YÖRÜKLERDE GİDA HAZIRLIĞINA BİR ÖRNEK: DOLAZ
AN EXAMPLE OF FOOD PREPARATİON İN YORUKS: DOLAZ

Fevzi AK*

Prof. Dr. İhsan BULUT**

ÖZET

Tort, peynir altı suyunun kaynatılarak uzun süre ısıl işleme tabi tutulması ile elde edilirken; dolaz ise süt, un, tereyağı, tort, yoğurt kullanılarak elde edilen bir üründür. Üretimi Antalya, Isparta, Afyon ve Anamur çevresindeki Yörükler tarafından bilinmektedir. Üretiminde ticari bir amaç olmayan dolaz, Yörüklerin kışlık gıda ihtiyaçlarının bir bölümünü karşılamaktadır. Araştırma sahası olarak Isparta'nın Aksu İlçesi sınırları içerisindeki yaylalar ele alınmıştır. Yapılan araştırmada dolaz üretiminin geleneksel olarak devam ettiği ancak eskiye oranla üretimin azaldığı görülmüştür. Yörede hayvancılıkla uğraşan otuz dört hane ile görüşülürken bunlardan yirmi üç hanede dolaz üretimi yapıldığı belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Dolaz, Tort, Deli Dolaz, Peynir Altı Suyu, Akıllı Dolaz

ABSTRACT

Tort is obtained by boiling whey for a long time and subjecting it to heat treatment; dolaz is a product obtained by using milk, flour, butter, residue,

* Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Coğrafya Bölümü, Yüksek Lisans.
** Akdeniz Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü, Öğretim Üyesi.

and yogurt. Its production is known by local people, called Yoruks, living in Antalya, Isparta, Afyon and Anamur. Dolaz, which does not have a commercial purpose in its production, meets some of the winter food needs of the Yoruks. The plateaus within the borders of Aksu district of Isparta have been considered as the research area. In the research, it has been observed that the production of dolaz continues traditionally, but the production has decreased compared to the past. While interviewing with thirty-four households dealing with animal husbandry in the region, it was determined that dolaz production was made in twenty-three households of them.

Keywords: Dolaz, Tort, Mad Dolaz, Whey, Smart Dolaz

GİRİŞ

Geleneksel bir ürün olan dolaz; Antalya, Isparta, Afyon ve Mersin çevrelerinde peynir suyu ve sütten elde edilen bir gıda türüdür. Dolaz aslen bu yörelerde yaşayan Yörükler tarafından üretilen ve bilinen bir üründür. Dolazın isminin nereden geldiğine dair herhangi bir bilgi yoktur. Ancak yapım aşamasında büyük çomçalarla (çömçe) dolandıra dolandıra karıştırılarak yapıldığı için dolaz ismini aldığı muhtemeldir. Yöresel bir gıda olan dolaz, Yörükler tarafından kendi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla üretilmektedir.

Isparta ve çevresinde yaşayan özellikle de Antalya ile Isparta arasında konargöçer hayat yaşayan Karakoyunlu, Hayta, Honamlı, Çakal ve Töngüşlü Yörüklerinde üretimi yapılan bir üründür.

Dolaz yapımında peynir altı suyunun önemli bir yeri olduğu gibi besin değeri yüksek olan peynir altı suyu çeşitli şekillerde değerlendirilmektedir. Sıvı halde kullanılabildiği gibi karıştırılarak, kurutularak ve bileşenlerine ayrılarak da yararlanılmaktadır. Peynir altı suyundan, ekmek, pasta, bisküvi, çikolata, şekerleme ürünleri yanında ilaç sanayi, çeşitli meşrubat ve meyve suları ile kimya endüstrisi, peynir, yoğurt ve dondurma yapımında yaygın olarak yararlanılmaktadır (Şimşek vd. 2006: 346). Ayrıca peynir altı suyu lor yapımında kullanılabildiği gibi ateşte kaynatılarak içerisine arpa unu eklenip bulamaç kıvamına getirilerek köpeklerin beslenme ihtiyaçlarını gidermeleri için yal yapımında da kullanılmaktadır.

