köy yaşamının her dönem vazgeçilmezi olan Kuzine, işlevleri ile her dönem en çok tercih edilen soba çeşidi olmuştur. Geçmişten günümüze Anadolu’da yüksek bir ısıtıcı olarak soba kullanımı ile Kuzine sobalar, bu doğrultuda farklı fonksiyonları ve özellikleri ile oldukça avantajlı bir kullanım sunarlar. Buldukları ortamdaki nemi kurutmadan ısıtmaya yardımcı olan Kuzineler, kovanın içine yerleştirilen odun ya da kömürün tutuşturulması ile ortama sıcak hava verirler.

Halkın dilinde; “*Guzine, Fırınlı Soba, Köy Sobası, Fırınlı Soba, Fırınlı Ocak*” isimleriyle anılan Kuzinenin tarihçesine baktığımızda, Alman menşeli olduğunu öğrenmekteyiz. İlk Kuzine sobası 1798 yılında ortaya çıkmıştır. Kuzine sobanın tarihçesi Münih’te Benjamin Thompson tarafından oluşturulmuştur (URL-2). İlk Kuzine sobayı tuğla ile bir araya getirmiştir. Bununla birlikte Kuzine sobanın üzerine madeni raflar yaparak ısınmanın yanında yemek pişirilebilir özellikte üretmiştir. Anadolu’ya Balkan göçmenleriyle birlikte geldiği zannedilen, özellikle İç Anadolu bölgesinde çok yaygın kullanılan, belki de ısınma araçları içinde en ekonomik ve keyifli olan bir soba türüdür.

Kuzinenin her dönem tercih edilen bir ısınma aracı olma özelliği, 2020 yılında başlayan Pandemi döneminde daha da ön plana çıkmıştır. Pandemi döneminde insanların önemli bir kısmı kentlerden kırsala yönelmiştir. Bu süreç boyunca evde daha fazla vakit geçirmek zorunda kalan insanlar evlerinde ısınmak kadar yemek yapmak için en tasarruflu ve işlevsel araç olarak Kuzinelere yönelmişlerdir. Ayrıca,



kışın uzun ve çetin geçtiği bölgelerde yaşayan insanlar ısınmanın yanı sıra yemek ve ekmek yapımı için Kuzine sobayı tercih etmişlerdir.

"Kuzinenin sıcaklığı bizi alıkoyuyor. Isınma ve tüp giderleri bakımından da avantajlı. Kuzinede aynı anda ekmeğini pişiriyorsun, yemeğini yapıyorsun, çay demliyorsun, patates közlüyorsun. Bunlar kültürümüzde olan şeyler. Biz de bunları devam ettirmeye çalışıyoruz. Bunları, uzaklara gittiğinde özülüyorsun (URL-3)."

Kuzine hem cebi hem de enerji tasarrufunu sağlayan yönü sebebiyle işlevselliğini her dönem korumuş ve tercih edilmiştir. Aynı zamanda Kuzine, Anadolu'daki ısınma ve beslenme kültürünün bilinen en eski sembollerinden biri olmuştur.

"Bir yandan evinizi ısıtırken bir yandan da içinizi ısıtır. Üstünde çayınız demlenirken mis gibi kokan portakal kabuklarının kokusuna fırınında pişen böreğin ya da kurabiye'nin kokusu karışır (URL-4)."

Kuzinenin köy yaşamında sıklıkla tercih edilmesinin bir sebebi de elektrik başta olmak üzere tüp, doğal gaz gerektirmeyen *ekonomik kullanım*ıdır. Artan ısınma maliyetleri daha ucuz ve hesaplı ısınma yöntemlerinin arayışı söz konusu olmuştur. Bu bağlamda Kuzine sobalar, hesaplı ısınma yöntemiyle elektrik, mutfak tüpü, doğal gaz gibi zahmetsiz ama maliyeti yüksek ısınma yöntemlerine en iyi alternatif olmuştur.

Elektriğin, mutfak tüpünün ve doğalgazın olmadığı dönemlerden itibaren kırsalda sıkça kullanılan Kuzine, elektrik, fırın, mutfak tüpü ve doğal gazın hayatımıza girmesiyle de işlevinden ve kullanım alanından bir şey kaybetmemiş aksine daha çok tercih edilmiştir. Bu durum, Kuzinenin her dönem sürekliliğini korumasını sağlayan en belirgin yönü olmuştur.

Kuzinenin yemek pişirme amacıyla kullanılmasının önemli bir nedeni de *ihtiyaçlardır*. Köy hayatının ihtiyaçları gidermeye yönelik bir yaşam biçimine sahip oluşu, köy evlerinde kullanılan eşyaların da bu amaca yönelik olarak belirlenmesinde etkili olmuştur. Özellikle ısınma ve yemek pişirme ihtiyacının karşılanması köy evlerinde, Kuzineyi en az beyaz eşyalar kadar vazgeçilmez kılmıştır. Bu durum, Anadolu halk hayatında kuzinenin her dönem işlevi ve sürekliliğini korumasını sağlamıştır.

"İster tencere ya da bir kazma sapı ister bir tabak ya da ocak söz konusu olsun her nesne beceriyle yasaya ve kurallara uygun olarak kullanılmalıdır. Çünkü çoğu kez o nesnenin yararlılığı yalnızca teknolojiden kaynaklanmaz, ama aynı zamanda töresel ya da ahlaki düzenlemeye saygıdan da doğar" (Çobanoğlu, 2012).

Kuzine⁵ (URL-5) işlevselliğini her dönem korumuş, Anadolu'daki ısınma ve beslenme kültürünün bilinen en işlevsel sembolünü oluşturmuştur. Kuzinenin Anadolu halk hayatındaki çok yönlü işlevselliği, bizlere işlevsel kuramın önemli isimlerinden olan Malinowski'nin tespitlerini akıllara getirmektedir.

İhtiyaçlar kuramı Malinowski'nin kültür teorisinin⁶ önemli bir alt başlığını oluşturmaktadır. Bahsi geçen ihtiyaçlar aynı zamanda sosyo-kültürel işleve de sahiptir. Malinowski'ye göre insan öncelikle beslenmek, barınmak, ısınmak, zorundadır. Bu zorunluluğun tek bir açıklaması vardır o da ihtiyaçtır. Ona göre, her bir temel ihtiyacın kültürel bir cevabı vardır.

"Malinowski kültürün esas işlevinin, insanın temel ve üretilmiş gereksinimlerini karşılamak olduğunu vurgulamaktadır. Buna göre her bir biyolojik gereksinim, bir kültürel sisteme yol açmakta, gereksinimleri karşılayan kültürel uygulamalar ise yeni kültürel gereksinimleri türetmektedir" (Özbudun,2007).

