

GELENEKTEN GELECEĞE TRABZON MUTFAĞI

Kültürel Değerler

Dudu dilli ...

Onurlu ...

Elif gibi dik ...

Tüm okuyuculara saygılarımla...

Trabzon Kitaplığı: 8

Yayın Koordinatörü
Erdem Zekeriya İSKENDEROĞLU

Yayın Danışmanı
Hasan SELİM

Gelenekten Geleceğe
Trabzon Mutfağı
Kültürel Değerler

Doç. Dr. Mehmet Akif ŞEN

ISBN: 978-975-7770-62-6 (Takım)
ISBN: 978-975-7770-63-3 (1. Cilt)
TC Kültür ve Turizm Bakanlığı Sertifika No: 48884

Fotoğraflar
Doç. Dr. Mehmet Akif ŞEN

Kapak Fotoğrafı
Hasan ZER

Kitap Tasarım
Salih PULCU

1. Baskı, Eylül 2024
Trabzon Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları No: 119

Baskı-Cilt
Seçil Ofset 100. Yıl Mahallesi
Massit Matbaacılar Sitesi
4. Cadde No: 77 Bağcılar İSTANBUL
Sertifika No: 44903

Trabzon Büyükşehir Belediyesi

Gülbaharhatun Mah. Kahramanmaraş Cad. No. 159
Ortahisar TRABZON
Yayınevi Sertifika No: 48884



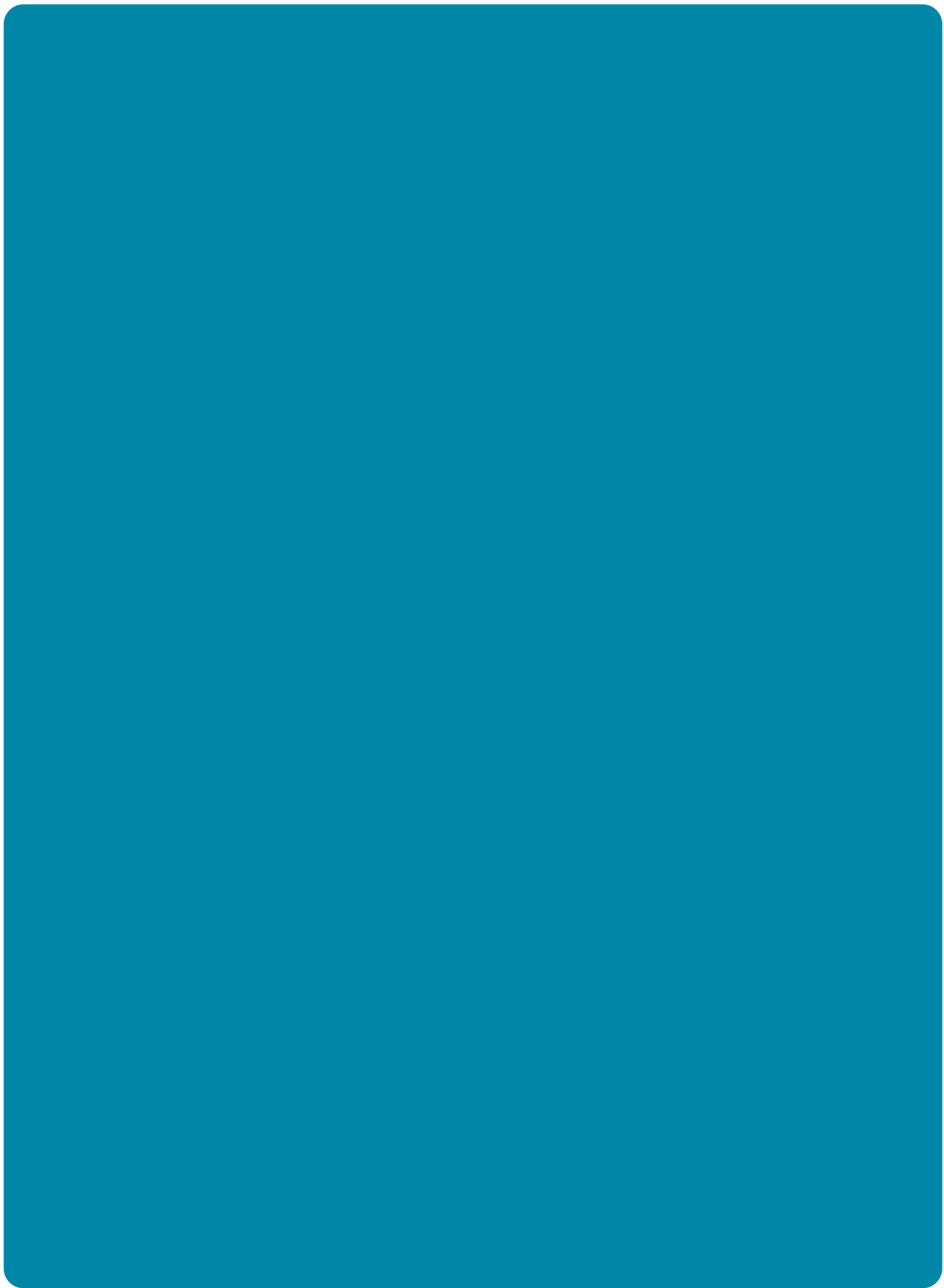


GELENEKTEN GELECEĞE TRABZON MUTFAĞI

Kültürel Değerler

Doç. Dr. MEHMET AKİF ŞEN





Takdim

Memleketimizin sahip olduğu binlerce yıllık tarihi mutfak mirasının, kültürümüze ait kadim bilgilerin bir eser haline gelmesi, kalbinde bu topraklara sevgi ve vefa duygusu olan bir çoğumuzun hayalimdi. Trabzon, geniş ormanların, denizin, horonun, gizli kalmış nice değerli mutfak hazinesinin memleketidir. 4000 yıl boyunca şarkın en eski ve ünlü şehri... Bin yıllarca farklı medeniyetlerin izlerini yeşil örtüler altında sakladı. 1461'de Fatih Sultan Mehmet'in imzasını attığı, Yavuz Sultan Selim'in yönettiği, Cihan Padişahı Kanuni Sultan Süleyman'ın doğduğu şehir oldu...

Belki de en büyük imzayı bu toprakların çocuklarının kalbine attı Trabzon. Suyundan içen, korkoto çorbasının tadını, mısırını, ekmeğini, tereyağını, hoholli çayını ve her şeyden öte Trabzonlu analarımızın emeğini bilen insan, dünyanın bir ucuna da gitse de yine Trabzon özlemini kalbinde taşır. Bu özlemi taşıyan ve sahip olduğu kültürün kıymetini bilen değerli hemşerimiz Doç. Dr. Mehmet Akif Şen de tam iki buçuk yıl boyunca bu şehrin mutfak hafızasını kayıt altına almak için çalıştı. En uzak köylere, yaylalara gidip Trabzon'un hafızasını iyi bilen büyüklerimizle görüşmeler yaptı, kayıt altına aldı. Detaylı ve verimli bir saha çalışmasını görsellerle de destekleyerek okuyucunun zihninde Trabzon mutfak kültürünü canlandırarak bir eser hazırladı.

Bir şehir, kalbinde sevgisini taşıyan, kültürünü tanıyan ve bilen evlatları olduğu sürece ayakta kalacaktır. Trabzon Büyükşehir Belediyesi olarak bizler şehrimize ve kültürel değerlerimize büyük önem veriyoruz. Özellikle gastronomik hafızaya sahip kentlerin bu değerlerini insanlara anlatarak, tanıtarak ve uygulayarak turizmi geliştirme noktasında başarıya ulaşacağı aşikârdır.

Kültürümüzü ve mutfak hazinemizi kütüphanelere taşıyacak, bir elçi olarak Trabzon'umuzu temsil edecek, mutfak kültürü bağlamında ilimizi tanıtan ilk eser olma özelliğine sahip bu çalışmayı büyük bir çaba ve emek göstererek hazırladıkları için Doç. Dr. Mehmet Akif Şen'e ve kitabın hazırlık-yayın aşamasında emek harcayan mesai arkadaşlarıma gönülden teşekkür ediyorum.

Ahmet Metin GENÇ

Trabzon Büyükşehir Belediye Başkanı

ARAMIZDAN AYRILANLAR

Bu kitabın hazırlanması esnasında çok değerli bilgilerinden istifade ettiğim kıymetli büyüklerimizden bazıları maalesef aramızdan ayrıldılar. Kendilerinin aziz hatıraları karşısında saygıyla eğiliyor, kendilerine şükranlarımı sunuyorum. Mekânları cennet olsun inşallah...



Osman DÜZENLİ
(Arsin – 28.02.2023)



Nihat KALYONCU
(Arsin – 10.09.2023)



Mehmet Ziya BİNLER
(Çaykara – 22.10.2023)



Nebahat SARIALİOĞLU
(Of – 03.04.2024)

Önsöz

Beslenme, yeryüzündeki en temel ihtiyaçların başında gelmektedir. İnsanoğlu, sağlığa zarar vermeyen, lezzetli, tüketimi kendisine zevk veren, vücudun gelişip büyüebilmesi ve en az günlük işlerini yapabilmesine yetecek kadar enerjiyi sağlayan maddeleri besin olarak tüketmektedir. Besin maddeleri, doğada yetiştiği haliyle tüketilebileceği gibi çeşitli yöntemlerle yapıları değiştirilerek de yenilebilecek hale getirilmektedir. Besinlerin yapılarında değişiklik meydana getirmek, onları tüketilebilecek hale getirmek ve sonrasında tüketmek mutfak kültürünün konusu olarak tanımlanabilmektedir. Toplumların mutfak kültürlerini oluşturan etmenler ise coğrafi şartlar, iklim, arazi yapısı, gelir düzeyi, göçler, savaşlar, dini inanışlar, tarihsel süreçte meydana gelen değişimler, kültürel unsurlar olarak sıralanmaktadır.

Bu çalışmada, Trabzon mutfak kültürünü meydana getiren unsurların derinlemesine araştırılması yapılmıştır. Bunun için öncelikle 8 ay civarındaki hazırlık sürecinde gastronomi alanında uzman akademisyenlerle bir yol haritası oluşturulmuştur. Ardından Trabzon'un bütün ilçeleri 1,5 yılda 5.500 kilometreden fazla yol katedilerek gezilmiş, kaynak olabilecek 437 kişiye ulaşılmış, bu kişilerin gönüllü olurları alınarak derinlemesine mülakat yapılmış, yaptıkları işler gözlemlenmiş, fotoğraflar çekilmiş, yapılan mülakatlar daha sonra içerik analizine tabi tutulmuştur. İçerik analizlerinin yapılmasının ardından ortaya çıkan metinler, tarihsel süreçteki kayıtlar ile harmanlanmış ve tartışılmıştır. Daha sonra Trabzon mutfak kültürünü akademik bir bakış açısıyla ortaya koyan ve Trabzon'un gastronomik değerlerini dünyaya tanıtmayı hedefleyen bu eser, yazımıyla birlikte yaklaşık 2,5 yıllık bir sürede ortaya çıkartılmıştır.

Trabzon mutfak kültürünün ortaya koyulduğu bu akademik çalışma, toplam 2 ciltten oluşmaktadır. Kültürel Değerler başlıklı birinci cilt, Trabzon mutfağındaki kültürel durumun ele alındığı toplam 9 alt bölümü içermektedir. Geleneksel lezzetler adını taşıyan ve yöreye ait tariflerin yer aldığı ikinci cilt ise 6 adet alt bölümden oluşmaktadır.

Trabzon'da geçmişte yaşayan halkların ve meydana gelen olayların anlatıldığı tarih ile coğrafi durumun ele alındığı birinci alt bölüm "Trabzon'un Tarihi ve Coğrafi Özellikleri" başlığıyla okuyucuya aktarılmıştır. Trabzon mutfağında kullanılan hammaddelerin hangi tarımsal kaynaklardan ne şekilde elde edildiğine değinilen ikinci alt bölüm "Tarımsal Ürünler ve Toplayıcılık" ana başlığını içermektedir. Mutfakta kullanılan alet ve ekipmanlar ile mutfak yapılarının ve eklentilerinin anlatıldığı üçüncü alt bölüm "Ekipman ve Eklentiler" dir. Mevsimi dışında kullanılan gıda maddelerinin geleneksel yöntemlerle ne şekilde üretildiğinin aktarıldığı



dördüncü alt bölüm, “Gıda Muhafaza Yöntemleri” başlığı altında verilmiştir. Beşinci alt bölüm olarak, “Geleneksel (Özel) Ürünler” seçilmiş olup, bu başlık altında Trabzon’da akla ilk gelen çay, fındık, kokulu üzüm, Kalkanoğlu Pilavı, Trabzon Dondurması, Trabzon Sarı Kurabiyesi gibi ürünlerin önemine, üretim ve işleme tekniklerine, elde edilen ürünlere değinilmiştir. Trabzon halkının en temel besin maddelerinden olan “Ekmek”, çalışmanın altıncı alt bölümüdür. Halkın geleneksel öğünlerinin anlatıldığı yedinci alt bölüm “Öğünler”, özel günlerde tüketilen yiyeceklerin üzerinde durulduğu sekizinci alt bölüm ise “Özel Günler Yiyecek Kültürü” başlığına sahiptir. Mutfak ile ilgili halkın yerel alışkanlıklarının aktarıldığı “Halkın Bazı Alışkanlıkları” adlı başlık ise çalışmanın dokuzuncu alt bölüm başlığını oluşturmaktadır.

Trabzon mutfağının geleneksel tariflerinin yer aldığı ikinci cilt toplam 6 alt bölümden oluşmaktadır. Geleneksel tarifler ana bölümünün içerisinde birinci alt bölüm “Çorbalar”, ikinci alt bölüm “Ana Yemekler”, üçüncü alt bölüm “Yabani Ot ve Mantar Yemekleri”, dördüncü alt bölüm “Pilavlar ve Hamur İşleri”, beşinci alt bölüm “Diğer Ürünler” ve “altıncı alt bölüm ise “Tatlılar ve İçecekler” başlıklarından oluşmaktadır.





Bu eserin ortaya çıkmasında sıklıkla desteklerini gördüğüm; Zehra Topal'a, Muteber Erdem'e, Fatma Köşeli'ye, Gülay Özlem Terzi'ye, Hasan Tahsin Şen'e,

Maddi - manevi anlamda devamlı yanımda duran, beni bu süreçte her anlamda destekleyen ve zaman zaman sahada bana destek olan annem Meryem Şen'e, babam Osman Şen'e; fotoğraf için yemek hazırlamada ve saha araştırmalarım da yardımcı olan kız kardeşim İnci Nur Düzenli'ye, sahada fotoğrafçılığımı da yapan canım kızım Elif Gökçe Şen ve canım oğlum Tahsin Onur Şen'e; her zaman yanımda duran sevgili eşim Dudu Şen'e,

Akademik anlamda destek veren; Prof. Dr. Ahmet Cihan'a, Prof. Dr. Atilla Akbaba'ya, Prof. Dr. Birol Saygılı'ya, Prof. Dr. Çiğdem Sezer'e, Prof. Dr. Eyüp Nefes'e, Prof. Dr. Fügen D. Özkaya'ya, Prof. Dr. İrfan Yazıcıoğlu'na, Doç. Dr. Mehmet Şimşek'e,

Bu kitabın okuyucuyla buluşmasındaki katkıları sebebiyle; önceki dönem Arsin Belediye Başkanı kıymetli büyüğüm Sayın Dr. Erdem Şen'e, Trabzon Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Daire Başkanı Sayın Erdem Zekeriya İskenderoğlu'na,

Kitap fikrinin ortaya çıkması, başlangıcındaki ve olgunlaşması sürecindeki kıymetli katkıları sebebiyle Diyarbakır Valisi Sayın Murat Zorluoğlu beyefendiye,

Ve bu eserin Trabzon şehrine kazandırılması, şehrin gastronomi turizmi konusundaki potansiyelini ortaya koyan üstün gayretleri sebebiyle Trabzon Büyükşehir Belediye Başkanı Sayın Ahmet Metin Genç beyefendiye,

Son olarak, çalışmamda desteklerini esirgemeyen Trabzonlu hemşerilerime şükranlarımı sunarım.

Bu eserin genelde Dünya, özelde ise Türk ve Trabzon mutfak kültürü ile ilgilenen herkese katkıda bulunması dileğiyle...

Doç. Dr. Mehmet Akif ŞEN

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ	16
TRABZON'UN TARİHİ ve COĞRAFI ÖZELLİKLERİ	19
Tarihi	19
Coğrafi Özellikleri	23
TARIMSAL ÜRETİM ve TOPLAYICILIK	29
Bitkisel Üretim	30
Sebzeler ve Tahıllar	31
Meyveler	38
Hayvansal Üretim	46
Süt Ürünleri	46
Tereyağı	49
Peynir	54
Yoğurt	64
Kurut	67
Ağuz	68
Arıcılık ve Bal	70
Balıkçılık ve Balık	77
Toplayıcılık	83
Yabani Bitkiler	83
Yabani Mantarlar	90
EKİPMANLAR ve EKLENTİLER	97
Mutfakta Kullanılan Alet ve Ekipmanlar	97
Bakırcılık ve Kalaycılık	118
Mutfak ve Eklentileri	121
Aşhane	122
Kara Ateş	125
Tandır	128
Taş Fırın	129
Serander	133
Ambar	136

Çeten	137
Su Değirmeni	138
Dink	143
Kar Kuyusu	144

GIDA MUHAFAZA YÖNTEMLERİ 147

İşlemeden Muhafaza	147
Toprağa Gömerek Muhafaza	147
Kuyuda Muhafaza	149
Su Küpünde Muhafaza	149
Saman Arasında Muhafaza	150
Soğutarak ve Dondurarak Muhafaza	151
Kurutarak Muhafaza	154
Tarhana	154
Et	155
Sirim Kabak	156
Kuru Fasulye	156
Sülfan	157
Meyve Kurutma	158
Kavut	162
Kırmızı Yakar Biber	162
Kavurarak Muhafaza	163
Et Kavurma	163
İşkembe Kavurma	163
Tuzlayarak Muhafaza	164
Hamsi Tuzlama	164
Palamut Tuzlama	165
Et Tuzlama	165
İç Yağ / Kuyruk Yağı Tuzlama	166
Fermente Ürünler	167
Fasulye Turşusu	167
Karalahana Turşusu	169
Beyaz Lahana Turşusu	169
Pazı Turşusu	170
Karayemiş Turşusu	170
Salatalık Turşusu	171
Galdirik Turşusu	171
Biber Turşusu	171

Acele Turşu	172
Kiraz Turşusu	172
Mantar Turşusu	173
Sirke	173
Konserve	175
Fasulye Konservesi	175
Menemen Konservesi	175
Meyve Konservesi	175
Mısır Konservesi	176
Salça	176
Pekmez	177
Reçel	181

GELENEKSEL (ÖZEL) ÜRÜNLER **185**

Çay	185
Fındık	188
Helva	194
Koz Helvası	196
Tahin Helvası	197
Yaz Helvası	198
Fırın Kuru Helvası	199
Un Helvası	200
Çekme Helva	201
Kadayıf	202
Kalkanoglu Pilavı	204
Keşkek	208
Kokulu Üzüm	210
Mısır	215
Taş Fırında Kurutma	218
Kuzinede Kurutma	219
Seranderde Kurutma	220
Güneşte Kurutma	220
Pide	222
Kıymalı Pide	224
Peynirli Pide	226
Hamsili Pide	227
İç Yağlı Pide	227
Lames	228

Trabzon Dondurması	230
Trabzon Döneri	234
Trabzon Sarı Kurabiyesi	238
Trabzon Simidi	239
Trabzon Zeytini	242

EKMEK 251

Yer Ekmeği	254
Pileki Ekmeği	255
Arpa Kesmesi	256
Tandırdada Peynirli Golof	258
Tandırdada Lavaş	258
Kuzine Ekmeği	259
Kuzine Peynirli	261
Barbunyalı Ekmek	262
Kofoyda Ekmeği	262
Yağlı Yayla Ekmeği	262
Peksimet	263
Trabzon Ekmeği	263
Tırnaklı	266
Lahanalı Ekmek	266
Göbekli	268
Kabaklı Mısır Ekmeği	269
Pilekide Mısır Ekmeği	271
Tenekede Mısır Ekmeği	272
Kuzinede Mısır Ekmeği	273
Hurma Golofu	274
Sac Ekmeği	275
Tavada Mısır Ekmeği	275
İç Yağlı Mısır Ekmeği	277
Peynirli Mısır Ekmeği	278
Hamsili Ekmek	278
Otlu Ekmek	279

ÖĞÜNLER 283

Kahvaltı	283
Öğle Yemeği	290
Akşam Yemeği	291

ÖZEL GÜNLER YİYECEK KÜLTÜRÜ **295**

Hacı Ziyareti	295
Zeytinyağını Kutlamak	296
Tavuklu Pilav Gecesi	297
Kalandar	298
Mart Kıрма	300
Mayıs Yedisi	301
Kız İsteme	301
Düğün	302
Gerilik	305
Cenaze	308
Aşure Günü	308
Ramazan Hazırlıkları	309
İftar	310
Sahur	312
Ramazan Bayramı	314
Kurban Bayramı	315
Hıdırellez	316
Mısır Mecisi	318
Baramana	319

GELENEKLER - GÖRENEKLER **321**

Bir Tabaktan Fazla Pilav Yok	321
Çiğ Süt İçmek	321
EREN BÜLBÜL'ün Sofrası	322
Ermeni Baskınları	323
Evin Düzeni Bozularak Misafir Ağırlandı	324
Haşlanmış Armut	324
Hoholli Çay	325
İratlaşma	325
Karnı Ağrıyan Şerbet İçsin	326
Kemik Suyunu Gömmek	326
Komşuya Yemek İkramı, Dolu Dönen Tabaklar	327
Külle Bulaşık Yıkamak	328
Kül Suyu ile Tatlı Yapmak	328
Maç Köftesi	329
Meyveyi Ekmek ile Yemek	329
Mısır Ekmeğin Varsa Zenginsin	330
Mısır Tarlası Yeşil ise O Evde Kıtık Yoktur	332

Nişasta Yapımı	332	
Pilava Kaşık Saplamak	333	
Sepetlerle Bahçeyi Taşımak	333	
Sofrada Çok Çeşit Olmazdı	334	
Sofrada Kıtlık	335	
Süt ve Ekmek	335	
Süt ve Tereyağından Mahrum Olmak / İktisatlı Kullanmak		336
şeker Yerine Meyve Hoşafı	336	
Tarlada Çalışırken Yenen Yemek	336	
Tarlaya Hayvan Kafatası Asmak	338	
Tencerenin, Tavanın Dibini Kazımak	338	
Tuz Kırmak	338	
Yap Bir Yağlı da Yiyeyim	340	
Yaylada Mangal	340	
Yayla Yolculukları	340	
Yemeği Aynı Sahandan Kaşıklamak	341	
Yemeği Hızlı Yemek	342	
Yemeğin Lezzet Sırını Ağır Ağır Pişmesindedir	342	
Yemekler Birkaç Öğünlük Yapılmak Zorundaydı	343	
Yer Sofrasında Yenilen Yemek	343	
Yemekten Sonra El Yıkamak	344	
Yoğurda Mısır Ekmeği Doğramak	344	

Giriş

M.Ö. 2000'li yılların başından günümüze kadar çeşitli toplumların egemenliğinde kalmış olan Trabzon, dört mevsim yağış almasını sağlayan iklimi ve coğrafi yapısıyla birlikte o yıllardan beri ticaretin gözde kentlerinden biri konumunda olmuştur. Farklı toplumların egemenliği, savaşlar, göçler, iklimsel nedenlerle meydana gelmiş olan bitki örtüsü, Trabzon'da besin kaynaklarının farklılaşmasına ve halkın kendi yöntemleriyle bu besin kaynaklarını işlemesine sebep olmuştur.

M.Ö. 400 yıllarında bölgede ekilmeye başladığı bilinen arpanın 1970'li yıllara kadar az da olsa ekilmeye devam edildiği bunun yanında halkın, kendi ihtiyacını karşılayacak kadar buğdayı yine 1970'li yıllara kadar ektiğini görüşmelerimizden ve tarihi belgelerden görmekteyiz. Günümüzde halk mutfağında yoğun olarak kullanılan mısırın 17. veya 18. yüzyılda Trabzon'da ekimine başlanmasına rağmen 19. yüzyılın ortalarında yalnızca ekmeğinin yapıldığı bilinmektedir. Sebze olarak sıklıkla kullanılan karalahananın halkın olmazsa olmaz sebzesi olduğu, mısırın unu veya yarmasıyla pişirildiğinde sofralarda temel yiyecekler olarak yer aldığı görülmektedir. Karalahanaya eşlikçi olmasının yanında birçok yemeğin hammaddesi seranderde veya taş fırında kurutulup su değirmeninde öğütülen mısır unu veya dinkte kırılan korkotodur.

19. yüzyılın son dönemlerinde Osmanlı topraklarındaki ilk ekim yerlerinden birisinin Trabzon olması belki de bugün özellikle Akçaabat'ta yetiştirilen patatesin önemini ortaya koymaktadır. Pazar sunmak amaçlı değil de halkın kendi ihtiyacını karşılaması için ekilen patates, yöre mutfağında değerli bir hammadde konumundadır.

Malum, kuru fasulye yemeği pişirilirken önce bir suda haşlamak gerekmektedir. Ama Trabzon'un köylerinde yetişen, yerel halkın bakla olarak da adlandırdığı fasulyenin suda haşlanmasına gerek yoktur. Kolay pişmesi özelliğiyle öne çıkan fasulyenin akşamdan ıslatıldığında çok lezzetli yemeği olmaktadır. Bütün köylerde istisnasız yetiştirilen fasulye, yaz döneminde tazesini, kış döneminde ise kurusuyla 12 ay boyunca Trabzon mutfağının vazgeçilmez bileşeni konumundadır.

Hem yayla hem de kışlaklardaki bitki örtüsü sebebiyle lezzetli sütleri meydana getiren büyükbaş hayvanlar, tereyağı, peynir gibi ürünlerin Trabzon mutfağının önemli bileşenlerinden olmasını





sağlamıştır. Külek peyniri, Aho peyniri, kurç peyniri, tulum peyniri, kolot, minzi gibi peynirler, bu peynirlerin kullanılmasıyla yapılan kuymak, yağlaş, haviç gibi ürünler ve peynirli pideler kahvaltı sofralarının günümüzdeki en önemli lezzetlerindedir. Bol yağlı sütlerden üretilen Trabzon dondurması ve Hamsiköy sütlacı gibi lezzetler ise Trabzon'un dışında bile Trabzon'u tanıtmaktadır.

Yağ olarak son dönemde ayçiçekyağı, Trabzon halk mutfağını ele geçirmiş olsa da geçmişte kullanılan yağ, zeytinyağı, tereyağı, iç yağ ve kuyruk yağıdır. Geleneksel yemeklerin lezzetli olması ancak bu dört çeşit yağ ile mümkün olmuştur.

Yukarıda kısaca değinildiği ve kitabın devamında ise ayrıntılarıyla görüleceği üzere Trabzon mutfağı sahip olduğu zengin içeriği, bölgeye özgü hazırlama, saklama, pişirme ve sunum özellikleriyle dikkati çekmektedir. Tarihi geçmişe ve kültürel zenginliğe sahip bu mutfağın kapsamlı bir çalışmayla ortaya çıkartılması, çalışmanın özgün bir değere sahip olmasının yanında, konuya yönelik literatüre de önemli katkı sağlayacağı düşünülmektedir.



TRABZON'UN TARİHİ VE COĞRAFI ÖZELLİKLERİ

TARİHİ

Trabzon ...

Fâtih'in Fethettiği

Yavuz'un Yönettiği

Kanûnî'nin Doğduğu Şehir

Jakop Philipp Fallmerayer'e göre Bizanslı Eugenicus ve Trabzonlu Bessarion, Trabzon'u şarkın en eski ve en ünlü şehri olarak belirtmekle birlikte kuruluşunu M.Ö. 2000 yılına dayandırmaktadır.¹ Xenophon'un *Anabasis* adlı eserinde ise M.Ö. 1044 yılında kurulduğu belirtilen Trabzon'un, günümüzdekine en yakın ismi Trapezus olarak geçmektedir.² Aynı isim Strabon'un kayıtlarında da bulunmaktadır.³ Trapezus kelimesinin eski Grekçe'de masa olarak ifade edilen "Trapez"den türetildiği ileri sürülür. Şehrin kurulu bulunduğu kalenin masa benzeri bir tepe üzerinde olmasının bu isimle bağlantılı olduğu düşünülmektedir. Trabzon'un tarihsel süreçteki isimleri "Tuğraboza", "Tarab-efsun", "Tarabuzun", "Trabzunde", "Atrabezund", "Trabezunde", "Atrabezuni", "Trabezonda", "Trebexonda", "Trebisond", "Trapezunt", "Tarabison" şeklinde kullanılmış olup günümüzdeki hâlini almıştır.⁴

M.Ö. 7. yüzyılda Miletoslular tarafından Sinop merkezli kurulan kolonilerden bir tanesinin de Trabzon'da olduğu bilinmektedir. Bundan önce Kolkhisler, Driller, Makronlar da şehirde koloni kurmuş topluluklardır. Daha sonra Kimmerler, İskitler ve Persler de şehirde hâkimiyeti ele geçirmişlerdir. M.Ö. 280'de Amasya merkezli Pontus devletine dâhil olan Trabzon, M.Ö. 66'dan itibaren Roma hâkimiyeti altına girmiştir.⁵

Ticari olarak dönemin önemli şehirleri arasında bulunan, ayrıca üretilen ürünlerle birlikte kendi ihtiyacını karşılayabilen Trabzon'a Roma döneminde İmparator Vespasianus (M.S. 69-79) tarafından "serbest şehir statüsü" verilmiştir. Serbest şehir statüsü kazanan şehir, gelişmesini arttırarak sürdürmüştür. Şehri Yukarı Kelkit havzasına bağlayan askerî bir yol ve bir sahil yolunun inşa edilmesi, ticareti daha da arttırmış, İran, Yukarı Mezopotamya ve Doğu Anadolu'yla bağlantı kolaylaşmıştır. Bu yollar sayesinde Uzak As-



Yukarıhisar



Ortahisar

ya'dan batılı ülkelere giden ticari malların depolandığı ve sevk edildiği bir depo konumunda olmuştur. M.S. 131 yılında Trabzon'a ikinci defa gelen Roma İmparatoru Hadrianus (117 - 138), limana, ticaret anlamında büyük eksiklik olarak gördüğü bir dalgakıran yaptırmıştır. Bu sayede önemli bir taşımacılık merkezi olan şehirde gemiler, artık karaya çekilmek yerine dalgakıranla korunan limana yanaşmaya başlamışlardır. Bu gelişme şehrin ticaret kapasitesi ve işlerliğini oldukça arttırmıştır.

Trabzon şehir merkezi, 257 yılından itibaren Yukarıhisar olarak adlandırılan yerde kurulmaya başlanmış, ardından Ortahisar ve son olarak da 1324 yılında Aşağıhisar bölgesiyle birlikte denize kadar ulaşmıştır. Bu üç hisar da surlarla çevrilerek güvenlik konusunda önlemler alınmaya çalışılmıştır.⁶

Trabzon, Roma İmparatorluğu'nun ikiye bölünmesiyle (395 yılında) merkezi İstanbul olan Doğu Roma İmparatorluğu'nun (Bizans İmparatorluğu) sınırları içerisinde kalmıştır. Gürcü Kraliçesi Tamara'nın desteğiyle, Bizans İmparatoru I. Komnenos'un torunları Alexios ve David tarafından bağımsız bir krallık olarak Komnenos Krallığı Trabzon'da kurulmuştur(1204). Bu krallık en parlak dönemini 1238 - 1265 yılları arasında I. Manuel Komnenos hükümdarlığında yaşamıştır. I. Bayezid 1398 yılında Samsun'u alınca Komnenos Krallığı Osmanlı Devleti'ne vergi ödemeye başlamıştır. 1458-1461 yılları arasında imparatorluk yapan David Komnenos, Osmanlı'ya vergi ödemeyi durdurmuş, önceden ödediklerini geri istemiş ve Avrupa devletlerinden Osmanlı'ya karşı birlik olmaları teklifinde bulunmuştur. Bunun üzerine Fâtih Sultan Mehmet 1461 yılında Trabzon'u kuşatarak fethetmiş ve Komnenos İmparatorluğu'na son vermiştir.

15 Ağustos 1461 tarihinde Fâtih Sultan Mehmet Han tarafından fethedilmesiyle, Trabzon ve çevresi Osmanlı İmparatorluğu hâkimiyetine girmiştir. Kültürel yapılara önem veren Osmanlı, kiliseleri yıkmamış, camiye çevirerek kullanmıştır. Fethin sembolü olarak ilk Cuma namazı, St. Eugenios Kilisesi'nin camiye çevrilmesiyle



Yeni Cuma Cami

Yeni Cuma adını alan mekânda kılınmıştır. Günümüzde bu caminin bulunduğu bölgenin adı da Yeni Cuma Mahallesi olarak adlandırılmaktadır.⁷

Fetihten sonra valiler tarafından yönetilen Trabzon, 1469 veya 1470 yılında Şehzade Abdullah'ın sancak beyi olarak atanmasıyla şehzade şehri olmuştur. Sonrasında farklı valilerin atandığı Trabzon'a 1487 yılında sancak beyi olarak Şehzade Selim (Yavuz Sultan Selim) atanmış ve 1510 yılına kadar, yaklaşık 24 yıl sancak beyliği yapmıştır. Yavuz Sultan Selim'in oğlu olan ve daha sonra Kanûnî unvanını alan Sultan Süleyman, 1494 yılında bu şehirde doğmuş, çocukluğunun bir kısmı da yine burada geçmiştir.^{8,9}

Trabzon'un fethinden sonra sürgün yoluyla iskân hareketleri görülmüş, şehirde yaşayan gayrimüslim arazi ve değirmen sahipleri Rumeli'ye ve İstanbul'a yollanmıştır. Fetihten itibaren 1500'lü yılların sonlarına kadar tutulan kayıtlarda; şehirde Müslüman mahallelerinin sayısının arttığı, kale içlerinde gayrimüslim nüfus kalmadığı, bu vatandaşların Hızırbey, Boztepe, Aşağıhisar, Çömlekçi gibi semtlere yollandığı belirtilmektedir.¹⁰

Trabzon, 16. yüzyılda merkezi Batum olan Lazistan sancağıyla birleştirilerek eyalet, 1868 yılında da vilayet olmuştur. Merkez sancağın haricinde Lazistan, Gümüşhane ve Canik sancakları da Trabzon vilayetine bağlanmıştır.¹¹

I. Dünya Savaşı esnasında tüm Anadolu'da olduğu gibi Trabzon da saldırılarla karşı karşıya kalmış ve 15 Nisan 1916 tarihinde Ruslar tarafından işgal edilmiştir. Bu işgalle birlikte Trabzon halkı, yakın tarihin en çileli günlerini yaşamaya başlamıştır. Her ne kadar Trabzonlu milis güçleri direniş göstermeye çalışmışlarsa da denizden yapılan bombardımanlar, halkın direncini kırmış, halk, yayla ve dağ yollarını kullanarak batıya doğru göç etmek zorunda kalmıştır. Maddi durumu iyi olanların göç yolu sandallarla deniz olmuştur. Muhacirlik olarak adlandırılan Rus, Ermeni ve Rum zalimliğinden kaçıp yerlerini ve yurtlarını bırakıp gitme hareketiyle iki günde Trabzon'u boşaltmaya çalışan halk çok büyük sıkıntılar, hastalıklar ve sefaletler çekmiştir. Dönemin Trabzon valisi olan Cemal Azmi Bey'de daha fazla dayanamayarak vilayet merkezini Ordu'ya taşımak zorunda kalmıştır.¹² 1916 yılı Aralık ayında Trabzon'dan Samsum'a doğru giden muhacir sayısı 79.100 kişi olmuştur.¹³

Muhacirliğe çıkamayan halk, otorite boşluğu sebebiyle Ermeni ve Rum çeteleri ile Rus işgalcileri tarafından büyük işkencelere maruz bırakılmışlardır. İşkenceler, savaş hukukuna ve insanlık onuruna sığmayacak derecede ağır olmuştur. Bu işkence ve kötülöklere örnek olarak Trabzon Bab-1 Ali Dahiliye Nezareti Emniyet-i Umumiye Müdüriyeti'nde Yomra'nın Like (Diğene) karyesinden kırk yaşlarındaki Ta'yıncıoğlu Hafız Abdurrahman bin Mehmet Efendi'nin verdiği ifade yazılı resmî evrakta özetle şu şekildedir:

"Yomra'nın Karanlı karyesinden 35- 40 yaşlarında bir kadın yanıma geldi. Karyelerinin işgalinden ötürü orada kalan ihtiyar erkeklerin tamamı ve masum çocukların öldürüldüğünü söyledi. Kızların ve kadınların defalarca ırzına geçildiğini, kendisinin de on kişi tarafından tecavüze uğradığını anlattı. Gece, hendeklerden sürünerek Kadaruksa'ya geçtiğini belirtti".¹⁴

1917 yılında Rusya'da meydana gelen Bolşevik İhtilali sonucunda Çarlık yönetiminin yıkılması, Trabzon halkının muhacirlikten kurtularak vatanlarına geri dönmesinin başlangıcı olur. İhtilal sebebiyle otorite boşluğu yaşayan Anadolu'daki Rus ordusu artık çekilmeye başlar. Trabzon da bu çekilmeden nasibini alır. 15 Şubat 1918 tarihinde Vakfikebir'den itibaren Türk orduları Trabzon'u geri almaya başlar. Trabzon şehir merkezinin geriye alınması 24 Şubat 1918 sabahı olmuştur. 37. Kafkas Tümeni olarak Hacıbeşir'de (Beşirli) bekleyen Türk askeri, 24 Şubat sabahı Trabzon şehir merkezine girer. Ortahisar'da bulunan müftülük binasında toplanan halk, tekbirlerle Kavak Meydanı'na yürüyerek askerleri karşılar. Bu tarihten sonra Trabzon'da bulunan 8.000 civarındaki Rus askeri, eşya ve teçhizatlarını geride bırakarak vapurlarla giderler.¹⁵ İki yıla yakın süren Rus işgali sona ermiş, Trabzon artık Türk askerinin kontrolüne geçmiştir. Ruslar bu işgal yıllarında Trabzon'a çok büyük zarar vermişlerdir. Bu zararlardan en büyüğü ise vilayet arşivini yok etmeleri olmuştur.¹⁶

COĞRAFI ÖZELLİKLERİ

Trabzon, Türkiye'nin kuzeydoğusunda yer alan, Karadeniz kıyısına kurulmuş bir yerleşmedir. İli güneyden Bayburt ve Gümüşhane, doğudan Rize ve batıdan Giresun illeri çevrelemiştir. Trabzon'un kuzey sınırı ise Karadeniz'dir. 4.685 km²'lik yüzölçümüyle birlikte Trabzon, Türkiye toplam yüz ölçümünde %6'lık bir paya sahiptir.¹⁷ Merkez ilçesi Ortahisar olmak üzere toplam 18 ilçesi bulunmaktadır. Bulunduğu Karadeniz Bölgesi'nin Doğu Karadeniz bölümünde 818.023 kişiyle, nüfus bakımından en büyük şehridir.¹⁸ Trabzon, 2021 yılındaki nüfus istatistiklerine göre 175.1 kişiyle Türkiye'nin km²'ye düşen nüfus bakımından en kalabalık 13. şehri olmuştur.¹⁹

Engelibeli bir yapıya sahip olan Trabzon'un yüz ölçümünün %30'luk kısmını dağlık alanlar oluşturur. Dağlık alanlar Karadeniz Bölgesi ve Türkiye genelinde olduğu gibi doğu-batı yönlü uzanırken, dağların yükseltileri kuzey-güney yönlü artar. Trabzon'da bulunan dağ sıralarının genel isimleri Kalkanlı ve Soğanlı Dağ sıraları olup dağ sıralarının üst kesimlerinde oluşan neojen aşınım alanları yaylacılık faaliyetleri için ideal ortamlardır. Sıra dağların üzerinde, 2.600

Zigana Dağları



metre yükseltideki alanlarda ise buzulların şekillendirdiği yer biçimleri bulunur. Bu bakımdan yaylacılık faaliyetlerinin sürdürüldüğü alanlarda sirk vadileri, “U” profilli vadiler ve buzul çentigi gibi şekiller görülebilmektedir. 2.900 metre yükseltideki tepeleri kaplayan karlar kalıcıdır.

