



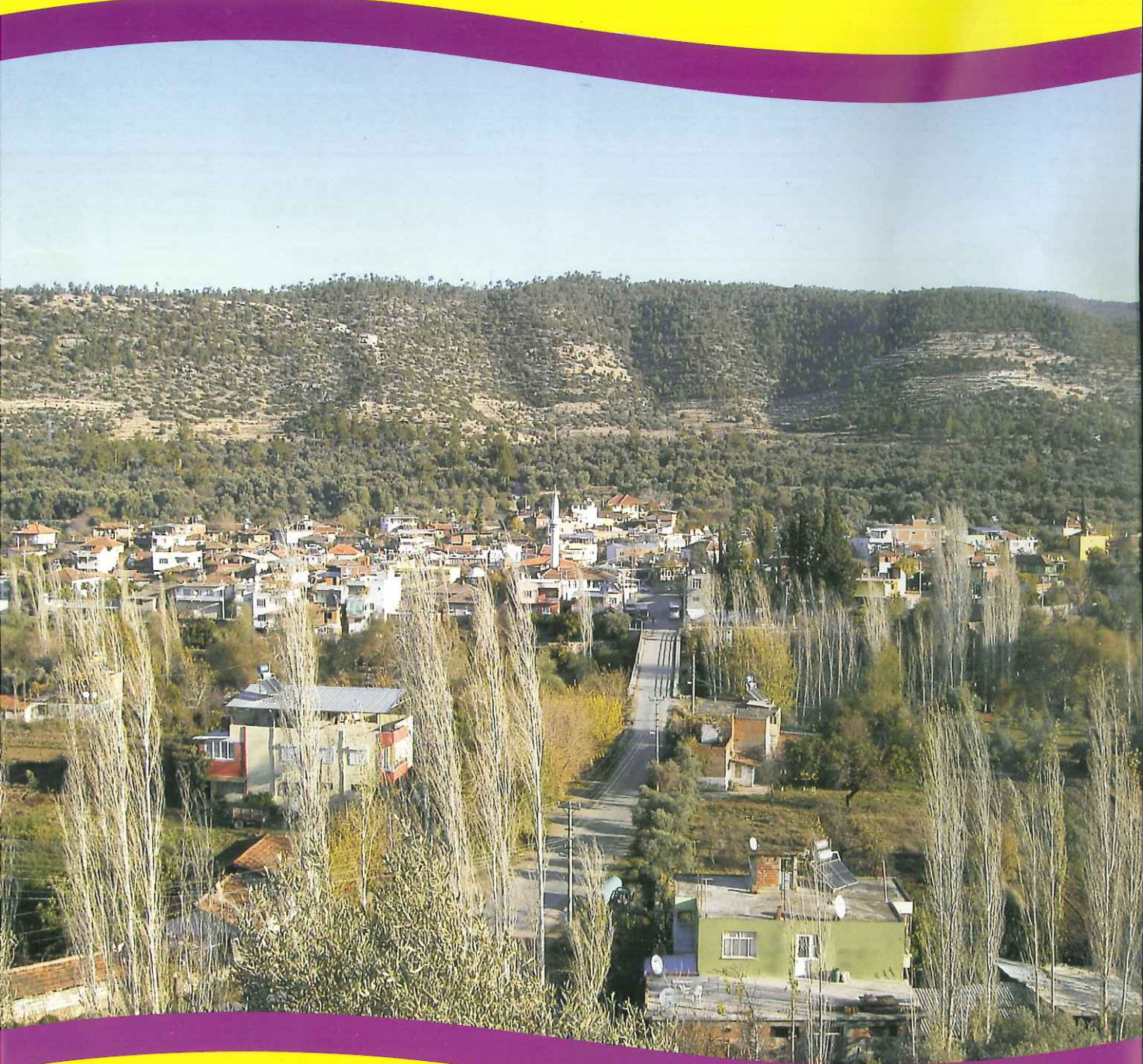
AYDIN EFESİ

Kültür Sanat Edebiyat Dergisi

Yıl: 1

Sayı: 2

Mayıs/ Haziran 2011



AYDIN SULTANHISAR İLÇESİNDE KEKİK KAYNATIMI VE OTANTİK İMBİK

Ergün VEREN



Sultanhisar, Aydın iline bağlı ve bu ilin kuzeyinde, Aydın-Denizli karayolu üzerinde, ege bölgesinin tüm coğrafi, tarımsal ve sosyal özelliklerine sahip küçük ve kökleri eski Roma devrine kadar uzanan bir ilçe merkezidir. Kekik,

sözlükte "(a. bit. b.) Ballıbabagillerden, karşılıklı küçük yapraklı, beyaz, pembe, kırmızı başak durumunda çiçekleri olan ve çiçeği baharat gibi kullanılan, odunsu saplı, kokulu bir bitki (*Thymus vulgaris*)" olarak açıklanmaktadır. (TDK. Sözlük 2009)