⁵ TDK sözlüğünde Kuzine, "hem ısıtmaya hem de üzerinde veya içinde yemek pişirmeye yarayan büyük mutfak sobası" olarak tanımlanmaktadır.

⁶ Malinowski Kültür'ü; "değişik cephe ve kurumlarının birbirleriyle ilişki ve tesir içinde" görür. Ona göre kültür, "açıkçası aletlerden ve tüketim mallarından, çeşitli toplumsal gruplaşmalar için yapılan anayasal belgelerden, insana özgü düşünce ve becerilerden, inanç ve törelerden oluşan bütünsel bir toplamdır." (Özbudun, 2007)



Bu düşünceye göre insan, her şeyden önce organizmasının ihtiyaçlarını karşılamak zorundadır. İnsanın beslenme, ısınma, barınma, giyinme gibi ihtiyaçlarını karşılaması gerekir. İnsanlar, bütün bu temel sorunlarına bireyin yarattığı zanaat ürünleri ile ayrıca bilginin, bir değer ve ahlak duygusunun geliştirilmesiyle çözüm bulur. Her bir kültür, temel bütünlüğünü ve kendi kendisine yeterliliğini, temel, kurumsal ve bütünsel ihtiyaçlarını tam olarak karşılamasına borçludur. Malinowski'ye göre her temel ihtiyacın kültürel cevapları söz konusudur.

Temel İhtiyaçlar	Kültürel Cevaplar
Metabolizma	Besin Sağlama
Bedensel Rahatlama	Barınma
Üreme	Akrabalık
Güvenlik	Koruma
Hareket	Etkinlikler
Büyüme	Yetiştirme
Sağlık	Hijyen

Isınma ve beslenme Malinowski'nin ihtiyaçlar kuramını akıllara getirmektedir. "Besin sağlanması", Malinowski'nin "temel ihtiyaç" olarak sınıflandırdığı "metabolizmanın" kültürel cevabını oluştururken, "Barınma" ise bir diğer temel ihtiyaç bedensel rahatlamanın kültürel cevabını oluşturmaktadır. Bedensel rahatlama kapsamında karşımıza çıkan, ısınma ihtiyacı, beraberinde ısınmayı sağlayacak, koruyacak sürekli kılacak araçların varlığını da elzem kılmıştır. Ocak, mangal, soba Kuzine ateşi kontrol altına alarak ihtiyaçlar doğrultusunda kullanılmasını sağlayan araçlar olarak bilinmektedir. Bu araçlar içinde şömine, soba ve mangal işleviyle ısınma ihtiyacını yerine getirirken, Kuzine ve ocak ise ısınma ihtiyacının yanı sıra yemek pişirme ve yapma işleviyle beslenme ihtiyacını karşılamaktadır.

İhtiyaçlar Kuramına Göre Kuzinenin Sobadan Farkı;

Isınmak amacıyla kullanılan ocak ve mangalın yerini bir süre sonra soba almıştır. Sobanın Türkiye'ye girişi Tazimattan sonra olmuştur. Soba, dumanı ve ateşi kontrol etme özelliği sebebiyle mekanları dumandan kokudan kurtarmış sıcaklığı doğrudan iletmiştir. Kendi içinde teneke soba, kömür sobası, uyuyan soba, gaz sobası, emaye banyo sobası, tuğla kaplamalı sobalar olmak üzere ısınma ihtiyaçlarına ve kullanım amaçlarına göre isim almış, pek çok çeşide ayrılmıştır. Elektrik ve tüpün hayatımıza girmesiyle elektrikli sobalar ve 1990'lı yıllarda çıkan Katalitik adı verilen sobalar gündelik hayatımızdaki yerini almıştır. Elektriğin mutfak tüpünün ve doğalgazın olmadığı dönemlerden itibaren kırsalda sıkça kullanılan kuzine, elektrik, fırın, mutfak tüpü ve doğal gazın hayatımıza girmesiyle de kuzine işlevinden ve kullanım alanından bir şey kaybetmemiş aksine daha çok tercih edilmiştir. Günümüzde sobalı evlere duyulan özlem kuzine için geçerli değildir. Bu durum, kuzinenin her dönem ihtiyaçları karşılamasından kaynakla sağlayan en belirgin yönü olmuştur. Kuzinenin en belirgin özelliklerden birisi her dönem önemini, işlevini sürdürmesidir.

Anadolu halk hayatında bulunduğu bölgeye göre isimleri değişse de sobaların ortak özelliği, ısınma işlevinin dışında insanların belleğinde edindikleri yer olmuştur. Sadece odanın salonun mekânın içinde değil aynı zamanda insanların gündelik yaşamlarında ve belleklerinde edindikleri yer de önemli olmuştur. İnsanların içini ısıtacak sıcaklıktaki hatıralarla belleklerde unutulmaz bir yer edinmiştir. Günümüzde antika değerindeki çini sobalar, Osmanlı döneminde saraylar, zengin konaklar ile resmi dairelerde sıkça kullanılmıştır (Emiroğlu, 2021). Sobanın hayatımıza girmesiyle ismini yapıldığı malzemelerden alan sobaların yanı sıra kömür sobası, odun sobası, gaz sobası, elektrikli soba gibi isimlerini yakacaklardan alan soba çeşitleri hayatımıza girmiştir.



Kuzinenin en belirgin ve sobadan ayırıcı yönü hem ısınma hem de yemek pişirme aracı olarak kullanılıyor olmasıdır.

Anadolu halk hayatındaki işlevine bakıldığında, Kuzine kendi başına bir mutfaktır. Yaz kış enerji tasarrufu sağladığı gibi kışları mekân içinde iken yazları bahçede kullanılmaya devam eder. Aslında sobanın eskisi kullanılmazken eskimiş Kuzineler ise hurdaya çıkmaz. Bahçede bir tür yaz ocağı olarak kullanılmaya devam eder. Açık hava Kontrollü ateşin en ideal adı Kuzine olmuştur. Sebzenin bol olduğu yaz mevsiminde sebzeler Kuzinede köz tadında hazırlanır. Tepsi kebabları, bazlamalar, mayalı gibi evin içinde koku yapacak pek çok yiyecek açık havada alışılmış lezzetini kaybetmeden yaz kış yapıp yenilmesini sağlarken elektrik tasarrufuna da büyük katkıda bulunmaktadır.