Kıyı kuşağı genç oluşumludur ve bunun sonucu olarak kıyının hemen arkasından oluşan yüksek diklikler(falez) şehir ve ilçelerde bulunmaktadır. Falezlere örnek olarak; Ortahisar’da Ganita, Çarşıbaşı ’da Yoroç, Araklı’da Konakönü, Sürmene’de Çamburnu verilebilir. Trabzon kıyı kuşağında şelf alanı dar olduğundan buna bağlı olarak ilde delta, kıyı oku gibi şekillere pek rastlanmamaktadır. Hâkim rüzgâr yönüne istinaden akıntı yönü Kuzeybatı - Güneydoğu yönünde olup bundan dolayı dalgaların taşıdığı malzemeler doğu sahillerde birikim göstermiştir.²⁰

Şehrin klimatolojik özelliklerine bakıldığında özellikle yer şekillerine bağlı olarak bulunduğu enlemlerden daha ılıman bir iklime sahip olduğu görülmektedir. Burada etkili olan faktör ise dağların uzanışı ve denizel hava kütleleridir. Trabzon’da karayelden (KB) etkili olan rüzgârlar yüksek dağ kütlelerine çarparak orografik yağışlar oluşturmakta ve bölgenin yağışını arttırmaktadır.

Trabzon’un karlı dağlarından bir görünüm

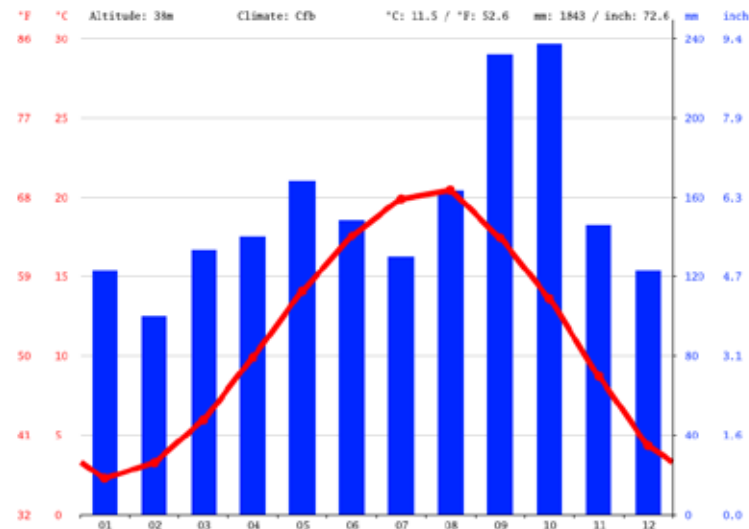


Trabzon’ da yağış oluşumu kıydan iç bölgelere çeşitlilik gösterir. Kıyı kesimlerde yağmur etkiliyken orta ve yüksek kesimlerde ise kar yağışları daha yoğun olarak görülür. Yine Trabzon yağış ve sıcaklık özelliklerine göre erinç sınıflandırmasında büyük bölümü nemli bölgeler arasında yer almaktayken, Aralık’ın doğusundan itibaren ise çok nemli bölge olarak yer alır.^{21,22}

Trabzon makro iklim özelliklerine bakıldığında, ülkemizde Karadeniz iklimi olarak adlandırılan Okyanusal iklim özelliği gösterir. Bu iklimin spesifik özelliği yıl boyu yağış görülmesiyle beraber en fazla yağışların sonbahar mevsiminde olmasıdır. Okyanusal iklim tipinde ortalama yağış miktarı 1000 - 1500 mm civarında iken Trabzon’un genelinde ortalama olarak 828.0 mm’dir. Yağışın yıl içindeki dağılımına bakıldığında en yağışlı ay 113.6 mm ile Ekim, en az yağış alan ay ise temmuzdur. Şehir her mevsim yağışlı olduğu için güneşli gün sayısı az olup en sıcak ay nemliliğin de etkisiyle ağustos, en soğuk ay ise Şubat’tır.²³

TRABZON	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık	Yıllık
Ölçüm Periyodu (1927 - 2022)													
Ortalama Sıcaklık (°C)	7.5	7.3	8.4	11.8	15.9	20.2	23.0	23.4	20.5	16.7	13.0	9.6	14.8
Ortalama En Yüksek Sıcaklık (°C)	10.8	10.8	11.9	15.6	19.2	23.2	26.0	26.6	23.8	20.1	16.5	13.0	18.1
Ortalama En Düşük Sıcaklık (°C)	4.7	4.4	5.4	8.7	12.9	17.1	20.0	20.4	17.4	13.7	10.1	6.8	11.8
Ortalama Güneşlenme Süresi (saat)	2.7	3.3	3.4	4.4	5.6	7.1	5.9	5.6	4.9	4.5	3.6	2.7	4.5
Ortalama Yağışlı Gün Sayısı	12.20	11.95	13.20	12.84	12.64	10.69	7.89	8.67	10.77	12.25	11.78	12.34	137.2
Aylık Toplam Yağış Miktarı Ortalaması (mm)	83.1	63.9	59.7	56.5	52.2	51.8	35.5	48.2	78.9	113.6	99.6	85.0	828.0
Ölçüm Periyodu (1927 - 2022)													

Tablo 1. Trabzon iklim değerleri²⁴



Grafik 1. Trabzon yıllık yağış ve sıcaklık dağılışı grafiği.²⁵

Trabzon'un yer şekilleri ve iklim özelliklileri, flora ve faunasının gelişmesinde büyük bir etkiye sahiptir. Öyle ki, Anadolu coğrafyasında en çok yetiştirilen tahıl buğdayken okyanusal iklim şartlarının hâkim olduğu Trabzon ve çevresinde, mısır yoğun olarak yetiştirilmektedir. Yer şekillerine bağlı olarak mikro klima bölgelerin oluştuğu Trabzon'da, turuncgiller ve zeytin tarımı yapılmaktadır.

Trabzon, arazi yapısı bakımından çok dik bir alan olması ve 4 mevsim farklı iklim özelliklerinin görülmesi çeşitli bitki tiplerini ortaya çıkarmıştır. Bu bağlamda kıyı kuşağında 300 metre yüksekliğe kadar olan alanda psödomaki türleri gözükmekte (prekanta, akçaağaç, Trabzon hurması, kocayemiş, şimşir, defne, karayemiş, muşmula, katran ardıcı vb.), 300 metrenin üstündeki kıyıya bakan yamaç kesimlerde ise yaprak döken orman ağaçları mevcuttur (meşe, dişbudak, yabani fındık, kestane, kızılbaş, beyaz söğüt vb.). Bu orman örtüsünün üst katmanında geniş ve iğne yapraklı karışık ormanlar (mor çiçekli ormangülü, kayın, ladin, köknar, Avrupa kestanesi, kızılbaş, gürgen, doğu gürgeni, meşe, akçaağaç ve üvez), onun da üst katmanında daha çok iğne yapraklı ağaçların oluşturduğu kat yer alır (bazı çalı türleri, mor çiçekli ormangülü, ladin ve sarıçam).²⁶

İğne yapraklı ormanların bulunduğu katmanın üzerinde, fizyolojik olarak uygun olmayan şartlardan dolayı orman bitki örtüsü bulunmaz. Bu alanlarda insanların yaylacılık faaliyetlerini sürdürdükleri Alpin (dağ) çayırları katmanı bulunur. Bu katmandaki çayır örtüsünü oluşturan coğrafi şartlar, bölgenin yer şekilleri, denizellik ve yükselti faktörleridir. Öyle ki; denizden gelen nemli hava kütlesi dağlara çarparak yükselmekte ve bu alanlarda yazın; nemli, yağışlı bir hava durumu oluşturmaktadır. Bu durumun sonucunda yayla katmanı olarak adlandırılan çayır bölgesi, yaz boyu yeşil otlak alanı oluşturmakta ve özellikle büyükbaş hayvan (sığır) yetiştiriciliğinin bölgede gelişimini sağlamaktadır.²⁷

Dipnotlar

- 1 Jakop Phillipp FALLMERYER, *Trabzon İmparatorluğunun Tarihi*, (Yayına Hazırlayanlar: Celalettin Yavuz-İsmail Hacifettahoğlu), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 2011.
- 2 Xenophon, *Anabasis "Onbinlerin Dönüşü"*, (Eski Yunanca'dan Çeviren: Oğuz Yarlıgaş), Kabalıcı Yayınevi, İstanbul 2002.
- 3 Strabon, *Antik Anadolu Coğrafyası (Geographika Kitap: XII-XIII-XIV)*, (Çeviren: Adnan Pekman), 8. Baskı, Arkoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul 2015.
- 4 Fatih AKSOY, *Osmanlı Öncesi Dönemde Trabzon Şehri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Elazığ 2009.
- 5 Trabzon Valiliği, <http://www.trabzon.gov.tr/tarihce-cografya>.
- 6 Veysel USTA, "Şehzade Süleyman'ın (Kanuni) Trabzon'da Doğduğu Ev Meselesi", *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, Bahar 2019; (26): 397-414.
- 7 Fulya Üstün DEMİRKAYA ve Serap Durmuş ÖZTÜRK, "15-16. Yüzyıl Trabzon'unda Fetih", *Toplumsal Değişim ve Din, İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 10(3):2874-2890, 2021.

- 8 Mehmet Hanefi BOSTAN, "Yavuz Sultan Selim'in Şehzâdelik Dönemi (1487-1512)", *Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi (Yavuz Sultan Selim Özel Sayısı)*, 40, 1-86, 2019.
- 9 Veysel USTA, a.g.e.
- 10 Fulya Üstün DEMİRKAYA ve Serap Durmuş ÖZTÜRK (2021) a.g.e.
- 11 Trabzon Valiliği (2023-a).
- 12 Berk YILMAZ, *Trabzon İli Geleneksel Halk Bilgisi ve Etnografyası*, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Trabzon 2019.
- 13 Songül ALŞAN, "Doğu Karadeniz'in İşgali ve Rusların Geri Çekilme Süreci 1916 – 1918", *Uluslararası Osmanlı Öncesi ve Osmanlı Çalışmaları Komitesi I (317-339)*, İleri Haber Ajansı, İstanbul 2018.
- 14 Mehmet Akif BAL, *Dünden Bugüne Yomra*, Yomra Belediyesi Kültür Yayınları, Trabzon 2022.
- 15 Songül ALŞAN,(2018). a.g.e.
- 16 Trabzon Valiliği, <http://www.trabzon.gov.tr/tarihce-cografya>
- 17 Cemil MOR, *Trabzon İlinin Turizm Coğrafyası*, Marmara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2006.
- 18 TÜİK (2023). <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Adrese-Dayali-Nufus-Kayit-Sistemi-Sonuclari-2022-49685> adresinden alındı.
- 19 DOKA (2023). https://www.doka.org.tr/bolgemiz_trabzon-TR.html#:~:text=N%C3%9CFUS%3A,aras%C4%B1ndan%2013.%20s%C4%B1rada%20yer%20almaktad%C4%B1r adresinden alındı.
- 20 Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı (2023).<https://webdosya.csb.gov.tr/db/trabzon/webmenu/webmenu6416.pdf> adresinden alındı.
- 21 Meteoroloji Genel Müdürlüğü (2023-a). <https://www.mgm.gov.tr/iklim/iklim-siniflandirmalari.aspx?m=TRABZON> adresinden alındı.
- 22 Meteoroloji Genel Müdürlüğü (2023-b). <https://www.mgm.gov.tr/veridegerlendirme/il-ve-ilceler-istatistik.aspx?m=TRABZON> adresinden alındı.
- 23 Meteoroloji Genel Müdürlüğü (2023-c). <https://www.mgm.gov.tr/veridegerlendirme/il-ve-ilceler-istatistik.aspx?m=TRABZON> adresinden alındı.
- 24 Meteoroloji Genel Müdürlüğü (2023-d). <https://www.mgm.gov.tr/veridegerlendirme/il-ve-ilceler-istatistik.aspx?m=TRABZON> adresinden alındı.
- 25 Climate Data (2023). <https://tr.climate-data.org/asya/tuerkiye/trabzon/trabzon-4750/> adresinden alındı.
- 26 Trabzon Tarım Orman (2023-a). <https://trabzon.tarimorman.gov.tr/Menu/31/Cografi-Ozellikleri> adresinden alındı.
- 27 Trabzon Tarım Orman (2023-b).<https://trabzon.tarimorman.gov.tr/Menu/31/Cografi-Ozellikleri> adresinden alındı.



TARIMSAL ÜRETİM ve TOPLAYICILIK

Kaliteli bir ürün ortaya çıkartabilmek için en gerekli şey, hammad-
dedir. İyi olmayan bir hammaddeden iyi olan bir ürün meydana
getirmek mümkün değildir. Bu düstur yemek üretimi için de geçer-
lidir. Yani, iyi ve beğenilen bir yemek sunmak iyi ve kaliteli ham-
madde olduğu sürece mümkündür.

Trabzon'un coğrafi konumu; bol yağış alan bir yer olmasına, bu
da verimli toprakların ortaya çıkmasına ve zengin bitki örtüsüne
kaynak oluşturmaktadır. Bu durum sebze ve meyvelerin de bol ve
kolay yetişmesine olanak sağlamaktadır. Sayılan olumlu unsurların
dışında olumsuz olan bir durum da dağlık ve engebeli arazi yapısı,
insanların dağınık hâlde yaşamasına, köylerde evleri herkesin ken-
di arazisinde kurmuş olmasına sebebiyet vermektedir. Böyle olun-
ca nüfus köylerde daha fazla yoğunlaşmıştır. 1927 nüfus sayımına
göre 293.055 olan Trabzon nüfusunun şehirde (ilçe merkezi) ya-
şayanlarının sayısı 32.836 ile sadece %11,2 oranında iken, köylerde
yaşayanların sayısı ise 260.219 ile %88,8 olmuştur.¹ Ayrıca yine ara-
zi yapısı kaynaklı olumsuzluklar ve ulaşım imkânlarının zorluğu,
insanların çarşı merkezlerine ulaşımını zorlaştırmıştır. İnsanların
kendilerini köylerde yaşamaya zorunlu hissetmelerindeki sebep-
lerden bir tanesi şehir merkezleri olan sahillerde bulaşıcı hastalık
olması korkusuydu. Buna sebep ise daha nemli olan sahil kesim-
lerinde sıtma mikrobi kaynağı olan sivrisineklerin var olmasıydı.²
Ulaşım zorluğu ve köylerde sayılan sebeplerle yoğunlaşan nüfus,
şehir merkezine insanların çok rahat gitmesinin önünde engel ola-
rak görülen bir durum olmuştur.

Nüfusun yoğunluğu, verimli araziler, ulaşımındaki zorluklar, ekono-
mik olumsuzluklar, insanları mutfaklarında kullanacakları bitkisel
ve hayvansal ürünleri kendi tarla, bahçe ve arazilerinde yetiştirme
konusunda bir zorunluluğa itmiştir. Bu durum sonucunda ise elde
edilen hammaddeler kullanılarak oluşturulan yemekler ve alışkan-
lıklar, yöreye özgü bir mutfak kültürünün ortaya çıkmasına sebep
olmuştur.

Çalışmanın bu bölümünde Trabzon mutfak kültürünü oluşturan
ana unsurlar olan hammaddeler (sebzeler, tahıllar, meyveler ve
hayvansal ürünler), yetiştirilme ve geçmiş ile günümüzdeki kulla-
nılma durumlarının kıyaslaması yapılacaktır.

BİTKİSEL ÜRETİM

Trabzon'un dört mevsim yağış almasının sonuçlarından bir tanesi de tarımı yapılan ürünlerin bol miktarda yetiştirildiği bir yer olmasıdır. Bu özellik söz konusu tarımsal ürünlerin Trabzon halk mutfağında kullanılmasına, hatta mutfağın temelini oluşturmasına olanak sağlamıştır. Özellikle Osmanlı Tahrir kayıtları meyve, sebze ve tahıllardan elde edilen gastronomik ürünlerin ticarete konu olduğunu göstermektedir. Bu durum günümüzde de devam etmekte, özellikle çay ve fındık, şehrin ekonomisine katkı sağlayan tarım ürünlerinin başında gelmektedir. Tarihsel süreçte farklı sebze ve tahılların ekilip mutfakta hammadde olarak kullanıldığı, bir kısmının günümüzde de ekilmeye devam ettiği, bir kısmının devam etmediği, bir kısmının ise son 50 - 60 yılda yoğun olarak tarımsal faaliyete konu olduğu görülmektedir.



Özellikle yaşı ilerlemiş olan kişiler arasında halk takvimi, diğer bir deyişle kocakarı takvimi, bağ bahçe işlerini planlamak amacıyla kullanılmaktadır. Bu kişiler, yapmış olduğumuz görüşmelerde tarafımıza aktarılan bilgilerin bir kısmını söz konusu takvimi dikkate alarak belirtmiştir. Trabzon'da halk arasında bilinen ve özellikle tarımsal üretimde geçmişten beri kullanılan halk takvimi şu şekildedir:^{3,4,5,6}

Kalandar / Zemheri	14 Ocak	-	13 Şubat
Küçük / Gücük	14 Şubat	-	13 Mart
Mart	14 Mart	-	13 Nisan
Abril / Abrul	14 Nisan	-	13 Mayıs
Mayıs	14 Mayıs	-	13 Haziran
Kirez / Kerez	14 Haziran	-	13 Temmuz
Çürük / Orak	14 Temmuz	-	13 Ağustos
Çürük	14 Ağustos	-	13 Eylül



İstavrit / İlk güz	14 Eylül	-	13 Ekim
Koçayı / Üzüm / Avara / Orta güz	14 Ekim	-	13 Kasım
Üzüm / Son güz	14 Kasım	-	13 Aralık
Sığırgoyan / İstiyandar / Kara kış	14 Aralık	-	13 Ocak

Sebzeler ve Tahıllar

Trabzon halk mutfağında sebzeler ve tahıllar önemli bir yer tutmaktadır. Yapılan yemeklerin büyük bir kısmı sebze ağırlıklıdır. İklim koşulları gereği birçok sebzenin Trabzon'da yetişiyor olması, mutfağı şekillendiren bir unsur olmuştur. Yeterli tarlaya sahip olan halk neredeyse sebze para ödememektedir. Tamamını kendi tarlasından elde ettiği sebzeleri taze olarak kullanıp yemek yapmış, fazlaca yetiştirdiklerini ise kurutarak saklamış ve mevsimi dışında tüketmiştir. Fakat endüstrileşme ve sanayileşmeyle birlikte evlere giren derin dondurucular, bu sebzelerin kurutularak saklanması önüne geçmiş, dondurularak muhafaza yöntemini de halk mutfağına sokmuştur. Halk, böylece dondurulmuş hammaddeleri kullanarak yeni yemekler geliştirmiştir.



Takvim yılı dikkate alınarak yapılacak olan sıralamada ilk önce patates ekimi yapılır. Ocak ayının sonlarına doğru ekilen patates, Trabzon mutfağında birçok yemeğin bileşiminde bulunmakta veya tek başına bir çeşit olarak tüketilmektedir. Mart ayında artık toprak üstüne çıkmaya başlayan ve Mayıs ayında oldukça büyüyen toprak üstü aksamında Haziranın ikinci yarısından sonra sararmalar görülür. Temmuz ayında iyice sararan ve artık kurumuş bir hâl alan yapraklardan patatesin olgunlaştığı anlaşılır. Bu durum patatesin artık kökünden kopartılmaya⁷ başlanması gerektiğinin göstergesidir. Kopartılan patatesler iriliklerine göre sınıflandırılmakta, ince olanlar patates haşlaması olarak genelde yaz döneminde tüketilmektedir. Daha iri olan patatesler ise karanlık bir ambarda muhafaza



edilmektedir.^{8,9} Halkın kendi üretmiş olduğu patates 12 ay boyunca kullanılmasına rağmen çoğunlukla yaz döneminde bahçede, fındıklıkta çalışırken hızlı pişebilen bir yemek hammaddesi olarak öne çıkmaktadır. Özellikle kavrulmuş turşunun veya haşlanmış tuzlu hamsinin yanında ince patatesten yapılan haşlama, hem doyurucu hem de lezzetli bir yemek çeşididir.^{10,11}

Arazisi bol olanlar tüm yıl hane halkına yetecek kadar patates ekmektedirler. Bunlar için arazinin boş kalmayıp değerlendirilmesi daha önemlidir. Bu daha çok fındıklık olmayan veya verimli fındık arazileri bulunmayan kesimlerde yapılmaktadır. Büyük arazileri sebebiyle bolca patates ekenler bunları ya seranderde saklamakta ya da açtıkları kuyularda yıl boyunca bozulmadan muhafaza etmekte, ihtiyaç halinde çıkartıp tüketmektedirler.¹²

19. yüzyılda dünyaya yayılan patates, aynı yüzyılın son dönemlerinde Osmanlı topraklarında ekilmeye başlanmış, Trabzon da bu şehirlerin ilki olmuştur. Osmanlı devleti, bu sebzenin bolca yetiştirilebilmesi amacıyla vergi muafiyeti de sağlamıştır.¹³

Eski takvimde Mart Dokuzu olarak tanımlanan günde (9 ocak)¹⁴ fasulye ekilir. Kocakarı takvimine göre Mart dokuzu, miladi takvime göre 23 Mart olduğundan serin havaların ürüne zarar vermemesi için ocakların üzerine şeffaf plastik kutular kapatılır. İnana göre Mart dokuzunda dokuz ocak fasulye dikilirse bol ürün verecektir.^{15,16} Aslında Mart dokuzunda fasulye ekilmesinin sebebi, mayıs ayı başında ekilecek fasulye, ürün verene kadar yemeklerde bunları kullanmaktır. Çünkü Trabzon'da haziran ortası gibi okulların tatil olmasıyla birlikte il dışında yaşayan gurbettekiler, Trab-



zon ve ilçelerdeki şehir merkezlerinde yaşayanlar, köylere çıkmaya başlamaktadır. Köyler bu dönemden itibaren şenlenmektedir. Her gün market alışverişi yapmaktansa tarlada ekili olan sebzeleri kullanmak tercih sebebidir. Bu dönemde ana yemek olarak kullanılan en önemli ürün fasulyedir.

Mayıs ayı başlangıcıyla birlikte bahçelerde yoğun bir tempo başlamaktadır. Bahçelerdeki otlar biçilir, toprak bellendir ve fideler için hazırlanır. Trabzon mutfağında yaz mevsiminde olmazsa olmaz domates, salatalık, biber, sakız kabağı, patlıcan gibi sebzeler için mart ayı ortalarında bir yıl önceden ayrılmış olan tohumlar örtü altına, fide yetiştirilmek amacıyla ekilir. Bu fideler, hazırlanan bahçelere Mayıs ayı başı itibarıyla ekilmeye başlanır. Mayıs ayıyla birlikte fasulye ve mısır tohumları ile karalahana fideleri de bahçelere ekilir. Mart dokuzunda ekilen fasulyelerin meyve vermesiyle birlikte haziran ortasından itibaren taze fasulye yemeği köylerde sofralardaki yerini alır. Temmuz başı veya ortası gibi artık bütün sebzeler bahçelerde olgunlaşmaya başlamıştır. Bu dönemden itibaren eylül sonuna kadar köyde yaşayanlar sebze para vermemekte, bahçeden tüketmektedirler. Bu dönemde mutfağın ana hammaddeyi fasulye, patlıcan, biber, kabak olmaktadır. Hemen her gün domates ve salatalık kullanılarak salata yapılmaktadır.

Mayıs ayıyla birlikte ekilen mısırlar ağustos ayı sonuna doğru hasat edilmeye başlanır. Eğer çorbalık veya un yapılmayıp taze çerez olarak tüketilecekse, mısırlar daha erken toplanır ve sohbetler eşliğinde tüketilir. Fakat asıl taze mısır tüketimi patatesin yerine ekilen mısırdan olmakta, ekim ayı gibi hasat edilerek taze ve çerez olarak tüketilmektedir.^{17,18}

Temmuzun ortalarında hasat edilen patatesin yerine Ekim ayına kadar taze olarak tüketmek ve turşu yapmak amacıyla da fasulye ekilir. Patatesin yerine ekilen bir başka ürün de mısırdır. Böylece Trabzon'da haziran ayından itibaren ekim sonuna kadar sofralardan taze fasulye yemeği eksik olmaz. Güneye bakan arazilerde fasulye daha bol olmaktadır. Havadaki nemin yüksekliğinden dolayı



çürük ayında ürünler fazla dayanamaz ve çürümeye başlar. Bu sebeple, çürük ayında sararmaya başlayan ve taneleri irileşen fasulyeler toplanarak ayıklanmakta, böylece kışlık tüketilecek olan tane ve zuluflu kuru fasulye de elde edilmektedir. Eğer fasulyeler hereklerde¹⁹, mısırlar da bitkinin üzerinde bahçede bırakılırsa çürümeye, güvelenmeye ve kurtlanmaya başlamaktadır. Patates kopartılan yerlerin bir kısmına daha önceden tohumları ekilmiş ve fide hâline gelmiş pırasalar dikilir. Pırasalar ocak, şubat aylarında toplanır, taze olarak veya yemeği yapılarak tüketilir.^{20,21}

Trabzon mutfağında ot tavaları meşhurdur. Bunlardan bir tanesi de külür tavaıdır. Külür aslında bezelyeye çok benzeyen bir bitkidir. Ekim, kasım ayları gibi ekilen bu bitkinin taze tepeleri mart, nisan aylarında toplanarak yemeği ve mısır unuyla karıştırılarak tavaı yapılır. Külür ile aynı dönemde ekilen bezelyeler ise mayıs ayı ortalarında toplanırsa kapçıklarının kızartılmasıyla tavaı, mayıs sonuna doğru toplanarak ise tanelerinin ayrılmasıyla taneli yemeği pişirilebilir.²²

Tohumlarının ekimi ekim ayı sonu kasım ayı başı civarı yapılan karalahanaların, fideleri büyüyünce mayıs ayından sonra kopartılarak, tarlada uygun yerlere dikilir. Lahana fideleri için en uygun yer fasulyelerin araları, patates kopartılan yerler ve tarlaların kenarlarıdır. Bol yağmurlarla birlikte geniş yapraklı ürün veren bu bitkinin en lezzetlisi, kar altında kalanıdır. Bu sebeple en lezzetli karalahana çorbası, kar altında kalmış lahananın kullanılmasıyla yapılır. Bu karalahanalar genelde daha kolay pişmektedir.²³

Trabzonlular, yemeklerinde kullandıkları ana hammaddeleri kendi bahçelerinde üretirler. Kaldı ki çarşıdan pazardan alınabilecekler yalnızca şeker, tuz, sıvı yağ gibi ürünlerdir. Bundan dolayı özellikle ulaşımın kolay olmadığı yüksek rakımlı ve iç kesimdeki yerleşim alanlarında ayrıca güneşlenmenin az olmasından dolayı patlıcan, domates, biber gibi sebzeler pek yetiştirilememiştir. Dolayısıyla bu tarz ürünler Trabzon'un belirtilen yerlerinde 60'lı yıllardan sonra



mutfakta yerini almaya başlamıştır. Fakat sahil kesimlerde domates, salatalık, biber, patlıcan, karpuz gibi ürünler çokça yetiştirilmiş ve böylece sofralarda kullanılmıştır. Trabzon'un her tarafında rahatlıkla yetiştirilebilen patates, fasulye, mısır, karalahana, kabak çeşitleri Trabzon mutfağının ana hammaddeleri konumunda olmuştur.

Trabzon'da yetiştirilen tarım ürünleriyle ilgili alakalı tutulan resmî ilk kayıtlar Fâtiş Sultan Mehmet'in Trabzon'u fethinden sonraya denk gelmektedir. 15 ve 16. yüzyıl Osmanlı Tapu ve Tahrir kayıtlarına göre günümüzdeki Trabzon'un ve ilçelerinin bulunduğu yerde birçok tarım ürünü yetiştirilmekte ve bunlardan vergi alınmaktaydı. İlgili kayıtlara göre 1486 ile 1583 yılları arasında Trabzon'da yetiştirilen ve vergi alınan tarımsal ürünler buğday, kapçıklı buğday, darı, lazut (mısır), arpa, mercimek, bakla, nohut, çeltik (pirinç), piyaz (kuru soğan) ve sarımsaktır.²⁴ Fakat bu ürünlerden yalnızca lazut (eğer günümüzdeki anlamında kullanıldıysa) ve bakla günümüz Trabzon mutfağının temel besinleridir.

Trabzon'da halkın bir kısmı fasulyeyi bakla diye adlandırmıştır.^{25,26} Dolayısıyla tahrir ve tapu kayıtlarındaki baklanın fasulye olduğu düşünülmektedir. Trabzon mutfağında yapılan herhangi bir çalışmada baklanın hammadde olduğu bir yemeğe rastlanmamıştır. Günümüzde ise yalnızca hobi olarak bazı arazilerde ve çok düşük miktarda bakla yetiştirildiğinden bu ürünün fasulye olma ihtimali yüksek görülmektedir.

Lazut, günümüzde Trabzon ve çevresinde mısıra verilen bir isimdir.^{27,28} 1486 yılında Trabzon'da lazut adında bir ürüne rastlanması biraz karmaşa oluşturmaktadır. Kristof Kolomb tarafından 1492 yılında Amerika kıtasının keşfinden sonra dünyaya yayılan mısırın²⁹ Trabzon'daki 1486 yılına ait kayıtlarda adının geçmesi ya farklı bir ürüne lazut denildiğinin ya da Amerika'nın keşfinden önce de Trabzon'da mısır yetiştirildiğinin bir göstergesidir.

Bu kitap çalışması için yapmış olduğumuz görüşmelerde yaşı ilerlemiş olanların özellikle üzerinde durduğu bir konu olan atalarının buğday ve arpayı kendi bahçelerinde yetiştirdiklerine dair bilgiler, tahrir ve tapu kayıtlarıyla da belgelenmiş olmaktadır. Bu kayıtlara göre çocuk veya yaşlı hemen herkesin beğendiği ürünlerden olan kesme makarna halkın kendi ürettiği buğdaydan yapılmaktadır. Trabzon şehrinin doğusunda yer alan Değirmendere yöresinde bulunan değirmenlerin buğday öğütmesi ve bu buğdaylardan çok güzel ekmekler yapılması da Trabzon'da ekmekçiliğın bu buğdaylardan ileri gelen bir beceri olduğunu düşündürmektedir.³⁰

Arpanın binlerce yıldır Trabzon'da yetiştirilen ve kullanılan bir tahıl olduğu Xenophon'un *Anabasis* adlı eserinden anlaşılmaktadır. Bu eserde belirtildiğine göre dağlardan Trabzon'a ordusuyla birlikte inen komutana arpa unu hediye edilmiştir. Bu durum, arpanın M.Ö. 400'lü yıllarda şehirde üretilen bir tarım ürünü olduğunu bize göstermektedir.³¹ Bunun yanında 1486 yılı tahrir kayıtların-



dan anlaşılan, arpanın Trabzon'da yetişen bir ürün olduğudur. Arpa tarımı günümüze ulaşmamış, 1970'li yıllara kadar köylerde yetiştirilmiştir.^{32,33}

Trabzon'da kara kabak, kestane kabağı, bal kabağı ve sakız kabağı çeşitleri çokça yetiştirilmektedir. Tek yıllık bir bitki olan kabak fidesi, uzayarak bahçenin veya fındıklığın içerisine doğru gider. Ağaçlara uzanan kabak asmasının meyvesi dallarda asılı olarak bile kalabilmektedir. Bu şekilde olan kabaklar, kopmamaları için bir çuval ile buldukları ağacın dalına bağlanır. Kabak, Trabzon mutfağında en çok kullanılan hammaddelerden bir tanesidir. Çorbadan tatlıya, ana yemekten pilava, börekten ekmeğe, kızartmadan feliye her ürünün ana hammaddesi konumundadır. Bu sebeple tarlası olan her aile mutlaka kabak ekmektedir.³⁴ Fallmerayer'in Trabzon'u ziyaretinde kabak asmaları çok dikkatini çekmiştir.³⁵

Kavun ve karpuz, yaz döneminde çok sevilerek tüketilen bol sulu bir meyvedir. 15. ve 16. yüzyıl tahrir defterleri ve 1850 yılı öşür defterlerinde bu ürünlerden vergi alındığı belirtilmektedir.^{36,37} 1950'li yıllara kadar Trabzon'un günümüzdeki havalimanının batı ucunda, sahil kesiminde karpuz yetiştiriciliği yapılmıştır.³⁸ Trabzon'un karpuz ihtiyacının büyük bir kısmını şehir kendi karşılamıştır. Fakat daha sonra şehirleşmenin artması, tarım alanlarının imara



açılmasıyla birlikte bu alanlarda kavun ve karpuz yetiştiriciliği kalkmıştır. Fakat son 15 yıldır Yalıncağ beldesinde kurulan tarım alanlarında çok lezzetli karpuzlar yetiştirilmekte ve halkın istifadesine sunulmaktadır.

Meyveler

Bölgenin ılıman iklimi Trabzon'da meyve çeşitliliğini sağlamaktadır. Bu meyvelerin yöresel halk mutfağında yoğun olarak kullanıldığı alanlar kurutmalık, tatlı, turşu, pekmez, taze olarak ve son yıllarda reçel yapımıdır. Meyve üretiminde açık ara önde olan fındıktır. Fındık, aynı zamanda Trabzon'da halkın ekonomik gelir sağladığı endüstriyel amaçlı tarımı yapılan bir meyvedir.