Biyoloji Terimleri sözlüğünde ise; "(Lat. *Thymus*) Ballıbabagiller (*Labiatae*) familyasından, çiçekleri er dişi, çanak yaprakları iki dudaklı, taç yaprakları bir simetricali, mor, pembe, krem ya da beyaz renkli, meyveleri fındıksı tipte, uçucu yağ (timol) kapsayan ve baharat olarak kullanılan, ülkemizde 38 türle temsil edilen, otsu, tabanda odunsu, sürünücü gövdeli, çok yıllık bitkiler." şeklinde belirtilmektedir. (BTS, 1998)

İmbik ise, "(İng. still pot, still body) Sıvıların damıtılmasında kullanılan, yumuşak çelik veya bakırdan yapılmış küresel veya silindirik metal kap." biçiminde tanımlanmaktadır. (KTS, 2007) İmbiğin ilk kez Aristo tarafından deniz suyundan içme suyu elde etmek için kullanıldığı, Araplar tarafından ise soğuk suyla soğutma tekniğinin geliştirildiği, günümüzde kullanılan bilimsel imbiklerin ise 1800'lü yıllardan itibaren geliştirmeye başladığı bilinmektedir.

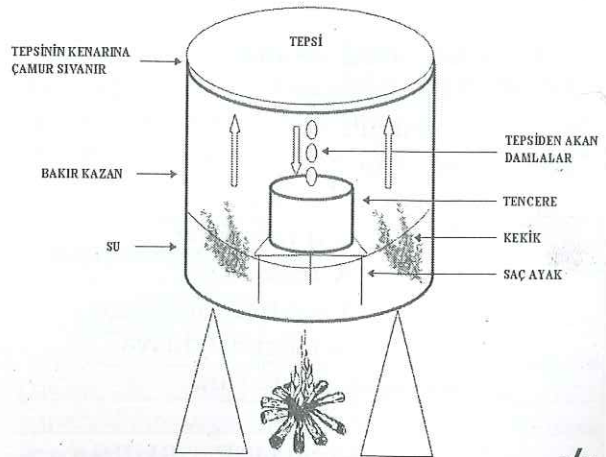
Sultanhisar ilçesi topraklarında da yetişen kekiğin kullanım biçimlerinden biri de suyunun elde edilmesidir. Bu elde ediş bilindiği haliyle bir bitkinin ateş ve su yardımıyla kaynatılıp suyundan faydalanılması şeklinde değil de damıtılması yöntemiyle yapılmasıdır.

Damıtma işlemi için bilinen bir kimyevi düzeneğin kurulması gereklidir. Ancak, Sultanhisar ilçe merkezinde basit, farklı ve kolay

bir yöntem kullanılmaktadır. Yörede "kekik kaynatımı" olarak bilinen bu işlem için kullanılan "otantik imbik" konusunda bilgisine başvuru olan canlı aktif kaynak şu şekilde açıklamaktadır:

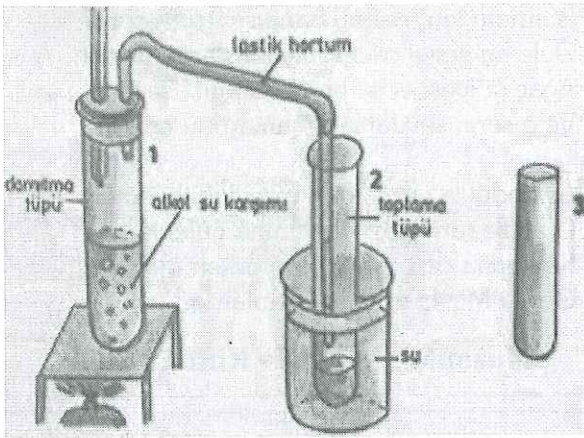
"Kamile Sevingüler (Sultanhisar85 yaş), Bizim buralarda da dağlarda kekik yetişir. Bunları toplarız. Sonra büyük bakır kazanları kurarız. Altına ateşi yakarız. Kazanın içine kekiklerle suyu doldururuz. Kazanın ortasına sacayak koyar, üstüne de tencere oturturuz. Kazana koyduğumuz su sacayağı geçmeyecek kadardır. Kazanın üstüne bir tepsi kapatırız. Tepsilerin ortası biraz çukur gibi olduğu için kaynayan suyun buharı yukarı çıkarken tepsiye çarpar. Tepsinin üzerine de zaman zaman soğuk su dökeriz ki, buharlar damla damla tepsinin o çukur yerinde toplanıp kazanın içine oturttuğumuz sacayağın üzerindeki tencereye dolsun. Yalnız başta kazanın üzerine tepsi kapatınca tepsinin kenarlarını çamurla sıvarız ki, buhar dışarı kaçmasın. Kaynatım bitince tepsiyi kaldırır, ortadaki tencereyi alırız. Burada toplanan kekiğin öz suyuyla yağdır. Bizim buralarda kekik kaynatımı ben bildim bileli anadan nineden bu yana böyle yapılır. Kekiği suda kaynattın mı faydası olmaz. Böyle olunca şifalıdır. Şişkinliği ve karın sancısına iyi gelir."