Kuzine bazı yemeklerin reçetesinde imzası olan, ancak ismi bilinmeyen usta aşçılardan biridir. Bazı yemeklerin reçete olarak adlandırılan yapılışının en önemli aşamasını kuzinede pişirilme oluşturmuştur. Isınma ve yemek pişirme işleviyle Kuzine, topluma ait gelenek görenek ve uygulamaların merkezinde yer almıştır. Bu durum kuzineyi, yapılan yemek üzerinden mutfak kültürünün nesilden nesile aktarılmasında aracı olmuştur.

Çalışmamız kapsamında ele aldığımız “Kuzinenin” Anadolu insanının yaşamında hem ısınma hem de yemek yapma işlevine sahip olması, Malinowski’nin ihtiyaçlar kuramında işaret etmiş olduğu metabolizma ve bedensel rahatlama gibi iki önemli temel ihtiyacına karşılık gelmektedir.

Malinowski’nin işlevsel kuramı perspektifinden Kuzineye baktığımızda, sobadan farklı olarak salt ısınma ihtiyacını karşılamadan dışında, fırın bölmesi sayesinde birçok farklı yemeği aynı anda pişirme imkânı ile metabolizmanın beslenme ihtiyacını da karşılamaktadır. Sobaya duyulan ihtiyacın ısınmaya duyulan ihtiyaçla mevsimsel bazda oluşuna karşın kuzineye duyulan ihtiyaçla beslenmeye duyulan ihtiyacın dönem ve mevsimle sınırlı olmaması paralellik göstermektedir. Kuzineyi sobadan ayıran yönü hem ısınma hem de yemek pişirme aracı olarak kullanılıyor olmasıdır. Bu durum, kuzine ile soba arasındaki farkın, ısınmaya ya da beslenmeye duyulan ihtiyacın sürekliliği ile de yakından ilişkilidir. Isınma, belli bir mevsimle sınırlı olan bir ihtiyaç iken beslenme ise yaşam boyunca gerek duyulan ve süreklilik arz eden bir ihtiyaç olarak karşımıza çıkmaktadır. Anadolu halk hayatında Soba ile Kuzinenin işlevini de ihtiyaçlar belirlemektedir.

“Kuzine ise altında odun ateşinin yakıldığı üzerinde fırın gibi bir yeri ve yüzeyde ocak yeri bulunan basit bir ocaklı fırın gibidir. Yakılan odunun veya kömürün dumanı boru aracılığıyla bacaya verilir. Hem ısıtma hem de pişirme aracı olarak kullanıldığı için açık ocak veya tandırdan enerji ekonomisi yönünden daha iyidir. (Artun, 2015).

Anadolu’nun pek çok yerinde özellikle de Orta Anadolu ve Karadeniz bölgesinde Kuzine, mevsimin değil gündelik hayatın önemli bir parçası olarak yaz kış fark etmeden yoğun şekilde kullanılmaktadır. Gündelik hayatın içinde Kuzinenin bu derece mevsim şartlarından bağımsız şekilde kullanılmasında çok işlevli olmasının payı büyüktür.

“Acısu köyünde ısınmak için tercih edileni Kuzinedir. Yeni evlerde Kuzine mutfağa kısmen de olsa salona kurulmaktadır. Yaşam şartları ve iklim Kuzineli bir hayatı zorunlu kılmaktadır. Kuzine sobaya göre köy yaşamında daha işlevsel bir duruma sahiptir. Kuzine yaşanan mekânda hem ısınma hem de yiyeceklerin pişirilmesi, ısıtılmasında kullanılır. Hem ortamı ısıttığı gibi hem de üzerinde su ısıtılmakta, fırın görevini üstlenerek elektrik tasarrufu da sağlamaktadır. Haşhaşlı ekmekler, çörekler Kuzinede yapılır. Tek noktadan yanar bütün ortamı ısıtır. Üzerinde çamaşır kurutur. Yemeklerin ısıtılmasında kullanılır. İstenildiği an sıcak su hazır olur. Üzerinde güğümle su kaynar. Çaydanlıkta çay demlenir. Göz olarak adlandırılan bölmelerinde ise ekmek ısıtılır. Bulaşık için sıcak su her zaman vardır. Üzerinde çamaşır kurutulur. Hem elektrikten hem tüp gazdan tasarruf sağladığı için Kuzine tercih edilir. Çabuk yandığı ve ısıyı yaydığı için tercih edilir” (Özgen, 2019).

Aynı zamanda yakacak hazırlama, yakacak temini, kışlık yakacak hazırlama, satın alma yakacağın muhafaza edileceği yeri inşa etme gibi pek çok detay da Kuzine işlevselliğini her dönem korumuş, Anadolu’daki ısınma ve beslenme kültürünün bilinen en işlevsel halini oluşturmaktadır.



William R. Bascom’un İşlevsel Modelinin Işığında Anadolu Coğrafyasında Kuzinenin İşlevi

Anadolu halk hayatında hem ısınmanın hem de yemek yapmanın sembolü haline gelmiş Kuzine, toplumsal açıdan pek çok önemli işlevi de yerine getirmektedir. Özellikle William R. Bascom’un Malinowski’nin çalışmalarından hareketle dört maddede özetlediği folklorun işlevsel modelinin ilk üç maddesi, Kuzinenin çok yönlü işlevine karşılık gelmektedir:

1. Hoş vakit geçirme, eğlenme, eğlendirme işlevi. (Kuzine etrafında kurulan iletişim)
2. Değerlere, toplum kurallarına ve törelere destek verme. (Kuzineli yemekler)
3. Gelecek kuşaklara aktararak eğitilmesi işlevi. (Kuzinede pişirilen yemeklerin tarifleri)

Hoş Vakit Geçirme, Eğlenme, Eğlendirme İşlevi ile Soba

Kuzine, etrafında toplanan aile fertlerinin birbiriyle iletişimde olmasını sağlamıştır. Kaloriferin hayatımıza girmesiyle her aile bireyi akşamları kendi odasında vakit getirmeye başlamasıyla ısınmada başlayan bireysellik ilk olarak kendini aile içi iletişimde göstermiştir. Aynı evi paylaşan aile içine bireyselliğin ilk adımları kalorifer ile atılmıştır. Bu bağlamda Kuzine, uzun geçen kış gecelerinde tüm aile bireylerinin etrafında toplanarak hoş vakit geçirdikleri sohbet ettikleri, üzerinde çay demledikleri, fırın bölümünde kestane, kek, börek pişirdikleri, üzerinde elekte mısır patlatılan ailecek hoş vakit geçirme işleviyle ön plana çıkmaktadır.