Tarım arazilerinin bol olması hemen her arazide özellikle evlerin etrafında çeşitli meyve ağaçlarının yetiştirilmesine olanak sağlamaktadır. Evin etrafında bulunanların dışında fındıklıkların içerisinde de bolca meyve ağacı vardır. Fakat Trabzon'da genel olarak meyve ağaçları fındıklık haricinde tarımsal üretim değil de her arazide en fazla birkaç tane bulunacak şekilde yetiştirilmektedir. Özellikle elma ve armut fideleri yabancı olarak yetişen bu meyvelerin fidelerinin arazide denk gelindiğinde aşılmasıyla yapılmaktadır. Bu durum yüzyıllar boyu devam eden bir gelenektir.³⁹ Özellikle evlerin bahçesinde veya yakınında olan elma ve armut ağaçları kesilmez, uzun yıllar bekletilir. 100 yaşın üzerinde olduğu düşünülen bu ağaçların bazılarının üzerindeki meyveler hiç alınmaz, kuşlara yem olarak bırakıldığı gibi, silkelenerek de yere düşürülüp yerden toplanabilir.

Evliya Çelebi, Trabzon ziyaretinde dilberdudağı kirazı, lahican armudu, bey armudu, gülabi armudu, Sinop elması, namık üzümü, meliki üzümü, frenk üzümü, kara badılcın inciri, limon ve benzeri turunçgiller, nar, zeytin ve Trabzon hurması meyvelerinden övgüyle bahsetmektedir.⁴⁰

Fallmerayer, fındık ağaçlarından, duvarların ve ağaçların üzerinde dolaşmış üzüm asmalarından bahsetmektedir. İncirin Trabzon'un hemen hemen her köşesinde, her delikten çıkan bir meyve olduğunu, nar ağaçlarının olduğu yerlerde huzurlu zaman geçirdiğini, II. Aleksi tarafından yapılan ve 1324 yılında bitirilen hisarı çevreleyen ağaçlardan bazılarının da fındık, ceviz, incir ve kızılçık ağaçları olduğunu belirtmiştir. Boztepe'deki "Kadınlar Manastırı'nın" duvar kenarlarında ayva ağaçları yetişmektedir.⁴¹ Bu betimlemeye göre tanımlanan yerin günümüzde "Kızlar Manastırı" olarak bilinen yer olduğu düşünülmektedir.

Tarihî İpek Yolu üzerinde bulunan Kuzey Anadolu, yeryüzünde doğal gen geçişleri sonucu birçok elma çeşitlerinin ortaya çıktığı olduğu bir bölge olarak değerlendirilmektedir. Bu durum Kuzey Anadolu'nun Doğu Karadeniz bölümünde yerel elma çeşitlerinin fazlalığına olanak sağlamıştır.⁴² Serin ve ılıman bir iklime sahip





Restorasyonu 2021'de tamamlanan Kızlar Manastırı'nın etrafındaki meyve ağaçları



olan Trabzon'un sahil kesimleri de bu elma çeşitliliğinden ve kolay yetişebilme özelliğinden nasibini almıştır. Toplu elma bahçeleri şeklinde dizayn edilmeyen elma ağaçları fındık veya çaylıkların içerisinde, evlerin önlerinde tek tek ve farklı çeşit olarak bulunmaktadır. Kasım ayı civarı toplanan elmalar taş fırınlarda veya gölgede kurutularak hoşaf ve fişfiş yapılmakta, taze olarak tüketilmekte veya samana saklayarak veyahut toprağa gömerek kış boyunca tüketilmektedir.⁴³ Pekmez yapımında önemli bir hammadde olarak da değerlendirilen elmalar şekerin halk mutfağında yaygınlaşmasıyla birlikte reçel yapımında da kullanılmaktadır. Trabzon ve ilçelerinde yetişen elma çeşitlerinin bazılarının yerel isimleri, demir elması, laz elması, köpük elması, sinap (Sinop) elması, yomur (Yomra) elma, İstanbul elması, Amasya elması, tatlı elma, süt elması, yazılı elma, bağ elması, ekşi elma şeklindedir.^{44,45,46,47,48} Hangi tarihten bu yana Yomra'da yetiştirildiği bilinmeyen fakat halk arasında "yomur elma" olarak da adlandırılan Yomra elması, 2020 yılında coğrafi işaretle tescillenen bir elma çeşididir. Mayhoş bir tatta olan ve olgunlaştıkça mayhoşluğu giden bu elma, hoşaf ve çerez olarak taze tüketilmektedir.⁴⁹

Ilıman ve her mevsim yağışlı iklimi sebebiyle bolca armudun yetiştiği Trabzon'da bu meyve ekonomik olarak ticareti yapılmak amacıyla değil de ailenin ihtiyacını gidermek için üretilmektedir. Kuş veya ineklerin gübrelere ile taşınan çekirdeklerin çaylık veya fındıklıkta büyümesiyle ortaya çıkan fidenin, istenen bir armut çeşidiyle aşılması sonucu elde edilen armut ağaçları, elma da olduğu gibi birçok ailenin arazisinde mutlaka bulunmaktadır. Trabzon'da yetişen yerel armut çeşitlerinin bazılarının isimleri; eğri sap armudu, değirmen armudu, karınca armudu, sulu armut, limon armut, kendir armudu, hamşinat armudu, bardak armudu, minep armudu, Gümüşhane armudu, kış armudu, küp armudu, hanap armudu, haraba armudu şeklindedir. Bu armutların bazıları su dolu küplerde, bazıları da serander içerisinde serilerek olgunlaşması beklenir, daha sonra kış mevsiminde tüketilirdi. Armuttan yapılan pekmez, kışın tatlı ihtiyacını gidermek, güç kazanmak amacıyla tüketilir.



Bunun yanında bazı armutlar ciğerlenmektedir. Ciğerlenme; meyvenin içinin olgunlaşmaya bağlı olarak kararmasıdır. Bu armutlara; değmiş armut, göğnümüş armut adı da verilmektedir.^{50,51,52,53}

Gayrimüslimlerin yaşadığı dönemlerde Trabzon'da yetişen üzümlerden yapılan şaraplar beğenilerek tüketilmiş, hatta ticarete de konu olmuştur.⁵⁴ Bu üzümler genelde fındıklık veya ormanlık alanlarda bulunan kıvıldağ gibi yabani yetişen ağaçlara tır-



manarak büyümektedir. Günümüzde evlerin önlerinde asma çardakları yapılarak üzümler bu çardaklarda da yetiştirilmektedir. Bu asmaların yaprakları farklı bir lezzet yakalamak isteyenler tarafından toplanmakta ve zeytinyağlı yaprak sarma yapımında kullanılmaktadır. Asma yaprağının kullanılarak sarma yapılması geleneksel bir yemektir fakat bu gelenek günümüzde yaygın değildir. 1840 yılında içi pirinç doldurulmuş üzüm yaprağı sarması, Trabzon şehir merkezinde önemli bir öğün yemeği olarak değerlendirilmektedir.⁵⁵ Evliya Çelebi'nin saymış olduğu üzüm çeşitleri günümüzde pek bulunmasa da kokulu üzüm olarak adlandırılan İsbella üzümüne hemen her fındıklıkta veya evin önünde rastlamak mümkündür. Kokulu üzüm, meyve ve pekmez olarak değerlendirilmektedir.

Limon, portakal ve mandalınayı içine alan turunçgiller Trabzon'da geçmiş dönemde çokça yetiştirilmiştir. Tarihî geçmişi Kommenlere kadar uzanmaktadır. 19. Yüzyıl ortalarında Ayasofya'dan Kalano-

ma'ya (Akçaabat – Söğütlü) kadar limon ağaçları bulunuyordu.⁵⁶ Sahil kesimi ve yakın olan yerlerde eskiden bolca yetiştirilen turunçgiller günümüzde yoğun değildir. Bunların yerine günümüzde kimi tarla yapmış veya fındık dikmiş, kimi ise ev yapmıştır.

Cennet hurması olarak da bilinen Trabzon hurmasına ait en eski kayıt Evliya Çelebi'nin *Seyahatname* adlı eserinde bulunmaktadır. Bu meyvenin Trabzon'a özgü olduğunu bildiren Çelebi, içerisinde iki üç çekirdeğinin olduğunu, fırınlarda kurutularak tüketildiğini ve satıldığını anlatır.⁵⁷ Haziran ayı civarı meyve tutmaya başlayan Trabzon hurması, etrafındaki ağaçların ve kendisinin kasım ayının ikinci yarısından sonra yapraklarını dökmesi sonucu turuncu renkli meyvesiyle kolaylıkla ayırt edilebilmektedir. Günümüzde ipe dizilerek veya taş fırınlarda kurutularak saklanmakta ve kış mevsiminde tüketilmektedir.





Kurutularak, reçeli yapılarak ve yemiş olarak tüketilen incir, Trabzon'da sevilen bir meyvedir. Torosan inciri, kara patlıcan inciri, sarıca inciri, lop inciri, kuş inciri, kara incir bilinen çeşitleridir. Yapraklarındaki rayiha sebebiyle taş fırın ve pilekide ekmeğin, kiremitte pişirilecek olan hamsinin altına konularak hem ürünün kirlenmemesi hem de güzel bir aroma kazanması sağlanmış olur. Halk arasında incir ağacından düşenin öleceği gibi bir inanış bulunmaktadır. Bu sebeple ağaca çıkıp incir toplarken çok dikkat edilmelidir. Tüm ağaçlarda olduğu gibi incir ağacından düşenlerde de ölüm ve sakat kalma gibi problemler meydana gelmiştir.^{58,59,60}

Kiraz, Trabzon'da geçmişte o kadar boldur ki ilk meyve vermeye başladığı dönemi ifade edebilmek amacıyla 14 Haziran'da başlayan aya kocakarı takvimine göre "kirez ayı" adı verilmiştir. Fakat bu popülerite günümüzde yoktur. Yine bol olmasından ötürü, Trabzon'un Şalpazarı, Vakfıkebir, Beşikdüzü, Çarşıbaşı gibi ilçelerinde yoğun olarak kiraz turşusu yapılır ve kavurması yemek olarak tüketilir. Günümüzde Şalpazarı'nda devam etmekte olan kiraz turşusu geleneği eskisi kadar yoğun değildir.^{61,62}

Karayemiş, genelde evlerin yola bakan kenarlarına dikilen bir meyvedir. Kış mevsiminde yapraklarını dökmediği için yoldan geçenlerin evin harmanını veya bahçesini görmelerini engellemiş olur. Salkım üzerinde dizilmiş meyveleri, kurutma ve turşu yapımında kullanılan karayemiş, daha çok taze olarak tüketilmektedir. Hafif buruk bir tadı da bulunan karayemiştten reçel yapanlar da bulunmaktadır.^{63,64}

Ceviz, Trabzon'un hemen her yerinde yetişen bir meyvedir. Ekonomik bir değeri olmadığından, halk tarafından ne kadar meyve verdiği önemsenmemektedir. Aşılama ihtiyacı olmaması sebebiyle meyvenin düşüp yeşerdiği yer eğer etrafa







zarar vermeyen, uygun bir yer ise büyümesine müsaade edilir, aksi takdirde kopartılır. Trabzon'da ceviz nadiren tatlılara kullanılmakla birlikte daha çok kurutulduktan sonra sohbet esnasında tüketmek amacıyla değerlendirilmektedir. Kerestesi çok sağlam olduğundan dolayı mobilya yapımında tercih edilmektedir.⁶⁵ Bu durum Trabzon'da ceviz ağacı sayısını azaltmıştır.

Fındık harmanlarındaki toprağı sıkı tuttuğı ve aşınmasını engellediğı gerekçesiyle harman kenarlarına dut ağacı dikilmektedir. Günümüzdeki eski evlerin büyük bir kısmında, harman alanlarının herhangi bir yerinde dut ağacı bulunmaktadır. Beyaz ve siyah renkli iki çeşit dut vardır. Dut meyveleri, ağaçların altına serilen bezler üzerine silkelenerek toplanır. Tarihi bilinmemekle birlikte bu meyveden Trabzon halk mutfağında uzun yıllardır pekmez yapılmaktadır.⁶⁶

Sofralık ve yemeklik yağ olarak kullanılan zeytin meyveleri, çeşitli işlemlerden geçtikten sonra tüketilir. Akçaabat'ta yüzyıllar boyunca ekonomiye katkı sağlamış bir meyve olan zeytin, günümüzde yalnızca ailelerin ihtiyaçlarını gidermek amacıyla yetiştirilmektedir.⁶⁷

Son yıllarda devlet tarafından verilen teşvikler, yabanisinin yörede yetişmesinden ötürü uygun iklim şartları Yomra ve Akçaabat'ta çilek tarlalarının çoğalmasına sebep olmuştur. Çilekler, tarlalarda yetiştirilerek yöre halkının istifadesine meyve ve reçel amaçlı sunulmaktadır. Yabani hanıftayı toplamak zahmetli olduğu için halk tarlada yetiştirilen çileğe rağbet göstermektedir.^{68,69}

Doğu Karadeniz'de, 90'lı yıllarda -kısa süreliğine de olsa- bir dönem kivi üretimi teşvik edilmiştir. Bunun üzerine bir kısım çiftçiler uygun yerlerde orman veya fındıklıkları sökerek kivilik yapmıştır. Fakat daha sonra hem yeterli pazarın oluşmaması hem de profesyonel yetiştiriciliğın olmaması sonucu günümüzde bu meyvenin üretimi çok nadiren yapılmaktadır.

HAYVANSAL ÜRETİM

Trabzon halk mutfağında tarımı yapılan bitkisel ürünlerin dışında hayvansal ürünler de önemli bir yer tutmaktadır. Arazi yapısı sebebiyle çiftlik hayvancılığının genel olarak süt üretimine izin verdiği Trabzon'da balıkçılık ve arıcılık da sofraların şekillenmesinde, mut-fak kültürünün oluşmasında önemli bir paya sahiptir.

Süt Ürünleri

Dört mevsim yağış alması ve bunun da bol yeşil bitki örtüsü oluşturması, büyükbaş hayvancılığın Trabzon'da oldukça fazla yapılmasına sebebiyet vermektedir. Fakat büyükbaş hayvancılığı aileler, kendi süt ve süt ürünleri ihtiyacını karşılamak amacıyla yapmaktadır. Et hayvancılığı, büyükbaş olarak pek yaygın değildir. Bunun en önemli sebebi, kışın kuru ota ulaşımın zor olmasıdır. Çünkü ormanlık alanların fazlaca olması, otlak alanların kısıtlı kalmasına sebebiyet vermiştir. Bu da, yeşil otların yalnızca hayvanların kendileri tarafından otlanması, kış için stok yapılamaması sonucunu ortaya çıkartmıştır. Bahar döneminden itibaren, yani yeşil otların bol olduğu günlerde hayvanlar otlaklara çıkartılmaya başlanmakta ve yiyecek ihtiyaçlarını otlaklardan gidermektedirler. Bu durum hayvan sayısının fazla olmasının önünde engel olarak durmaktadır.

Günümüzde buğday kepeği, arpa kırması, mısır kırması gibi ota ilave yemlerin kullanılması, bunların yanında Bayburt, Erzurum, Kars, Erzincan, Kelkit gibi yerlerden araçlarla verimli kuru otların taşınması ve Trabzon'da hayvanlara kışın tükettirilmesi, süt verimini arttırmıştır. Ulaşımın zorluğu ve pahalı olması sebebiyle geçmiş dönemlerde yukarıda sayılı illerden kuru ot getirtilememekteydi.⁷⁰ Bu otların yerine kızılbaş, pelit, kestane gibi ağaçların yaprakları ile ifteri (eğrelti otu), diken gibi yabancı otlar, mısır sapları ya-





zın toplanıp kurutulur, yığın yapılır, merelere⁷¹ konulur ve kışın hayvanlara yedirilirdi. Bu durum hayvanların süt veriminin çok düşük olmasına sebebiyet vermiştir. Bu sayılan ot ve yabancı bitkilerin haricinde mısır kepeği de hayvanlara tüketmeleri açısından yedirilmiştir. Fırınlanarak kurutulan ve su değirmeninde öğütülen mısırların kalın olan dış kabukları değirmende eleklenir ve undan ayrılarak sütünün artması için hayvanlara yiyecek olarak verilirdi.⁷² İnekler, düşük olan süt verimini arttırmak amaçlı yaylalara çıkartılmış ve buradaki otları bolca tüketmeleri sağlanmıştır. 1940 - 1950 yıllarını bilenler o dönemlerde hayvanların yeterli beslenemediğini, dolayısıyla süt veriminin bol olmadığını fakat sütlerin daha sarı yani daha yağlı olduğunu belirtmişlerdir. Hayvanların yaylalara çıkartılmasının bir başka sebebi de sineklerden rahatsız olmalarıdır. Rakımı düşük olan kesimlerde hayvanları rahatsız eden sinekler fazlaca bulunur. Bu sebeple otlaklarda rahatça otlayamaz ve sinekler tarafından ısırılırlar. Fakat yaylalar serin olduğundan sineklerin hayvanları rahatsız etme imkânı çok azdır. Bunun sonucu olarak da kolayca yayılmakta ve otlayabilmektedirler.

Hayvanlardan bol süt almak ve bunun sonucu olarak da yağ, peynir, kurut gibi ürünleri yapmak için yaylacılık çok önemli bir yaşam biçimi olmuştur Trabzon halkı için. Hemen hemen her ev en az 4-5 adet büyükbaş hayvana sahip olmuş, bu hayvanlar nisan ortası gibi yayla göçüne başlamış, ekim sonuna doğru ise tersine g gerçekleştirmişlerdir. Ortalama 6 ay civarında kalınan yaylada insanlar, hayvanlardan bol süt elde etmiş ve kışlık süt ürünlerini üretmişlerdir. Yaylada sütün bol ve lezzetli olmasının sebebi ot florasının zenginliği ve miktarının fazlalığıdır. Köydeki işleri yapmak için köyde kalanlara bu yapılan süt ürünlerinden, ihtiyaçlarını karşılamaları amacıyla yaylaya gelip gidenlerle kısıtlı da olsa bir miktar gönderilmiştir. Bu bir gelenek halini almıştır. ^{73:74:75}

Geçmişte halk arasında bilinen bir söz vardır; “Eğer bir eve her gün bir bakraç süt girerse, evin kadını da becerikli ve tutumlu ise o evde açlık da olmaz kıtlık da olmaz”. Çünkü evin kadını o sütten yoğurt, ayran, peynir, yağ yapar ve bu ürünleri mısır ekmeğine katık yaparak evin ahalisini doyurur. Mısır unuyla ayran malezi yapar, süt malezi yapar; evinde açlık yaşatmazdı. Bundan dolayı hayvancılık geçmişte çok önemli olmuştur.⁷⁶

Halkın kendi evinde, ihtiyacını gidermek ve fazlasını da satarak gelir getirmek amaçlı yaptığı hayvancılık, günümüzde olduğa azalmış olup insanlar süt ve süt ürünleri ihtiyacını endüstriyel olan ürünlerden karşılamak durumunda kalmışlardır. Sigortalı işlerde çalışma isteği, halkın köylerden ayrılmasına, köylerin boşalmasına sebebiyet vermiştir. Gençler artık köylerde çalışmak istememektedirler. ^{77:78}

Trabzon yüzyıllar boyunca süt ürünleri üretiminde önemli bir konumda bulunmuştur. Kaynakta direkt süt ürünleri olarak geçme- se de sığırdan bahsedilen bir eser vardır. *Onbinlerin Dönüşü* adlı bu eserde, Trabzon’a inen orduya hediye olarak sığır verildiğinden bahsedilmektedir. M.. 400’de gerçekleşen bu olay, o dönem sığır yetiştiriciliğinin önemini ortaya koymasını bakımından değerli bir bilgi olarak görülmektedir.⁷⁹

Yavuz Sultan Selim’in annesi Gülbahar Hatun, deniz yoluyla Trabzon’a gelirken bugünkü Vakfikebir civarında bir fırtınaya yakalanır. Büyük Liman adı verilen bu bölgeden karaya çıkan ve Trabzon’a olan yolculuğunu kara yoluyla tamamlayan Gülbahar Hatun, daha sonra Hatuniye İmareti adı altında bir imaret yaptırıp, bazı devlet mallarını buraya vakfeder. Hatuniye İmareti’nin gelirlerinden bir kısmı da Maçka’nın yükseklerinde bulunan Mescid Yaylakları adı verilen 32 adet yaylağın, tereyağı ve peynir gibi hayvansal ürünleridir. Bu konu, Trabzon’da 16. yüzyılda süt ürünlerinin bolca üretildiğinin ve ne derece önemli bir gelir kaynağı olduğunun kanıtı durumundadır.⁸⁰

Evliya Çelebi, Aşağıhisar’ın dört kapısı bulunduğunu bunlardan bir tanesinin sadeyağ ve balmumu işlenen mumhane kapısı, bir diğerinin ise sthane kapısı olduğunu belirtir Bu detay 17. yüzyılda

şehrin merkezinde sütle alakalı işletmelerin varlığına işaret etmektedir.⁸¹

13 Şubat 1881 tarihli bir belgede Trabzon'dan padişaha gönderilen tereyağının parası ödenmek istenmiş fakat Sümela Manastırının rahibi vali huzuruna çıkarak parayı almadıkları gibi padişaha bir fiçı daha tereyağı hediye ederek bunun da Trabzon valisi tarafından kabul edilmesini dilemiştir.⁸²

10 Aralık 1887 tarihli bir belgede Trabzon'da üretilen sadeyağların İstanbul'a ihraç edilmesi sebebiyle vilayette yağ fiyatlarının arttığından bahsedilmektedir. Yağ fiyatlarının artması sebebiyle valilikçe yağ ihracatı yasaklanmıştır. Dahiliye Nazırlığı, Trabzon vilayetine bir yazıyla bu kararın doğru olmadığını, yağ üreten köylülerin kazandıkları paralarla inek sayısını arttırdıkları, dolayısıyla da yağ üretimini fazlaştırdıkları bundan dolayı yağ ihracı yasağının kaldırılmasının gerektiği valiliğe bildirilmiştir.⁸³

Tereyağı

Trabzon'da tereyağı üretimi amacıyla kullanılan sütler büyükbaş hayvanlardan elde edilmektedir. Büyükbaş olarak da yalnızca ineklerden faydalanılmaktadır. Küçükbaş hayvanlardan koyun ve keçilerin sütleri kullanılmamakta, bu hayvanlar yalnızca etleri için beslenmektedir.

Trabzon tereyağı sarı renkli olmaktadır. İneklerin biyolojik yapısı, yeşil otları aldıkları karoteni (turuncu renk) süte doğrudan karoten



olarak vermelerini sağlamaktadır. Trabzon'da da halkın tereyağı üretimi amacıyla kullanmış olduğu madde inek sütü olduğundan sarı renkli bir yağ elde edilmektedir.

Trabzon'da geleneksel tereyağı elde edebilmek amacıyla farklı metotlar kullanılmakta, sütler bazı ön işlemlere maruz bırakılmaktadır. Ön işlemlerin farklı olması tereyağının lezzet ve aromasını etkilemektedir.

Yoğurttan Tereyağı Eldesi

Tereyağı elde etmek amacıyla uygulanan birinci yöntem sütü yoğurda dönüştürmektir. Öncelikle süt, yoğurt yapılır ve daha sonra yoğurt, yayıkta ayrana dönüştürülerek tereyağı elde edilir. Bunun için gerçekleştirilen işlem şu şekildedir:

İneklerden sağılan süt ince delikli tülbentten geçirilerek süzülür. Ahırda elle sağma işlemi esnasında hayvanın kuyruğunu sallamasıyla birlikte süt kazanının içerisine yabancı maddeler girebilmektedir. Süzmenin amacı bu yabancı maddeleri ayırmaktır. Daha sonra tencereye alınan süt, kaynatılır ve serçe parmağın tersinin dayanabileceği sıcaklığa kadar ılıtılır. Bu işlemin ardından bir önceki yoğurttan ayrılan maya bu sütün içerisine konularak ağzı bir tülbentle ve ılık kalması amacıyla battaniye, kazak gibi evde bulunan ısıyı muhafaza edebilen eşyalara sarılır. Yaklaşık 3,5 – 4 saat civarında bekletilen maya ilave edilmiş süt artık mayalanmış olur. Serin bir yere kaldırılan yoğurt ortalama 10 – 12 saat dinlendirilir. Dinlendirilmesinin amacı tat ve aroma gelişimini sağlamaktır. Mayalanan bu yoğurttan tereyağı elde etmek amacıyla ya tavandan iki ucundan iple asılan ya da kolları, içinde merdane olan yayık kullanılır. İkisi de ahşaptan imal edilmiş olan bu yayıklar öncelikle suyla ıslatılarak şişmesi ve ek yerlerinin kapanması sağlanır. Bu işlemin başka bir faydası da yayığın soğuması ile yağın toplanmasını kolaylaştırmasıdır. Sonrasında yoğurt, hangi yayık kullanılacaksa onun içerisine dökülerek sallanır veya kol çevrilerek yağ elde edilmiş olur. İple sallanan yayıktaki yağın olduğu "küt" diye sesin yayığın iki ucundan gelmesiyle, merdaneli yayıkta ise kolun dönmeye karşı direnç göstermesiyle anlaşılır.

Yağın olduğu gözlemlendiğinde yayıklar boşaltılır ve tereyağı ile yayık ayranı birbirinden ayrılır. Elde edilen yağ soğuk su dolu bir tencere veya kovanın içerisine alınarak elle veya odun kaşığıyla bastırılarak yıkanır. Yıkamasındaki amaç içerisinde bulunan ayranın tamamen ayrılmasıdır. Bu işlem yapılırken yıkama suyu devamlı değiştirilir. Ne zaman ki yıkama suyu berrak bir hâl alır, tereyağının içerisinde ayran kalmamış demektir.⁸⁴

Ayrandan tam anlamıyla temizlenemeyen, yani arıtılmayan tereyağının dayanma süresi kısadır. Çünkü içerisinde bulunan ve süten gelen protein, laktoz gibi besin elementleri mikroorganizmaların çoğalmasına ve tereyağının raf ömrünün kısa olmasına neden olmaktadır.



Tereyağının yayıklanması



Elde edilen tereyağının yayıktan boşaltılması

Yıkama sonrası elde edilen tereyağı elle yoğurularak yıkama suyunun da yağdan iyice uzaklaşması sağlanır. Bu şekilde suyun, yağı acılaştırması da engellenmiş olur.

Tereyağının ayrılmasıyla çıkan yayık ayrıncı üç şekilde değerlendirilmektedir. Süt kaynatılarak yapılan yoğurttan tereyağı üretildiği için bu ayrıncı içecek olarak kullanılmaktadır. Kahvaltı veya diğer yemeklerin yanında keyifle tüketilmektedir. Yayık ayrıncının kullanıldığı başka bir ürün minzi peyniridir. Yayık ayrıncı ateşin üzerinde pişirilerek kestirilir, bez torbalarda süzülerek minzi peyniri (lor peyniri, çökelek) üretilir. Yayık ayrıncı çorbalarda da bileşen olarak kullanılmaktadır.



Tereyağının yıkanması ve ayrıncısından ayrılması

Kaymaktan / Kremadan Tereyağı Eldesi

Sütün direkt olarak yoğurda çevrilmesi ve daha sonra bu yoğurdu tereyağına dönüştürülmesinden başka bir diğer yöntem de sütün kaymağının veya kremasının yayıklanmasıdır. Kaymaktan tereyağı elde edilebilmesi amacıyla öncelikle sütün kaymağının ayrılması ve bu kaymağın işlenmesi gerekmektedir. Süt kaymağı; sütün kendi hâlinde bırakılmasıyla yüzeyde toplanan yağ tabakasıdır. Kaymak eldesi için ekstra işlemlere ihtiyaç yoktur. Krema ise oldukça yüksek yağlı (%10-30 arasında) süttür ve krema eldesi için mutlaka krema makinesine (krema seperatörü) ihtiyaç vardır. Tereyağı eldesinde genellikle yağ makinesi yoksa sütte kendiliğinden toplanan kaymak tabakası hergün ayrılarak biriktirilir ve böylece krema kadar yoğun yağlı süt toplanmış olur. Daha sonra yayıklama ile tereyağı üretimine geçilir. Bir diğer seçenek ise neredeyse köyde her evde bulunabilen basit yağ ayırma makineleriyle (seperatörler) kremayı ayırıp biriktirmek ve yeterli miktarda biriktirilen kremadan yayık ile tereyağı elde etmektir.⁸⁵

Trabzon halk mutfağında sütün kaymağını ve kremasını ayırmak için tarihsel süreçten günümüze üç farklı metot kullanılmıştır ve kullanılmaya devam etmektedir.

Delikli Kaymak Ayırma Teknesiyle Kaymak Ayırma

Saha çalışmalarımızda tespit etmiş olduğumuz en eski kaymak ayırma ekipmanı, ahşap delikli kaymak ayırma teknesidir. Sütler, sağılmasının ardından delikli kaymak ayırma teknesine konulur. Sabah konulan sütün üzerinde bir gün sonraki sabaha kadar kaymak oluşmaktadır. Teknenin altındaki çivi gevşetilerek yağsız süt alt kısmından akar ve teknenin içerisinde yalnızca kaymak kısmı kalır. Her gün bu şekilde ayrılan süttten elde edilen kaymak, küp veya küleklere biriktirilir. Fakat günümüzde bu kaymağı biriktirme işlemleri plastik bidonlarda ve metal kaplarda yapılmaktadır.⁸⁶



Kaymak Ayırma Teknesiyle Kaymak Ayırma

Bir diğer kaymak ayırma yöntemi kaymak ayırma teknesidir. Bu tekneye biriktirilen sütün, kaymak bağlamasının ardından "kenez" ile kaymakları ayrılıp yine küp veya küleklere doldurulup bu kaymaklardan tereyağı üretilir. Kaymak ayırma teknesi ve kenez çok önceden ahşaptan imal edilmiş olmakla birlikte daha sonra metalden yapılmıştır.⁸⁷

Seperatörle Kaymak Ayırma

Seperatör, teknolojinin gelişmesiyle birlikte Trabzon mutfağında kullanılan bir ekipman olmuştur. İnekten sağılan sütün buzdolabında muhafaza edilir. Daha sonra kuzinede el yakmayacak sıcaklığa kadar ısıtılarak makinenin haznesine dökülür ve kol çevrilerek yoğunluk farkından dolayı sütün yağlı ve yağsız kısımlarının ayrılması sağlanır. Sütün hafif ısıtılmasının amacı yağın akışkan hâle gelmesi, böylece daha kolay ayrılmasının sağlanmasıdır.



Yağlı sütün makinede (seperatör) kremasının ayrılması işlemi

Tüm bu yöntemler kullanılarak kaymak veya krema ayrılır ve yayıklamaya yetecek kadar miktara ulaştığında tereyağı yapımına geçilir. Kaymaktan tereyağı yapılırken iki türlü yol kullanılmaktadır. Bunlardan birincisi; kaymak kaynatılarak yoğurt yapılır, ikincisi de pişirilmeden yani yoğurt yapılmadan direkt yayıklanır. Pişirilerek, yani yoğurt yapılarak yayıklanan tereyağı daha lezzetli olmaktadır. Özellikle geçmiş dönemde buzdolabı bulunmadığından kaymağı biriktirme işlemi esnasında kaymaklar bozulmasın diye tuzlama işlemi gerçekleştirildi. Fakat ne kadar tuzlama yapılırsa yapılsın elde edilen yağda bir acılaştırma oluşturuldu. Hem acılaştırma olması hem de tuzlu kaymaktan elde edilmesi bu yağın daha çok, yemeklerde kullanılmasına imkân tanımıştır. Bu yağ, kahvaltıda tüketmeye uygun tat ve lezzette değildir. Kahvaltıda tüketilen veya taze olarak yenilen tereyağı, kaymağı biriktirilmeyip

hemen yayıklama sonucu elde edilen tereyağıdır. Tuzlu olmadığı ve acılaşıma meydana gelmediği için lezzet ve aroması, dolayısıyla beğenilirliği daha yüksektir.⁸⁸

Yayla yağı yemek yapmak amacıyla eritildiğinde köpürmektedir. Köpürme tereyağının kalite göstergesidir. Köpüren tereyağı daha lezzetli olmaktadır.⁸⁹ Yağ üretenlerin verdiği bilgiyle aslında ifade edilmek istenen şudur: Tereyağı eritildiğinde meydana gelen köpürme içerisinde bulunan süt proteinlerinin tam yıkanmadığının bir göstergesidir. Protein oranı yüksekliğinden ötürü tereyağı içerisindeki süt veya ayran, su ile birlikte kaynamakta ve köpürmektedir. Böylece halk bu yağın hile karıştırılmamış, bitkisel hammaddeden kullanılmadan yalnızca süttten imal edildiğini anlamaktadır.

En başta kuymak olmak üzere Trabzon mutfağında tereyağının kullanım alanı çok geniştir. Kuymak tereyağı, tereyağı kuymaktır. Kuymağın üzerinde göllenmiş tereyağına ekmek bandırmak en keyifli anlardan bir tanesidir pazar kahvaltılarında. Evde ekmek olduğunda ekmeğin arasına veya içerisine koyularak özellikle çocuklar için öğün geçiştirilen bir fast food ürün olarak kullanılmıştır hep. Tava yemeklerinin kızartılmasında, tencere yemeklerindeki soğanın sotelenmesinde, zagudanın dağlanıp ğuliyanın üzerine dökülmesinde ana görev tereyağına aittir. Her ne kadar kırmızı benekli alabalık tereyağsız kızartılmasa dahi bu balığın haricinde diğer balıkların ve özellikle hamsinin kızartılmasında tereyağı hep kullanılagelmiştir. Hatta günümüzde bazı balık buğulamalarına tereyağı parçaları eklenmektedir.

Tereyağı tencere yemeğinin içerisinde yalnızca soğan sotelemek veya baharat dağlamak için kullanılmaz. Güvecin fırına verilmesinde üzerine parça parça eklenen tereyağının lezzet patlaması yaşattığı unutulmamalıdır. Etin lezzeti ve tereyağının aroması birbirine karışmakta, Ramazan'da iftar sofraları şenlenmektedir.

Oruç tutamayacak kadar küçük yaştaki çocukları bile sahura kaldıran kesme makarna ancak tereyağıyla pişirildiğinde anlam kazanmaktadır halk mutfağında. Bundan dolayı kesme makarna yapımında yalnızca tereyağı kullanılmaktadır. Hafta sonlarının kahvaltısı gelenegi olan peynirli veya kıymalının kenarından bir parça kopartıp tereyağına batırmadan insan kahvaltısından keyif alamaz. Bayramların Trabzonlular için vazgeçilmezi olan burmalı, fındıklı baklava, mısır unu helvalı baklava, mısır unu helvası ve su böreği tereyağı olmadan anlamsız hamur parçaları olmaktadır.⁹⁰

Tereyağı Trabzonlular için çok değerlidir, parasal değeri diğer süt ürünlerine göre daha yüksektir. Diğer süt ürünleri olan peynir ve kurut gibi satılarak eve gelir getirmesi beklenir. Dolayısıyla maddi durumu iyi olmayan aileler tereyağını iktisatlı kullanmışlardır. Yemeğin içine neredeyse çay kaşığı ucuyla tereyağı konulmuştur. Bundan dolayı birçok yemek yavan denilebilecek tada sahip olmuştur. Fakat günümüzde maddi durum iyileşmiş olsa bile dede, nine gibi aile büyüklerinin de yaşadığı evlerde yağ, geçmişten gelen ikti-

satlı kullanma zorunluluğu sebebiyle sınırlı miktarda tüketilmeye devam etmektedir.⁹¹

Tonya Belediye Başkanlığı tarafından yapılan başvuru üzerine Türk Patent ve Marka Kurumu, Trabzon ili Tonya ilçesinde üretilen tereyağını 18.08.2018 tarihinde “Tonya Tereyağı” adıyla coğrafi işaret vererek tescillemiştir.⁹² Hatta 2023 yılının Ağustos ayında 20. si düzenlenen “Tonya Tereyağı Kültür ve Sanat Festivali” ile en lezzetli tereyağı yapım yarışmaları yapılmakta, dünya üzerinde bu lezzetin tanıtılmasına katkı sağlanmaktadır.

Peynir

Süt üretiminin Trabzon halk mutfağına kazandırdığı ve sürekliliği bulunan diğer bir ürün de peynirdir. Peynir üretiminde inek, manda, koyun, keçi gibi çitlik hayvanlarının sütleri kullanılmaktadır. Fakat Trabzon’da yaygın olarak yapılan hayvancılık büyükbaş hayvancılığı olduğundan elde edilen peynirlerde inek sütü kullanılmaktadır. Tabi bu durum, geçmişte özellikle yaylalarda manda, koyun ve keçi sütünden de peynir yapıldığı gerçeğini değiştirmez. Fakat günümüzde sayısı oldukça azalan bu hayvanlardan peynir üretimi yaygın değildir.