Kaynağın anlatımında da anlaşılacağı üzere (Resim 1)'de de görüldüğü gibi "otantik imbik" basit, malzemeleri her yerde bulunabilecek ve kolaylıkla kurulabilecek bir düzenektir.



Şekil 1, Sultanhisar'da Otantik İmbik ve Kekik Kaynatımının yapılış tekniği

(Resim 1) de de kimyasal damıtma düzeneği görülmektedir. Bu düzende sıvı bir tüpte ısıtılarak buharlaşması sağlanmakta, bu buhar bir hortum yardımı ile toplama tüpüne ulaştırılmakta, bu tüp soğuk su kabının içinde bulunduğundan buhar sıvılaşarak bu tüpte toplanmaktadır. Bilindiği gibi damıtma da, sıvının buharlaşmaya kadar ısıtılıp sonra yükselen buharın bir soğutma yöntemiyle yeniden sıvılaşmasıdır.



Resim 1, Kimyasal Damıtma Düzeneği (İmbik)

“Otantik İmbik” düzeneğinde de kimyasal imbiklerde bulunan öğelerin yerine kullanılacak tüm öğeler bulunmaktadır. Damıtma tüpü yerine bakır kazan; buharı toplama tüpüne ulaştıracak hortum yerine tepsi; toplama tüpü yerine kazanın içine yerleştirilen tencere; soğutma için toplama tüpünün içine konulan su kabı yerine de tepsinin üzerine zaman zaman soğuk su dökme tekniği kullanılmaktadır. Tepsinin kenarına sıvıyan çamur bir yandan buharın dışarı kaçmasını önleyerek su ve kekiğin kaynaması sırasında en yüksek verimin elde edilmesini sağlarken diğer yandan aşırı basınçla oluşabilecek patlama tehlikesine karşı çamurun dökülerek emniyet sibobu görevini yerine getirmesi sağlanmaktadır.

Kaynağın; “Burada toplanan kekiğin öz suyuyla yağdır. Kekiği suda kaynatın mı faydası olmaz. Böyle olunca şifalıdır.” açıklaması ile, “ Kekik bitkisinden yaprak çiçek durumlarının su buharı distilasyonu yöntemi ile %2-%8 oranında yakıcı lezzetli aromatik kokulu uçucu yağ elde edilir. Bu uçucu yağdan

monoterpen fenollerden karvakrol ve timol bulunmaktadır. Kekiğin yapraklarında uçucu yağ bulunmasından dolayı, bitkiden kaynatılarak çay yapılması durumunda etkinliğini kaybeder.” (BAŞER, 2001) şeklindeki bilimsel bilgiyle örtüşmektedir.

‘Bizim buralarda kekik kaynatımı ben bildim bileli anadan nineden bu yana böyle yapılır.’ sözü kaynağın yaşı, bu tekniği annesi ve ninesinden öğrenmesi ile anne ve ninesinin de kendi üst soylarından öğrendikleri gerçeğinden hareketle bu tekniğin yörede en az 200 yıldır bilindiği ve uygulandığını ortaya çıkarmaktadır.

Yöre insanı “kekik kaynatımı” diyerek adını tam olarak koyamasa da uyguladığı tekniğin bilimsel bir çalışmanın otantik hali olduğu görülmektedir.

Sonuç olarak;

Kekik kaynatımı ve otantik imbik uygulamasının Sultanhisar ilçesinde bilindiği ve uygulandığı, “Otantik imbik” in basit, malzemeleri her yerde bulunabilecek ve kolaylıkla kurulabilecek bir düzenek olduğu. İlçede bu uygulamanın tarihi geçmişinin çok uzun yıllar öncesine kadar dayandığı, uygulanan bu yöntemin nesillerin bozulmadan birbirlerine mirası olarak bu günlere ulaştığı, Kekik kaynatımı uygulamasının bilimsel bilgilerle örtüştüğü,

Yöre insanının yaptığı işlemin adını tam olarak koyamasa da uyguladığı tekniğin bilimsel bir çalışmanın otantik hali olduğu sonucuna varılmaktadır.

KAYNAKLAR

Yazılı Kaynaklar

BAŞER (2001) K.Hüsnü Can Prof.Dr., “Kekik”, *Bilim ve Teknik Dergisi*, Mayıs 2001, S; 7477

BTS. (1998) “Biyoloji Terimleri Sözlüğü” *Türk Dil Kurumu*, Ankara

TDK. SÖZLÜK (2009), “Türkçe Sözlük” *Türk Dil Kurumu*, Ankara

Aktif Canlı Kaynak

Adı	: Kamile
Soyadı	: Sevingüler
Doğum Tarihi	: 1925
Memleketi	: Sultanhisar merkezi
Eğitimi	: Okuryazar