Bu konuda sanatçı Aşkın Nur Yengi ile 2009’da yapılan mülakatta konuyla ilgili tespitleri kayda değerdir.

“Biz öyle bir jenerasyondan geldik ki, ekmeği onun (kuzineli sobanın) üzerinde kızartıyorduk. 5 tane insan onun etrafına doluşuyorduk ısınmak için. Oradan bir sinerji çıkıyordu. Kalorifer çıktı mertlik bozuldu. O 5 kişi ayrı odalarda nasılsa ev sıcak diye kendilerine göre bir hayat kurdular. Sohbetler bile önemini kaybetti.” (Özgen,2009:33)

Hoş Vakit Geçirme, Eğlenme, Eğlendirme İşlevi ile Kuzine, sobadan farklı olarak yalnızca uzun geçen kış gecelerinde değil yazın da bahçede tüm aile bireylerinin etrafında toplanarak çaylarını içtiği yemeklerini yerken ideal bir sohbet ortamı sağlamaktadır. Anadolu’da kimi bölgelerde Kuzine, helva sohbetleri kapsamında çekme helvanın, fırın kısmında ise kestanelerin, ikramlık tepsi böreği ve tatlıların yapıldığı ailecek hoş vakit geçirme işleviyle ön plana çıkmaktadır.

Değerlere, Toplum Kurallarına ve Törelere Destek Verme

William R. Bascom’un dört maddede özetlediği işlevsel modele uygunluk gösteren bir diğer soba çeşidi ise kuzinedir. Özellikle ilk üç maddesi kuzinenin çok yönlü işlevine karşılık gelmektedir. Bu bağlamda kuzine, uzun geçen kış gecelerinde tüm aile bireylerinin etrafında toplanarak hoş vakit geçirdikleri sohbet ettikleri, kimi bölgelerde helva sohbetleri kapsamında çekme helvanın yapıldığı, fırın kısmında kestanelerin yapıldığı, ikramlık tepsi böreğinin tatlıların yapıldığı ailecek hoş vakit geçirme işleviyle ön plana çıkmaktadır.

Yemekleri nesilden nesile sürekliliğini sağlayan unsurun adı reçetesidir. Yemeklerin tarifler aslında bir tür sihirli / sırlı bir reçetedir. “Gizli tarifler/ mutfak sırları” şeklindeki ifadelerin her biri yapılan yemeği özel yaptığı gibi, bazılarını ise geleneğin önemli parçası yapmıştır. Kendine mahsus hazırlanma, yapılma pişirilme yöntemiyle, yemeği geleneğin parçası yapan en aktörlerin adı olmuştur. Özelliklerden biri özel bir reçeteye sahip olmasıdır.



Geçiş dönemlerine, bayramlara ve özel günlere ait pek çok önemli yemek, hamur işi ve tatlının yapıldığı Kuzine; “*Değerlere, toplum kurallarına ve törelere destek verme*” işleviyle geleneğin parçasını oluşturmuştur. Pişirme tekniğinden hareketle yalnızca kuzinede pişirilmesi gerekenler olarak halk arasında; “kuzinede yapılan yemekler”, “Kuzine yemekleri” adıyla tematik ve müstakil bir şekilde yer almıştır. Bu durum, yalnızca Kuzinede yapılan ve Kuzineye mahsus bir yemek kültürünün oluşmasını da sağlamıştır. “Kuzine yemekleri” ismiyle bir halk gastronomisinin oluşmasına öncülük ederken, bayramlarda özel günlerde kuzinede yapılacak yemeklerin de tek adresi olmuştur. “Bu yemek, tatlı, ekme, börek ancak kuzinede pişince lezzetli oluyor, güzel oluyor”, şeklindeki tavsiye ifadelerinin yanı sıra, tadı ve kıvamı istediği şekilde olmamış yemekler için de “bu yemeğin kuzinede pişmesi gerekirdi” şeklinde ifadelerin her biri, kuzinenin halkın belleği ve söyleminde yer edinerek, benimsendiği ve geleneğin önemli bir parçası olduğunu ortaya koymaktadır.

Bazı yemekler de kimliğini lezzetini, ismini özgünlüğünü pişirilme ve hazırlanma teknikleriyle almıştır. Tüm bu çeşitlilik içinde Anadolu mutfağının damak tatları, kimi zaman ihtiyaçlar yaşanan ortamın coğrafi ve yaşam şartlarının perspektifinde kendilerine lezzet yolculuklarında yeni yol arkadaşları eklemiştir. Isınma ve gıdanın pişirilmesi aslında ateş kavramının referanslığında birbirini bütünlemede olup, her iki durum da ihtiyaçtan doğmuş coğrafi durumla şekillenmiştir.

Gelecek Kuşaklara Aktararak Eğitilmesi İşlevi

Bu yönüyle Kuzine, bulunduğu topluma ait gelenek görenek ve ritüel uygulamaların çoğu zaman yapılan yemek üzerinden *Gelecek Kuşaklara Aktararak Eğitilmesi İşlevini* üstlenmiştir. Söz konusu eğitim “Yemek Reçeteleri” üzerinden gerçekleştirilmektedir. Bu durum, Kuzine yemeklerinin yapılışında kılavuz olan yemek reçeteleri ile yemeğin yapımında dikkat edilmesi gereken özel püf noktalar konusunda yeni neslin eğitilmesini sağlarken, kuzineli yemeklere ait reçetenin de nesilden nesile aktararak, nesiller arasında yemeklerin sürdürülebilirliğini sağlamaktadır.

Kuzinede pişirilen yemeklerin tarifleri, geleneğin parçası haline gelerek “kuzine usulü” adıyla anılan yemek pişirme tekniğinin adı olmuştur. Bu konuda özellikle, “*yemek reçeteleri*” bir yemeğin sürekliliğini sağlayan nesilden nesile aktaran temel unsurun adıdır. Kendine mahsus hazırlanma, yapılma, pişirilme yöntemiyle, yemeği geleneğin parçası yapan aktörlerin adı olmuştur. Yemeğin yapımında kullanılan malzemeler kadar yemeğin pişirildiği yer, pişirilme yöntemi, kabın kimliği yalnızca yemeğin reçetesinin parçası değil aynı zamanda yemeğin de kimliği olmuştur. Taş fırında, Testi kebabı, kâğıt kebabı, Güveçte, Tandırda şeklinde her bir tanımlama aslında yemeğin reçetesine uygun şekilde hangi pişirme kabının ya da pişirme aracının içinde pişirildiğinin ifadesi olarak görülmektedir. Bu detay aynı zamanda yemeğin ve lezzetinin tamamlayıcı unsuru olduğunun da göstergesidir.