Trabzon’da farklı peynir çeşitlerinin ortaya çıkması, minzi ve kolotun elde edilme yöntemi, elde edildikten sonra uygulanan işlemler ve muhafaza koşullarıyla yakından ilgilidir. Külek, tulum, küp geçmişte kullanılan ambalajlar olup günümüzde bunlara pek rastlanmamaktadır. Ayrıca küleklere doldurulan peynirler yaylaların güneş almayan ve soğuk yerlerinde saklanmakta, toprağa gömülmemekte ve bu şekilde olgunlaştırılması sağlanmaktadır. Bazı peynirler de öncelikle gölge bir yere serilmekte, birkaç gün orada bekletilmekte, ardından çuvallarda olgunlaştırılmaktadır. Bu yöntemlerin tamamı peynirde çeşitliliğe sebep olmaktadır.^{93,94,95,96}

Günümüzde çoğunlukla minzi gibi ekşitme ve ısıtma işlemi yapılan peynirlerin büyük bir kısmı geçmişte şirden adı verilen ve buzağıdan elde edilen mayalar kullanılarak üretilmiştir.

Buzağı Mayası (Şirden Mayası)

Peynir yapımının en temel aşaması mayayı elde etmektir. Hayvancılığın geçmişte fazlaca olması maya üretiminde bu hayvanlardan yararlanılmasına sebebiyet vermiştir. Bu amaçla buzağı mayası (şirden) üretimi yapılmaktadır. Süt buzağısı kesilerek işkembesi alınır ve güzelce temizlenir. Ardından ineekten sağılan süt, şirdende boş yer kalmayacak şekilde tam olarak doldurulur. İçerisine yaklaşık bir avuç kaya tuzu konulur. Ardından isteğe bağlı olarak bütün yakar biberlerden içerisine 5 – 6 adet atılır. Yaklaşık iki ay süresince genelde ocak başına asılır. Bu süre esnasında işkembe içerisine doldurulan süt dışarı sızmaya ve damlamaya başlar. Ocak başında asılı bulunduğu esnada içerisindeki süt keser⁹⁷, ortaya çıkan surat



suyu⁹⁸ da sızarak dışarıya damlar. İçinin damlaması bitip küçüldüğü zaman tekrar süt doldurulur. Bu işlem toplamda 3 – 4 defa tekrarlanır. İçerisine artık süt giremeyecek kadar kesmiş süt dolu olan şirdene daha süt koyulmaz ve bulunduğu yerde iyice kuruması beklenir. Şirdenin içi tamamen kuru olduktan sonra şirden mayası artık olmuştur. İyice kurutulan şirden mayası direkt kullanılmaz. Öncelikle bir kavanozun içerisine surat suyu koyulur ve şirdenden bir kaşık bu kavanozun içerisine koyularak iyice karıştırılır. Bu artık peynir yapımında kullanılacak mayadır. Bu mayadan 20 kilogramlık süt tenceresi içerisine ortalama bir yemek kaşığı koyularak peynir yapımı sağlanmış olur.⁹⁹

Minzi

Maya elde edildikten sonra artık peynirin üretimine geçilmektedir. En temel peynir minzidir. Trabzon'da çökelek, minzi, minci, mizi, lor, süt kesigi gibi isimlerle de adlandırılmaktadır. Sıcaklıkla ve/veya maya ile sütün kestirilmesi olan minzi, hem bu şekilde hem de olgunlaştırılarak üretilen peynirlerin hammaddesi konumundadır.

Mayalanmış yoğurttan tereyağı elde edildikten sonra ortaya çıkan yayık ayrıntı evlerde tüketilmektedir. Tüketim fazlası olan ayrıntı bir kaba koyularak yaklaşık bir gün boyunca ılık bir ortamda bekletilir. Bu işlem ayrıntının ekşimesine yardımcı olmak ve kolay ekşimesini sağlamak amacıyla yapılır. Ekşiyen ayrıntı ateşe alınır ve kaynatılarak kestirilir. Bu işlemin kanıtı tenceredeki suyun yeşile dönmesi, peynir pıhtılarının tencerenin üzerine çıkmasıdır. Pıhtı, oluştuktan sonra bir tas ile birlikte tencere içinden alınarak torbaya doldurulur ve asılarak içerisindeki suyun dışarıya sızması sağlanır. Torbanın belli bir süre asılı tutulmasının ardından ağzı açılır, bir miktar tuz karıştırılır torba ile birlikte yayvan hale getirilerek düz bir zeminde ağır bir taş altına koyulur. Burada taşın ağırlığının etkisiyle birlikte kalan suyu da sızdıktan sonra kahvaltılık, börek içi, peynirli yumurta gibi ürünlerde taze olarak tüketilir. Taze olarak tüketilmek istenmiyorsa olgunlaştırılmış peynir yapımında kullanılır.



Minzinin eldesi

Eğer ayrandan değil de süttten direkt olarak minzi yapılacaksa önce süt makineye(seperatöre) vurularak süttün yağı uzaklaştırılır. Yağsız süt alınır. Sıcak havalarda makineye vurulduktan 7 – 8 saat sonra bu yağsız süt bir miktar ekşimeye başlamıştır. Bu süt ateşe koyulur ve kaşıkla hafif karıştırılır. Daha sonra torbaya dökülür, süzgece koyulur ve asılır. Suyu iyice çıktıktan sonra bir miktar tuz katılarak karıştırılır ve ağır bir taşın altına koyularak bekletilir. Bu tuz hem bozulmayı engellemekte hem de suyun çıkışını kolaylaştırmaktadır.

Yağsız süt bir an önce kestirilmek isteniyorsa 7 – 8 saat beklenilmez. Bunun yerine önceden ayrılıp ılık bir şekilde kavanoz içerisinde bekletilen surat suyu ateş üzerindeki yağsız süttün içerisine dökülerek karıştırılır ve hemen kestirilmesi sağlanır. Bu surat suyunun kaynağı olarak evde tüketilen yoğurtlardan kalan yeşil su, daha önce yapılmış olan kolot peynirinin surat suyu (Kolot peyniri mayalandırılarak yapılan bir peynir çeşidi olmasından ötürü bu peynirin surat suyu süttü en hızlı şekilde minziye kestirmektedir) ve daha önceki minziden ayrılan ve saklanan surat suyu kullanılır.

Orta derecede yağlı minzi yapılmak istenmesi durumunda makineye vurularak elde edilen süttün içerisine yarı yarıya yağ azaltılmamış süt eklenerek kestirme işlemi yapılır.

Makineye vurulmadan, yani yağ hiç azaltılmadan da minzi yapılmaktadır. Hayvandan sağılıp biriktirilen süttler ateşe konularak kestirilir. Ateşe koymadan önce surat suyu eklenmesi minzi yapmasını kolaylaştırır. Baş süttü¹⁰⁰ olarak tanımlanan ve yağ azaltılmamış süttten elde edilen bu minzi en lezzetli minzi olarak bilinmektedir.^{101,102}



Kolot Peyniri

Süt, tencereye alınarak kuzinenin kenarına konulur ve bir miktar ılıması beklenir. İldıktan sonra peynir mayası atılır ve bir sefer tam tur karıştırılır. Pıhtı tutmaya başladığı görüldüğünde ekşi surat suyundan içerisine dökülür ve tekrar karıştırılır. Karıştırma esnasında kaşığa sarılmaya başlanır ve tencereden kevgirle alınarak bir tekneye konularak yoğrulur. Yoğrulmasının ardından tekrar çıkarıldığı tencereye kalıp hâlinde atılarak bir süre sıcak surat suyunun içerisinde tutulur. Ardından kevgirlerle alınarak yuvarlak kalıp şeklindeki bir tepsinin içerisine konularak tepsinin şeklini alması beklenir. Bu kolot şeklidir. Kalan suyunu uzaklaştırmak amacıyla temiz bir beze suyu emdirilir ve peynir kurutulur. Kolot elle kırılarak parçalanıp tuzlandıktan sonra sofrada tüketilir veya minziyle karıştırılır. Kolotun yapılmasının

ardından kalan surat suyu tekrar kaynatılarak az bir miktar daha minzi elde edilir. Bu minzi, sütten elde edilen minziden daha ekşi olmaktadır. Trabzon'da bu peynire kolot haricinde golot, koloti, koleti gibi isimler de verilmektedir.¹⁰³

Telli Peynir

Tencereye alınan süte ısıtılmasının ardından peynir mayası atılır, bir defa karıştırılarak beklenir. Peynir pıhtısı oluşmaya başladığı andan itibaren daha önceki peynir yapımından ayrılmış olan ekşi surat suyu, ilave edilir ve karıştırılır. Kaşığa sarılmaya başladığı bu esnada kevgir yardımıyla çıkartılarak bir kap içerisinde yoğrulur. Daha sonra tekrar sıcak surat suyuna atılarak bir süre burada tutulur. Surat suyunun içerisinden çıkartılıp elle uzatılıp herhangi bir yükseltinin üzerine asılır, kendi ağırlığı ve yer çekimi yardımıyla bir miktar daha uzayarak istenen şekle gelmesi sağlanır. Daha sonra bir karış uzunluğunda kopartılarak tiftiklenir, tuzlanır ve tüketime hazır hâle gelir. Kolotta olduğu gibi telli peynir yapılmasının ardından kalan surat suyunun da tekrar kaynatılmasıyla minzi elde edilir. Bu minzi de sütten elde edilen minziden daha ekşi olmaktadır.¹⁰⁴



İmansız Peynir

Trabzon'da halk arasında kullanılan "imansız peynir" tabiri bulunmaktadır. İmansız peynir, bir peynir çeşidi değildir. Yağı alınmış sütten yapılan peynir anlamına gelmektedir. Burada bahsini geçirdiğimiz minzi, kolot veya tel peynir, kaymağı alınmış sütten üretilmişse, yani üretilmesi esnasında kaymağı ayrılmış süt bu peynirlerin yapımında kullanılmışsa bunlar imansız olarak nitelendirilmektedir.¹⁰⁵

Minzi, kolot ve tel peynir, üretildikten sonra bunların belirli oranlarda karıştırılması, içlerine değişik katkı maddeleri (tuz, biber,



yabani ot vs.) ilave edilmesi, değişik ambalajlarda (külek, kavran, çuval, tulum) korunması, farklı srelerde ve yerlerde (toprağa gömülerek, kiler vb.) saklanması sonucu oluşan peynirler halk mutfağında yer almaktadır. Tüm bu işlemlerin uygulanması ile oluşan peynirde meydana gelen tat, aroma, yapı, tekstür farklılıkları bu peynirlerin karakteristik özelliklerini ortaya çıkartmaktadır.

Su Peyniri

Trabzon'da yöresel olarak yapılan peynirlerden bir tanesi de su peyniridir. Süt, serçe parmağın dayanacak kadar ılıtılmasının ardından içerisine maya dökülür. Isısı kaybolmaması amacıyla battaniye ve kazak gibi eşyalarla sarılır. Yaklaşık yarım saat civarında o Şekilde bekler. Kaşıkla kontrol edilerek pıhtının tam tutup tutmadığı kontrol edilir. Pıhtı tuttuktan sonra bıçak atılarak kk kk parçalara bölünür. Ardından kaseyle birlikte alınarak bez torbaya dökülür. Ağzı bağlanarak ilitire konulur ve elle bezin düz bir hâle gelmesi sağlanır. Orada suyu iyice sızana kadar bekler. Ardından zerine ağırlık konularak içerisindeki suyun tamamının sızması beklenir. Torba taşın altından alınarak peynir torbadan çıkartılır. Daha sonra kp küp kesilerek kavanoza veya toprak küplere doldurulur. Küplere yerleştirilirken peynir kalıplarının etrafının tamamen sofratuzuyla kaplanmasına dikkat edilir. Temiz bir bezin içerisine kaya tuzu eklenerek ağzını bağlanıp bu kavanozdaki peynirlerin en üstüne, kapağın altına konulur. Daha sonra musluk suyu ilave edilerek ağzı kapatılır. İki günde bir kapak açılarak beze sarılı tuzun eriyip erimediği kontrol edilir. Tuzun varlığının kontrol edilme sebebi suyun tuzu çekip çekmediğini kontrol etmektir. Tuz her bittiğinde beze tuz sarılarak tekrardan kavanoza konulur. Çiğ sütten üretilen bu peynirin hem tadını alması hem de sağlığa zarar vermemesi için en az 4-5 ay bekletilerek olgunlaşması sağlanır. Eğer peynirin yapılması esnasında süt kaynatılırsa bu olgunlaşma süresi 3 aydan daha kısa sürebilir.¹⁰⁶



Kulek Peyniri

Kulek peynirine varil peyniri de denilmektedir. Minzi ile kolot veya tel peynir belirli oranlarda karıştırılarak kuleklerin içerisine doldurulur. Bu doldurma işlemi, bekletilme esnasında suyunun iyice sızıp akması için tokmakla vurularak çok sıkı şekilde yapılır. Kuleğin ağız tarafına temiz, kuru bir bez serilerek kül konur ve tekrar temiz bez serilerek ters bir şekilde toprağa gömülerek saklanır. 3-4 ay boyunca toprakta kalan peynir, suyu uzaklaşıp fermente olunca çıkartılıp tüketilmeye başlanır. Günümüzde tahta kulek üretimi pek olmadığından plastik kovalar bu amaçla kullanılmaktadır. Fakat kulek yerine kova kullanıldığında peynirin suyu iyi uzaklaşmamakta, bu da eski dönemde kulek kullanılarak yapılan peynirlerdeki lezzet ve aromaları sağlayamamaktadır.

Kulek peynirinin başka bir olgunlaştırma yöntemi ise gömmeden saklamaktır. Minzi ve kolot peyniri karıştırılarak kuleklerin içerisine bastırılır. Bastırma işlemi bunda da sıkı bir şekilde yapılmaktadır. Ardından kulek ağzına kadar doldurulduktan sonra serandere kaldırılır ve burada bekletilir. Ağzına herhangi bir örtü veya kül benzeri su emen bir malzeme konulmadan saklanır. Yaklaşık 3 - 4 ay boyunca olgunlaştıktan sonra tüketilir.^{107,108}

Kulek peyniri üretimi Trabzon'da o kadar önemli ve farklı bir lezzettir ki Vakfıkebir ilçesinde üretilen Vakfıkebir Kulek Peyniri Vakfıkebir Belediyesi'nce yapılan başvuru üzerine 25.05.2021 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaretle tescillenmiştir.¹⁰⁹

Aho Peyniri

Aho, Araklı'nın Ayvadere köyünün eski ismidir. Bu köyde yaşayanların yazın bol süt elde ettikleri yaylalarında ürettikleri bir peynirdir. Bu köyün sakinlerinin geçmişte hayvancılıkla uğraştıklarından yazın bol miktarda yaptıkları peyniri kış boyunca tüketebilmeleri amacıyla geliştirmiş oldukları yöntem Aho peynirinin ortaya çık-



Zemine serildikten sonra olgunlaşması amacıyla üzerleri örtülen Aho peyniri



Çuvala doldurulup olgunlaşmasının tamamlanması amacıyla bekletilen Aho peyniri

masına sebep olmuştur. Tabii ki peyniri fazla ürettiklerinden ihtiyaç fazlasını da piyasaya sunmaları, Aho peynirinin tanınmasını kolaylaştırmıştır. Aho peyniri günümüzde tüm Türkiye'deki Trabzonlular tarafından aranan bir peynir çeşididir. Her ne kadar ismini Aho köyünden alsada günümüzde söz konusu köyde pek yapılmamaktadır.

Aho peynirinin en önemli özelliği yaz döneminde yapılacak olmasıdır. Bunun sebeplerinden bir tanesi o dönemde sütün bol olması sebebiyle bol peynir üretilebilmesi, bir diğeri de peynirin olgunlaştırılması amacıyla ısıya ihtiyaç duyulmasıdır. Yukarıda anlatmış olduğumuz yöntemlerle elde edilen minziler geniş beton bir havuza yaklaşık bir karış kalınlığında serilir. Serilen bu peynirlerin olgunlaştırılması gerekmektedir. Bunun için üzerlerine temiz örtüler serilir. Temiz örtüler olgunlaşma esnasında ortaya çıkan ısı'nın kaybolmasını önleyerek peyniri ılık tutmaktadır. Olgunlaşma gözlemlendiğinde peynirin üzeri açılıp tuzlanır. Olgunlaşmanın göstergelerinden bir tanesi de renginin sarımtırak bir görüntü almasıdır. Tuzlanmasının ardından küreklerle iyice karıştırılan peynirin tuzlu suyunu salması ve kurumması beklenir. İyice kuruyan peynirlerin içerisine elle kırılan kolot peynir atılır ve homojen bir karışım elde edilene kadar karıştırılır. Daha sonra içerisinde naylon olan çuvalara sıkı bir şekilde bastırılarak üst üste istiflenir ve yaklaşık üç ay da bu şekilde olgunlaşması beklendikten sonra tüketilir.^{110,111,112}

Trabzon'da kuymak yapımında kullanılan peynir aslında Aho peyniridir. Mevcut aroması dolayısıyla diğlerinden ayrılan bu peynir, kuymağın lezzetini arttırmaktadır. Günümüzde gurbette yaşayan

Trabzonlular, bu peynirden sipariş vererek buldukları şehirlerde tüketmektedirler. Son dönemde sosyal medyanın da etkisiyle uzayan kuymak popüler olmuş durumdadır. Peynirin uzaması amacıyla yöresel olmayan eritme veya kaşar peyniri kullanılmaktadır. Bu tür eritme ve kaşar peynirlerin kullanılmasıyla üretilen kuymaklar maalesef yöresel kuymak adıyla işletmelerde yer almaktadır.^{113,114,115}

Biberli Peynir

Minzi yapıldıktan sonra ağırlığın altına koymadan önce yakar köy biberinden arzu edilen kadar peynir torbasının içine kırılarak atılır. Ardından her yerine dağılması amacıyla elle birlikte güzelce karıştırılır. Daha sonra taşın altına konulur ve suyunun iyice çıkması sağlanır. En son olarak da varil, küp, külek veya günümüzde olduğu gibi bidonlara doldurularak olgunlaştıktan sonra tüketilir.

Otlu Peynir

Çaykara ilçesinde zaguda adlı yabancı ot birçok yemeğin bileşeni olarak kullanılmaktadır. Zaguda otunun kullandığı ürünlerden bir tanesi de peynirdir. Genel olarak Van Otlı Peynir'i gibi uzun süre dayanması amacıyla değil de yalnızca zaguda otunun katılıp en fazla birkaç günde tüketilmesi maksadıyla yapılan bir peynir çeşididir. Fakat olgunlaştırarak tüketen aileler de bulunmaktadır. Yapılmış olan minzi içerisine ince doğranmış zagudaların karıştırılmasıyla elde edilmekte olup, yaygın bir peynir çeşidi değildir. Olgunlaştırarak tüketmek isteyenler biberli peynirde olduğu gibi zagudayı, taşın altına koymadan ilave etmekte, daha sonra suyunun sızmasını bekleyerek ambalajlara koyarak tüketmektedirler.^{116,117}

Kurç Peyniri

Yağlı süt, ateşin üzerinde mayayla birlikte kestirildikten sonra bez torbaya doldurulur ve surat suyunun çıkması sağlanır. Ardından bu peynir, torbasiyla birlikte içerisinden çıkartıldığı ve ateşte bulunan surat suyunun içerisinde tekrar pişirilir. Ardından surat suyundan çıkartılıp ilistire konularak torbanın kenarlarından suyun akıp gitmesi beklenir. Daha sonra bu peynirin içerisine az bir miktar tuz atılarak iyice suyunun çıkması amacıyla ağır bir taşın altına konularak bir gün boyunca bekletilir. Suyu çıkan bu peynir küleğe koyularak tüketilmek amacıyla saklanır. Yaklaşık 10 – 15 gün sonra tüketilmeye başlanabilir.^{118,119}

Kurç peyniri, Çaykara ve Of civarında kahvaltılarda bir çeşit olarak kullanıldığı gibi pişirilerek de tüketilmektedir. Bu amaçla bir sahana alınan kurç peyniri bir miktar su karıştırılarak akışkan bir yapı elde edilir. Daha sonra yayık yağı tavada eritilir ve bu sahandaki kurç peyniri üzerine dökülerek yaklaşık 10 dakika civarında karıştırıldıktan sonra ateşten alınarak tüketilir.^{120,121}

Tulum Peyniri

Tulum peyniri, Trabzonluların inek ve koyunlarını bol verim almak için götürdükleri yaylalarda üretilmiş bir peynir çeşididir. Yaklaşık bir hafta civarında ağır bir taşın altında tutularak suyu uzaklaştırılan minzi ve kırılarak dört veya beş parçaya bölünmüş olan kolot bir kapta homojen bir şekilde karıştırılır. Karıştırma esnasında orta kalınlıkta tuz ilave edilerek harmanlanır. Tuzun, her tarafa eşit oranda karışması sağlanır. Bu ürünler yaklaşık beş gün civarında, karıştırıldığı yerde bekletilir. Bu bekletilme işlemine ağartma denilmektedir. Fakat işlem aslında ağartma değil ürünün sararmasıdır. Bu süre sonunda peynirler çuvala doldurulur ve üzerinde ağırlık olacak şekilde 1,5 – 2 ay civarında bekletilir. Çuvala doldurma işlemindeki amaç peynirin suyunun sızmasıdır. 2 ay sonunda çuvallar boşaltılarak ürünün tadım ve görsel testleri yapılır. Eğer tuz miktarı az ise tuz, fazla ise de tuzsuz minzi ve kolot ilave edilerek dengelenmesi sağlanır. Nem oranı arzu edilen derecede düşürülememişse tekrar çuvala doldurulup bastırılır. Eğer bozuk veya rengi beklenenin dışında olan kısımlar varsa ayrılarak atılır. Peynir arzu edilen lezzet ve aromaya getirilmesinin ardından tulumlara doldurulmaya başlanır. Yaklaşık üç kilogram kadar peynir konulur ve tokmakla, deriyi patlatmadan vurularak boş yer kalmayacak ve sıkı olacak şekilde işlem tamamlanır. Bu işlem bütün tulum doldurulana kadar devam ettirilir. Tulumun ağzı dikilerek yayla evinin kilerine konulur ve ortalama iki ay kadar burada olgunlaşması beklenir. Yaz ortalarında başlayan bu işlemde elde edilen tulum peynirinin yeme olgunluğuna ve lezzetine gelmesi ekim ayı sonlarında gerçekleşir. Ekim ayı sonuna kadar tulum açılmaz. Daha sonra açılarak tüketilebilir.

Tulum peyniri yapımında kullanılacak olan tulum, koyundan elde edilmiş olmalıdır. Bunun sebebi koyunun yağ oranının daha yüksek olmasıdır. Bu yağ, peynirin olgunlaşmasında lezzete olumlu katkı yapmaktadır. Eğer peynirde süreç tamamlanmış ve hemen bir saat içerisinde doluma geçilebilecek seviyeye gelmişse koyun tulumuna hiçbir işlem yapılmadan peynir hemen doldurulmalıdır. Fakat koyun kesildiğinde peynirin doldurulmasına daha zaman varsa, tulumun içi kaya tuzuyla bolca tuzlanarak yumak hâlinde sarılır ve o şekilde bekletilir. Bekleme esnasında tulumdan su akarak uzaklaşacaktır.

Tulum peynirinin üretimi günümüzde pek yaygın değildir. Tulum, külek gibi peynir saklama ambalajlarına ulaşım kısıtlı olduğundan halk, peynirini daha çok çuvallara bastırmakta ve bu şekilde olgunlaşmasını sağlamaktadır.^{122,123,124}

Kızarmış Peynir

Külekler, peyniri uzun süre saklamak ve aroma kazandırmak amacıyla kullanılan saklama kaplarıdır. Çünkü ahşap oldukları için bekleme amacıyla geçen uzun sürede tahtaların arasından peynirin

suyu sızarak akmakta ve daha kuru bir peynir elde edilmektedir. Olgunlaşmış peynirler külektan alınıp tüketildiğinde ister istemez küleklerin iç çeperlerinde peynirler kalmaktadır. Çeperlerde bulduklarından dolayı daha kuru bir yapıdadırlar. Çeperlerdeki bu peynirler bir bıçak yardımıyla kazınarak kalıp olarak çıkartılmakta ve yanan ateşin korlarına konularak kızartılmaktadır. Kızartılan bu peynirin üzerinde bulunan kül vb. unsurlar elle temizlendikten sonra afiyetle tüketilmektedir.^{125,126}

Kurtlu Peynir

Kurtlu peynir aslında bir peynir çeşidi olmayıp Trabzon halk mutfağında zorluğun göstergesidir. Yukarıda tüm anlatılan peynir çeşitlerinin yapımına özel hassasiyet gösterilmesi gerekir. Peynir, bir çeşit süt ürünü olması sebebiyle mikro ve makro organizmaların yaşam alanı olabilen bir besin maddesidir. Bundan dolayı üretimine dikkat edilmemesi ürünün ziyan edilmesine sebeptir. Peynir üretiminde yeterince tuzlama olmazsa, iyi sıkıştırıp bastırılmazsa ve suyu istenildiği kadar çıkmazsa kurtlanma meydana gelmektedir. Ne kadar kurtlanmış olursa olsun peynir çöpe atılmazdı. Bunun sebebi, hem nimetin atılmaz oluşu hem de elde yenecek başka bir şeyin olmamasıdır. Kurtlanmış olan peynir ince bir tabaka hâlinde güneşe serilir ve kurtçukların kendiliğinden bu peynirden uzaklaşması beklenir. Kurtlar tamamıyla peynirden çıktıktan sonra bu peynirler sofralarda tüketilmiştir.¹²⁷

Yoğurt

Geçmiş dönemlerde buzdolabı bulunmadığından dolayı sütün taze olarak saklanması mümkün değildi. Bu sebeple sütün uzun süre muhafaza edilebilmesi amacıyla işlendiği ürünlerden bir tanesi de yoğurttur. Sağılan süt hemen bir tülbent yardımıyla süzülerek vakit geçirmeden kaynatılır. Ardından serçe parmağın tersinin dayanabileceği sıcaklığa kadar soğutulur. Bir önceki yoğurttan ayrılan maya, bu sütün içerisine katılarak ağzına bir tülbent kapatılır ve etrafı sarılarak ılık bir şekilde bekletilir. Yaklaşık olarak 3,5 - 4 saat bekletilen karışım artık mayalanmış olur. Serin bir yere kaldırılarak tüketilene kadar bekletilir. Yoğurt mayalanırken ağzına tülbent konulmasının sebebi ılık sütün buharlaşarak kapakta damla meydana getirip tekrar içine damlamaması içindir. Damlama olursa yoğurt tutmayacak veya gevşek bir yapı meydana gelecektir.

Sabah Çiyinden Yoğurt Yapımı

Geleneksel yolla yoğurt yapmak isteyen vatandaşlar yedi farklı bitkiden topladıkları çiyden yoğurt yapmaktadırlar. Yaylalara ilk çıkılan dönemde yani nisan sonu mayıs başına denk gelen zamanlarda çiyden yapılan yoğurt çok lezzetli olmaktadır. Gece soğuk olduğundan sabah erken kalkıldığında henüz güneşin vurmadığı gölge yerlerde bitkilerin üzerinde çiy taneleri bulunmaktadır. Bu



çiy taneleri yoğurt yapımında kullanılmaktadır. Sabah erkenden kalkılıp sağılan sütler, hayvanlar otlamaya yollandıktan sonra kaynatılıp ılıtılmaktadır. Daha sonra gölge yerlerden, yedi farklı bitki türünden toplanan çiy damlları ılık hâle getirilen bu sütün içerisine karıştırılmakta ve battaniye, yorgan,

kiyafet gibi eşyalarla sarılarak mayalanması beklenmektedir. Mayalanan ve tutan yoğurt artık tüketime hazırdır. Daha sonra yapılacak olan yoğurt, bu yoğurttan alınan mayanın kullanılmasıyla elde edilir. Bu şekilde süreç hep bir önceki yoğurttan maya alınarak sürdürülür.^{128,129}

Kuşburnu Dalı ve Eşek Dikeninden Yoğurt

Yabani gül olarak da bilinen kuşburnu, ormanlarda ve dağlarda yetişmektedir. Yazın çiçeklerini dökmesinin ardından meyve tutmaktadır. Kuşburnu meyvesinin dalından bir parça kesilir, aynı zamanda bir parça da eşek dikeninin kökünden soyulur ve bir tas sütün içerisine konulur. Yaklaşık 13 – 15 saat civarında bu sütün içerisinde bekletilir. Bu süre sonunda süt, maya hâlini almış olmaktadır. Daha sonra bu maya kullanılarak süt yoğurda mayalanır. Evde yoğurt kalmadığı dönemlerde veya mayanın tazelenmesi istendiğinde kuşburnu ve eşek dikenini kullanarak maya üretilmektedir.^{130,131}

Yoğurt, Trabzon mutfak kültüründe fazlasıyla yer alan bir besindir. Bazı durumlarda içerisine ekmeğe doğranarak tek başına bir yemek olarak da tüketilir. Geçmişten gelen bir alışkanlık olduğundan özellikle yaşlılar yoğurt içerisine doğranmış mısır ekmeğiyle öğün geçiştirmektedirler. Yoğurt ve mısır ekmeği ikilisi aynı tabakta yer aldığında yakalanan keyif müthiştir.¹³²

Yoğurdun Anadolu'da yemek bileşeni olarak en çok kullanıldığı ürünlerden bir tanesi de mantıdır. Fakat Trabzon halk mutfağında mantı, geleneksel bir ürün olarak yer almayıp yufka hamurundan yapılan siron sıklıkla tüketilmektedir. Yufkaya sarılarak kesilen silindirik şeklindeki hamurun tepsiye dik oturtularak fırınlanması ve daha sonra üzerine kıyma, soğan benzeri maddelerle yapılan harçla pişirilmesi ile elde edilen siron, üzerine çırpılmış yoğurt gezdirilerek servis edilmektedir.¹³³

Şehriye çorbası, mısır çorbası gibi çorbalar sıcak iken içlerine çırpılmış yoğurt dökülerek tüketilmektedir. Yoğurt, bu çorbaları hem soğutma görevi görmekte hem de değişik bir lezzet elde edilmesini sağlamaktadır. Daha çok ekşimeye başlamış olan yoğurdun çorbaların içerisine karıştırılarak tüketilmesi alışkanlığı daha yaygındır.¹³⁴

Ekşiyen yoğurdun kullanıldığı ürünlerden bir tanesi ayrandır. Geçmişte, buzdolabının olmadığı dönemde yapılan yoğurt günümüzdekinden daha hızlı bir şekilde ekşimiştir. Çok değerli olan yiyeceklerin atılması gibi bir durum söz konusu olamaz. Bu sebeple ekşimeye başlayan yoğurtlar ayran yapılarak, kahvaltıda veya diğer öğünlerde tüketilmiştir. Bu gelenek günümüzde ayranı isteyerek ekşitme ve o şekilde ayran yaparak kullanma şeklinde devam etmektedir. Tek fark kahvaltıda ayran tüketilmemektedir.¹³⁵

Ekşimeye başlayan yoğurt bir de süzülerek süzme yoğurt yapılmaktadır. Temiz bir tülbentin içerisine dökülen yoğurt 9 - 10 saat civarında burada tutularak süzülmesi beklenir. Böylece suyu epeyce süzülerek, günümüzdeki krem peynir kıvamında bir ürün elde edilmektedir. Bu ürün geçmişte sulandırılarak ayran olarak veya ekmeğin üzerine sürülerek tüketilmiştir. Fakat günümüzde bir kahvaltı çeşidi olarak sofraları süslemektedir.¹³⁶

Yoğurdun Trabzon mutfağında bambaşka bir kullanım alanı daha bulunmaktadır. Ekmeğe mayası bulunmadığı dönemde ekşimiş yoğurt veya ayran kullanılarak az bir miktar hamur yoğrulmakta ve bu hamur bekletilerek maya hâline gelmesi sağlanmaktadır. Daha sonra bu maya kullanılarak hamur yoğrulur. Böylece ekşi mayalı ekmeğe elde edilmiş olur.¹³⁷

Trabzon'da günümüzde yöresel olarak adlandıramayacağımız fakat 1959 yılındaki Trabzon Lokantacılar Tarifesi'nde belirtilen ve lokantalarda sunulan yoğurtlu yayla çorbası ve yoğurtlu İzmir köftesi ile 1969 yılında Trabzon Belediyesi tarafından işletilen Boztepe Piknik Gazinosu'nda yoğurtlu patlıcan ve yoğurtlu kabak menülerde yerini almıştır.¹³⁸

Günümüzdeki Trabzon lokantalarında hem sade olarak hem de yukarıda belirtilen yemeklerin yanında yoğurt sunulmaktadır. Bunun yanında günümüz halk mutfağında da yoğurt sıklıkla yer alır. Garnitür olarak biber dolma, lahana sarma, mantı, ıspanak, sebze kızartma, sebze kavurma, bileşen olarak ekşili köfte, yayla çorba, ayran çorbası, tavuk suyu çorbası, sebze çorbası gibi bazı yemeklerde yoğurt çokça kullanılmaktadır. Bu yemeklerin büyük bir kısmı yöresel bir özelliğe sahip olmayıp mutfak kültürünün farklılaşması sonucu Trabzon'da üretilen yemekler konumundadır.¹³⁹

Kurut

Kurut, isminden de anlaşılacağı üzere kurutularak yapılan bir üründür. Fakat Trabzon gibi rutubeti bol olan bir yerde üretmek biraz zordur. Dolayısıyla çok sık yapılabilen bir besin maddesi değildir. Ustalık ve sabır kurutun olmazsa olmazıdır.

Sütün kaynatılarak pişirilmesi ve daha sonra mayalanabilecek ısıya kadar soğuduktan sonra içerisine maya ilave edilip yoğurt olması kurut yapımındaki ilk adımdır. Süt, yoğurt hâline geldikten sonra pamuklu bez bir torbaya dökülür. Ağzı sıkıca bağlanan bu torba bir ilistir içerisine konulur. Burada amaç yoğurdun suyunu çıkartmaktır. Çıkan yeşil suyu alıp kaynatarak lor yapmak gerektiğinden, ilistir bir tekne içerisine oturtulur. Böylece yeşil su akıp gitmez, ziyan olmaz. Yeşil suyun iyice çıktığı anlaşıldıktan sonra torbanın ağzı açılır, bir miktar tuzlanır ve karıştırılır. Kalan suyun, tuzun da yardımıyla tekrar sızıp çıkması amacıyla ağır bir taşın altına konularak burada bekletilir. Suyu baskıyla iyice uzaklaştırılmış olan yoğurttan eğer yumak hâlinde kurut elde edilmek isteniyorsa torba boşaltılır, elle yoğrulur ve daha sonra yumak şekli verilir. Bir tahtanın üzerine temiz bir bez serilerek şekil verilmiş olan kurutlar bu beze dizilir. Daha sonra evin çatı altına veya seranderin güneş görmeyen fakat hava akımı yüksek olan, herhangi bir haşere ve kuş girmeyen bir yerine salıncak gibi asılarak orada kurumması beklenir. Torbada kurutmak isteniyorsa, taşın altına ilk konulduğunda tuz miktarı biraz daha arttırılmalıdır. Bu esnada her tarafının aynı şekli



alması yani kurumunun tam sağlanabilmesi amacıyla yoğurda, bez üzerinden standart ve düz bir şekil verilir. Bir miktar daha taşın altında kaldıktan sonra diğeri gibi gölge ve havadar uygun bir yere asılarak kuruması sağlanır. Torbada yapılan kurutun bozulma ihtimali diğerine göre biraz yüksektir. Bunun sebebi, torbanın nemden kolay kurtulamaması, yani kurumasının zor olmasıdır. Bu durum kurutun dış kısımlarında küflenmeye sebebiyet vermektedir.^{140,141}

Kurutun en güzel yapıldığı mevsim sonbahar dönemidir. Havadaki rutubetin en düşük olduğu ve çok sıcak olmadığından pastırma yazı olarak geçen dönem olduğu için bu mevsimde yapılan kurutma işlemi daha başarılı olmaktadır. Ayrıca yaylalarda da kurut yapılmakta ve kışın tüketilmek üzere saklanmaktadır.

Kurut, Trabzon halk mutfağında en çok kahvaltılarda sert bir yapıda olmasına rağmen ısırılarak keyifle tüketilmektedir.