Öte yandan farklı yerlerde üretimi yapılan dolazın isminin de farklılıklar gösterdiği görülmektedir. Anamur Yörükleri sarıkeş, Silifke Yörükleri horç,

Antalya, Isparta, Afyon çevresinde yaşayan Yörükler de dolaz ya da tort olarak isimlendirilmektedir (Kalender, Güzeller 2013).

TORT'UN YAPILIŞI

Yöresel bir ürün olan tortun yapım aşamalarına bakıldığı zaman kaynatma işlemi genellikle kazanlarda ve odun ateşinde yapılmaktadır. Öncelikle tort yapılacak kazanın dış kısmı çamur haline getirilmiş kül ile sıvanır. Kül ile sıvamadaki amaç kazan içerisindeki malzemenin dipten yanmasını engellemektir. Eğer küllenmeden kaynatma işlemine devam edilirse kazanın dibinde yanmalar oluşmakta ve istenen aromada gıda elde edilememektedir Tort, sarı su diye isimlendirilen peynir suyunun yaklaşık bir hafta boyunca kaynatılması ile elde edilen bir üründür. Kaynatmanın ilk iki üç gününde suyun içerisinde beyaz renkte katılaşmalar oluşmaya başlar. Kaynatma işlemi devam ettikçe renk koyulaşmakta koyu sarı ile kahverengi renklere dönüşmektedir. Kazandaki sarı su eksildikçe üzerine ekleme yapılır. Kaynatmanın son günlerine doğru renk koyulaşmaya başlayınca ve kazandaki su miktarı iyice azalınca kazan ateşten indirilip soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra suyunu süzmek üzere kese ya da gözenekli çuvala doldurulur. Daha sonra üzerine say taş diye tabir edilen yassı ağır taş konularak içerisindeki suyun süzülmesi sağlanır. Suyu süzüldükten sonra herhangi bir kap ya da deri içerisine basılır. Deriye basma işlemi daha çok tercih edilir, çünkü deri gözeneklerinden süzme işlemi gerçekleşir. Deriye basma işleminde yaklaşık bir metre boyunda saplık denilen sopa kullanılmaktadır. İyice sıkıştırma işleminin yapılarak gözenekler arasındaki boşluklara hava girerek bozulması engellenmeye çalışılmaktadır. Eğer düzenli sıkıştırma işlemi yapılmazsa göğerme diye tabir edilen küflenme gerçekleşmektedir.

Belirli aşamalardan geçirildikten sonra hazır hale getirilen dolaz, tüketileceği zaman biraz çıkarılıp tavada eritilen tereyağı içerisine dökülerek kısık ateşte biraz kavrulduktan sonra az miktarda su, biraz da gevrek olarak ufalanmış yufka ekmek parçacıkları eklenir. Biraz daha kızartıldıktan sonra tüketime hazır hale gelmiş olur. Yapılan bu gıdaya halk, tort ya da deli dolaz demektedir.



Resim 1: Tüketime Hazır Tort.

Anamas Yaylalarına çıkan Yörükler ihtiyaçlarından fazla yaptıkları tortu yakın köylere ya satmaktalar ya da ihtiyaçlarına göre bulgur, fasulye, patates ve soğan gibi gıda maddeleriyle değiş tokuş yapmaktadırlar. Genellikle ağustos ayı içerisinde yapılan tort ya da dolaz yakın çevre köylerinin de tarımsal hasat mevsiminin Ağustos içerisinde olmasına bağlı olarak değiş tokuşa tabi tutulmaktadır.

DOLAZ'IN YAPILIŞI

Süt ile yapılan süt dolazı ya da akıllı dolaz denen dolaz vardır. Bu dolazın yapımında koyun, keçi ya da inek sütü kullanılır. Kazana doldurulan süt kaynatılmaya başlanır tam kaynamak üzereyken içerisine biraz tort eklenir. Eğer elde tort yoksa yoğurt eklenir ve süt kestirilir.