Anadolu’da yemek yapımında kuzinenin yaz kış fark etmeden sıklıkla kullanılmasının sebepleri arasında ilk sırada, *yemek kokusunu evden uzak tutma isteği* yer almaktadır. Evde yemek kokusu istemeyen kadınlar bahçeye kurdukları Kuzinede yaparlardı. Kuzinenin bulunduğu yer de “aş evi iş evi” diye çer üzeri kapalı çardak şeklinde olurdu. Kışın da bahçedeki Kuzine yakılarak işkembe paça kelle gibi sakatatlar ile tavuk kaz hindi gibi hayvanların tüylerinin yolunması pişirilmesi Kuzine üzerinde olurdu. Her şey dışarda yapılır ev temiz kalırdı.

İkinci sırada ise “*lezzet*” yer almaktadır. Halk arasında, ağır ateşte yavaş yavaş pişen yemeğin daha lezzetli olduğuna dair yaygın bir düşünce söz konusudur. Güveç, tava, tandır, çömlek, testi ve taş fırın yemekleri lezzetini yavaş ve uzun süre pişirilmesinden almaktadır. Kuzine de bu düşüncenin başlıca uygulanma alanlarından birini oluşturmaktadır. Halk arasında Kuzinede ateş ve ısı kontrolü sebebiyle yemeğin ağır ateşte güçlü ısıda yavaş yavaş pişirilmesinden dolayı daha lezzetli olduğu ve damakta kalıcı bir iz bıraktığı bilinmektedir. Bu nedenle, Kuzine Yemekleri de güveç ve tandır yemeklerine alternatif



olarak, mutfak kültürümüzdeki yerini almıştır.

Bir Yemeğin nasıl yapılması gerektiğine dair temel bilgiler ve pişirme püf noktalarının yer aldığı “Reçete” adı verilen tariflerde pişirme yöntemi de en az yemeğin yapımında kullanılan malzemeler kadar önem arz etmiştir.

Anadolu’da halk arasında bazı yemeklerin yalnızca Kuzinede yapılırsa lezzetli olacağına dair toplumsal bir beklenti oluşmuştur. Yapılış ve pişirilme yöntemiyle Kuzine ile özdeşleşen yemekler arasında ilk sırada, *hamur işleri* yer almıştır. Kuzinenin fırın işlevini yerine getirme özelliğinden hareketle, ekmeğe başta olmak üzere, halk arasında mayalı olarak adlandırılan, özellikle tören ve gündelik öğünü savmak amacıyla yapılan hamur işlerinden bazılarının damakta bıraktığı lezzetin kaynağında Kuzine yer almıştır. Halk arasında; “eğer bir evde Kuzine varsa elektrikli ocağa, fırına ihtiyaç hasıl olmaz. Yemeğin hası, Kuzinede ağır ağır pişendir” sözü, Kuzine merkezli bir halk gastronomisinin oluşmasını sağlamıştır.

Kuzinede yapılan yemeklerin ayırıcı özelliği, “Kuzineye Mahsus” bir pişirme yöntemi ile yapılmasıdır. Özellikle Kuzinenin fırın bölümü, Bayramlarda tepsiye döşenen kadayıf ile yufkadan yapılan sıkma baklavanın, Boşnak böreğinin en ideal sıcaklıkta yakmadan kızartıldığı yer olmuştur. Yine alışılmış lezzetini tutturmak açısından Bayramlarda ve Ramazan’da tatlı olarak sıkça yapılan, Cevizli İncir dolmasının lezzet sırrı Kuzinenin fırınında pişirilmesinde saklıdır.

Pişirme tekniğinden hareketle lezzetiyle damakta yer edinmiş Anadolu mutfağının bazı önemli tatları da Kuzine ile özdeşleşmiştir. Kuzine denildiğinde ilk akla gelen yapılış ve pişirilme yöntemi ile yalnızca Kuzineye mahsus olarak yer bulmuştur. Bu durum yalnızca Kuzinede yapılacak yemeklerin Gelecek kuşaklara da aktarılarak bu konuda eğitilmesini elzem kılmıştır.

Halk arasında; “Kuzinede pişince daha lezzetli oluyor” düşüncesi, Mısır ekmeği, *Haşhaşlı ekmeğe, kömbe, bazlama, kete gibi* mayalı olarak da adlandırılan pek çok hamur işinin Kuzine ile anılmasına neden olmuştur. Bu durum, Kuzinede pişirilmesi gereken tatlar olarak toplumsal bir beklentiye dönüşerek halk arasında; “Kuzinede yapılan yemekler”, “Kuzine yemekleri” adıyla tematik ve müstakil bir şekilde yer almıştır.

Anadolu’da yalnızca Kuzinede pişirilmesinden dolayı lezzeti ve kıvamıyla halkın damağında yer edinerek yalnızca Kuzine ile özdeşleşen tatlar şunlardır:

Mısır Ekmeği; Köy yaşamında özellikle Karadeniz bölgesinde mısır ekmeği günlük olarak yapılmaktadır. Gecedен mayalanan ve yoğrulan hamurlar sabah Kuzinede pişirilerek sıcak sıcak taze taze tüketilir. Yumurtalı ve yumurtsız şekilde tercihe göre iki şekilde Kuzinede pişirilmektedir. Yalnızca mısır ekmeği değil buğday ekmeği de Kuzinede yapılıp tüketilmektedir.

Haşhaşlı Çörek / Ekmeğe: yapımında Haşhaş ezmesinin kullanıldığı tür mayalı ekmeğe. Lezzetini kuzinden aldığına inanılan Haşhaşlı Ekmeğe, kuzinenin fırın bölümünde pişirilmektedir. Halk arasında “Bayram Çöreği” olarak da anılan ekseriyetle de Tokat, Yozgat, Amasya, Çorum gibi şehirlerde Ramazan, Bayram ve düğün gibi özel günlerde tören yemeği olarak yapılıp yenilmektedir.

Kömbe / Gömbe: Anadolu halk mutfağının en bilinen hamur işlerinin başında *Kömbe* yer almaktadır. Orta Anadolu Kayseri Yozgat Kırşehir Çorum gibi şehirlerde sabah kahvaltı sofralarının en önemli mayalı olarak hazırlanan hamur işlerinden biri olmuştur. Genellikle patatesli yapılan kömbe peynirli ve etli olarak da hazırlanmaktadır. Halk arasında kömbenin en lezzetlisi, göçmen sobası olarak ile bilinen Kuzinenin fırın kısmında pişirilenidir. Oldukça kalın hacimli olur ve arasına peynir ve yağ konularak pişirilen Kömbenin en önemli özelliği yavaş yavaş pişirilmesidir. Bunun için Kuzinenin fırın bölümü en ideal kömbe pişirme aracı olarak görülmüştür.