Kesme makarna, köylerde kadınların bir araya gelerek elde yaptıkları bir üründür. Zamanında Trabzon'da buğday yetiştiği için halk evde tüketeceği makarnayı kendi üretmiştir. Kesme makarnaya garnitür olarak eşlik eden en beğenilen ürünlerden bir tanesi de kuruttur. Makarna, tabaklara porsiyonlandıktan sonra temiz bir çekiçle (günümüzde rende kullanılmaktadır) kırılıp ufaltılan kurut, makarnanın üzerine serpiştirilerek tüketilir.¹⁴²

Kurutun başka bir tüketilme yöntemi de çorba yapılmasıdır. Yoğurt olmadığı dönemde veya farklı bir lezzet elde etmek amacıyla kuruttan sulu çorba yapılmaktadır. Ezilen kurut su içerisinde karıştırılır ve çirpılarak çorbada kullanılır.¹⁴³

Ağuz

İnekler doğum yaptıktan hemen sonra salgıladıkları sütle yavrularını beslerler. Normal zamanda salgıladıkları süttten daha koyu kıvam ve renkte olan bu süte ağız adı verilmektedir. Ağız sütünün asıl görevi yeni doğan yavrunun besin ihtiyacını karşılamaktır. Hayvanın tüm besin ve su ihtiyaçlarını karşıladığı için 2 - 3 hafta boyunca buzağıya anne sütü dışında bir yiyecek verilmez. Fakat Trabzon'da bu sütün doğumdan hemen sonraki ilk 2 - 3 sağımına kadar olanının buzağıya içirilenin dışında kalan kısmı ayrılarak bundan bir tatlı yapılır ve adına "ağuz" denir. Ağuz yapımında sadece buzağıya içirileceği için ilk sağılan süt kullanılmaz.

Ağuz yapılmak için ayrılan ve tencereye alınan süt, yanan kuzinenin üzerine konularak orta alevli ateşte pişirmeye başlanır. Bir taşım kaynadıktan sonra içerisine kokulu üzüm asmasından 10 - 15 cm uzunluğunda kesilen bir dal parçası atılarak kuzinenin ateşe uzak bir kısmına alınır ve yavaş yavaş pişmesi beklenir. Ağuz tatlısı pişirilirken kesinlikle karıştırılmamalı ve kapağı kapatılmamalıdır. Aksi takdirde meydana gelecek olan pıhtı kırılacak ve bütünlük bir yapı meydana gelmeyecektir. Kapağın kapalı olması sütün



Üzerine pekmez
dökülmüş ağuz

suyunun buharlaşmasını engelleyecek, pıhtı yapısını bozacaktır. Ağuzun kuzine üzerindeki pişiriminin bittiği sarı yağ tabakasının tencerenin üzerine çıkıp, pıhtı yapısının kafes gibi olmasıyla anlaşılmaktadır. Bu yapı elde edildikten sonra asma çubuğu, içerisinden alınarak kuzineden indirilir.

Ağuz, pıhtı yapısı elde edildikten sonra direkt tüketilebileceği gibi fırınlanarak da yenilebilmektedir. Sahana veya lengere alınan ağuz kuzinenin fırınına konularak üzeri kuru ateşte bir miktar yakılır. Bunun sonucunda karamel bir görüntü ve tat elde edilmiş olur.

Ağuzun asıl tatlı olarak tüketilebilmesi bal, pekmez veya şeker dökülerek tatlandırılmasıyla mümkün olmaktadır. Trabzon'un yöresel mutfağında şekerin kullanımının 1956 yılında Erzurum Şeker Fabrikası'nın kurulmasından sonra olduğu düşünülmektedir. Öncesinde şeker helva, dondurma gibi endüstriyel olarak üretilen ürünlerde kullanılmıştır. Dolayısıyla ağuzun tatlı olarak kullanılmasında şekerin 1960'tan sonra olduğu görüşü ağırlık kazanmaktadır. Öncesinde ise şeker ilave edilmeden üretilen pekmez ve kovanı bulunan ailelerin elde ettikleri bal, ağuzun üzerine dökülerek tüketilmiştir.

Ağuz tatlısı yapıldığında komşulara ikram etmek bir gelenektir. İkram etmek geleneği hem yardımlaşma anlamında değerlendirilmekte hem de ineğinin doğurduğunu komşulara duyurulması ve

bol süt vermesi için dua istemek amacıyla yapılmaktadır. İkramı alan ve yiyen kişiler “Memeleri, damarları şen olsun. Bol, bereketli süt versin.” diye dua ederlerdi.

Ağuz tatlısı günümüzde, bilinirliğini kaybetmiş, unutulmaya yüz tutmuş lezzetler arasına girmeye aday olmuştur. Bunun sebebi olarak insanların artık hayvancılıktan, inek besiciliğinden çeşitli sebeplerle vazgeçmeleri gösterilebilir.^{144,145}

Ancılık ve Bal

M.. 370 yılında nl düşünür Sokrates’in ğrencisi olan Hellen komutan Xenophon tarafından yazılan *Anabasis: Onbinlerin Dönüşü* adlı eser, Trabzon’da binlerce yıl öncesinde bile kovanlarda bal üretildiğini kanıtlamaktadır. Kitapta, Zigana Dağları olduğu düşünülen doruğa tırmanan askerlerin çok sayıda arı kovamı gördüğü, bunların içerisindeki peteklerden bol miktarda bal yediği, sonrasında ise tam bir gün boyunca kendilerinden geçmiş hâlde yattığı, ishal olduğu ve kustuğu belirtilmektedir. Askerler 3-4 gün sonra da herhangi bir şey olmamış gibi tekrar eski sağlıklarına dönmüşlerdir. Az yiyen askerlerin ise zil zurna sarhoş olduğu belirtilmektedir.¹⁴⁶ Bahsi geçen doruk olduğu düşünülen Zigana Dağları’nda bolca zifin ve komar çiçekleri yetişmektedir. Zifin (Sarı iekli Ormangülü: *Rhododendron luteum*) ve komar (Mor iekli Ormangülü: *Rhododendron ponticum*, Kafkas Ormangülü: (*Rhododendron caucasicum*) Pembe Renkli Ormangülü: (*Rhododendron smirnovii*), Beyaz iekli Ormangülü: (*Rhododendron ungerii*)¹⁴⁷ çiçeklerini kullanan arıların üretmiş oldukları bal, çok tüketilmesi hâlde insanları zehirlemektedir. Bu bala deli bal adı verilmektedir. Deli balın koyu renkli ve acı bir tadı bulunmaktadır. Kahvaltılarda tüketilmemekte veya çok az kullanılmaktadır. Hakiki deli bal günde bir çay kaşığından fazla tüketilmemektedir. Trabzon’da binlerce yıldır kullanılan bu bal, mikroplara karşı koruyucu özelliğinden dolayı çeşitli hastalıkların tedavi edilmesinde kullanılmıştır. Boğaz ağrısı, mide ağrısı, bağırsak hastalıkları gibi hastalıkları iyileştirdiğine, cinsel gücü arttırdığına inanılan deli bal fazla tüketilmesi hâlde ise “bal çarpması”, “bal vurmaşı”, “bal tutması” adı verilen, insanların kendinden geçiren sorunlara yol açmaktadır.¹⁴⁸ Hatta insanların bazıları bu bitkilerden deli bal elde edildiği ve deli balın gösterdiği faydalı etkiyi göstereceğini düşündüklerinden hasta olduklarında da bu bitkileri tüketme veya tkettirme yoluna gitmişlerdir. Kp-rbaşı’ndan Ayşe SANCAK, görüşmelerimiz esnasında 11 yaşındaki kardeşine 45 yıl kadar önce bir hastalığından dolayı sarı renkli zifin çiçeğinden yedirildiğini ve bu sebeple öldüğünü belirtmiştir. Bundan dolayı zifin çiçeğini hiç sevmediğini aktarmaktadır.¹⁴⁹ Deli balın insanların üzerindeki zehirleyici etkisini azaltmak amacıyla içerisine geçmişte taze et atıldığı belirtilmiştir.^{150,151}





Zifin çiçeği



Mor çiçekli orman gülü

Bal üretimi geçmişte, günümüzdeki kadar bol değildi. Bunun birkaç sebebi bulunmaktadır. Öncelikli olarak Trabzon, dört mevsim yağış alan bir ildir. Havaaların ısınmaya başladığı nisan ayında yağışlar yoğun şekilde devam etmektedir. Bol yağış haziran ve temmuz aylarında da olmaktadır. Yağışa ilave olarak sisli gün sayısı da fazladır. Dolayısıyla rakımı düşük yerlerde yağmur ve sis sebebiyle arının kovandan çıkıp dışarıda çalışması için gereken gün miktarı azdır. Yani yağmur ve sis, arının çalışmasını engelleyen bir unsurdur. Başka bir unsur da çiçekli bitkilerdir. Yağışın bol olması sonucu Trabzon, bitki örtüsü bakımından zengin bir hâl almaktadır. Fakat bu bitki örtüsünde çiçekli bitki oranı çok fazla değildir. Genelde fındıklık, ormanlık, çaylık, sebze bahçeleri bulunduğundan çiçekli otların gelişeceği bir ortam bulunmamaktadır. Ormanların zeminlerine güneşin erişimi az olduğundan çiçekli bitkiler yetişmemektedir. Fındıklıklarda bulunan bitkiler genelde fazla çiçek bulundurmeyen yeşil otlardır. Çiçek bulunduran otlar da fındığı rahat toplayabilmek amaçlı kesilip ya ineklere yedirilmekte ya da gübre olması için bahçe zemininde bırakılmaktadır. Fındık toplama öncesi yani fındığa başlamadan yaklaşık 15 – 20 gün önce fındıklığın otu biçilir. Bu dönem otun çok taze olduğu, çiçeklenmesine yeni başladığı zamandır. Dolayısıyla bitki çiçeğini açmadan kesilmektedir. Bu durum arının polen toplayacağı çiçek sayısını kısıtlamaktadır. Arı, ormanların içerisinde bulunan kestane ağaçlarının çiçeklerinden polen toplayabilmekte, yağmur veya sis varsa da bunu başaramamaktadır.

Arı, bal üretebilmek için yağmurun az, güneşin ve çiçekli otların fazla olduğu yerlere ihtiyaç duymaktadır. Bu yerler yaylalardır. Geçmiş dönemlerde kara yolları günümüzdeki kadar gelişmiş hâlde değildir. İnsanlar ineklerini, otlatmak ve bol süt verimi almak amacıyla yaylalara yaya olarak çıkartmaktadır. Dolayısıyla büyük-



baş hayvanların bile araçla gidemediği yaylalara arılar da götürülemez. Arıların at sırtındaki kovanlar içerisinde taşınması pek mümkün olmayacağı için yaylalara çıkartılmamakta aşağılarda yazı geçirmek zorunda kalmaktadırlar.

Yağmur ve sis fazla, bitkilerdeki çiçeklenmenin az olması bu sebeple de arının yaylaya çıkartılmaması geçmiş dönemde arıcılığın günümüzdeki kadar fazla olmamasına, böylece bal üretiminin az olmasına sebebiyet vermiştir. Bal üretimi yapmak isteyenler geçmişte kara kovanları ağaçlara yerleştirmiş ve arının etraftaki çiçeklerden polen toplamasını sağlamıştır. Kestane ağaçlarının fazlalığı kestane ormanlarını oluşturmuş, buraların kenarlarına kovanlar konulmuş, arılar yağmur ve sis olmadığında kestane çiçeklerinden çalışmışlardır. Ayrıca geçmişte fazla ekimi yapılan fakat günümüzde yapılmayan kendir bitkisinin çiçekleri de arının bal ürettiği çiçeklerden olmuştur. Bu çiçeğin balı da ağır, deli bala yakın özelliğindedir. Kestane çiçeği, kendir çiçeği, yabani ot çiçeği ve orman gülünden elde edilen bal, koyu renkli ve acı olan deli bal benzeri bir bal olmaktadır. Fakat yalnızca orman gülü kullanılmadığı için saf deli bal değildir. Bir köyde iki veya üç hanenin, o da hane başına en fazla iki veya üç adet kovanı bulunmaktadır. Bu kovanlardan elde ettikleri balı da kendileri tüketmişlerdir.



Üstte: Henüz yaylaya çıkartılmamış arı kovanları

Altta:Yaylada peteklerde bulunan balın olgunlaşma kontrolü

Bazı köylerde zengin ağalar, 3 - 4 adet kara kovana sahip olmuşlar, bunlardan elde ettikleri balları kendilerine ziyarete gelen nüfuzlu kişilere ikram etmek amacıyla saklamış, bir kısmını da kendileri kullanmıştır.¹⁵²

Günümüzde arıcılık daha profesyonel bir hâle geldiği için halkın bala ulaşımı daha kolay olmaktadır. Günümüzde bal üretimi için kovanlar Mayıs ayına kadar kışlaklarında tutulurlar. Ana arı ve diğerleri bu dönemde kovanda dinlenme halindedirler. Dinlenme hâlinde olan arılar bir önceki yazdan petekte kalan balı tüketirler. Kış döneminde arıcı tarafından kovanlara dokunulmaz, arının yiyeceği olup olmadığı Şubat, Mart ayı gibi kontrol edilir. Eğer yiyeceği kalmadıysa besin verilir ve kapatılır. Nisan ayı gibi etrafta çiçekler açmaya başlayınca arı kendi yiyeceğini çiçeklerden karşılamaya başlar. Bu tarihten itibaren herhangi bir yiyecek verilmez.

Mayıs ayında yaylalarda havalar ısınmaya başlayınca arıcıların yayla yolculuğu başlar. Trabzon'daki arıcıların kovanlarını götürdüğü yerler genelde Gümüşhane ve Bayburt illerindeki yaylalardır. Arıcı, yaylanın ileri gelenleriyle görüşerek ve belli bir para ödeyerek yer kiralar ve kovanlarını oraya yerleştirir. Kestane çiçekleri Haziran sonu Temmuz ortası

gibi açtığından dolayı, eğer kestane balı yapılmak isteniyorsa belli sayıda kovan kestane ormanlarına bırakılır ve Temmuz sonunda sağım yapılır.

Arı yaylaya çıkarken ve yaylada bal yapımına başladığında kovanın kuvvetli olması gerekir. Kuvvetli olması demek bir kovanda 70-80 bin adet arı olması demektir. Bu dönemde yani 35-40 gün boyunca arı harıl harıl çalışır ve bu süre içerisinde sürekli bal yapar. 35-40 gün çalışıp 11 ay boyunca bu çalıştığını tüketir. Kısa, bodur bitkilerin çiçekleri daha verimli olmakta, bal için bu çiçeklerin olduğu yaylalar seçilmektedir. Gündüz çalışıp topladığı nektar daha sulu bir kıvamdadır. Gece boyunca kovanın içerisinde kanat çırparak balın suyunu uçurarak daha olgunlaşmış bir bal ortaya çıkmasını sağlar.

Arı Ağustos ortası gibi sağılmaya başlanmaktadır. Arının sağılma zamanı çiçeklerin yavaş yavaş solup ölmeye başlamasıyla anlaşılabilir. Sağılma döneminin geldiğinin anlaşılmasının başka bir kriteri ise buğday, arpa gibi ekinlerin başaklarının olgunlaşmış biçilmeye başladığı dönemdir. Bu dönemde peteklerin yaklaşık $\frac{3}{4}$ 'ü sırlanmıştır. Peteği dolduran arı, üzerini sırla kapatır. Kovan açılır.



dıktan sonra petek ele alınıp silkelendiğinde eğer su gibi dökülürse 3-4 gün daha kapatılır ve balın sırlanması beklenir.

Arıların sağılma işlemi tülle kapatılmış bir ortamda gerçekleştirilir. Bunun için kovandan çıkartılan petekler sağım odasına alınır. Aksi takdirde sağım işlemi esnasında arı, peteklere hücum edecektir. Taraklarla üzerindeki sır temizlenir ve daha sonra sağım makinesine karşılıklı konularak kolu çevrilir. Merkezkaç kuvvetinden yararlanarak peteklerdeki bal makinenin dibine, oradan da bidon, teneke, küp gibi ambalajlara akmaktadır. Bal güneş görmeyen bir ortamda saklanmalıdır. Ambalajına dahi ışık vurmamalıdır.

Bal sağımının yapıp ambalajlara doldurulmasının ardından artık yaylalardan göçler başlar. Gece vakti, arıların tamamının kovanlarda bulunduğu zaman kapakları kapatılır ve araçlara yüklenirler. Elde edilen baldan kovanların yazın bekletildiği yayladaki komşulara bir miktar bal verilir. Bu, "Senin arazindeki çiçekten benim arım polen aldı ve bal yaptı, hakkını helal et" anlamına gelmekte, bir nevi teşekkür edilmektedir.

Günümüzde ballar, yayla çiçek balı, kestane balı, deli bal şeklinde piyasaya sürülmekte, insanlar tarafından doğrudan veya herhangi bir yemeğin bileşeni olarak kullanılmaktadır. Bunun yanında sağım yapılmadan direkt petekte, arının üretmiş olduğu mumuyla birlikte de tüketilmektedir.^{153,154,155,156,157,158}



Balıkçılık ve Balık

Trabzon, binlerce yıldır balıkçılıkla anılan bir şehir olmuştur. Antik çağdan bu yana balık, Doğu Karadeniz sofralarında önemli bir yer tutmuştur. Antik çağ kabileleri ile Trabzon ve çevresinde yerleşik olan toplumlar balık yağını ana besin maddesi olarak kullanmışlardır.¹⁵⁹ Hatta Trabzon'dan M.Ö. 1. yüzyılda Roma'ya tuzlu balık gönderildiği ve bu balığın bir kavanozunun bir işçinin bir günlük yevmiyesine eşit değerde olduğu söylenmektedir.¹⁶⁰

Trabzon'a gelen seyyahlar balıkla alakalı notlar almışlardır. İspanyol Kral III. Enrique tarafından Timur'a 1405 yılında elçi olarak gönderilen Clavijo, o dönem Lasurmena olarak adlandırılan bugün ki Sürmene'de halkın balıkçılık yaptığından bahsetmektedir.¹⁶¹

1570 yılında Trabzon'a gelen Mehmet Aşık Çelebi'nin, *Menazırü'l Avalim* adlı eserinde hamsi de yer almaktadır. Hamsiye Hamsin günlerinde yakalanmasından ötürü bu adın verildiğini belirtmiştir. Kayıkçıların avdan döndüklerinde halka hamsi yakaladıklarını ve gelip almalarını haber vermek amacıyla bir boru öttürdüklerinden, boru sesini duyan ölülerin dirilere binerek hamsi almaya koştuklarından bahsetmektedir.¹⁶² Borunun denizdeki kayıklardan üflenmesi sahilden duyulmaktadır. İç kesimlere bu ses gitmemektedir. Bunun için belirli tepelerde görevli kişiler bu boru sesini duyunca ellerindeki borulara üfleyerek daha iç kesimlerden de duyulmasını sağlamaktadırlar. Hatta bu tepelere "boru dağı" adı verilmektedir.

Evliya Çelebi 1640 yılında Trabzon'u ziyaret etmiş ve notlar almıştır. Aldığı bu notları aktardığı *Seyahatname* adlı eserinde Trabzon'da balığın bolluğuna değinmekte; levrek ve kefal balığının fiziksel özelliklerinden, kalkan ve tekir balığının lezzetinden, kaloz ve uskumru balığının varlığından bahsetmektedir. Üzerinde durulması gereken balıkların bu çeşitler olduğunu yazmakla birlikte daha pek çok çeşit balığın olduğunu ifade etmektedir. Hamsiden "hapsi"¹⁶³ balığı" diye bahsedip üzerinde çok durur. Mehmet Aşık Çelebi'nin kendi eserinde bahsettiği boru öttürmek Evliya Çelebi'nin *Seyahatname* adlı eserinde de geçmektedir. Hatta mürver ağacından yapılan bu boru öttürüldüğünde halkın yaptıklarından şu şekilde esprili olarak bahseder;

Cemaatle namaz kılanlar namazı bozarak hamsi almaya gider.
"Namaz bulunur ama hamsi bulunmaz" diyerek imam ve müezzin dahi namazını bozar,

Eşiyle cinsel ilişki halinde olan Çiço Hüseyin boru sesini duyunca hemen ilişkiyi bırakıp hamsi almaya koşar,

Hamamdaki beş tane adam boru sesini duyunca çıplak bir şekilde hamamdan çıkarak hamsi almaya gider,

Kırk türlü yemeğinden, çorba, börek, yahni, kebab, baklava ve çorbasından bahsetmekle birlikte abartılı ve esprili bir kişiliği olduğu bilinen Evliya Çelebi'nin baklavayı abarttığı düşünülmektedir. Fa-



Sürmene'de bir balıkçı barınağı

kat 10 ciltlik eserinde tarifini verdiği bir adet yemek bulunmaktadır. Ki bu pileki taşında pişirilen bir hamsi yemeğidir.¹⁶⁴

Cumhuriyet döneminde Trabzon'da balıkçılık yaygındır. Özellikle sahil kesimlerdeki halkın bir kısmının mesleklerinden bir tanesi de balıkçılıktır. Büyükliman bölgesi olarak adlandırılan Beşikdüzü, Vakfikebir, Çarşıbaşı balıkçılıkta önemli rol üstlenmiştir. Küçük tekneler kullanılarak bölgede sürekli balık avı yapılmıştır. Trabzon şehir merkezine yakın Akçaabat'ta da balıkçılığın fazlaca yapıldığı görülmektedir. Trabzon'un şehir merkezi, Yomra ve Sürmene ilçeleri de balıkçılık anlamında gelişmiş ilçelerdir.¹⁶⁵

Geçmişte sahil kesiminde oturanlar balığın kıyıya vurduğuna şahit olmuşlardır. Özellikle şehir merkezinin sahil kısmında bulunan evlerin duvarına kadar eskiden deniz gelirdi. Günümüzde uluslararası karayolu geçtiğinden deniz evlerden epeyce uzaklaşmış durumdadır. Faroz'da, bol balık olduğu dönemlerde sabah kalkıldığında balıkların kıyıya kadar geldiği görülürdü. Bunun üzerine sepetler alınır ve balıklar yakalanmaya çalışılırdı. Hatta Farozlu ev hanımlarının yaptığı kalkan balığı kızartması ve balık ekşilisi yemeğinin tadına doyumazdı.^{166,167,168}

Günümüz sofralarında yeterince balık bulmak veya geçmişte anlatılan balık bolluğunu yakalamak pek mümkün görünmemektedir. Büyük balıkçı tekneleri radarlarla balığı kovalamakta ve yakalamaktadır. Son iki yıldır Trabzon'da verimli bir balık sezonu geçirilmemiştir. Palamut ve hamsi, Sinop'un batısı ve Sakarya'nın doğusu arasında kalan alanda avlanarak Trabzon mutfağında yer bulmuştur. Fakat istavrit devamlı ve bol bulunmaktadır.

Geçmişte fazlaca olan balık miktarının günümüzde az olmasına bir örnek de uskumru balığından verilebilir. Uskumru, Trabzon'da çokça avlanan ve sofralarda kendisine yer edinen bir balıktır. Hatta 1953 yılında Trabzon'u ziyarete gelen dönemin Başbakan'ı Adnan Menderes şerefine verilen yemeğin en önemli ürünü uskumrudur. 95 kişinin katıldığı yemek için 134 adet uskumru balığı satın alınmıştır.¹⁶⁹ Fakat günümüzde bu balık Norveç'ten dondurulmuş olarak Trabzon'a getirilmekte ve halkın istifadesine sunulmaktadır.



Arsin açıklarında kafes balıkçılığı

Son yıllarda hem ihracat yapmak hem de yerel halkın tüketimine sunmak amacıyla Trabzon ve çevresinde kafes balıkçılığı adı altında endüstriyel balıkçılık yapılmaktadır. Ağırlıklı olarak somon ve alabalık çeşitleri yetiştirilmekte ve yurt dışına ihraç edilmektedir. İhraç edilenlerin dışında Trabzon piyasasına da bu balıklar verilmektedir. Kafeslerde yetiştirilen bu balıklar, Trabzon halkı tarafından benimsenmiş ve av yasağının olduğu dönemlerde sofraları süslemeye başlamıştır.

Her ne kadar avlanan balık miktarı geçmiş dönemlere göre az olsa da hemen her hafta en az bir defa halkın sofrasında balık kendine yer bulmuştur. Mutlak suretle balık her hafta yenilir. Eylül ayı ile birlikte balık sezonunun açılması öncelikle palamudu sofralarla buluşturmaktadır. Izgara, kızartma, ekşili en çok yapılan palamut yemeklerinden yalnızca birkaç tanesidir. Palamudun bitmesiyle





birlikte hamsi, tezgâhlarda yerini almakta ve sofraları süslemektedir. Hamsi geçmişte o kadar bol olurdu ki, para konusunda sıkıntı yaşayanların bile evinde mutlaka bulunurdu. Çünkü çok ucuz olduğundan bütçeyi zorlamazdı. Hatta hamsi önceden o kadar bol avlanıyormuş ki bahçelerin kenarlarına gübre olarak dökülmekteymiş. Hatta bundan dolayı köylerde çok ağır kokular olmuştur.^{170,171}

Hamsi, Trabzonlular için bir yaşam tarzı olmuştur. Bundan dolayı bütün balıklar “balık” olarak adlandırılırken ortalama 15 cm boyu olan bu gümüş renkli parlak canlıdan hamsi olarak bahsedilir; balık denilmez. Kasım ayının sonlarına doğru yoğun bir şekilde Trabzon’da avlanmaya başlar. En lezzetlisi ocak ayında olur. Bunun sebebi kar yağmasıdır. “Kulağına kar suyu kaçmak” deyimini hamsi için kullanılır. Kulağına kar suyu kaçan hamsi çok lezzetli olur diye bir düşünce vardır Trabzon’da. Aslında buradaki esas konu şudur: Kar yağınca ve karın suyu denize inmeye başlayınca deniz suyu daha da soğumaktadır. Suyun soğumasıyla birlikte hamsi çok fazla gezemez. Bu da hamsinin daha az hareket etmesine sebep olur. Hareket etmediğinde vücudundaki yağı harcamaz ve böylece yakalandığında yağlı bir şekilde sofraya gelir. Her besinde olduğu gibi hamside de yağ, o ürünü lezzetli yapmaktadır.^{172,173}

Hem hamsi hem de palamudun bol avlanması arzu edilen bir durumdur. Deniz suyu soğumaya başlayınca palamut irileşmekte ve



bu da lezzetini arttırmaktadır. Böylece Trabzonlular evlerine bir veya iki tane değil 10 – 15 adet palamut alarak tuzlayıp salamurasını yaparlar. Aynı şekilde hamsi de irileşip bollaştığında önceleri 2 kg civarında hamsi alan aile büyüğü bu sefer evin durumuna göre bir veya iki kasa civarında aldığı hamsileri temizleyerek tuzlamakta ve salamura olarak baharda tüketmek üzere saklarlar. Sırf bu hamsi temizleme işlemi için köylerde kadınlar bir araya gelir ve birbirlerine yardım ederler. Sohbet eşliğinde gerçekleştirilen hamsi temizleme esnasında pideli hamsi, közde hamsi gibi yemekleri tüketirler.¹⁷⁴

İstavrit (kıracağı) denizin kuru fasulyesi olarak adlandırılır. Çok bol olur ve devamlı avlanır. Fiyatı diğer balıklara göre daha uygun olduğundan hamsi veya palamut olmadığında çokça tüketilen bir balık çeşididir.

Trabzon'da balık yemekleri çok çeşitli ve zengin içerikli yapılmamasına rağmen çok lezzetlidir. Genelde sade yapılması tercih edilir. Kızartma yapılacaksa, balık öncelikle mısır unuyla bulanıp zeytinyağı veya tereyağı kullanılarak kızartılmıştır. Fakat günümüzde zeytinyağı nadiren de olsa şehir dışından getirtilerek kullanılmakta, alabalık dışında tereyağı kızartmalarda pek kullanılmamaktadır.

Eğer kızartma ağır gelirse çıtlatma yapılır. Genelde hamsiye yapılan çıtlatma başka balıklarda çok lezzetli olmaz. Fakat kalp ve damar rahatsızlığı çekenler için tüketilecek olan balık mezgittir. Buğulama yapmak amacıyla hafif miktarda zeytinyağıyla birlikte fırınlanmakta ve insanlar tarafından tüketilmektedir.^{175,176,177}

Trabzon'da balık üç öğün tüketilir. Fakat sabah tüketimi daha çok akşamdan kalan balığın yenmesi şeklinde olur. Nadiren de olsa sabah balık pişirilir. Hatta Akçaabat'ın sahil yerleşimlerinde sahurda bile balık buğulama tüketilmektedir.¹⁷⁸

Balık menüsü halk mutfağında çok zengin değildir. Trabzon'da balık veya hamsi genel olarak pırasa veya taze soğanla katık edilerek ekmek eşliğinde yenmektedir. Bu ikili varsa başka bir yiyeceğe ihtiyaç duyulmamaktadır. Bu durum maddi imkânla alakalı olmayıp tamamen tüketici tercihidir.

Trabzon'un bol akarsu bulundurması ve bunların çağlayan şeklinde akması soğuk ve temiz suların meydana gelmesine sebebiyet vermiştir. Daha çok yüksek rakımdaki bu soğuk sulara yaşayan "kırmızı benekli alabalık", eskiden bolca avlanarak tereyağı içerisinde pişirilerek tüketilmiştir. Günümüzde nadiren de olsa akarsularda bulunmakta ve avcılığı yapılmaktadır. Alabalık kültürüne alışmış olan halk, bu akarsularda kültür alabalığı üretme yoluna gitmiştir. Bu sebeple birçok akarsu ve dere üzerinde kurulmuş olan balık havuzlarında tatlı su alabalığı yetiştirilmekte, hem yetiştirildikleri yerlerde pişirilerek halka sunulmakta hem de canlı canlı satılarak evlerde tüketilmesi temin edilmektedir. Fakat yetiştirilen bu alabalık, kırmızı benekli olan alabalık değildir.¹⁷⁹

TOPLAYICILIK

Dört mevsim yağış alması ve bol yeşil bir bitki örtüsünün bulunmasının başka bir sonucu da Trabzon'da yenilebilir yabancı bitki ve mantar popülasyonunun yüksek olmasıdır. Bu durum Trabzon mutfağında çeşitliliğin artmasına sebebiyet vermiştir.

Yabancı Bitkiler

Halk, yabancı bitkileri çorba, ana yemek, kızartma, pilav, tatlı, ekmek, baharat, hoşaf ve hatta yoğurt yapımında dahi kullanmış, kullanmaya da devam etmiştir. Yabancı bitkilerin bu kadar geniş yelpazede veya çeşitlilikte mutfakta yer almasının farklı sebepleri bulunmaktadır. Yabancı bitki kullanım fazlalığının bir sebebi halkın inek ve koyun besiciliği yapmasıdır. Bu kişiler dönem dönem hayvanlarını otlatmakta veya onlara ot biçmektedirler. Binlerce yıl boyunca hayvanları için otlatma veya kışlık ot biçme amaçlı çalışan halk sürekli bitki örtüsüyle iç içe olmuş, bu vesileyle ürünleri keşfetmiş, denemiş ve mutfağına sokmuştur.

Bir başka sebep, Trabzon'da dağlık ve engebeli alanın fazlalığıdır. Dağlık ve engebeli alan, ekilebilir arazinin sınırlı olmasına, böylece insanların tarımını yaptıklarının dışındaki bitkileri de sofralarına koyarak mutfakta ürün çeşitliliği oluşturmalarına sebebiyet vermiştir.

Trabzon halkı için ekonomik gerekçeler, yabancı bitki ve mantar kullanımı için başka bir sebeptir. Halkın alım gücünün geçmişte çok düşük olması, pazardan ürün almasının önünde engeldir. Halk pazardan kısıtlı ürün aldığı için elindeki malzemelere göre mutfağını şekillendirmiştir.

En önemli sebeplerden bir tanesi de 1900' lü yılların başlarında meydana gelen Rus işgali sonucu ortaya çıkan muhacirliktir. Rus işgalinden kaçan Trabzon halkı Samsun'a doğru yolculuğunu zor şartlar altında yapmış, yiyecek bulamamış ve yolda bulduğu yabancı otları tüketmek durumunda kalmıştır. Yolculuk esnasında zehirli olup olmadığından emin olmadan tüketilen bitkilerin zehirlenmesi sonucu hayatını kaybeden ve Trabzon'a geri dönemeyen insanlar bile bulunmaktadır.¹⁸⁰

Yabancı ot kullanımının sebeplerinden bir tanesi de ambardaki kumanyaların bitmesidir. Trabzon kırsalında yabancı otlar bahar aylarıyla birlikte doğada yeşerip yetişmeye başlarlar. Bahar dönemi de yazdan ambarlara doldurulan kışlık yiyeceklerin azaldığı ve yavaş yavaş bitmeye başladığı dönemdir. Ambarlardaki yiyecekler bittikten sonra insanlar doğada bulunan yabancı otları toplar ve yemeklerde kullanırlar.^{181,182}

Yabancı otların Trabzon mutfağında kullanılabilirliği gün geçtikçe azalmaktadır. Çünkü insanlar rahat yaşama alıştıklarından ve eko-

nomik olarak geliştiklerinden dolayı bu ürünleri tercih etmemektedirler. Otları toplayıp yemek pişirmek insanlara zor gelmektedir. Besin değeri oldukça yüksek ve çeşitli faydaları bulunan bu bitkilerin mutfakta daha fazla kullanılması gerekmektedir. Bu bitkilerin köylüler tarafından toplanarak ilçe ve şehir merkezinde satılması, kırsal alanda yaşayanların ise arada bir farklı tat ve lezzet deneyimlemek amacıyla değil de daha sık periyotlarda bu ürünleri mutfaklarına koyması önemlidir.