Kesilmiş bir şekilde rengini kaybedinceye kadar karıştırılır. Daha sonra içerisine un eklenir ve katılaşana kadar karıştırılır. Un helvası kıvamına gelen dolaz içerisine tereyağı eklenip kızartılır. Kızarmayan kısmı karıştırmak suretiyle çevrilip tekrar tereyağı eklenip kızartılır.

Tamamına yakını kızarmaya başladığında ateşten indirilir ve soğuması için bir gün kazanda bekletilir. Daha sonra deriye iyice sıkıştırılarak, isteğe bağlı olarak içerisine çörek otu da atılarak basılır ve serin bir yerde muhafaza edilir.

Genellikle kışlık olarak tüketilen dolaz ağustos ayında yapılır. İki üç ay deride bekletildikten sonra tüketimine başlanır.



Resim 2: Plastik Bidona Basılmış Süt Dolazı.

Yeneceği zaman deriden bir miktar çıkartılan dolaz tereyağı ile kızartılırken içerisine biraz su eklenir. Suyunu çekmeye başlayınca da ateşten indirilip tüketime hazır hale getirilmiş olur. Yörüklerin yaşamında önemli bir yeri olan dolazın günümüzde yapımı son derece azalmıştır. Kaynatmada bol oduna ihtiyaç duyulmaktadır. Yüksek rakımlı yaylalarda ağaç yetersizliğine bağlı olarak odun bulmakta güçlük çeken Yörükler dolaz yapımında bir hayli zorlanmaktadırlar.



Resim 3: Pişirilmek Üzere Çıkartılmış Süt Dolazı.

MATERYAL VE YÖNTEM

Isparta'nın Anamas Yöresi hudutları içerisinde bulunan Sorkun, Çayır, Sarıalan, Keşli, Çukurpınar yaylalarına çıkan Yörüklerden yirmi üç hanenin dolaz yaptığı belirlenmiştir. Ayrıca Sarıalan Yaylasında üretim sırasında dolaz yapım aşamaları yerinde gözlemlenmiştir. Hem tort, hem de dolaz yapımı ayrı ayrı gözlemlerle kayıt altına alınmıştır. Burada gözlemlenen üreticiler hem tort hem dolaz yaptıklarını ama önce tort, sonra süt dolazı yaptıklarını belirtmişlerdir. Bu durumun sebebi sorulduğu zaman süt dolazı yapımı için ağustos ayına doğru sütün iyice yağ oranının arttığını, yapılan dolazın daha lezzetli olduğunu, süt dolazı yapımında sütün kestirilebilmesi için torta ihtiyaç duyulduğunu dile getirilmişlerdir.

Kullanılan peynir altı suyundan dört hane keçi peynir altı suyu kullanırken on dokuz farklı üretici de koyun peynir altı suyunu kullanmışlardır. Bu durum yapılan hayvancılık faaliyetinin türü ile yakından alakalıdır.

BULGULAR

Dolaz'ın Akdeniz Bölgesi ile Afyon çevresinde yaşayan Yörükler tarafından üretilen ve bilinen bir gıda olduğu görülmektedir. Dolaz ile tort yapımı ve içerisinde kullanılan malzemeler farklılık gösterse de aynı şey olmadıkları ama

genel olarak iki ürünün de dolaz diye isimlendirildiği görülmüştür. Tort tamamen peynir altı suyundan yapılırken; dolaz bizzat süt, un, tereyağı, yoğurt ve tort kullanılarak yapılan bir üründür.