Kete: Kuzine ile özdeşleşen bir diğer önemli hamur işi ise *Ketedir*. Gümüşhane Erzurum da sızdırılan kuyruk yağının kakırdaklarının mayalı hamurun arasına konulmasıyla yapılmaktadır.

Hamsi Tava: Karadeniz bölgesinde Kuzinenin fırın adı verilen bölmelerinde “kabuğuyla fındık kavrulmaktadır”. Ayrıca kış eğlenceliği diye de bilinen ay çekirdeği, kabak çekirdeği de tepsi içinde Kuzinenin fırın bölmesinde kavrulmaktadır.



Ağız / Ağız Üretiminde Kuzine:

Büyük baş hayvancılığın yapıldığı Karadenizde süt ürünleri üretimi de yoğun olup, Türk mutfak kültürünün geleneksel tatlarından biri olan Ağızın (URL-7) üretim sürecinde Kuzine etkin bir rol üstlenmektedir.

“Trabzon ili Arsin ilçesinde, Ağız üretiminde inek buzağıladıktan sonraki ikinci sağımdan elde edilen süt kullanılmaktadır. Bu amaçla sağılan süt, odun ateşiyle yanan kuzine sobasına koyulur. Kuzine sobasında ısı iletimi ateşin, sobanın metalini ısıtması, metalin tencereye değmesi sonucu sütün ısıtılması şeklinde olmaktadır. Bu durum ani sıcaklık değişimlerinin önüne geçmektedir. Sobaya koyulan sütün içine 13-15 cm boyunda, uçları çapraz şekilde kesilmiş, yörede kokulu üzüm olarak adlandırılan, İsabella üzümü veya kara üzüm olarak da bilinen bir üzüm çeşidinden alınan asma parçası atılmaktadır. Sütün içine bir tutam tuz atılarak tuzun süte tam olarak karışması sağlanmaktadır. Ardından kuzinenin ateşe çok yakın olmayan kısmına tencere koyularak burada sütün kaynaması sağlanır. Kuzineyi çok fazla odunla beslemek yanlıştır. Yavaş, yavaş, fakat devamlı odun koyularak ateşin sürekliliği sağlanır. Sütün ısınmasıyla birlikte yavaş, yavaş, pıhtılaşmanın meydana gelerek süt kalıp gibi sertleşmektedir. Üzerine toz şeker ya da pekmez dökülmek suretiyle tüketilmektedir” (Şen, 2019) .

Halk arasında mayalı olarak bilinen çörek, ekme, kete, Mısır Ekmeği ile börek gibi hamur işleri için en uygun araç oluşunda, Kuzinenin dengeli bir şekilde pişirmesi belirleyici olmuştur. Aynı zamanda kuzinenin fırın bölümü; Bayramlarda tepsiye döşenen kadayıf ile yufkadan yapılan sıkma baklavanın en ideal sıcaklıkta yakmadan kızartıldığı yer kuzine olmuştur. Yine içi cevizle doldurulan incir dolması da tepside kuzinenin fırınında pişirilmesi haşhaşı ekmeğine kuzinede pişirilmesinin gerekliliği kuzineyi geleneğin bir parçası yapmıştır.

Günümüzde sosyal medyada Kuzinenin işlevselliğini vurgulayan paylaşımlara da sıkça rastlanmaktadır. Gündelik hayatımız içinde sıkça kullandığımız pek çok aleti bünyesinde toplayan ilk prototip olduğunu ortaya koyan paylaşımlar da göstermektedir ki Kuzine işlevsel yönü ile Anadolu coğrafyasında her dönemin tercih edilen ısınma ve beslenme kültürünün ismi olmuştur.



SONUÇ VE ÖNERİLER

Anadolu coğrafyasında Kuzine, elektriğin olmadığı dönemlerde beslenme ve ısınma ihtiyaçlarını büyük ölçüde karşılamıştır. Kuzine ısınma işleviyle soba/ şöminenin, tuğla kaplamalı iç dizaynı ile taş fırın işleviyle yemek pişirilen, fırın bölmesiyle elektrikli fırın yerine kullanılması enerji ve elektrik tasarrufunun yansıra elektriğin olmadığı dönemlerde de ihtiyaçları önemli ölçüde karşılamıştır.

Kuzineyi diğer ısınma araçlarından ayıran bir diğer önemli yönü, her mevsim kullanılmış olmasıdır. Soba, şömine, kalorifer kışın daha çok tercih edilirken; Kuzine dört mevsim evin ve mutfağın hizmetinde olmaya devam etmiştir. İlkbaharda sobalar kaldırılırken, kaloriferler kullanılmazken; Kuzine üzerinde yemek pişirmeye devam etmiştir. Böylece, Kuzinenin işlevselliği ve ihtiyaçları karşılama özelliği Anadolu’da, ısınma kültürünün yanı sıra Kuzine merkezli bir yemek ve mutfak kültürünün oluşmasına da öncülük etmiştir. Mısır Ekmeği, Kömbe, Haşhaşlı Ekmek, Börek, hamsi tava gibi pek çok yemeğin pişirilmesinde Kuzine, yemek reçetelerinin vazgeçilmez parçası olurken, bazı yemeklerin reçetesinde ise isimsiz yer alan aşılardan olmuştur. Bazı yemeklerin yapılışındaki en önemli aşamayı kuzinede pişirilmesi oluşturmaktadır. Isınma ve yemek pişirme işleviyle Kuzine, topluma ait gelenek görenek ve uygulamaların merkezinde yer alması kuzineyi, mutfak kültürünün nesilden nesile aktarılmasında önemli kılmıştır.

Bu durum bazı yemeklerin Anadolu coğrafyasında *Kuzineli yemekler*, *Kuzinede yemekler* isimleri anılmasına neden olurken, Kuzine etrafında özel bir halk gastronomisinin oluşmasını da sağlamıştır. Anadolu mutfağı pişirildiği kaplarla tanınan yemeklerle anılan bir özelliğe sahiptir. Kuzine yemekleri gibi Güveç yemekleri, Testi kebabı, Tandır, tava yemekleri de özel bir yere sahip olmuştur.