Yabani otlar kimi zaman insanların hangi yemeği yapmaları gerektiğini düşündüğünde veya evde malzeme eksik olduğunda başvurdukları bir çözüm yöntemi olarak görülmektedir. Kurutulularak saklanan veya taze olarak tüketilen yabani otlar, bulgur pilavı, den pilavı, mısır yarmasından yapılan pilav gibi yemeklerin içerisinde lezzet verici veya ürün çeşitliliği sağlamak amacıyla da kullanılmaktadır. Özellikle bahçe içerisinde veya köyde yaşayan bazı kaynaklarımız, eve aniden gelen misafirler için bahçeden topladıkları otlardan kavurma, yumurtalı mihlama yaparak misafirlerine ikram ettiklerini belirtmişlerdir.¹⁸³

Trabzon mutfak kültüründe yeri olan bazı yabani otlar şu şekildedir:



Damar otu

Fındıklıklarda veya açık alanlarda yetişen; genellikle vücutta meydana gelen açık yaraların üzerine ezilerek konulmasıyla bilinen bir ottur. Fakat Tonya'da ot tavasının ve mısır unundan yapılan ekmeğin içerisine konulan damar otundan Vakfikebir'in bazı mahallelerinde de mısır yarması kullanılarak sarma yemeği yapılmaktadır.¹⁸⁴



Domuz Lahanası

Domuz lahanasının taze yapraklarının zehirli olduğuna inanılmaktadır. Hatta inekler bile domuz lahanasını yememektedirler.¹⁸⁵ Domuz lahanasının kökleri sıcak kül içerisinde patates gibi pişirilerek tüketilmekte, hatta bunlar topraktan çıkartılıp bir torba içerisinde kurutulup, un hâline getirildikten sonra hamura karıştırılarak ekmeğin yapımında kullanılmaktadır. Çarşıbaşı civarında bu bitkiye kofoyda adı verilmektedir.¹⁸⁶

Domuz lahanası ve besin olarak tüketilen kökü

Evelik

Labada veya labaza da denilen evelik otu, taze olarak toplanmasının ardından saç örgüsü gibi örülerek evin terası, çatı altı veya tavan arası gölge yerlere asılarak kurutulmakta ve kış boyunca



yemeklerin içerisinde kullanılmaktadır. Bayburt'a ait coğrafi işaretli bir ürün olan "Bayburt Lor Dolması" evelik otundan yapılmaktadır. Arsin, Araklı, Sürmene, Çaykara ilçelerinde oturan vatandaşlar yaz döneminde Bayburt ve Gümüşhane'ye ait olan yaylaları kullanmaktadırlar. Dolayısıyla bu şehirlerle bir kültür geçişi meydana gelmiştir. Bu kültür geçişinin bir sonucu olarak evelik otundan yapılan lor dolması bu ilçelerde de yapılagelen bir yemek olmuştur. Lor dolmasının haricinde mısırlı, buğdaylı ve pirinçli evelik otu dolmaları da halk tarafından yapılan dolma çeşitleri arasında sıralanmıştır.^{87,188,189}



Gongoroş

Baharda, yaylalarda karların erimesiyle birlikte oluşan küçük akarsuların etrafında yetişen, sarı renkte çiçek açan bir bitkidir. Taze iken toplanan gongoroşların saplarından turşu kurulduğu gibi, yaprakları ve sapları tereyağıyla birlikte sotelenerek çok lezzetli gongoroş kavrurması yapılmaktadır.^{190,191}



Hoşkran

Yöresel olarak farfaran adı da verilen, sirken otu olarak da bilinen yabani bir bitkidir. Farfaran otu soğanla kavrularak yemeği yapılabildiği gibi başka yabani ot ve sebzelerle de karıştırılarak ot tavaşı şeklinde de pişirilmektedir. Ayrıca otlu mısır ekmeği yapımında diğer otlarla harmanlanarak kullanılır. Bu bitki kurutulmasının ardından baharat olarak da Trabzon mutfağında kullanım alanı bulmuştur.¹⁹²



Isırgan Otu

Isırgan otu, fındık bahçelerinde bolca bulunan ve genelde bahar aylarıyla birlikte taze yapraklar açan, Trabzon'un kırsal kesiminde çorba yapmak amacıyla kullanılan bir bitkidir. Çoğunlukla çorbası yapılabildiği gibi daha koyu ve yoğun kıvamlı olarak yapılırsa yemek olarak da tüketilmektedir. Ayrıca ısırgan otunun içerisinde taze fasulye ve pazı da katılarak ilista adlı bir ye-

meği de yapılmaktadır. Ot tavası, ısırgan otu kuymağı yapımında, mısır ekmeğine lezzet vermesi amacıyla veya yumurtalı mıhlama yapılarak da tüketilmektedir. Bazı köylerde lahanadan yapılan yemeklerin içerisine de katılarak kullanılmaktadır.^{193,194}

Karahindiba

Karahindibanın uzun ve taze yaprakları, diğer yabani otlarla karıştırılarak ot tavası ve mısır ekmeği yapımında kullanılmaktadır.¹⁹⁵

Karga Soğanı

Sakarca olarak da adlandırılan bu bitki çeşitli sebzelerle birlikte kavrularak veya kavrulduktan sonra yumurta kırılarak da tüketilmektedir.¹⁹⁶



Karahindiba



Kara Soğanı

Kazayağı

İyice temizlenerek kullanılması gerekmektedir. Temizlemede çok dikkat edilmesinin sebebi, toprağa temas eden ve köke yakın olan kısımlarının çok lezzetli ve özellikle salata yapımında tercih ediliyor olmasıdır. Hafif haşlanan kazayağı, bol sarımsak, limon ve zeytinyağıyla birlikte harmanlanarak salata olarak tüketilir. Salata



yapımında çokça kullanılmasının yanında, kazayağının mıhlaması da beğenilerek tüketilmektedir. Bunun için iyice temizlenip yıkanan kazayağı, bol sarımsak ve soğanla güzelce kavrulduktan sonra ortasına açılan göze yumurtanın mıhlanmasıyla da pişirilmektedir.¹⁹⁷



Lahnitsa

Yaylalardaki otlaklarda kendiliğinden yetişen lahnitsanın buğday başağına benzeyen pembe çiçekleri bulunmaktadır. Maçka, Akçaabat ve Tonya'da lahniza, lağniza, langitsa; Şalpazarı'nda gelin parmağı, Çaykara'da dağ pancarı veya sunsuha adlarıyla bilinmektedir. Bu bitkinin yemeği yapılmaktadır. Akçaabat'ta karalahanayla karıştırılarak yemeği yapılan lahniza, Tonya'da karalahanasız pişirilmektedir.^{198,199}



Tamara

Galdirik, somara veya tomara olarak da adlandırılmaktadır. Mart ayında topraktan çıkmaya başlayan tamaralar, eylül ayına kadar kesildikçe büyürler. Toplanarak sapları ayrılan, saplarından turşu, haşlanarak tava, kavurma ve yapraklarından ise sarma yapılabilen tamara derelere yakın, nemli topraklarda daha kolay ve bolca yetişmektedir.^{200,201}

Zaguda

Zaguda otu aslında yabani frenk soğanıdır. Trabzon'da yalnızca Çaykara'da kullanılan bir bitkidir. Çaykara'da o kadar fazla kullanılmaktadır ki Trabzon'da tüketilen bütün yabani otlardan daha çok desek abartmış olmayız. Çaykara'nın yüksek rakımlı yerlerinde yetişen bu bitki yalnızca tatlıların içerisine girmemektedir. Çorbalarda, ana yemeklerde, pilavlarda, kavurmalarda, kuymak ve ekme çeşitlerinde bolca kullanılır. Zaguda otu Çaykaralılar için çok özel bir bitkidir. Trabzonluların yeşil zeytinin kırılması ve salamura



Sürgünleri kesilip alınan zaguda otu



Kurutulmuş zaguda otu

suyuna yatırılmasıyla elde edilen zaguda zeytin ile isim benzerliği gösterir. Soğan yapısında, özellikle taze soğan olup, taze soğan gibi boru şeklinde yaprakları bulunmaktadır. Fakat tadı sarımsağa daha yakındır. Taze olarak, kurutulmuş, turşusu yapılarak yemeklerde kullanılır. Makasla kesilerek toplanan zagudanın kökü, toprakta bırakılır ki tekrar sürgün versin. Yemek, pişirilmesinin ardından ayrı bir tencerede veya tavada tereyağı veya iç yağ eritilerek içeresine zagudalar konulur, kavrulur ve yemeğin üzerine dökülerek karıştırılıp servis yapılır. Çaykaralılar, taze fasulye turşusunu, tereyağına atılmış zagudayla birlikte kavurmaktadırlar.^{202,203,204}



Zimilanga

Ormanlarda bulunan dikenlerin uçlarından toplanan taze sürgünlere verilen isimdir. Zimilanga, diken ucu, cimila, kırçan, izmilaca, melocan, diken doruğu, diken tepesi gibi adları da bulunmaktadır. Taze olarak toplanan diken uçları suda haşlanmasının ardından kavrularak ve yumurta kırılarak kahvaltılarda tüketilmektedir.^{205,206}



Çam Sakızı

Çam sakızı, Trabzon'un çam ağaçlarının bol olduğu yüksek kesimlerinde vatandaşlar tarafından toplanmaktadır. Yılın 12 ayı toplanabilen çam sakızı, genelde yaz döneminde sıcaklıkların artmasıyla daha fazla elde edilmektedir. Bunun sebebi ise sıcaklıkların artmasıyla ağaçlardan reçine akışının kolaylaşmasıdır. Reçine, çam ağacının kök ve ortaya yakın kısmındaki gövdesinden elde edilmektedir. Özellikle yayla zamanları, yaylalara yakın bölgelerdeki ağaçlardan toplanan çam sakızları çiğneme amaçlı tüketilmektedir. Mideyi rahatlatma özelliği olan bu sakızlar, mide rahatsızlığı çeken kişilerin başvurduğu bir geleneksel tedavi yöntemi sayılabilir. Çoğunlukla ilk 15-20 dakika süresinde ağızda sert bir hâl alan bu sakızın ilk çiğnenmesinin ön dişlerde olması gerektiği düşünülmektedir. Daha sonra yumuşak, rahat çiğnenebilir bir kıvama gelen sakız, sert ve kolay parçalanabilir bir hâl alana kadar çiğnenmeye devam edilir ve ardından atılır. Mideyi rahatlatma

özelliği, ortaya çıkan acı suyun yutulmasının sonucu olduğu halk arasında yaygın inanıştır.²⁰⁷

Kitle iletişim araçları ve sosyal medyanın gücü, çam sakızının Trabzon'da halkın mutfakta kullanımına da sebebiyet vermiştir. İnter-

net ortamında bulunan kolay ulaşılabilir tariflerde çam sakızının sütlaç, muhallebi, keşkül gibi tatlılarda bileşen olarak kullanılması, Trabzon'da bir kısım halkın da bu ürünü özellikle sütlacın içerisine koyarak tüketmesine sebebiyet vermeye başlamıştır.



Hanifta

Hanifta, nisan ayında otların büyümesiyle birlikte ortaya çıkmaya başlayan bir yabancı meyvedir. Aslında yabancı bir çilek türüdür. Trabzon'un farklı ilçe veya köylerinde hamurcana, dağ çileği, yabancı çilek, hamofta, amofta olarak da adlandırılmaktadır. Bu çilek türü doğada kendiliğinden yetişmekte, çok keskin bir tat ve aroması bulunmaktadır. Bitki üzerinde bulunan ipliksi dallar sayesinde de

çoğaltılmaktadır. Hanifta genelde çocuklar tarafından toplanmaktadır. Toplanan haniftalar ipliksi dallara geçirilerek taşınmakta, bu çocuklar için eğlence olmaktadır. Veya kızılağaç yapraklarından yapılan külahların içerisine doldurulan haniftalar dökülmeden evlere kadar taşınabilmektedir. Hanifta, Trabzon mutfağında reçel ve komposto yapımında kullanılmaktadır. Yabancı bitki olması ve doğada kendiliğinden yetişmesi sebebiyle aroması çok keskindir. Ayrıca güneşlenmenin fazla olduğu alanlarda yetişen haniftaların tat ve aroması daha yüksektir.^{208,209}



Yabancı Böğürtlen

Diken olarak adlandırılan bitkilerin meyvesidir. Temmuz ayının ikinci yarısında olgunlaşmaya başlayan böğürtlen meyveleri inek otlatan çocukların veya kadınların keyifle yedikleri yabancı meyvedir. Fuska ve mora olarak da adlandırılan bu meyve reçel ve komposto yapımında kullanılmaktadır.^{210,211}



Ligarba

Likapa, mavi yemiş, ayı yemişi, yabancı mersini gibi adları bulunan ligarba deniz seviyesinden yaylalara kadar her yükseltide yetişen bir meyvedir. Olgunlaşınca meyveleri siyah renge dönüşen ligarbanın en lezzetlisi yaylalarda yetişenleridir. Yaylalardaki ligarba fidanları daha kısa ve bodur olur, güneşlenme fazla olduğundan lezzeti

yükseltisi az olan yerlere göre daha iyidir. Kurutularak kışın tüketilen bir meyve olmakla birlikte yaz döneminde reçeli de yapılmaktadır.^{212,213}



Yabani Hurma

Turuncu renkli meyveleri aralık ayında kararır, kuruyup, buruşmakta ve tüketilebilir seviyeye gelmektedir. Misket büyüklüğünde olup içerisinde 4-5 adet minik çekirdeği bulunmaktadır. Yörede kara hurma veya osuruk hurması olarak da adlandırılır. Fındıklık içerisinde, ormanlıklarda kendiliğinden yetişen bir meyvedir. Dalında kurumaya başlayan meyveler çok tatlı olduğundan toplanarak pekmez yapılmakta veya iyice kurutularak kışlık olarak saklanmaktadır. Bu toplama işlemi tek tek toplama olarak değil de mey-

veli dalların kırılması şeklinde olmaktadır. Aksi hâlde toplanması mümkün değildir. Toplandıktan sonra, kuruması amacıyla gölgeye asılmakta ve orada bekletilmektedir. Trabzon'un bazı yerlerinde çekirdeği ayrılıp ezildikten sonra mısır ununa karıştırılarak hurma golofu adlı ekmek yapımında da kullanılmaktadır.^{214,215}

Yabani Mantarlar

Yabani mantar türleri, Trabzon'un kırsal mutfağında yılın belli dönemlerinde hammadde olarak yer almaktadır. Fındık bahçelerinde, orman içlerinde geniş yapraklı meşe ve akçaağaç (ispendam) gibi ağaçlar ile iğne yapraklı çeşitli çam ağaçlarının altlarında ve yaylalarda açık arazide kendiliğinden yetişmektedir. Tüm sahil ilçelerinde, sahil ve sahile yakın kısımlarında mayıs ile temmuz ayları arasında yetişen mantarları toplamak amacıyla insanlar arazilerde dolaşırlar. Yağmurlu havalardan hemen sonra mantarlar âdeta topraktan fişkirir. Fakat herkes mantar toplayamaz veya toplamamalıdır. Bunun en önemli sebebi yılların verdiği deneyim ile mantarın çok iyi tanınması gerektiğidir.

“Tırmıza, rimida, tirmit” adı verilen beyaz bir mantar vardır. Bu mantar geniş yapraklı ağaçların altında, önceki yıldan kalan kuru yaprakları yara yara aralarından çıkar. Kopartıldığı yerden süt çıkar, bu sütün değdiği el yanlışlıkla ağza götürüldüğünde ağzı yakar. Pazı ve soğanla birlikte tereyağında kavruken bu mantar çok lezzetlidir. Bu mantara çok benzeyen, şapkasının altındaki dilimlerin daha geniş olduğu bir başka mantar çeşidi bulunmaktadır ki yöre ağzında bu mantara “köpek sidiği” adı verilmektedir. Mantarı çok iyi tanımayan kişiler tarafından toplandığında ve yemek yapılarak tüketildiğinde ölümlere varan zehirlenmeler ortaya çıkabilmektedir. Mantarların herkes tarafından kolay toplanamamasının bir



Tırmıza (rimida)



Yumurta sarısı mantarı

diğer sebebi de nerede, hangi ağacın altında, hangi kayaya yakın yerde yetiştiğinin iyi bilinmesi gerektiğidir. Yoksa koca arazide mantar aramakla akşam edilir ve bulunamadan geriye dönülme ihtimali yüksektir.^{216,217}

Kahverengi renkte olan ve “mufaga” adı verilen mantar, taze olarak yani çiğ halde dahi tüketilebilmektedir. Yaylalarda “guguvak” adı verilen mantar ile fındıklıklarda veya ormanlarda yetişen “yumurta sarısı” adı verilen mantar da halk tarafından kolayca ayırt edilerek toplanan ve tereyağıyla birlikte kavrularak tüketilebilen mantarlardır. Büyürken henüz şapkası açılmadan önce haşlanmış yumurtanın içerisinde bulunan sarıya benzer bir görüntüsü olduğundan yumurta sarısı ismi verilmiştir.^{218,219}

Tırmıza (rimida), mufaga, guguvak, yumurta sarısı mantarları üzere hafif tuzlanarak ızgarada, direkt kor hâlindeki ateşin veya kuzine sobanın üzerinde pişirilerek de tüketilmektedir. İnek otlatmaya çıkanlar, hayvanların peşinde dolaşırken bu mantarlardan toplayıp ateş yakarak pişirir ve keyifle yerler.

Çaykara’da yaşlanmış ağaçlarda olan “lahçi mantarı” ve çimenlerde yetişen “tavuk ayağı mantarı”, diğer mantarlarda olduğu gibi tereyağıyla kavrulduğunda, konulduğu sofrada artık lezzet şöleni yaşanır. Her yemekte olduğu gibi tereyağı, mantar kavurmalarında da kendini gösterir. Farklı bir lezzet elde etmek amacıyla tereyağıyla birlikte kavrulurken zaguda ilavesi de yapılmaktadır.^{220,221}

Yomra’da ispendam (akçaağaç) ağacı kesilerek yere düşürülür ve düştüğü yerde bırakılır. Bu ispendam ağacı bir iki yıl sonra çürüme belirtileri göstermeye başlar. Çürüyen bu ağaçta “anakena” adı verilen bir mantar yetişir. Anakena mantarı yerinden kopartılıp, kırılarak temizlenir, daha sonra suda haşlanır ve tereyağında kavrularak tüketilir. Demirciler köyünde bu mantarın et gibi lezzetli olduğundan bahsedilmektedir. Yine aynı köyde insanlar, gürgen ağacının

köklerinden topladıkları ve adına “süt mantarı” dedikleri mantarı aynı yöntemle pişirip tüketmektedirler.

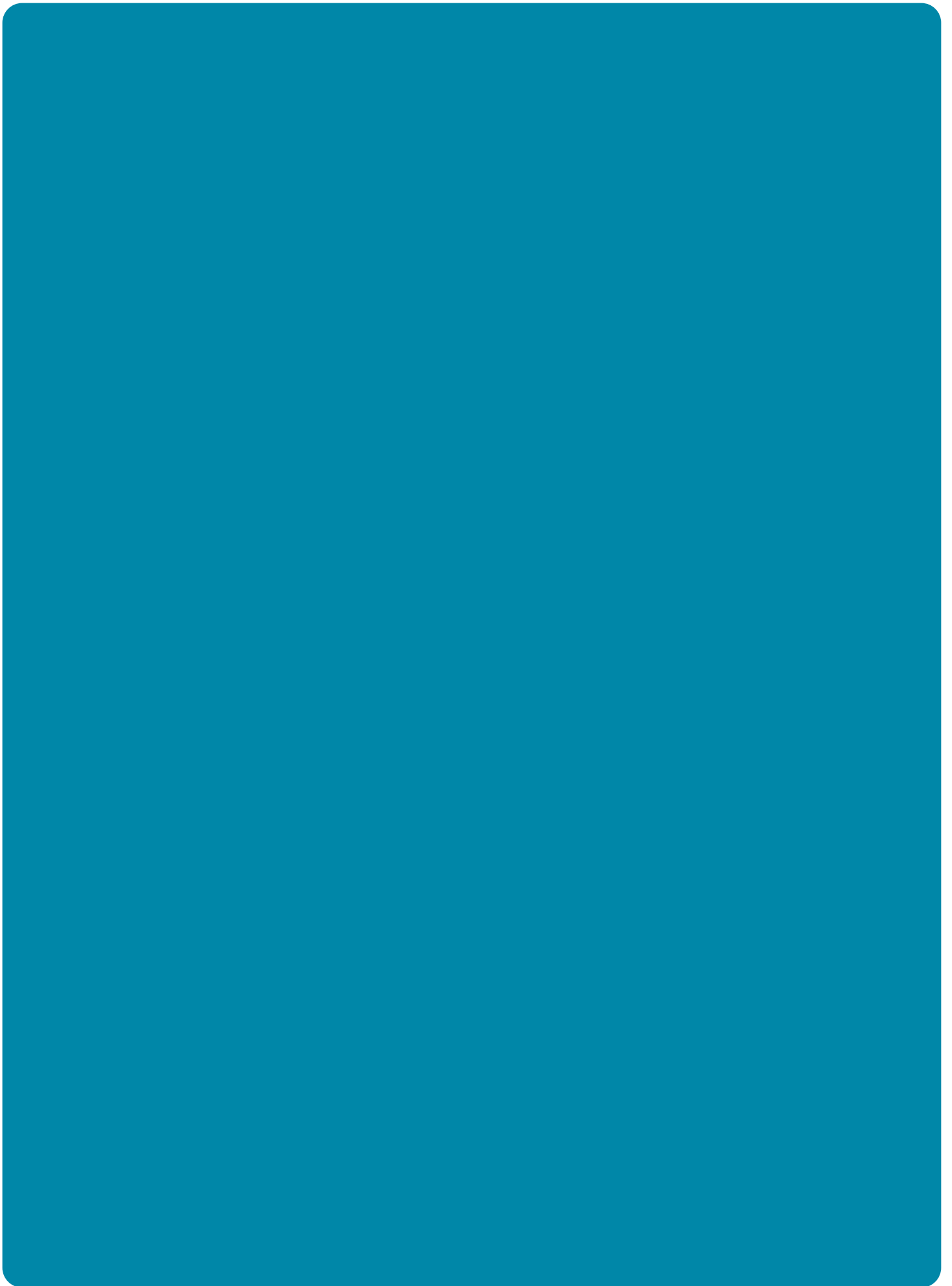
Mantar, bol yetiştiği dönemde çuval çuval toplanarak evin yiyecek ihtiyacını gidermek için kullanılmıştır. Mısır ekmeği ve lahana haricinde yiyecek bir şey bulunmadığından besin değeri yüksek olan mantar, insanlar için kurtarıcı olmuştur. Taze olarak yemeği yapıp tüketilen mantarlar, salamurası yapılarak da saklanmakta, yetişmediği mevsimlerde de tüketilmektedir.

Dipnotlar

- 1 Trabzon İl Yıllığı, 1973.
- 2 Genççağa ŞEN
- 3 Fevziye KÜÇÜK
- 4 Kezban TURAN
- 5 Fatma ÖZTÜRK - 2
- 6 Memnune BIYIK
- 7 Patatesin hasat edilmesi işlemi Trabzon'da “kopartılmak” kelimesi ile ifade edilmektedir.
- 8 Muhterem YETİMOĞLU
- 9 Hanife TERZİ
- 10 Necla TAŞĞIN
- 11 Ayşe SANCAK
- 12 Zeynep AKPUNAR
- 13 Arif BİLGİN, “Osmanlı Döneminde Adapazarı ve Çevresinde Gıda Üretimi ve Tüketimi”, K. S. Yüzüncüyıl vd. (Ed.). *Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı* (ss 19-51) içinde. İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, 2021.
- 14 Toprak kazılır ve 4 – 5 adet fasulye bu kazılan yere bırakılır. Bu yere ocak ismi verilmektedir.
- 15 Osman ŞEN
- 16 Meryem ŞEN
- 17 Mustafa AKPUNAR
- 18 Mualla ŞEN
- 19 Fasulye fidesinin büyüdükçe sarıldığı, genelde genç fındık temlilerinden (fındık dalı) elde edilen sınık.
- 20 Ümmühan ÖZTÜRK
- 21 Mualla ŞEN
- 22 Asiye TOPAL
- 23 Meva KAYA
- 24 Mehmet Hanefi Bostan, *XV.-XVI. Asırlarda Trabzon Sancağında Sosyal ve İktisadi Hayat*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2002.
- 25 Nebahat SARIALİOĞLU
- 26 Halil TURAN
- 27 Zeki ÖZTÜRK
- 28 Muteber ERDEM
- 29 Mehmet ŞİMŞEK ve Mehmet Akif ŞEN, *Lazut “Yeni Dünyadan Karadeneze Mısırın Öyküsü”*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2021.
- 30 Hanefi Bostan – 2, *XV.-XVI. Asırlarda Trabzon Sancağında Sosyal ve İktisadi Hayat*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2002.
- 31 Xenophon, a.g.e.
- 32 Ayşe YEŞİLYURT
- 33 Reşit YEŞİLYURT
- 34 Yusuf Kibar KÖŞELİ
- 35 Fallmerayer, a.g.e.
- 36 Hanefi BOSTAN-2, a.g.e.
- 37 Necmettin Aygün, “XIX. Yüzyılın Ortalarında Trabzon'da Sosyal ve İktisadi Yapı”, *Karadeniz Araştırmaları*, 5(17), s.75-111.
- 38 Hasan ŞEN
- 39 Genççağa ŞEN
- 40 Seyit Ali KAHRAMAN, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, Ankara – Azerbaycan – Bursa – Bolu – Erzurum – Girit – Kafkaslar – Tebriz – Trabzon, Yeditepe Yayınevi, İstanbul, 2022.
- 41 Fallmerayer, a.g.e..
- 42 Said Efe DOST ve Hatice DUMANNOĞLU, “Doğu Karadeniz Bölgesi Sahil Kuşağı Yerel Elma Çeşitliliğinin (Ankara) Ümitvar Sofralık Genotiplerinin Belirlenmesi”, *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 35 (Ek Sayı), 38 – 46, 2018.
- 43 Nihat ÇOLAK
- 44 Ayşe TURAN
- 45 Harun KÖŞELİ
- 46 Cemal SAĞLAM
- 47 Süleyman TURAN
- 48 Memnune BIYIK
- 49 TPE (2023-a), <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/370c9925-9e5c-49b2-94ed-c10e2490a14.pdf>
- 50 Asiye ÖZTÜRK
- 51 Aslı YAVUZ
- 52 Barış ŞAFFAK
- 53 Abdullah ŞEN
- 54 Xenophon, a.g.e.
- 55 Fallmerayer, a.g.e..
- 56 Fallmerayer, a.g.e.
- 57 Seyit Ali KAHRAMAN, a.g.e.
- 58 Şaban PIRASOĞLU
- 59 Hamdiye KANTİN

- 60 Osman ERGİNYAVUZ
- 61 İsmet ŞENGÜL
- 62 Ergül BAHADIR
- 63 Elmas ANTAŞ
- 64 Hacca BAYRAK
- 65 Osman DÜZENLİ
- 66 Mehmet BAYRAK
- 67 Emin ÇOLAK
- 68 Fatma KÖŞELİ
- 69 Osman KÖŞELİ
- 70 Memnune BIYIK
- 71 Hayvanların kışlık otlarının saklandığı yapı.
- 72 Reyhan ŞEN
- 73 Kezban TURAN
- 74 Naciye CEYLAN
- 75 Kibar KÜÇÜK
- 76 Fevziye KÜÇÜK
- 77 Ahmet ÖZTÜRK
- 78 Kürşat ÖZTÜRK
- 79 Xenophon. *a.g.e.*
- 80 Mahmut GOLOĞLU. *Trabzon Tarihi – Fetihden Kurtuluşa Kadar, 2. Baskı, Trabzon: Serender Yayınevi, 2013.*
- 81 Seyit Ali KAHRAMAN, *a.g.e.*
- 82 Sezgin DEMİRCİOĞLU, *Tarihin Ayak İzleri, Osmanlı Belgelerinde Trabzon, Trabzon Belediyesi Kültür Yayınları, Trabzon, 2008.*
- 83 Sezgin DEMİRCİOĞLU, *a.g.e.*
- 84 Rahmiye TURAN
- 85 Ayşe ÖZTÜRK
- 86 Memnune BIYIK
- 87 Fatma ÖZTÜRK
- 88 Muteber ERDEM
- 89 Kezban TURAN
- 90 Ayşe KIZILTAN
- 91 Meryem FINDIKOĞLU
- 92 TPE (2023-b). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/03cc0940-7335-4074-889a-339bb21724d4.pdf>
- 93 Kibar KÜÇÜK
- 94 Nimet NUHOĞLU
- 95 Zehra AKGÜL
- 96 Süleyman BİLGİN
- 97 Kesme/ Kestirme, süt proteinlerinin pıhtılaşp peynire dönme işlemini belirtmek amacıyla kullanılan bir terimdir.
- 98 Peynir altı suyu (Çiçen olarak da adlandırılmaktadır)
- 99 Rahime SÖNMEZ
- 100 Burada bahsedilen hayvandan sağılıp herhangi bir işlem yapılmamış, yağı azaltılmamış süttür.
- 101 Nurten ERGİNYAVUZ
- 102 Hamdiye KANTİN
- 103 Zehra ÖZTÜRK
- 104 Aysel TURAN
- 105 Vesile KOKOÇ
- 106 Hayriye TURAN
- 107 Sema SALİH
- 108 İlkur DURMUŞ
- 109 TPE (2023-c). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/5775b7aa-56fd-4aaa-ab75-5b8d9a-05fa00.pdf>
- 110 Mahmut EMİN
- 111 Süleyman BİLGİN
- 112 Zehra SEYMEN
- 113 Nurten ERGİNYAVUZ
- 114 Zekeriya TURAN
- 115 Asiye GÜLGÖNÜL
- 116 Ayşe ERDEM
- 117 Emine ERDEM
- 118 Ümmi KELEŞ
- 119 Kadriye ŞEHİN
- 120 Mustafa KORKMAZ
- 121 Mehmet Ziya BİNLER
- 122 Kibar KÜÇÜK
- 123 Nahide KÜÇÜK
- 124 Pamuk KÜÇÜK
- 125 Murat ÖZTÜRK
- 126 Emine ÖZTÜRK
- 127 Genççağa ŞEN
- 128 Muteber ERDEM
- 129 Zehra ÖZTÜRK
- 130 Hacı Osman TURHAN
- 131 Seydullah AKGÜL
- 132 Fadime CİCERALİ
- 133 Selma Uzunlar NUHOĞLU
- 134 Zeynep TURAB
- 135 Hacer ERGİNYAVUZ
- 136 İncilay PEHLİVAN
- 137 Zehra KOÇ
- 138 Fatih EROL, (2023). *Arşivdeki Trabzon, Trabzon: Ortahisar Belediyesi Kültür Yayınları*
- 139 Celal ŞEN
- 140 Şükriye AKYÜZ
- 141 Meryem ALTUNTAŞ
- 142 Hacer YETİMOĞLU
- 143 Zehra SEYMEN
- 144 Fevziye KÜÇÜK
- 145 Zahide CEYLAN
- 146 Xenophon, *a.g.e.*
- 147 Peter Hadlan DAVIS, *Flora of Turkey and the East Aegean Islands. Rhododendron L. (ed. P.F. Stevens), Edinburgh, 1985.*
- 148 Talip ÇETER ve Kerim GÜNEY, “Ormangülü ve Deli Bal”, *Uludağ Arıcılık Dergisi*, Kasım, 2011.
- 149 Ayşe SANÇAK
- 150 Mustafa DÜZENLİ
- 151 Mustafa KOÇ
- 152 Reşit YEŞİLYURT
- 153 Mustafa DÜZENLİ
- 154 Mahmut BEŞİR
- 155 Mustafa KOÇ
- 156 Nihat KALYONCU
- 157 Hilmi TOPAL
- 158 Selami DÜZENLİ

- 159 Osman EMİR, "Prehistorik Dönemden Roma Dönemine Kadar Trabzon ve Çevresi", Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum, 2008.
- 160 Charles KING, *Karadeniz*, (Çev. Zülal Kılıç). Kitap Yayınevi, İstanbul, 2008.
- 161 Özhan ÖZTÜRK, *Antikçağdan Günümüze Karadenizin Etnik ve Siyasi Tarihi Pontus*,.Genesis Kitap, Ankara,2011.
- 162 Mahmut Ak, *Aşık Mehmed - Menazır'ül Avalim*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2007.
- 163 Hapsi, Trabzon'da eskiden hamsiye verilen bir isimdir. Halk arasında kullanılan bir addir.
- 164 Seyit Ali KAHRAMAN, a.g.e.
- 165 Zehra TOPAL
- 166 Emin ÖZKARA
- 167 Saadet KARAKAŞ
- 168 İsmail Yılmaz KARAKAŞ
- 169 Fatih EROL, (2023). A.g.e.
- 170 Asiye İSAGİLLER
- 171 Cevriye ATASOY
- 172 Hasan ALTUNTAŞ
- 173 Hikmet AYDIN
- 174 Neriman BEŞİR
- 175 İbrahim AYDIN
- 176 Hikmet AYDIN
- 177 Emin ÇOLAK
- 178 Emin ÇOLAK
- 179 Reşit YEŞİLYURT
- 180 Zehra TOPAL
- 181 Salim KOÇ
- 182 Zeki ÖZTÜRK
- 183 Ergül BAHADIR
- 184 Fatma ÖZTÜRK - 1
- 185 Tuğba ŞAHİN
- 186 Şaduman BAHAR
- 187 Nebahat SARIALİOĞLU
- 188 Suriye SARIALİOĞLU
- 189 İsmnaz FINDIKOĞLU
- 190 Ahmet ERDEM
- 191 Mahmut ERDEM
- 192 Şengül ŞERAS
- 193 Hanife YILDIZ
- 194 Ayşe BIYIK
- 195 Fadime AŞIK
- 196 Ayşe ŞAHİN
- 197 Reyhan ŞEN
- 198 Hanife TERZİ
- 199 Ayşe ÖZTÜRK
- 200 Emine ŞAHİN
- 201 Enver BIYIK
- 202 Muteber ERDEM
- 203 Ekrem FINDIKOĞLU
- 204 Meryem FINDIKOĞLU
- 205 Beyhan KÜÇÜK
- 206 Emine YEŞİLYURT
- 207 Kürşat ÖZTÜRK
- 208 Emine KIZILTAŞ
- 209 Ahmet SAKİ
- 210 Şevkiye TERZİ
- 211 Haskız HASÇELİK
- 212 Nurgül YEŞİLYUT
- 213 Şaduman SAĞLAM
- 214 Kamil ŞERAS
- 215 Ergül BAHADIR
- 216 Hakkı EMİROĞLU
- 217 Şaduman GÜRSOY
- 218 Özkan TURFANDA
- 219 Ercan BIYIK
- 220 Ayşe ERDEM
- 221 Hanife YILDIZ





EKİPMANLAR VE EKLENTİLER

İyi ve kaliteli bir yemek elde edebilmek için olmazsa olmaz unsurlardan bir tanesi de ekipman ve yemeğin hazırlandığı ortam; yani mutfaktır. Günümüzde kullanılan hammaddeler, endüstriyel üretim olduklarından hazırlanmış ve paketlenmiş olarak mutfaklara gelmekte ve kullanılmaktadırlar. Ya da mutfaklardaki pişirim ekipmanları birçok özelliği bir arada taşıdığı için tek bir pişirim ekipmanı ihtiyacı çözebilecek nitelikte olmaktadır. Fakat endüstrileşmenin olmadığı dönemlerde hammaddenin tarlada üretilmesi ve sonrasında yemeğin içerisine girebilecek duruma gelene kadar ki işlemler ve farklı pişirim yöntemlerini kullanmak, halkın kendi sorumluluğundaki proseslerdir. Bu sebeple halk, yetiştirdiği tarımsal ürünleri yemek olacak aşamaya getirmek ve farklı özellikte yemek pişirmek için çeşitli yöntemler geliştirmiştir. Bu yöntemlerin haricinde bir de yemek üretmek ve tüketmek amacıyla geliştirilen ekipmanlar bulunmaktadır.

Kitabın bu bölümünde Trabzon mutfağında tarımsal ürünleri yemek hammaddesi ve yemek hâline getirmek amacıyla kullanılan mutfak yapıları, eklentileri, alet ve ekipmanları tanımlanarak, mutfak kültürüne olan etkileri üzerinde durulacaktır.

MUTFAKTA KULLANILAN ALET VE EKİPMANLAR

Ormanlık alanların fazlalığı ve çeşitli ağaçların bu ormanlarda yetişiyor olması, yöre halkının kullandığı eşyaları, bu ağaçlardan üretmesine olanak sağlamıştır. Bunun yanında Doğu Karadeniz'in önemli bakır yataklarına sahip olması ve şehrin önemli bir ticaret limanı konumunda bulunması bakır ve metal eşya üretiminin de Trabzon'da önemli bir meslek dalı olmasına sebeptir. Hem orman ürünlerinin hem de metal eşyaların Trabzon halkının günlük kullanımında bulunmasının mutfaka da yansımış olduğu, bu hammaddelerden üretilen eşyaların da mutfak eşyası olarak kullanıma girdiği tespit edilmiştir. Nitekim 17. yüzyıl Trabzon'undaki meslek grupları incelendiğinde tencereci, bakırcı, kazgancı (kazan imalatı), çömlekçi (çömlek üretimi), çanakçı, neccar (ahşap işleyen), va-

rilci gibi mutfak eşyası üretimiyle ilgili meslek gruplarının şehirde bulunduğu ve kayıt altına alınmış olduğu görülmektedir.¹ Trabzon halk mutfağında geçmişte kullanılan veya geçmişten gelerek günümüzde hâlen daha kullanımına devam edilen mutfak eşyaları şu şekildedir:

Ayaklı Sahan

Bakırdan imal edilmiş derin sahanlar olup yüksekte durması için alt kısımlarında ayak mevcuttur. Geçmişte sofrada herkese ayrı bir kâse veya tabak olmadığından bu sahanlar büyükçe yapılarak birkaç kişiye yetecek kadar ürün konulması düşünülmüştür. Bahçede çalışırken ayran veya su içmek için kullanılabilirdiği gibi daha çok ayran, çorba, hoşaf gibi ürünlerin tüketilmesinde kullanılmıştır.

Bakır Güveç

Kuru fasulye, pirinç pilavı, bulgur pilavı, gendime gibi yemeklerin pişirilmesinde kullanılan, bakırdan imal edilmiş güveç şeklindeki pişirme kabı.

Bakır Tava

Özellikle hamsi kızartmak amacıyla kullanılmaktadır. Bakırdan üretilmiş, kalaylanmış, kapağı ağız kısmına oturan değil de içerisindeki pişen ürüne degecek şekilde imal edilmiştir. Bunun amacı hamsinin kapakla birlikte ters çevrilerek diğer tarafının pişirilmesidir. Uzun sapı elle tutma ve çevirme işini kolaylaştırmaktadır.

Bakraç

Bakırdan imal edilmiş bakraçlar ahşap küleklerden sonra yoğurt muhafaza etmek amacıyla kullanılmıştır. İçerisine konulan süt burada mayalanmaktadır. Ayrıca bakraçlar, fındık toplayanlara, çayır ve çay kesenlere hazırlanan yemeklerin taşınmasında da kullanılmıştır.

Balık Tavası

Bakırdan imal edilmiş, içerisinde balık pişirilen ve servis edilen, uzun ve geniş kap. Bu kaplarda dolma da yapıp servis edilmektedir. Kubbe şeklinde kapağı bulunduğundan yemeğin soğumasını engellemektedir.

Biley Taşı

Derede, suyun etkisiyle aşınmış ve yassı bir hal almış çakıl taşıdır. Bıçakların bileylenmesinde kullanılmaktadır. "Akonehder" olarak da adlandırılmaktadır.

Cecim Bezi

Seranderde dövülen ve böylece ayıklanan mısır tanelerinin deliklerden yere düşmemesi ve bir arada kalması için seranderin altına serilen ve kadınların kendilerinin köyde yaptığı bir tür dokumadır.



Ayaklı Sahan



Bakır Güveç



Bakır Tava



Bakraç



Balık Tavası



Biley Taşı



Cecim Bezi



Çalpara

Tencereden daha küçük bir pişirme kabıdır. Tabanı dar, ağzına doğru genişleyen bir ekipmandır. Tabanı dövülerek üretilmektedir. Daha az porsiyonda yemek üretmek için kullanılır.