Farklı Yörük gurupları arasında üretiminin de değiştiği bilinmektedir. Isparta yakınlarındaki yaylalara çıkan Karakoyunlu Yörükleri daha çok süt dolazı yaparken, yine aynı yöredeki yaylalardaki Çakal Yörüklerinin peynir altı suyundan deli dolaz ya da tort diye tabir edilen dolaz yaptıkları tespit edilmiştir. İnceleme konusu alanda hayvancılık yapan Yörüklerin büyük çoğunluğu kışlık gıda için dolaz yaparken bir kısmı yapmaktan vazgeçmişlerdir. Bu duruma neden olarak yaylaları 2.000 metre üzerinde olanlar odun bulmakta zorlandıklarını, buldukları odunu idareli kullanmaları gerektiğini gösterirken dolaz yapmayı bıraktıklarını dile getirmişlerdir. Bir kısmı ise zahmetli ve yapımı zaman gerektiren bir gıda olmasından dolayı yapmadıklarını beyan etmişlerdir.

TARTIŞMA VE SONUÇ

Dolaz ve tort yapımı son zamanlarda iyice azalmıştır. Azalmasında gerek küçükbaş hayvan sayısındaki azalmalar gerek yapımının zahmetli olması gibi özellikler etkilidir. Yöresel bir gıda olmasından dolayı pek bilinen bir ürün değildir. Bu ürünleri en iyi bilenler, üretimini kendi ihtiyaçlarını karşılamak üzere gerçekleştiren Yörüklerdir. Köylerde yaşayan ve tarımla birlikte hayvancılık faaliyetini de sürdüren yerleşik hayattaki köylülere de bu ürün tanıtılarak üretimi yaygınlaştırılabilir. Gelenek ve göreneklerimizin unutulmaması açısından dolaz ve tort yapımının tanıtılması hatta festivaller, fuarlar aracılığı ile halka gösterilmesi kültürel devamlılık açısından önem taşımaktadır.

KAYNAKLAR

Ak, Mehmet. (2015). Teke Yörükleri (1800-1900), Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

Kalender, M., Güzeller N. (2013). Anamur Yöresi Keş Çeşitleri ve Bazı Kimyasal Özellikleri. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 28 (2): 1-10.

Okur Ö. D., Güzel Seydim Z. (2011). Geleneksel Dolaz Peynirinin Üretim Yönteminin, Mikrobiyal ve Uçucu Aroma Bileşen İçerikleriyle Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi. GIDA Dergisi, 36 (2): 83-88.

Okur, Ö. D., Güzel Seydim Z. (2011). Geleneksel Dolaz Peynirinde Bazı Karakteristik Özelliklerin Belirlenmesi. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 48 (2): 113-117.

Şimşek, B., Sağdıç, O. (2006). Isparta ve Yöresinde Üretilen Dolaz (Tort) Peynirinin Bazı Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 10 (3): 346-351.

Uraz, T. (1978). Peynir Suyu ve Değeri. GIDA Dergisi, 3 (1): 17-21.

KAYNAK KİŞİLER

Ahmet Yıldız, Doğum Tarihi: 1945, Meslek: Hayvancı, Derleme Yeri: Sarıalan Yaylası, Aksu/Isparta.

Emine Ak, Doğum Tarihi: 1949, Meslek: Ev Hanımı, Derleme Yeri: Sorkun Yaylası, Aksu/Isparta.

Fatma Ak, Doğum Tarihi: 1978, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Sarıalan Yaylası, Aksu/Isparta.

Kezban Yıldız, Doğum Tarihi: 1941, Meslek: Ev Hanımı, Derleme Yeri: Çayır Yaylası, Aksu/Isparta.

Nazlı Ak, Doğum Tarihi: 1963, Meslek: Ev Hanımı, Derleme Yeri: Sarıalan Yaylası, Aksu/Isparta.

Seher Bulut, Doğum Tarihi: 1948, Meslek: Ev Hanımı, Derleme Yeri: Sarıalan Yaylası, Aksu/Isparta.

Şehriban Bozkurt, Doğum Tarihi: 1950, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Keşli Yaylası, Aksu/Isparta.