Kuzinenin ısınma ve yemek pişirme amacıyla kullanılmasında, Malinowski’nin kültür teorisinin önemli bir alt başlığını oluşturan, ihtiyaçlar belirleyici olmuştur. Malinowski’ye göre insan öncelikle beslenmek, barınmak, ısınmak, zorundadır. Bu zorunluluğun tek bir açıklaması vardır o da ihtiyaçtır. Ona göre, her bir temel ihtiyacın kültürel bir cevabı vardır. Kuzinenin de Malinowski’nin kuramında belirtmiş olduğu ısınma beslenme barınma gereklerinin merkezinde yer alarak bunları başarıyla karşılaması, yalnızca bir döneme değil her dönemde ihtiyaç duyulan önemli bir ısınma aktörü olmasını sağlamıştır.

Özellikle evde yemek kokusu istemeyen kadınlar, yemeklerini bahçeye kurdukları kuzinede yapmışlardır. İşkembe, paça, kelle gibi sakatatlar ile tavuk, kaz, hindi gibi hayvanların tüylerinin yolunması pişirilmesinde bahçedeki kuzine kullanılmıştır. Böylece ev temiz kalmıştır. Kuzinenin yemek pişirme özelliği beraberinde kuzineye özgü yemek tariflerinin oluşmasına da neden olmuştur. Anadolu coğrafyasında tıpkı güveçte olduğu gibi, bazı yemeklerin kuzinede ağır ateşte güçlü ısıda yavaş yavaş pişirilmesinden dolayı ateş ve ısı kontrolü sebebiyle daha lezzetli olduğu bilinmektedir. Halk arasında, ağır ateşte yavaş yavaş pişen yemeğin daha lezzetli olduğuna dair yaygın düşünce özellikle yemeğin damakta bıraktığı tadın kaynağı olarak kuzinede pişirilmesi gösterilmiştir. Bu durum, Anadolu’da, “Kuzine mutfağı merkezli” bir halk mutfağının oluşmasına da kaynaklık etmiştir.



Kaynakça

- Artun, E. (2015), Türk Halkbilimi, Adana: Karahan Kitabevi.
- Bascom, W. (1954). "Four Functions of Folklore". Journal of American Folklore, C.67, S. S333-349.
- Boratav, P. N. (2016), 100 Soruda Türk Folkloru, Ankara: Bilgesu Yayıncılık.
- Çobanoğlu, Ö. 2002. Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş, Akçağ Yayınları, Ankara.
- Çobanoğlu, Ö. (2009). "Türk Halkbilimi Çalışmaları Kadrosuna Göre Atatürk Dönemi'nde Araştırma Eğilimleri ve Sonuçları Üzerine Genel Bir Değerlendirme", Cumhuriyet Dönemi Türk Kültürü: Atatürk (1920-1938), Ankara: Atatürk Kültür Merkezi.
- Davulcu, M. (2019), "Türkiye Coğrafyasında Geleneksel Bir Yakıt: Tezek", Gübre, Tezek, Çöp Kitabı, (Ed. Emine Gürsoy Naskali), s.161-250. İstanbul: Kitabevi.
- Emiroğlu, K. (2021), Gündelik Hayatımızın Tarihi, İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Eşsiz, E. (2018), 90'larda Çocuk Olmak, İstanbul: Yediveren Yayınları
- Özbudun Sibel-vd. (2007), Antropoloji; Kuramlar/ Kuramcılar, Ankara: Dipnot Yayınları.
- Özgen. M. (2019), Anşa Bacılı Folkloru / Acısu , İstanbul : Libra
- Özgen, M. (2009), "Aşk Şarkılarının En Güzel Yorumcusu Aşkın Nur Yengi ile Söyleşi", Santigrat Dergisi, Ocak, Şubat, Mart Sayı: 6, ss.30-33. İstanbul: Airfel Isıtma ve Soğutma Sis. San. Tic. Aş. Yayını.
- Şen, M. A. (2019), "Geleneksel Türk Mutfağı Lezzetlerinden Olan Ağuz Üzerine Bir Araştırma", Asos Journal Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, Yıl:7, Sayı: 99, s.208-217.
- Veren, E. (2019), Anadolu Halk Takvimi, İstanbul: Doğan Kitap.

İnternet Kaynakları

- (URL-1) <https://www.ntv.com.tr/turkiye/merkezi-sistem-kalorifer-ne-zaman-yanar-2023-merkezi-sistem-kalorifer-yanma-tarihi.n90vJZAnfEWOeGBrxGfYaw> (Erişim: 17.07.2023)
- (URL-2) <https://kuzinesoba.com.tr/blog/kuzine-sobanin-tarihcesi-nedir?>
- (URL-3) <https://www.trthaber.com/foto-galeri/covid-19-pandemisinde-Kuzine-sobasina-talep-artti/31309/sayfa-11.html> (Erişim: 17.07.2023)
- (URL-4) <https://listelist.com/gecmisten-bugune-isinmak/> (Erişim: 17.07.2023)
- (URL-5) <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim: 17.07.2023)
- (URL-6) <https://tr.pinterest.com/pin/380483868499117911/> (Erişim: 17.07.2023)
- (URL-7) <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim: 17.07.2023)
- (URL-8) <https://www.facebook.com/photo?fbid=1110782460236422&set=a.390726915575317> / (Erişim: 17.07.2023)



EKLER

EK 1. Kuzine Soba Örnekleri



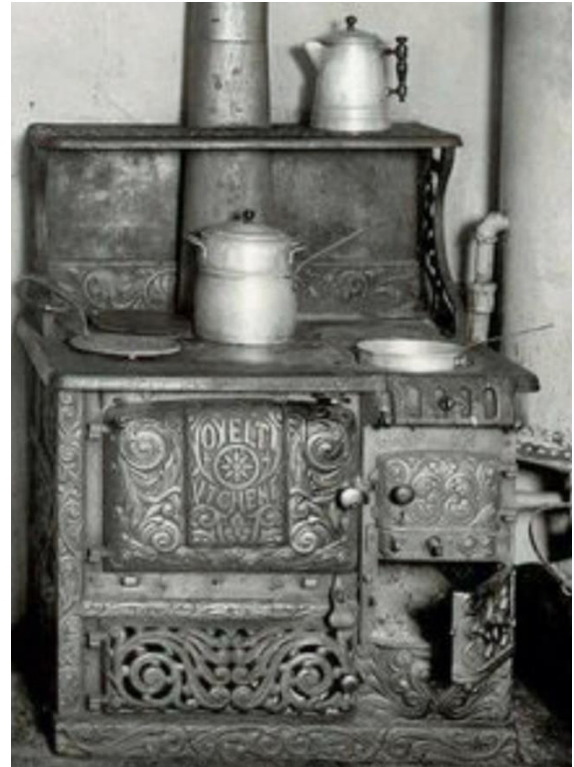
Kaynak: (URL-6)