Debe

Bakraça benzeyen bakır bir kap olan debe, tandır içerisinde yemek pişirmek için kullanılan kapaklı ve tutma saplı bir pişirme kabıdır.



Delikli Kaymak Ayırma Teknesi

Kavak ağacının oyulmasıyla elde edilen yekpare ve eklentisiz bir ekipmandır. Bu teknenin ortası delik olup bu delik vidalı bir aparatla kapatılmaktadır. Kaynatılıp tekneye alınan süt bekletilmesinin ardından kaymak üste çıkacağı için yağsız süt alt kısımda kalacaktır. Vidalı aparat yavaşça gevşetilerek süt alttan uzaklaşmakta, geriye kaymak kalmaktadır.



El Kantarı

Kancası uzunca bir oduna geçirilerek karşılıklı iki kişi tarafından omuza alınan, fındık, mısır, et gibi ürünlerin tartılması amacıyla kullanılan bir ağırlık ölçme aleti.



Engiş

Tandırdaki ürünü çıkartmaya yarayan metal alet. Tandır duvarına vurulan ekmek, piştikten sonra engişin yuvarlak ucuyla gevşetilir ve kancaya benzer ucuyla da yerinden çıkartılarak dışarıya alınır. Tandıra indirilen debe gibi pişirme kapları ise engişin çengelli ucuyla tutularak tandır dışına çıkartılmaktadır.

Fındık Topacı



Gorz



Fırın Küreği



Fındık Topacı

Ahşaptan yapılmış, kış gecelerinde evde fındık kırmaya yarayan ekipman.

Fırın Küreği

Taş fırına hamur yerleştirmek, fırın içerisindeki ekmeği sağa sola çevirmek ve pişen ekmeği dışarı çıkartmak amacıyla kullanılan, yaklaşık 2 m sapın ucunda ortalama 20 cm genişliğinde ve 40 cm uzunluğunda olan kürek.

Gorz

Ahşaptan yapılmış, genellikle yer sofralarında oturmak amacıyla kullanılan tabureye verilen isimdir.

Gremul

Açık ateşte evin tavanından sarkıtılan ve devamlı orada duran zincirdir. Bu zincirin ucuna kazan gibi pişirim ekipmanları asılarak altında ateş yakılır. Evlerde gremul, devamlı ateş isine maruz kaldığı için kararmış hâlde bulunmaktadır.

Gudal

Günümüzdeki metal veya plastik çırpıcıların veya çırpma telleri ile mekanik çırpıcıların yerine geçmişte kullanılan bir ekipmandır. Çam ağacının dallı kısımlarının birleştiği yerinden yapılan ve iki el açılarak ortasına alınan, daha sonra ileri geri hareket ettirilerek



Gremul

çırpma işlemini yerine getiren guda, birçok yemekle birlikte daha çok lahana çorbası yapımında kullanılmıştır ve günümüzde kullanılmaya devam edilmektedir. Guda, yoğurt çırparken ve kuymak yaparken mısır unu vurulması amacıyla da kullanılmaktadır. "Firfilika" ve "fdorodi" smiyle de bilinmektedir.

Gugur Sac

Yer ocağında pileki dışındaki ekmekleri pişirmek için kullanılan bir sacdır. İnce bazlama şeklinde hamur, gugur sacın üzerine dökülüp ekmek pişirilebileceği gibi, yanan ateşin külü bir kenara çekilerek açılan yere lahana yaprağı üzerine konulan hamurun üzeri bu saca kapatılarak da ekmek pişirilebilir.

Gulaklı

Ortalama 25 cm çapında, 7-8 cm derinliğinde bakırdan imal edilmiş, kalaylanarak kullanılan bir pişirme ekipmanıdır. İsmi, her iki yanında bulunan ısı yalıtımı yüksek olan kulağa benzer kulp- larından almıştır. Trabzon'da kahvaltıda sıkça tüketilen kuymak yapımında vazgeçilmez bir ekipmandır. Kuymak, tabağa servis edilmeden gulaklıyla birlikte sofraya konulmakta, özellikle tahta kaşıkla tutmuş olan dibi sıyrılarak tüketilmektedir. Kuymak haricinde yağlaş, tereyağında yumurta, tereyağında peynir eritmesi gibi ürünlerin pişirilmesinde kullanılmaktadır.

Gügüm

Bakırdan yapılan, suyu taşımaya ve ateş üzerinde ısıtmaya yarayan, ağzı kapaklı, kapağı kendi gövdesi üzerinde monteli kaptır. Kukma, kafeka adı da verilmektedir.

Güveç

Killi toprağın su ile yoğrulmasıyla elde edilen topraktan imal edilmiş yemek pişirme tenceresidir. Tabanı ve ağzı dar, ortası geniş kaplardır. Geçmişte daha çok tencere şeklinde yapılan güveçler günümüzde sütlaç pişirmek amacıyla kâse, fırınlamak amacıyla tepsisi şeklinde de üretilmektedir.

Halkosup

Gövdesi kısa, ortası geniş, boğazı dar ve kısa olan bakırdan imal edilmiş kaptır. Taşımak veya gremula asmak amacıyla sapı da bulunmaktadır. Sürahi amacıyla kullanılmaktadır.

Hamur Gudalı

Büyük hamur teknesi içerisinde yapılan mısır ekmeği hamurunu karıştırmak için kullanılan uzunca, geniş, tahta karıştırma aparatıdır.



Gudal



Halkosup



Gugur Sac



Hamur Gudalı



Gulaklı



Güğüm



Güveç

Hamur Teknesi (Büyük)

Taş fırında çok fazla ekmek yapıldığında kullanılan hamur teknesidir. Ekmekler pişirildikten sonra yine bu teknenin içerisinde muhafaza edilmektedir. Hamur kavranı adı da verilmektedir.

Hamur Teknesi (Küçük)

Kavak ağacından yekpare olarak üretilen, az miktarda hamur yapılacağı zaman kullanılan ahşap teknedir. Hamur kavranı adı da verilmektedir.

Heybe

Herhangi bir yere giderken içerisine yiyecek konulan köyde vatandaşın kendi yapmış olduğu taşıma çantası veya torbaya verilen addır. Koyun yününden üretilen ipliklerin, kök boyalarla renklendirilmesinin ardından dokunmalarıyla elde edilmektedir.

İbrik

Suyun dökülebilmesi için uzun bir ucu olan, sofrada bakır halkosuplara su dökmek amacıyla bulundurulmuş bakır mutfak eşyasına verilen addır. Yemeğin haricinde yaşlıların abdest alması amacıyla da kullanılmaktadır. Ocakta ısıtılan ibrik içindeki su bir kişi tarafından dökülerek kişinin abdest alması sağlanır.

İlistir

Süzgeç olarak da adlandırılan bakırdan imal edilmiş kaptır. Hamsi süzmek amacıyla çokça kullanılmaktadır.

İstemli

Güğümün büyüğüne verilen addır. Geniş etekli olup, su doldurulduğunda çok ağır olmasından dolayı insanlar bellerine koyarak veya sapından bir uzun odun geçirerek iki kişi birlikte taşımaktadır.

Kapaklı Sahan

Bakırdan imal edilmiş başka bir ekipman olan kapaklı sahan, üzerinin kapalı olması nedeniyle istenen yemeklerin sofraya getirilmesi amacıyla kullanılmıştır. Buradaki amaçlardan bir tanesi de yemeğin soğumasının geciktirilmesidir. Derinliği ayaklı sahanlardan daha az fakat genişliği daha fazla olan bu sahan ğuliya, taze fasulye, kuru fasulye gibi sulu yemekler için kullanılmıştır.

Kara Kazan

Bakırdan yapılmış olan ve açık ateşe konulduğu için etrafı isten dolayı kararır bu kazan daha çok zincire asılarak kullanılmıştır. Evin tavanına bağlı zincire asılmakta, altında devamlı ateş yakılmakta ve içerisinde yemek pişirilmektedir. İneklere yal hazırlamak



Hamur Teknesi (Büyük)



Hamur Teknesi (Küçük)



Heybe



İbrik



İstemli



İlistir



Kara Kazan



Kapaklı Sahan

için de kullanılanları daha büyük, yemek için olanları daha küçük olmaktadır. İnekler için de kullanıldığından yal kazanı adı da verilmektedir.

Kaşıklık

Yıkanan kaşık ve benzeri küçük eşyaların mutfakta, kullanılana kadar bekletildiği ekipmanlardır. Tahta kutu şeklinde imal edilip, mutfaktaki tereğin yanında bulunmaktadır. Kaşıklığa bazı yörelerde “hularo” ismi de verilmektedir.

Kemik Satırı

Yekpare metalden yapılan satır, eti için kesilen hayvanların kemiklerini parçalamaya yarayan bir alettir.

Kenez

Bakırdan yapılmış kaymak ayırma teknesindeki biriken kaymağın alındığı deliksiz kepçedir.

Kıylı

Çeşitli ebatlarda üretilen, kenarları kalkık, tepsi gibi olan, genellikle kuzinede ekmek pişirmek için kullanılan metal kaba verilen isimdir.



Kaşıklık



Kemik Satırı



Kenez



Kıylı



Kiler (Küçük)

Mutfağın içerisinde, el altında olması gereken gıda hammaddelerinin muhafaza edildiği, mutfak duvarına monte, kapaklı bir küçük depodur. Trabzon'da gıda hammaddelerinin büyük hacimli olanları serander ve evin kilerinde, günübirlik kullanım için ayrılan küçük parçalar mutfağın içerisindeki küçük kilerde muhafaza edilmiştir.



Koşgin

Günümüzde elek olarak adlandırılan bir ekipmandır. Mısır ve buğday ununun içerisinde bulunabilecek yabancı maddeler veya özellikle mısır unundaki çorbalık iri mısır parçalarını ayırmak amacıyla kullanılmaktadır. Elek yapımında kullanılan ipler geçmişte kurutulmuş bağırsaklardan elde edilmiştir. Günümüzde endüstriyel olarak üretilen metal veya plastik teller kullanılmaktadır.



Köster (Biley Taşı, Bileme Taşı)

Köster de denilen bu taş, yuvarlak ve ortası delik olup çevirme kolu olan bir demire tutturulan, kol çevrilerek taşın dönmesi sonucu bıçak, orak, balta gibi aletlerin ağzını keskinleştirmeye yarayan bir alettir. Yumuşak kayadan yapılan ve ahşap ayakların ortasına tutturulan köster taşları biri tarafından çevrilirken başka bir kişi tarafından da kesici alet taşta tutulur. Bu işlem esnasında kesici aletin taşta değdiği yere sızıntı şeklinde sürekli su akıtmak fazla ısınarak taşın ve aletin zarar görmesini engellemektedir. Bazılarında ise su dökülmez, taşın alt kısmında içinde su bulunan yalaktan dönme esnasında taş suyu alır.



Kufiçka

Yumurta veya meyve taşınan küçük sepere verilen isimdir.



Kuzine (Peşko)

Evlerin daha modern hâle gelmesi ve kalabalıklaşması sonucu yer ocaklarının yerine kullanılmaya başlayan, iç fırınında ekmek ve diğer fırında pişen yemekler; üzerinde ise kızartma, tencere ve tava yemekleri vb. ürünlerin pişirildiği, her an sıcak bir şekilde kullanıma hazır olması için devamlı suretle su dolu güğümler bulunan, sacdan yapılmış ekipman. Kuzinenin bir bölmesinde ateş yakılmaktadır ki; bölme kapaklı ve kapağı delikli dir. Ateş yakılan bölmenin yanındaki boşluk, ateşin direk fırına ulaşmasını engellemektedir. Fırın olarak kullanılan bölmesinin hemen yanında bulunan bir aparat ateşin fırına arzu edilen miktarda temas etmesini sağlamaktadır. Kapaklı olan fırının tam veya aralıklı kapatılması amacıyla farklı kapatma özellikleri bulunur. Bu özellik, içerisindeki ekmeğin pişmesine göre kullanıcı tarafından ayarlanır. Ateş yanan yerin altında bulunan küllük, içerisinde yanan oduna ait küllerin tahliyesi için kullanılmaktadır. Son olarak ise evin içerisinde duman olmasın diye dumanı evin dışına tahliye eden boru sistemi bulunmaktadır.



Külek

Peynir saklamak için kullanılan ahşap ambalajlardır. Ladin ağacından elde edilen tahtaların bir araya getirilmesi ve fındık çubuklarından elde edilen şeritlerle dıştan etrafının sarılmasıyla elde edilir. Üzerinde kapağı olan külekler tat ve aroma geçişine müsaade etmez. Külekte bekletilen peynirlerde olgunlaşma meydana gelir.

Külekler daha çok yaylalarda üretilen yağ ve peynirin pazara ve gurbetteki akrabalara gönderilmesinde, kışlık olarak saklanması esnasında kullanılır. Peynir için olanlarına ravel, tereyağı için kullanılanlarına kavana ve sağarak da denilmektedir.



Küp

Topraktan imal edilen, içerisinde, su, süt, peynir, tereyağı saklamak ve/veya bunları taşımak amacıyla kullanılan “babiza” veya “papiça” adı da verilen farklı ebatlardaki kap.



Lenger

Metalden yapılmış büyük sahandır. Geçmiş dönemlerde yemekler yer sofrasına lenger içerisinde konulmuş ve sofrada oturan herkes kendi kaşığıyla birlikte bu lengerden yemeğini yemiştir.



Odun Kaşık

Günümüzdeki gibi metal kaşıkların bulunmadığı dönemlerde insanların farklı boyutta yapılanlarıyla yemek karıştırdığı, kotardığı ve yediği, ahşaptan oyularak imal edilmiş kaşıklardır. Odun kaşıklar, ormanların bol olduğu köylerde ellerinden oyma işçiliği gelen kişiler tarafından yapılmaktadır. Odun kaşığı üretmek için kullanılan ağaçlar çok sert odunu olan şimşir ve komar (ormangülü) ağaçlarıdır.



Pekmez Teknesi

İçerisine konulan meyvelerin pekmez olabilmesi amacıyla kullanılan, buharlaşmanın kolay olması için ağız çok geniş ve altında uzun süre ateş yakılacak kadar dayanıklı olan bakırdan imal edilmiş tekne.



Pileki (Bileki)

İçerisinde ekmeğin pişirilen, taş veya pişmiş topraktan elde edilen bir kaptır. Kayalardan oyularak elde edilebildiği gibi çamura şekil verilmesi ve pişirilmesiyle de yapılmaktadır. Taban çapı dar (içten yaklaşık 15 - 20 cm), ağız çapı daha geniştir (içten yaklaşık 30 - 35 cm). İç derinliği değişmekle birlikte ortalama 8-10 cm civarındadır. Pilekiye konulan hamurun üzeri yine aynı malzemenin yapıldığı sacla kapatılarak külün içerisine bırakılır ekmeğin pişmesi sağlanır. Pilekinin daha küçük olanına “blagobul” adı da verilmektedir.

Pileki (Bileki) Saçı (Kapağı)

Taş veya topraktan yapılan pilekilerin üzerini kapatmak için kullanılan, aynı malzemedan yapılan saçın başka bir görevi de ürün kızartmaktır. Yanan ateşin üzerine sac ayağıyla birlikte konularak kızdırıldıktan sonra hamur, et vb. malzemeler kızartılır.

Rapadan

25-30 cm çapında yastık benzeri ekipman. Yuvarlatılarak kolot hâline getirilmiş hamuru, üzerine konularak elle genişletmeye ve tandırın duvarına vurmaya yaramaktadır.

Sacayak

Yerde yanan ateşin üzerinde yemek pişirmek için kullanılmaktadır. Tencere veya herhangi bir pişirme ekipmanı sacayağın üzerine konularak altında ateş yakılmaktadır. Üç adet ayağı bulunan ve demirden yapılan sacayağı, genellikle yerden 25-30 cm yüksekliğinde olup "beresdi" olarak da adlandırılmaktadır.

Sakul

Yoğurt veya peynirin fazla suyunu süzmek amacıyla kullanılan bez torbadır. Çaykara'da forodigo adı verilen ve kendirden elde edilen kumaştan üretilen sakul, bazı ilçelerde naylon olmayan şeker çuvallarından da yapılmaktadır. Fakat günümüzde hazır torba hâlinde satılmaktadır. Sakul içerisine konulan yoğurt veya peynir, yükseğe asılarak içerisindeki suyun sızması sağlanır. Ayrıca sakulun üzerine koyulan taş ağırlık da suyun dışarıya çıkmasını sağlamaktadır.

Sefer Tası

Köyden ziyade şehirde çalışan esnafın veya çalışanların evden yemek götürmek amacıyla kullandıkları bakır kaplardır. Geçmişte fazlaca restoran veya lokanta bulunmadığından bu ekipmana ihtiyaç olmuştur.

Sepet

Küçüğüyle fındık toplanan sepetin büyüğüyle bağ ve bahçeden eve malzeme taşınmaktadır. Fındığın taze eşkinlerinin² yarılması ve ustaca örülmesiyle elde edilir. Sepetler dut pekmezini süzmek amacıyla da kullanılmıştır.

Sini

Bakırdan imal edilen, kenarları yüksek olan yemek yemek için kullanılan eşya. Zenginlik sembolü olarak bazı kimseler sinilerini, içine ve kenarına yaptıkları işlemlerle süslemektedirler.

Sini Altlığı

Ahşaptan yapılan, karşılıklı iki adet kalın çubuğun başka iki adet çubuk ile ortadan bağlanmasıyla elde edilen bu üç adet ekipmanın



Pileki (Bileki) Sacı (Kapağı)



Rapadan



Pileki (Bileki) Sacı (Kapağı)



Sakul



Sefer Tası



Sepet



Sini Altlığı



Sini

resimde görüldüğü gibi birbirine bağlanan, üzerine sini konulduğunda insanların rahatlıkla dizlerini kırarak yemek yiyebilecekleri eşya.

Sofra

Gürgen ağacından yapılan yekpare bir ekipmandır. Ayakları sonradan eklenmemiş olup birlikte ağacın oyulmasıyla elde edilmiştir. Kaselerde konulan yemekler sofradan yere dökülmesin diye kenarları yükselteli olarak üretilmiştir. Başka bir çeşidi de sabit ayaklı olmayan, düz bir çember ve altına konulan bir yükseltinin üzerine oturtulan sofralardır.



Su Debesi

Geçmiş dönemde evlerde çeşme olmadığından kuyu veya çeşmelerden getirilen suyun mutfakta depolandığı bakır su kabı. Geniş taban (yaklaşık 30 cm), ağıza doğru daralan (yaklaşık 10 cm) bir şekilde gelmekte ve her iki tarafında elle tutup kaldırmaya yarayan kolları bulunmaktadır. İçerisindeki su, maşrapa veya kepçe şeklindeki gudal yardımıyla alınmakta ve mutfakta kullanılmaktadır.

Su Maşrapası

Su içmek için kullanılan, günümüzdeki kulplu bardakların görevini yerine getiren, bakırdan imal edilmiş kap.



Süt Kazanı

Geçmişte hemen her evde inek bulunmasından ötürü sütün kaynatılması ve peynir, tereyağı, yoğurt gibi ürünlere işlenebilmesi amacıyla kalaylandıktan sonra kullanılan bakır kazan.



Şirana

İçerisinde ezilerek yağını çıkartmak amacıyla zeytin konulan bir tahta ekipman. Ortalama 2 – 2,5 m boyunda, 60-70 cm eninde, 30-35 cm derinliğinde tahta bir tekne. Ucunda bir boru, zeminde ise boruya bağlanan bir oluk bulunur. İç bükey olan taban kısmında zeytinin suyu kanalda toplanır. Kıl çuvallara koyularak şirana içerisinde ezilen zeytinin suyu oluk vasıtasıyla boruya, boru vasıtasıyla da dışarıya aktarılır ve suyun üzerine çıkan yağ alınır. İç ön tarafında bulunan bir sonsuz vida aparatına tutturulan çuval, ezildikçe çevrilir ve içerisindeki ürünün sıkıştırılması ve böylelikle daha kolay ezilmesi sağlanır.



Şoromil (El Değirmeni)

Sabit taşın üzerine yerleştirilen, kenarında çevirmek için kol bulunan ve ortası delik taştan oluşan mısır öğütme ekipmanı. Üst taşın ortasındaki deliğe bir el ile mısır taneleri koyulur. Diğer el ile çevirme kolu kavranır ve çevrilerek taş döndürülür. İki taşın arasında kalan mısırlar parçalanarak merkezden dışarıya doğru hareket eder ve öğütülmüş olur. Daha çok kalın olan ve yarma adı verilen mısır elde etmek için kullanılmaktadır.



Tandır Bacası

Tandır ilk yakıldığında ortaya çıkan fazlaca dumanı tahliye etmeye yarayan ekipmandır. 70'li yıllardan sonra kullanılmaya başlanmıştır. Evin içerisinde bulunan tandır yakıldığında önceleri duman evin içerisine yayılagelmiştir. Evler modernleşmeye başladığında tandır kültürünü terk etmek istemeyen aileler tarafından günümüzde de kullanılmaktadır.



Tencere

Silindir şeklinde, bakırdan imal edilmiş kapaklı yemek pişirme kabıdır. Kapağının oturması amacıyla üst tarafında kapak yuvası bulunmaktadır. Tutma kulpu olmadığından dolayı gremula asılarak değil de sacayağının üzerine yer ateşine konulur. Süsleme amaçlı çekiçle dövülerek puantiye görüntüsünde şekil verilmiştir Kalaylanarak kullanılmaktadır.

Terek (Oflan)

Mutfakta bulunan ahşaptan imal edilmiş bir ekipmandır. Mutfak eşyaları olan ayaklı sahan, tava gibi ekipmanların yıkandıktan sonra kullanılabilece kadar bekletildiği yerdir. Kapaksız olup kat sayısı ve kat aralıkları ihtiyaca göre planlanmıştır.





Toprak Tencere

Topraktan yapılmış olan, dibi dar, ortası genişleyen ve ağzına doğru çıkıldıkça tekrar daralan üst kısmında elle tutmak amacıyla sağlı sollu iki adet kulpu bulunan ve ateşin içerisine konularak kapaklı veya kapaksız olarak da kullanılan bir ekipman. Genelde gıdaların haşlanması, sulu yemeklerin pişirilmesi gibi işlemlerde kullanılmıştır.



Trabzon Bakır Cezvesi

Trabzon bakır cezvesi, Trabzon'a özgü ustalık eserlerinden bir tanesidir. Köpüklü kahve pişirebilmek amacıyla özel olarak üretilmiştir. Emzik kısmının uzun ve derin olması kahvenin köpüğünü kaybetmemesine sebep olur. Herhangi tür bir cezvede kahve pişirilirken, kahve kabardığında önce köpüğü fincana dökülür, daha sonra pişirmeye devam ettirilir. Fakat Trabzon

cezvesinde kahve kabardığında ateşten alıp dökmeye gerek yoktur. Çünkü köpük, emzik kısmından rahatlıkla fincana dökülebilmektedir. Bu durum kahvenin köpüğü sönmeden pişirilmesine devam edilmesi bakımından önemlidir. Fotoğrafta sağdaki cezve Trabzon bakır cezvesidir.



Trabzon Bakır Mangalı

Ramazan gecelerinde sahura kalkıldığında yemek yetiştirmek zor olduğundan akşamdan yer ateşinde yapılan yemeğin içerisine alındığı ve sahura kadar ısınıp kaybetmeden saklandığı bakırdan imal edilmiş eşya. Yer ocağındaki ateşin sıcak küllerinden içerisine doldurulan Trabzon bakır mangalı, soğuk kış gecelerinde çocukların yatıkları odaya konularak odayı ısıtmaya da yaramıştır. Geniş ve demonte bakır altlığın üzerine oturan yuvarlak bir ayak, yükseldikçe genişleyen bir gövde ve üzerinde kubbe şeklinde bir kapak bulunmaktadır. Trabzon bakır işçiliğinin en önemli eserlerindedir. Trabzon bakır mangalı acı hikâyeler de barındırmaktadır. Rahmetli dedem Hacı Tahsin Şen (Tahsin'in Mehmet'in Tahsin), ku-

lağım küpe olan ders niteliğindeki anılarıyla birlikte yaşadığı acı hatıralarını da torunları olan bizlere çokça anlatmıştır. Ağlayarak anlattığı acıyla başlayan ve sonunda şükredilen anılardan bir tanesini de 1965 senesinin soğuk bir kış gecesinde yaşamıştır. Hacca gittiği için kendisine Hacıbaba olarak hitap ederdik. Hacıbabamın anlattığına göre; Arsin'in Gocaba köyündeki baba evinden ayrılarak sahile yakın bir yerdeki arazilerinde yaptığı evinde geçirdikleri ilk gecede tüm çocuklarıyla birlikte bu mangaldan kaynaklanan bir zehirlenme yaşamışlar. Hep bir arada aynı odada yatmışlar ve mangaldan sızan gaz zehirlenmelerine sebebiyet vermiş. Ali Amcamın ağlamasıyla uyandıklarında bütün çocuklarının (Bekir Amcam, Ömer Amcam, babam [Osman], Ali amcam, Mihriban Halam) yarı baygın olduğunu fark etmişler rahmetli babaannemle (Şöhret) birlikte. Hepsini dışarı çıkartmışlar ve çocuklarına yoğurt yedirmişler, çok şükür hepsi iyileşmiş.



Tuz Kavranı

Toplu alınan iri tuz parçalarının tuz taşıyla kırılıp ince hâle getirildikten sonra kullanılabileceği kadar muhafaza edildiği kapaklı tahta sandıklar.



Tuz Taşı

Kalın kaya tuzlarının inceltilecek şekilde sofralık hâle getirilmesi için kullanılan doğal taş. Büyükçe bir taşın üzerine konulan tuz parçaları, tuz taşıyla birlikte küçültülür.

Yayık

Trabzon'da yayık yapmak amacıyla iki adet ekipman kullanılmaktadır. Bunlardan bir tanesi yaklaşık bir buçuk metre uzunluğa, 35 - 40 cm çapa sahip uzun silindir şeklinde ve ortasında deliği olan, iki ucuna çakılı tutacaklar sayesinde tavana asılan tahta bir ekipmandır. Ruvan adı da verilen bu yayığın kapağında içerisine kaymak veya yoğurt dökülür, kapakla kapatılır. Elle ileri geri yayık ittirilir ve çekilir, böylece içerisinde yağ meydana gelir. Yayıklama işleminin ardından kapak açılarak içerisindeki yağ ve ayran dışarı çıkartılır.



Başka bir yayık da yaklaşık 50 cm tabanı olan yukarı çıkıldıkça daralan ve 40 cm civarına düşen bir ağıza sahip, içerisinde merdane sistemi ve bu merdaneyi döndürmek amacıyla dışarıda bir kol bulunan ahşap yayıktır. Elle yayığın kolu çevrilir ve



içerideki merdaneye vuran kaymak veya yoğurttan yağ ve ayran meydana gelir.

Her iki yayık tipinde de tahtaların genişlemesi ve sıkışması, aralarında boşluk kalmaması için kullanılmadan önce içerisine su doldurularak çalkalanması gerekmektedir.

Yufka Tepsisi

Piştirilen yufkaların, içerisine konularak sofraya getirildiği bakır tepsiler. Bu tepsilerde pilav ve dolma da servis edilmiştir. Sofranın ortasına konularak hane halkının buradan tek kaptan tüketmesi sağlanmıştır.

Zemzem Takımı

Hacca giden insanlar, döndüklerinde 3 gün boyunca evlerinde oturup misafir ağırlarlar. Gelen misafirler hacca gidenlerden gözlemlerini dinler ve karşılıklı sohbet ederler. Bu esnada hacdan gelen kişi, beraberinde getirdiği zemzemi misafirlerine ikram eder. Maşrapaya konulan zemzem, küçük fincanlara dökülerek servis edilir. Ayrıca, yine aynı takım içerisinde bulunan gülabdana ise Mekte'den getirilen hoş kokular konulur ve gelen kişilere zemzemle birlikte, kişinin güzel kokması için ikram edilir. Gelen misafirler de ellerinin tersine yüzlerine bu kokuyu sürerler.



BAKIRCILIK VE KALAYCILIK

Doğu Karadeniz, prehistorik dönemden bu yana bakır madeni yataklarıyla meşhurdur. Günümüzde Artvin'in Murgul ve Rize'nin Çayeli ilçelerinde bakır madeni işletmeleri mevcuttur. Bunun yanında Trabzon'da da özellikle Maçka ilçesi ve çevresinin bakır yatakları ihtiva ettiği bilinmektedir.³ Ortaçağ'dan günümüze Trabzon'da bakır işleyen atölyeler bulunmaktadır. Bakır atölyelerinde birçok eşya üretilmiştir. Bu üretilen eşyaların en önemlilerinden biri de mutfak eşyalarıdır. Bakır mutfak eşyaları, Trabzon ve çevre yerleşimlerde mutfakta kullanıldığı gibi liman sayesinde diğer şehirlere de gönderilmiştir. Sultan II. Bayezid dönemindeki saray kayıtlarında Trabzon'dan gönderilen bakır eşyalardan bahsedilmektedir.⁴ XVII. yüzyıla ait kadı sicillerinde Trabzon'daki esnaf gruplarından bir tanesinin de bakırcılar olduğu belirtilmektedir.⁵ Bu bilgiler Trabzon şehrinde bakırcılığın bir meslek dalı, bakır eşya imalatının da önemli bir ticaret alanı olduğunu ortaya koymaktadır.

Bakırdan imal edilen güğüm, tencere, tas, sahan, lenger, sini, sütlük, halkosup, kazan vb. birçok mutfak eşyası yüzyıllardan günümüze kadar mutfakta kullanılmagelmiştir. Gelin bakırı adı verilen bir kavram bulunmaktadır Trabzon'da. Gelin gidecek olan kıza en az 50-60 kg bakır eşyanın çeyiz olarak alınması gerekirdi. Eğer bu bakır çeyizin içerisinde "yal kazanı" olmazsa kavga çıkardı evlerde. Kızın gelin gittiği evde yal kazanı bulunsa dahi mutlak suretle kendisine ait yeni bir tane daha alınması gerekmektedir. Kızın çeyizinde olmasını istediği bakır eşyalar yal kazanı, çalpara, tencere, küçük güğüm, büyük güğüm, ılistir, bakraç, çamaşır leğeni, çamaşır kazanı, istemli, maşrapa, sini, sahan ve lengerdir.

Kazan, sahan, çalpara ve diğer eşyaların tamamının ayrı ayrı işlenebilmesi için ayrı bir tezgâh ve bir örs gerektiğinden hemen hemen her dükkân ayrı bir ekipman üretmekteydi. 1970'li yılların başında alüminyum mutfak eşyaları çıkmaya başlayınca fiyatı da ucuz olduğundan bakır kullanımı azalmaya başlamıştır. Fakat pişirme esnasında alüminyumda aşınma meydana gelince Trabzon halkı alüminyum mutfak eşyalarını kullanmayı bırakmıştır. Bu durum bakırın tekrar popüler olmasına sebep olmuştur. 1986 yılından sonra bakır artık yavaş yavaş mutfaktaki hâkimiyetini kaybetmeye başlamıştır. Bunun sebebi teknolojinin gelişmesiyle birlikte değişik metal ve plastiklerden üretilen mutfak eşyaları, hem ucuz olması hem de bakır eşyanın kalaylanma zorunluluğundan kullanımını azaltarak bu eşyaları mutfığa sokmuştur.^{6,7} Günümüzde Trabzon'da mutfaklarda çelik tencereler, porselen tabak ve kâseler, teflon tavalar, cam bardaklar, plastik saklama kapları, plastik veya cam su sürahileri bulunmaktadır.

Trabzon'un merkezinde veya ilçelerinde bulunan irili ufaklı bakırcı dükkânları halkın bakır mutfak eşyası ihtiyacını karşılamıştır.





Bakırdan imal edilmiş
süs mutfak eşyaları

Dükkânların önünden geçerken gelen çekiç sesleri günümüzde fazlasıyla azalmıştır. Trabzon'daki meşhur Bakırcılar Çarşısı'nda bile günümüzde bakır işleyen esnaf sayısı çok azdır. Bu esnafların çoğu da artık bakır mutfak eşyası yerine süs eşyaları yapmaktadır.

Mutfakta kullanılan pişirim ekipmanlarının büyük çoğunluğunu bakırdan imal edilmiş kaplar oluşturur. Mutfağında bakır eşyası zarar gören, aşınan, delinen, bakır ortaya çıkan vatandaş bu eşyasını kalaylatmak zorundadır. Dolayısıyla bakır mutfak ekipmanlarının mutfakta yaygın olması kalaycılığın da yaygın bir meslek hâline gelmesine sebebiyet vermiştir. Trabzon'un bütün ilçelerinde tarih boyunca kalaycı dükkânları işletilmiştir. Genelde hafta günlerinde yoğun olarak gelinen ilçe merkezlerinde problemler eşyalar kalaycılar tarafından kalaylanmıştır.

Kalaycılık mesleği yalnızca kalaycı dükkânlarında yapılmamıştır. Ulaşımın zor olması, bu sebeple halkın ilçe merkezine gitmekte sorun yaşamaması seyyar kalaycılık kavramını ortaya çıkartmıştır. Binek hayvanların sırtına yüklenen kalaylama malzemeleriyle birlikte köy köy gezen kalaycılar halkın mutfak eşyalarını kalaylamışlardır. Gittikleri köyün ihtiyacına göre kalaycılara yatacak yer verilmiş, 10 - 15 gün boyunca kalaycılar bu köylerde kalarak kalaylama işlerini tamamladıktan sonra başka köylere giderek işlerine devam etmişlerdir. Daha sonraları, yani ulaşım imkânlarının kolaylaşmasıyla seyyar kalaycılara ihtiyaç kalmamış, vatandaş, eşyalarını ilçe merkezlerindeki yerleşik kalaycılara götürmüştür. Seyyar kalaycılar, hafta günlerinde ilçe pazarlarına gelip tezgâh kurarak da kalaylama işini yapmışlardır.⁸

Bir tencerenin, kazanın, güğümün, kafekanın herhangi bir yerinde bir delik oluştuğunda hemen kalaylanmaz, bir fitille birlikte o



Bakır eşyaların kalaylanması

delik kapatılırdı. Çünkü kalaycı her zaman köye gelmezdi. Kalaycı, geldiğinde ise bakır bir levhayla yama yapar veya lehimleyerek kapatırdı. Çünkü ilçe merkezlerinde yerleşik olan kalaycılar kadar imkânları yoktu.

Kalaycılar körüklü ocaklar kullanırlardı. Odun kömürü tezgâhta yakılır, körük ayakla pompalanarak ateşin harlanmasıyla yüksek ısıya ulaşan bakır ekipmanın üzerinde kalayın erimesi sağlanırdı. Sert pamukla da komple her tarafı sıvanırdı. Fakat günümüzde bu işlem için odun kömürü yerine LPG tüpleri, ayakla çalıştırılan körükler yerine de endüstriyel körükler kullanılmaya başlanmıştır.^{9,10,11}

Maalesef kalaycılık mesleği, bakır mutfak eşyalarının azalması veya yavaş yavaş ortadan kalkmasıyla birlikte yok olmaya aday bir meslek grubu durumuna gelmiştir.

MUTFAK VE EKLENTİLERİ

İyi ve lezzetli bir yemeğin ortaya çıkartılablmesinin en önemli unsurlardan olan malzemesi ve pişirme ortam veya yapıları, Trabzon halk mutfağında uzun yılların deneyimlemesiyle şekillenmiştir. Trabzon'da özellikle geleneksel yaşantının hâkim olduğu, teknolojinin gelişmediği dönemlerde kullanılan mutfak yapıları, ilgili dönemde halkın yaşantısını büyük ölçüde kolaylaştırmıştır. Bu yapılar, yöresel mutfakta hammaddelerin uzun süre dayanmasını sağladığı gibi formunun değiştirilerek yeni ürünlerin eldesine, farklı pişirme metotlarıyla da mutfakın zenginleşmesine katkı sunmuştur.

Trabzon ve çevresine genel olarak bakıldığında yöredeki halkın bölgenin coğrafi zorluklarını ya da kolaylıklarını çok güzel etüt ederek bu durumdan istifade ettiklerine şahit oluyoruz. Yüksek köylerde pişirme işi için gerekli olan mutfak unsurlarının evin içine yapıl-

ması sonucu yemek pişirmenin yanında ısınma sorununa da katkı sağlanmıştır. Bölgenin yağışlı bir iklime sahip olduğu göz önüne alınarak, özellikle mısır gibi temel besin kaynaklarının, hemen her köyde bulunan dere kenarlarına kurulan su değirmenleri vasıtasıyla un hâline getirildikleri görülmektedir. Bölgede yaz mevsiminde hasat edilen çeşitli ürünler, kışın kullanılabilmesi amacıyla kurutma işlemine tâbi tutulmuştur. Trabzon ve çevresinin yıl boyu ılıman ve nemli bir iklime sahip olması nedeniyle mahsulün güneşte kurutma işi oldukça zordur. Bu nedenle kurutma işi için ambar, çeten, serander gibi bölgeye has yapıların üretildiğine şahit oluyoruz. Bazen kurutma işlemi fırınlarda yapılmış ve köylünün ürettiği ürünler kış için hazır hâle getirilmiştir.