Kaynak: (URL-6)



Kaynak: (URL-6)



Kaynak: (URL-6)



Hem ısınmak hem de yemek yapmak amacıyla Anadolu'da kullanılan Kuzine soba örnekleri
(Fotoğraflar, Mutlu Özgen Arşivi)



Kuzinede Hamsi

Kuzinede Kestane



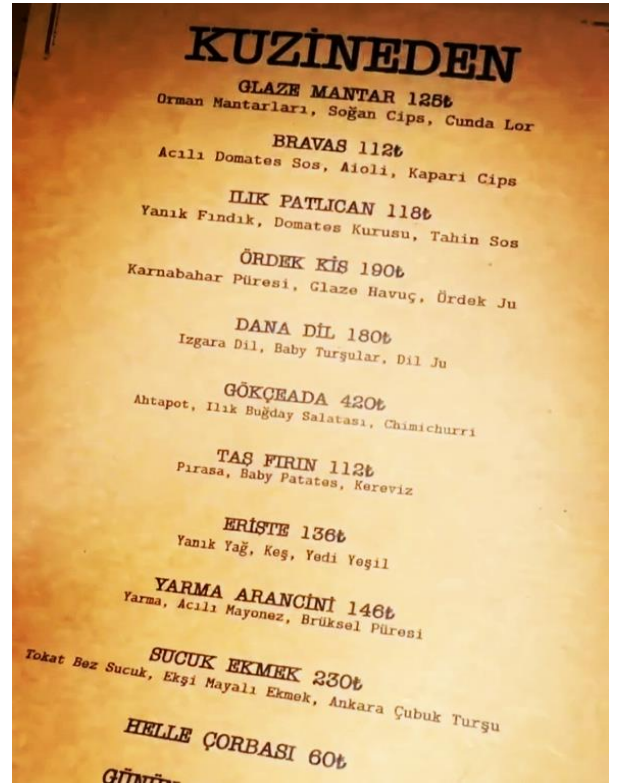
Kuzinede Hamsi ve Mısır Ekmeği / Kuzinede Haşhaşlı ekmeğ ve kabak çekirdeği
(Fotoğraflar, Mutlu Özgen Arşivi)



Anadolu'da özellikle de Orta Anadolu ve Karadeniz bölgesinde Kuzine sobanın topraktan yapılmış çeşidine bir örnek.

İsmini Kuzineden alan, İstanbul'da bir Restoran'a ait Menü.

(Fotoğraflar, Mutlu Özgen Arşivi)





Anadolu Coğrafyasından Kuzineli Ev Örneği
Yeşilyurt Gastronomi Konağı, Malatya (Fotoğraf, Mutlu Özgen Arşivi).



EGE'liysen Bilirsin. • Takip Et ...

2g · 🌐

Ne varsa eskilerde var...
Hepsi bir arada...



Ne varsa eskilerde var 🤖 😂



Kuzinenin hepsi bir arada özelliğini vurgulayan, sosyal medya paylaşımlarından örnekler.
Kaynak: (URL-8)



EXTENDED ABSTRACT

In the Anatolian geography, Kuzine has largely met the needs of nutrition and heating during periods when there is no electricity. The use of a stove / fireplace with a heating function in Kuzine, cooking with a stone oven function with a brick-lined interior design, instead of an electric oven with an oven compartment, has significantly met the needs during periods when there is no electricity, reflecting energy and electricity savings.

Another important aspect that distinguishes Kuzine from other heating tools is that it has been used every season. While the stove, fireplace and heater are preferred more in winter, Kuzine has continued to be at the service of the house and kitchen in all four seasons. While the stoves were removed in the spring and the heaters were not used; Kuzine continued to cook on it. Thus, the functionality of Kuzine and its ability to meet needs have led to the formation of a Kuzine-centered food and culinary culture in Anatolia, as well as a warming culture. Kuzine became an indispensable part of cooking recipes in cooking many dishes such as Corn Bread, Coal, Poppy Seed Bread, Pastry, anchovy pan, while she was one of the cooks who took an anonymous place in the recipe of some dishes. The most important stage in the preparation of some dishes is the cooking of cousins. The fact that Kuzine, with its heating and cooking function, is at the center of the traditions, customs and practices of the society, has made kuzine important in the transmission of culinary culture from generation to generation.

This situation has caused some dishes to be called Kuzineli dishes and Kuzinede dishes names in the Anatolian geography, while it has also enabled the formation of a special folk gastronomy around Kuzine. Anatolian cuisine has a feature known for the dishes known for the containers in which they are cooked. Like Kuzine dishes, Casserole dishes, Testi kebab, Tandoori, pan dishes have also taken on a special place.

In the use of the cousin for heating and cooking purposes, the needs, which constitute an important subheading of Malinowski's cultural theory, were decisive. According to Malinowski, a person must first be fed, sheltered, warmed up. There is only one explanation for this necessity, and that is the need. According to him, there is a cultural answer to every basic need. The cousin's successful fulfillment of the warming nutrition housing requirements, which Malinowski stated in his theory, by being at the center of them, has made it an important warming actor that is needed not only for one period, but for every period.

Especially women who did not want the smell of food at home, made their meals in the cousin they set up in the garden. Offal such as tripe, trotters, heads, as well as the plucking of the feathers of animals such as chicken, goose, turkey have been used in cooking kuzine in the garden. So the house remained clean. Jul. Cousin's cooking feature also causes the formation of cousin-specific recipes along with it. It is known that in the Anatolian geography, just like in casserole, some dishes are tastier due to fire and heat control due to slow cooking at high heat over heavy heat in kuzine. Among the public, the widespread idea that Decocted food cooked slowly over a heavy fire is tastier has been shown to be cooked in cousin, especially as the source of the taste left on the palate of the food. This situation has also contributed to the formation of a “Kuzine cuisine-centered” folk cuisine in Anatolia.

Ek bilgiler

Çıkar çatışması bilgisi: Herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

Destek bilgisi: Bu araştırmada herhangi bir kurum veya kuruluşlardan destek alınmamıştır.

Etik onay bilgisi: Bu araştırma için etik onay gerekli görülmemiştir.

Katkı oranı bilgisi: Araştırmanın katkı oranı yazara aittir.