Trabzon ve civarındaki mutfak eklentilerine genel olarak bakıldığında yöre insanının ihtiyaç duyduğu ürünlerini, imkân dâhilinde ise, kendilerinin imal ettiği görülmektedir. Çoğunlukla bu iş için maharetli ustalardan istifa edildiği köylüler tarafından belirtilmiştir. Buna rağmen yapıların üzerinde herhangi bir usta adına rastlanılmamaktadır.

Dağınık yerleşim nedeniyle köylerde birden fazla değirmen bulunabilmektedir. Bu değirmenlerin bazılarının ortak bazılarının ise kişisel mülkiyete sahip oldukları anlaşılmaktadır. Genel olarak özel mülkiyetteki değirmenler daha iyi korunmuş vaziyettedir. Köylünün ürettiği mahsulü depolamak için ihtiyaç duyduğu çeten, ambar ve serander gibi yapılar evin oldukça yakınına inşa edilirdi. Bunda ürünün güvenliği ön planda olduğu gibi, özellikle kış aylarında, mahsule kolay ulaşımın da payı büyüktür. Oldukça sade ve ihtiyacı görecektarızda inşa edilen bu yapıların bazılarında yöreye mahsus çeşitli şematik süslemeler de görülebilmektedir.

Aşhane

Trabzon'da, evin yemek üretimi olarak kullanılan kısmı, dış kapı açıldığında direkt girilen alandır. Bu alana aşhane, aşana, ev içi, yer içi, mutfak adları da verilmektedir. Zemini birçok evde topraktan, nadiren de olsa kesme taştan yapılmıştır. Bunun sebebi yerde ateş yakılması, yani yer ocağı bulunmasıdır. Ayrıca aşhanenin uygun bir yerinde tandır olan evler de bulunmaktadır. Bazı Trabzon evlerinde aşhananın ortasında bulunan yer ocağı zamanla duvar kenarına konumlandırılarak ateş kontrol altına alınmış ve bir baca sistemi kurulmuştur. Kemerli ocak adı verilen bu sistemde ateş, duvara şömine gibi yapılmış olan yapının içerisinde yanmaktadır. Bu tarz aşana zeminleri taş, çatı altları ise tavan bölmelidir. Ocakta yanan ateşin dumanları özel yapılmış baca tipi sistemlerle dışarıya atılmaktadır. Günümüzde bu şömine tipindeki ocakların içerisi bozularak kuzine kurulmuştur. Yemek ve ekmek pişirilen kuzinelerden çıkan duman kemerli ocağın bacası vasıtasıyla evin dışına atılmaktadır.

Yer ocağı ve tandır bulunan evlerin aşanalarında tavan yoktur ve direkt olarak çatı bulunmaktadır. Bunun sebebi yanan ateşin duma-

nının çatının kiremitleri arasından çıkıp gitmesidir. Aşananın içerisinde bir köşede taş fırın da bulunabilir. Taş fırın, kışı sert geçen, kar yağışı bol olan yüksek köylerde aşana içerisine konumlandırılmıştır. Evin odalarının bulunduğu koridorların başlangıç noktası aşanadır. Aşanadan açılan kapı ile odaların bulunduğu koridorlara ayakkabılar bırakılarak geçilir.

Aşanadaki yer ocaklarının bir kısmında pileki taşı sistemi de bulunmaktadır. Yer ateşinin olduğu yerde, zemin kazılarak çukur şeklinde yapılan ve içerisine pileki taşının yerleştirildiği bu kısım, ekmek pişirilmesi amacıyla kullanılmıştır. Ekmek pişirilmediği zamanlarda ise pileki çukurunun içerisine çalı çırpı konularak yemek pişirmek veya ısınmak amaçlı ateş yakılmaktadır.

Yer ocağının üzerinde, tavana yakın olan kısımda bir kalas bulunur. Kalasın görevi, yemeğin pişeceği kazanın takılı olduğu gremul adı verilen zinciri taşımaktır.

Aşana içerisinde oflan, kaşıklık, tahta sandık (gıdalar için) bulunmaktadır. Terek olarak da bilinen oflan tabak, sahan gibi temiz mutfak ekipmanlarının konulduğu ve yemek yerken alınarak kullanıldığı mutfak dolabıdır. Oflanlar evin büyüklüğüne göre en az dört veya beş raftan oluşmakta olup her rafın uzunluğu en az 1-1,5 m civarındadır. Fakat bu ölçülerin hiçbiri standart değildir ve sadece evin ölçüsü ile hanenin nüfusuna göre planlanmıştır. Bazı oflanların alt rafları kapaklı olup içerisine gıdalar da konulabilmektedir. Ama genelde ayrı bir şekilde planlanmış, kapalı oflanlar bulunmaktadır. Normalde gıdalar dışarıdaki seranderde veya ambarda durmakta iken evin içinde ve hemen alınarak kullanılacak miktarda olan gıdalar bu dolaba konulur. Kapaklı olan bu dolaplar malzeme konulduktan sonra kapatılır. Rutubet olabilen bazı evlerde ise gıda konulan bu dolapların önlerinde tel kafes bulundurulur. Tel kafes, fare vb. kemirgenlerin bu gıdalara temasını önlediği gibi rutubeti kurutmak amacıyla havadar olmasını da sağlamaktadır.

Evin toprağa yaslanmış kısmındaki aşana duvarı kesme taştan yapılmış olup çeşitli yerlerinde raf şeklinde içeriye doğru boşlukları bulunmaktadır. Bu raflara çeşitli mutfak ekipmanları koyulmaktadır. Evin herhangi bir tarafı toprak bir duvara yaslanmıyorsa aşananın o köşesi de tahtadan yapılmıştır. Aşananın bir köşesinde odun, çalı koyulabilen kısımları da vardır.

Aşana, Trabzonlular için yalnızca yemek yapılan bir yer değil, uzun kış gecelerinde oturlan ve sohbet edilen, bunun yanında misafir ağırlanan ev bölmesidir. Bu bakımdan aşana, günümüzdeki misafir odası kavramının da geçmişteki karşılığı durumundadır. Bundan dolayı bir köşesinde oturmak, geceleri yatmak amacıyla set¹² bulunur. Setlerin üzerine minder, kırlent gibi oturma odası eşyaları konulur. Evin yaşlısı, misafir olmadığında gündüz genelde bu set üzerinde oturur veya uyurdu.



Tarihî bir kemer ocak



Yer ateşi ve evin içinde konumlandırılmış taş fırın



Yomra'da 1800'lü yıllardan kalan aşana tereği



İçme suyu teminine yarayan bir su kuyusu



Köylerin belli noktalarına konumlandırılmış su deposu

Eski evlerde su tesisatı bulunmadığı için en yakın çeşmeden, kuyudan, kaynaktan veya depodan testi, güğüm, istemli gibi taşıma kaplarıyla su getirilmekte ve evlerde kullanılmaktaydı. Eve getirilen su, büyük testi ve küplerde depolanırdı. Bu sebeple bulaşık yıkama evyesi tarzında bir sistem yoktu. Bunun yerine kapıya yakın bir köşede ve yerde bulaşık yıkamak, suyu kullanmak amacıyla bir suluk¹³ bulunurdu. Bu suluktan uzaklaşan su, bir ark vasıtasıyla duvarın altından dışarıya yani tarlaya akıtılmaktaydı.

Aşana hasat edilmiş ürünlerin de aslında bir kısmının işlendiği yerdir. Evin en büyük alanı olduğundan ve içerisine ayakkabıyla girilebildiğinden zemin temizliği problemi yoktur. Çalı süpürgesi¹⁴ ile süpürmek yeterlidir. Bunun için mısır mecisi ve fındık ayıklama işleri de aşanada yapılmıştır.

Mısır mecisi için toplanan komşular, aşananın ortasına dökülen mısırları huduşlarından soyarak içlerindeki renkli olanlarını bulurlardı. Bu soyma işleminde çeşitli oyunlar oynanırdı. Fındık ayı ağustos başında başlasa da rakımı yüksek köylerde eylül ayı sonuna kadar fındık toplanırdı. Dolayısıyla yağmurlar başladığından geç toplanan fındıkların kurutulması çok uzun süreç alırdı. Bu sebeple geç kurutulan fındıkların elle ayıklanması da havaların soğuk olduğu zamanlara denk gelirdi. Kurutulan çotanaklı (zulufu) fındıklar, parça parça aşananın uygun yerine dökülerek gündüzleri genelde yaşlılar, akşamları ise bütün ev halkı ve müsait olan komşular tarafından ayıklanırdı.^{15,16,17,18,19,20,21,22}

Kara Ateş

Trabzon'un kırsal kesimindeki evlerin içerisinde bulunan aşhanenin toprak olan tabanında bir köşede yer ocağı bulunurdu. Yer ocağı, evin planına göre aşanaya dışarıdan girişte sağ veya sol tarafta fakat duvara yakın şekilde konumlandırılabilir. Sözü edilen ocaklara kara ocak, yer ocağı, yer ateşi ve kara ateş isimleri de verilmiştir. Bu ateşin yandığı kısım taşlarla çevrilmiştir. Yerde ateşinden çıkan duman herhangi bir baca sistemiyle değil de evin kiremitlerinin arasından direkt olarak dışarıya çıkardı. Dolayısıyla ateş, kapalı ortamda yakılmadığından ilk yandığında aşhanenin içerisi duman dolmakta, bu da eşyaların genelde is rengine ve kokusuna bürünmesine sebep oluyordu. Kiremitlerin altında bulunan tahta kırımlara bağlı gremul, ateşin üzerine kadar uzanır, güğüm, istemli, haloskop, tencere bu gremula takılarak içerisindeki yemeğin pişirilmesi, suyun ısıtılması sağlanırdı. Sacayağının bulunmadığı dönemlerde yemeğin pişirilmesi amacıyla bu yöntem kullanılmıştır. Gremulun üzerinde bulunan çengeller, asılı olan ekipmanı ateşe yaklaştırmak veya uzaklaştırmak amacıyla kullanılmaktadır. Böylece ateşin kuvvetinden az veya çok faydalanılması sağlanır, yemek piştiğinde ateşten uzaklaştırılırdı. Çok fazla yemek pişirileceği zaman yan yana birkaç ateş yakılırdı.

Yer ocağı özellikle kış mevsiminde hiçbir zaman sönmezdi. Gremulda genelde lahanaya yemeği dolu kazanlar takılı olur, sabah kahvaltısı, öğle veya akşam yemeği olsun lahanadan yapılan çeşitli yemekler her zaman tüketime hazır olarak yer ateşinde sıcak bir şekilde beklerdi.

Trabzon kırsalında, yer ateşi olduğu dönemlerde sabah yenilecek yemeğin hazırlığı veya planlanması dahi günümüzde olduğu gibi akşamdan yapılmaktaydı. Evin gelini, gelini yoksa annesi akşam yatmadan önce mısır unundan hamur yoğurur ve bu hamuru pile-



Kara ateşin üzerine sarkıtılan gremulda kaynayan su



Kara ateşin üzerinde baca bulunmamakta, duman çatıdaki aralıklardan dışarıya çıkmaktadır

ki taşına koyarak yer ateşine gömerdi. Ocağın ve külün ısıyla bu ekmeğe sabaha kadar pişer, sabah kalkıldığında taze, kalın kabuklu ekmeğe hazır olurdu. Gece yatmadan pileki içerisinde ateşe konulan hamur, sabaha kadar iyice pişmekte, içi çekmekte ve sabah için ana tüketim malzemesi olarak sofralardaki yerini almaktaydı.

Yer ateşinde ekmeğe pişirmenin başka bir yöntemi de kızgın taş kullanılarak ekmeğe pişirmedir. İyice yanan yer ateşi, üzerinde bulunduğu taşı kızdırırdı. Taş kızdırıldığında, yanan odunlar bir kenara alınır, üzerinde bulunan kül, toz gibi unsurlar kenara çekilir ve taşın kızgınlık kontrolü yapılırdı. Bunun için taşın üzerine bir miktar mısır unu atılmakta eğer mısır unu yanarsa taş kızmış anlamına gelirdi. Hazırlanan ekmeğe hamuru lahana, kestane, incir veya tespah çiçeği yaprağının üzerine konularak kızgın taşın üzerine yerleştirilir. Ardından gugur sacı ekmeğin üzeri kapatılır ve önce kül, ardından ise yanan odun parçaları sacın üzerine konulur. Ortalama 2 saat civarında bu şekilde bekleyen ateş, ekmeği pişirirdi. Burada ekmeğin kalın kabuklu yani daha uzun süre dayanması arzu ediliyorsa, ateşli odun parçaları daha az konulurdu. Böylece düşük sıcaklıkta ve uzun sürede bir ekmeğe pişirimi gerçekleştirilmiş olurdu.

Sacayağı kullanılmaya başlandıktan sonra, yer ateşinde yemekler gremula asılmasının yanında sacayağı üzerinde de pişirilmıştır. Böylece hem gremulda hem de sacayağında olmak üzere aynı anda iki şekilde de yemek pişirimi gerçekleştirilmiştir.

Yer ateşinin başı ev ahalisinin özellikle kış geceleri toplandığı, sohbet ettiği, ısınmak amaçlı oturduğu ve günü değerlendirdiği yerlerdir. Yemekler yer ateşinin başında yenir, misafir geldiğinde ateş başında ağırlandı. Çünkü maddi imkânsızlıklar nedeniyle gaz yağı bulmak her zaman mümkün olamıyordu. Bu nedenle gaz yağı oldukça iktisatlı kullanılır, gerekmedikçe kullanılmazdı. Aydınlık olan yer, ateşin etrafıydı. Misafire mısır haşlanır, fındık, kurutulmuş meyve hoşafı ikramı yapılır, bunlarla birlikte sohbet edilirdi. Evler genelde ahşap olduğundan ateşin insana vurduğu yer çok sıcak, duvara dönük kısmı çok soğuk olurdu. Açık ateş olduğundan çabuk yanıp geçmekte ve evin ısınması problem olmaktaydı.

Misafirlerin ağırlandığı yer ateşi sohbetleri ve tüketilen atıştırma- lıklar, Trabzon halkı için çok önemlidir. Akşam oturmaları için gelen misafirlere yemek yenmiş olsa dahi ocak başında patates haşlanır, turşu kavrulur, patates tavası pişirilir ve birlikte tüketilirdi.

Yer ocağı, Ramazan ayından önce yufkaların açıldığı, makarnaların kesildiği alandır. Özellikle kış dönemine denk gelen Ramazan ayı mutfak hazırlıkları, dışarıya soğuk olduğundan burada yapılmıştır. Eğer sıcak mevsime denk gelmesi durumunda ise ateş bahçede ya- kılır ve hazırlıklar gerçekleştirilirdi.^{23,24,25,26}

Tandır

Tandır, eski Trabzon evlerinin bazılarında bulunan, yemek ve ekmeğin pişirmeye yarayan, akşamları başında sohbet edilen, üzerinde uyunabilen bir mutfak unsurudur. Mutfağın ortasında planlanmış olan tandırlar, günümüzde bazı eski evlerin yenilenmesi esnasında içerisine toprak veya taş doldurularak kapatılmış, kullanılamaz hâle getirilmiştir.

Tandır yapımına ilk önce iç kaplamasının yapımıyla başlanır. İç kısmında kav adı verilen toprak kullanılmaktadır. Elenerek içerisinde herhangi bir taş veya toprak gibi harici bir yabancı madde varsa bunlar uzaklaştırıldıktan sonra toprak, su ile yoğrulur. Yoğrulan toprak bir gün kadar dinlendirilir ve içerisine ince saman karıştırılarak tam bir çamur hâlini alması sağlanır. Bu çamurdan, birleştirildiğinde taban genişliği 90 cm, ağız genişliği 60 cm civarında olan 2 adet yarım silindir yapılır. Bu silindirin derinliği ortalama 110 - 130 cm civarındadır. Tandırın tabanının geniş, ağzının dar olmasının sebebi içerisinde elde edilen ısının kolay kaybolmamasıdır. Bu şekilde planlandığından dolayı ısı, daha uzun süre muhafaza edilmektedir. Yapılan silindir, gölge ve havadar bir yerde yaklaşık 2 ay civarında iyice kuruyana kadar bekletilir. Bu esnada evin mutfak tabanına bu parçaların girebileceği kadar boyutta bir çukur açılır. Dikkat edilmesi gereken en önemli unsur, açılan çukurun herhangi bir şekilde su almamasıdır. Su aldığı takdirde tandır verimli işlev göstermez. Çukur açılırken yandan da baca şeklinde bir açıklık bırakılır. Bu baca, tandırın hava almasını sağlamak amaçlıdır. Bütün işlemler yapıldıktan sonra tandır çukuru açılıp, tandırın iç duvarı kurutulduktan sonra yerine yerleştirilir. Yerleştirme işleminin ardından iç duvar sülle sıvazlanır ve yakılır. Sülle sıvanarak yakılmasının amacı iç duvarı iyice sertleştirmek ve cilalamaktır.

Trabzon'da kullanılan tandırların çalışma mantığında üç türlü pişirme işlemi uygulanmaktadır. Bunlardan birincisi tandırın ağzında, ikincisi tandırın içerisinde yani zemininde, son olarak da tandırın duvarında pişirmek.



İçerisinde köz bulunan tandır, ekmeğin pişirmeye hazırdır.



Uzungöl'de tandırda
ekmek pişiren kadınlar

Tandır, odun veya tezekle birlikte yakılır. Duvarlarında arzu edilen ısıya ulaşana kadar yakılma işlemi gerçekleştirilir. Bu esnada yanan ateşin boşa gitmemesi amacıyla tandırın ağızına bir sac konulur. Bu sacın üzerine konulan tencerelerde yemek pişirilir. Daha sonra yanan ateşin kabası gittiğinde, yani ateşin harı geçtiğinde sac üzerindeki bu tencere tandırın içerisine indirilir ve pişirme işlemi burada devam ettirilir. Tandırın içerisine konulan güveç veya debenin içerisinde bulunan yemekler yavaş yavaş pişer. Aynı zamanda tandır içi, yemeğin sıcak tutulmasını da sağlamaktadır. Son olarak ise tandırın duvarlarından faydalanılarak gerçekleştirilen pişirme işlemi vardır. Bu işlemde de hazırlanan ekmeğin hamuru, rapadanla birlikte tandırın duvarına vurularak yapıştırılmakta ve ekmeğin pişirilmesi sağlanmaktadır. Pişen yemek ve ekmeğin “engiş” ile birlikte tandırın duvarından veya içerisinden alınarak kullanılır.

Ürünler pişirilip yemekler yendikten sonra “hup” adı verilen tahtalar tandırın ağızına yerleştirilir. Ardından eski kazak ve kumaşların birleştirilmesiyle yapılan çul, hupların üzerine serilir. Çulun üzerine de yine tahtadan yapılan tandırın genişliğinde olan gorz (tabure) benzeri “istembi” adı verilen dört ayaklı bir ekipman yerleştirilir. En son olarak ise istembi üzerine bir çul daha serilir. Soğuk havalarda çocuklar ayaklarını bu istembinin altına sokarak uyurlar. Yetişkinler de akşam sohbetlerini, ayaklarını istembi altına sokarak gerçekleştirirler.^{27,28}

Taş Fırın

Trabzon halk mutfağının en önemli ekipmanlarından bir tanesidir taş fırınlar. Ekmek yapımında, hoşaf kurutmakta, mısır kurusu üretiminde taş fırınlar olmazsa olmazdır yüzyıllar boyunca. Trabzon ekmeğinin bu kadar meşhur olmasının, lezzetinin beğenilmesinin en önemli aktörü taş fırınlardır denilebilir. Bu ekmeğin karakteristik özellikleri olan kalın kabuk, ağır pişirim, is kokusu, yalnızca taş fırınlarda yapılan üretimden elde edilir. Hoşaf yapılmış meyvelerin kendi aromasının yanında ilave olarak kazandığı is aroması

İçerisine mısır doldurulmuş
ve kurutulması amacıyla
ağız kapatılmış bir taş fırın



Taş fırınların tavanları
daha fazla ısı depolamak
amacıyla girintili çıkıntılı
şekilde yapılmıştır.



Taş fırını yakma işlemi



taş fırınların eseridir. Kuymağın lezzetini borçlu olduğu proses, taş fırınlarında kurutulan mısırın su değirmeninde öğütülmesidir. Taş fırınlar bu özellikleri sebebiyle lezzeti şekillendirmişlerdir hep.

Taş fırınlar ya evlerin içerisinde ya da evlerin dışında bulunmaktadır. Çalışmalarımızda evin içinde olan fırınların daha yüksek köylerde olduğuna şahitlik ettik. Örneğin Yomra'nın Demirciler köyünde ve Çarşıbaşı'nın Samsun köyündeki bazı taş fırınlar eski evlerin içerisinde bulunmaktadır. Bu fırınlar duvara gömülmüş hâlde planlanmıştır. Fırının ateş yakılan ağız bölümü evin içine açılmakta, dış tarafı evin dışında bulunmaktadır. Bu tarz fırınlar aslında aşana duvarı şeklinde planlanmıştır. Yüksek köylerde fırınlar evlerin içerisine yapılmıştır. Bunun da sebebi, karın çok yağdığı soğuk kış günlerinde içeride ekmeğin rahat yapılabilmesidir. Diğer köylerdeki fırınların evin dışında olduğu tespit edilmiştir.

Fırın yapımı zor ve ustalık gerektiren bir işlemdir. Uzun yıllar kullanılabildiği planlandığından inşasında gerekli olan malzemelerin de uzun süre dayanabilecek olanlardan seçilmesi gerekmektedir. Gerekli olan taşlar ve çamur fırın sahibi tarafından temin edildikten sonra fırın ustaları davet edilir ve kurma işlemi gerçekleştirilir. Çimento olmadığından dolayı taşları bir arada tutma görevi "zalim çamuru" adı verilen bir karışımda olurdu. Çamurun yapısında bulunan sert toprak, taşlar arasında çimento vazifesini yerine getirir. Fırın, yapım işinin bitmesinin ardından boş bir şekilde yakılarak kurutulur ve ardından kullanıma hazır hâle gelir.

Fırınların ağızı yerden yaklaşık 1 metre yüksekliğinde planlanmıştır. Bunun sebebi rahatlıkla önünde çalışılıp içinin yakılabilmesi ve fırın küreğiyle rahat çalışılabilmesidir. Fırının taban taşları birbirine geçmiş olarak yapılmaktadır. Kubbeli yapılan iç tavanda bulunan taşlar çok eski fırınlarda girintili çıkıntılı yapılmıştır. Bu taşlar geniş tabanlı ve sivri uçludur. Girintili çıkıntılı yapılmasının sebebi, yüzey alanının geniş olup daha fazla ısı muhafaza etmesi ve ürünü pişirmesidir. Fakat daha sonraları yapılan fırınların tavanları eskiler kadar girintili çıkıntılı değildir. Bu tarz fırınların sıcak kalma süresi daha kısadır.

Taş fırınlar Trabzon'da yüzyıllar boyu kullanılmaktadır. Bunu Evliya Çelebi'nin *Seyahatnamesi*'nden anlamaktayız. Trabzon hurmasının fırında kurutulup vilayet vilayet satıldığından bahsedilmektedir.²⁹ Akçaabat Limanı Trabzon Limanı'na alternatif bir liman olduğundan geçmiş dönemlerde ticari amaçlı olarak yoğun bir şekilde kullanılmıştır. Genelde kışın gemilerin demirlediği bir limandır. Bu sebeple gemilerin mürettebatına ekme hizmetini vermek amacıyla 1836 yılında Pulathane'de 15 adet fırın olduğu bildirilmektedir.³⁰ Jakop Philip Fallmerayer, 1840 yılında Trabzon'a geldiğinde Sümela'ya yaptığı ziyarette fırınlardan bahsetmektedir. Fallmerayer, Sümela'ya gidenlerin yolculuk esnasında alıp tüketmeleri amacıyla Cevizlik köyü olduğu düşünülen köyde fırınların bulunduğu ve bu fırınlarda ekme yapıldığını belirtmektedir.³¹

Fırınlarda genel manada çalışma prensibi şu şekildedir: Öncelikle fırının içerisi saatlerce yakılır. Fırının yakılmasında fındık, pelit (meşe), ıhlamur, gürgen gibi ağaçların odunları kullanılır. Fırının yakılmasının yeterli olup olmadığı tavandaki taşların beyazlamasıyla ölçülür. Yeterli ısıya ulaşan fırının tavanındaki taşlar beyazlar. Daha sonra fırının içerisindeki yanan odun, kor ve küller dışarıya çıkartılır. Ve içerisi silinerek temizlenir. Silme işlemi, uzunca bir odunun ucuna bağlanmış bir bez veya yeşil yapraklı dallarla yapılmaktadır. Fırın tabanı temizlenip ürün pişirmek için uygun ortam yakalandığında unla birlikte sıcaklık kontrolü yapılır. Fırın içerisine serpilmiş un eğer aniden kızarırsa taban çok sıcak, un kızarmaz ise soğuktur. Eğer sıcak ise temizleme amacıyla kullanılan bez, ıslatılarak tekrar fırın içinin silinmesi işlemi gerçekleştirilir ve ürün pişirimi sağlanır. Tavan taşlarının ısı, ürünü üstten pişirmede gerekli iken taban taşı ısı ise ürünün alttan ısıtılmasında önemlidir. Fırının içerisine pişirilmesi için ürün atıldıktan sonra kapağı kapatılır ve belirli bir süre beklenir. Bu süre özellikle ekmeğin için 10-12 saat civarında olmaktadır. Fakat kapak kapatılmadan önce fırının ağzına kor parçalarından az bir miktar konularak ısı kaynağı oluşturulur.

Taş fırınların temel kullanıma amacı ekmeğin pişirmektir. Fakat bu fırınlarda pişirilen ekmeğin günlük değildir. Köyde veya mahallede toplu olarak haftalık veya daha fazla miktarda yapılacak olan ekmeğin taş fırınlarda pişirilir. İmece usulüyle bir araya gelen mahalleli kadınlar her gün bir aileye olacak şekilde ekmeğin pişirme işlemini gerçekleştirirler. Bir iki günlük ekmeğin pişirilmesi için yer ateşi veya pileki kullanılmaktadır. Trabzon'da taş fırınlar yalnızca ekmeğin pişirmek amacıyla kullanılmamaktadır. Kuymak ve mısır ekmeğinin sevilen tadının ortaya çıkmasını sağlayan en önemli unsur, mısırın fırında kurutulmasıdır. Fırın kurusu olarak adlandırılan bu mısırdan elde edilen mısır unu, günümüzde de fazlaca rağbet görmektedir. Hoşaf yapımında kullanılan elma, armut gibi meyveler gölgede ipe asılmasının haricinde daha çok taş fırınlarda kurutulmaktadır. Çünkü yeterli rüzgâr ve ısı olmayınca dilimlenmiş meyvelerde küflenme meydana gelmektedir. Taş fırınlarda bu tarz bir problem olmamaktadır. Sülfan yemeğinin hammaddesi olan kurutulmuş taze fasulyeler, doğandıktan sonra taş fırınlarda kurutulmakta ve saklanmaktadır. Taş fırınların kullanıma amaçlarından bir tanesi de ekmeğin kurutmaktır. Pişirilen ekmeğin, dilimlere hâline getirilerek tekrar fırına atılmakta ve düşük ısıda uzun sürede kurutulmaktadır. Bu ekmeğin bahçede çalışma esnasında suya batırılarak kullanılmaktadır.

Günümüz Trabzon köylerinde geleneksel kabak ekmeğinin yapımında, mısır kurusu ve hoşaf yapmanın haricinde taş fırınlar kullanılmaz. Elma, armut gibi ürünlerden hoşaf yapımı da çoğu evlerde artık gölgeye asılarak, kuzine soba veya kalorifer yanına, elektrikli fırınlara konularak kurutma şeklinde gerçekleştirilmektedir. Bu durum taş fırınların kullanımını ortadan kaldırmaya başlamıştır. Özellikle kuzine sobaların Trabzon'da yoğun şekilde kullanılmaya başlaması taş fırınlara olan rağbeti düşürmüştür.^{32,33,34,35}



Çarşıbaşı'nda bir serander

Serander

Serandere duyulan ihtiyacın sebebi aslında mısırın kurutulmasına engel olan hava koşullarıdır. Yani bölge havasının kurutmaya engel bulutlu, sisli, yağmurlu olma durumudur. Dolayısıyla seranderin asıl kullanılma sebebi, mısır kurutmaktır. Tüm bunların yanında serander, başta mısır olmak üzere kabak, fasulye, arpa, buğday, elma, armut gibi hammaddeler ile bunlardan elde edilen turşu, pekmez, konserve, peynir, kurut, tereyağı, tuzlu hamsi gibi gıda maddelerini saklamak amacıyla da evlerin hemen yanına inşa edilmiş ahşap yapılarıdır. Serander yapımında kullanılan uzun süre dayanabilme özelliğinden dolayı kestane ağaçlarıdır. Kestane haricinde gürgen (istiriç), ceviz gibi sağlam yapılı ağaçlarda kullanılmaktadır.

Serander 4, 6 veya 8 adet direğin üzerine oturtulan yapılarıdır. Bu direkler birçok ilçede kalın kereste olmakla birlikte Tonya'dakiler kesme taştan yapılmıştır. Taş ocakları bulunmasından dolayı yekpare kesme taştan yapılan direkler, seranderlerin üzerine oturtulması amacıyla kullanılmıştır. Bu direklerin yüksekliği ortalama 1,5 metredir. Yaklaşık 25 - 30 cm yüksekliğindeki direkler üzerinde, ve farelerin tırmanıp içeriye girmesini önleyen taş veya tahtadan kesilerek yapılmış ayaklar bulunur. Onun üzerinde de tahta kirişler yer alır. Trabzon'da bulunan seranderlerin yerden yüksekliği ortalama 2 metre civarındadır.

Seranderlerin altında,
hava akışını sağlayıp mısır
kurutmak amacıyla örgü
sistemi planlanmıştır.



Tonya'nın bazı köylerinde
serander ayakları kesme
taş kullanılarak inşa
edilmiştir.



Kalın sopalarla mısır
koçanları dövülerek
tanelerin seranderin
altına inmesi sağlanır.



Seranderin büyüklüğü, sahip olunan bahçe ve arazinin durumuna göre planlanmıştır. Serander boyutları, 3 x 4, 3 x 5, 1,5 x 2 ve 1,5 x 3 metre civarında değişmektedir. Ne kadar fazla mısır ve diğer gıda maddeleri yetiştirilirse o kadar büyük serander yapılır. Bu sebeple Tonya'da bulunan seranderler daha büyüktür. Ama bunun yanında Yomra'nın bazı köylerindeki serander boyutları da küçüktür. Çünkü Tonya'da yetiştirilen mısır, kabak, patates, fasulye gibi sebzelerin miktarı fazladır. Ayrıca Tonya'da mısırlar "mısır mecisi"nde kabuklarından soyulduktan sonra serandere alınır. Yani kuturları³⁶ ile birlikte serandere konulur. Komar odunlarından ağ gibi örülen alt zeminden dolayı burada kuruması sağlanır.

Seranderlerin içerisinde birkaç bölme bulunur. Bu bölmelerden ilki kuturlu mısırların konulduğu yerdir. İç yüksekliği ortalama 2 - 3 metre civarındadır. Seranderlerin çatıları ilk dönemlerde hartamayla³⁷ örtülürken daha sonra oluklu sac ve teneke kullanılmıştır. Asıl amaç hava sirkülasyonunu sağlamak olduğundan komardan yapılan örgüden giren havanın yukarıdan kolay çıkması için çatının altına herhangi bir tavan yapılmaz. Kurutma amacı güdülmeyen seranderin ambar kısımlarında tavan bulunur. Ambar kısmının ayrıca tabanı çok sağlam yapılmalıdır. Seranderlerin ambar kısmının altı daha güvenli inşa edilmektedir. Bu şekilde alt kısımlardan seranderin delinerek ürünün çalınması engellenmeye çalışılmıştır. İçeriye konulan ürünün muhafazasından emin olmak amacıyla seranderler genellikle kilitli bir kapı ile kapatılırdı.

Seranderler herhangi bir şekilde yerle temas etmezler. Tonya'daki seranderlerin yanında taş merdiven bulunur. Fakat taş merdiven ile serander birbirine değmezler. Bunun amacı fare girişini engellemektir. Serander ile taş merdiven arasında 40 - 50 cm civarında bir boşluk bulunur. Kişi, serandere girmek için merdivene tırmanır ve adımını açarak seranderin sahanlığına atar ve kapısını açarak içeriye girer.

Bazı ilçelerde seranderlerin merdiveni yarımıdır. Buraya tomruktan yapılmış bir merdiven dayanarak çıkılır. Serandere çıkmak amacıyla kullanılan tomruktan yapılmış merdivene "skala" adı verilmektedir. Uygun çapta bir tomruğun kabuğu soyulur, basamak hâlinde oyulur ve merdiven amaçlı kullanılır. Seyyar olan skala, seranderden inildikten sonra altına konulur ve burada saklanır.

Seranderlerin direk üzerine oturtulan kirişlerde ahşap oyma gör-seller bulunur. Bunlar sanatını icra eden ustaların kendilerini göstermek amacıyla yapmış oldukları işlemlerdir. Bu şekilde kendi yaptığı seranderin daha güzel olduğunu kanıtlamaya çalışırlar.

Serandere konulacak mısır, öncelikle kabuklarından soyulur. Kabuğu soyulmayan mısır serandere konulmaz. Çünkü içerisinde bulunan kurtçuk, böcek ve diğer haşereler seranderdeki ürünlerde bozulma meydana getirirler.

Mısırların, kabuklarından soyulmuş fakat kuturlarından ayıklanmamış hâlde serandere konulmaları gerekmektedir. Komar dallarından ağ gibi örülen yapının üzerinde duran mısırlar, alttan hava akımına maruz kalarak kururlar. Komar dallarından örme işlemi yapılırken eğip bükmesi kolay olsun diye yaş olanları seçilir. Örme işleminde komar dallarının arasına uzun ve düzgün kalın çubuklar konularak sağlam olarak çökmesi engellenir. Daha sonra kalın sopalarla bu mısırlara üstten vurulur ve mısır taneleri bu ağ gibi yapıların arasından yere, seranderin altına düşer. Cecim bezi adı verilen bir örtü serilerek düşen mısırların bu bezin üzerinde toplanması sağlanır. Daha sonra cecim bezindeki mısırlar, savrulur ve içerisindeki mısır harici maddeler uçurulur ve temizlenir, sonrasında ise tekrar serandere konulur. Bu sefer, seranderin dört tarafı kapalı herhangi bir şekilde hava almayan bölmesine konulur. İhtiyaca göre buradan alınarak su değirmenine götürülüp öğütülür ve yemeklerde kullanılır.^{38,39,40,41}

Ambar

Genellikle tahılın saklandığı yer anlamında da kullanılan ambar, Trabzon'da yiyecek ve bazı eşyaların korunduğu yere verilen isimdir. Geçmiş dönem evlerdeki mutfaklar, yemeğin üretilip tüketildiği yer olarak kullanılmakta, yalnızca 2-3 günlük gıda malzemesini stoklamaya müsaade edecek boş alanı bulunmaktadır. Yemek hammaddesinin temini, günümüzdeki gibi market ve pazardan ihtiyaç hâlinde alınması şeklinde olmayıp, tarla ve bahçede yetiştirilip çeşitli işleme metotlarından geçirildikten sonra stoklanması şeklindedir. Evin mutfağı, 8-9 ay boyunca tüketilecek kadar gıda maddesinin stoklanması için yeterli olmadığından kullanılan mutfak eklentilerinden bir tanesi de ambarlardır.

Ambar, Trabzon'un hemen her ilçesinde geçmişte kullanılmıştır. Günümüzde fiziki olarak sağlam olan fakat gıda depolama amaçlı kullanılmayan ambarlar da bulunmaktadır. Evi büyük olan varlıklı



Gıdaları saklamak amacıyla kullanılan bir ambar, Halil Turan

aileler ambarlarını evin içinde, bazı ailelerde evin bahçesinde planlamışlardır. Göz göz odacıklar bulunan ambarlarda her türlü işlenmiş gıda ürünü saklanabilmektedir. Trabzon halkının ambarlarda sakladığı ürünler genellikle taze veya kuru olarak sebze (kabak, fasulye, patates vb.) ve meyveler (elma, armut, fındık, ceviz, hurma vb.) turşu, pekmez, bal, peynir, mısır, un, tarhana, tuzlu hamsi ve palamut, kurutulmuş et, tuzlu iç yağ vb. şeklinde sıralanabilmektedir.

Serander ve ambarlar birbirlerinden ayrı unsurlardır. Seranderlerin birincil amacı mısırı kurutmak, daha sonrasında ise kurutulmuş mısırı saklamaktır. Fakat bazı seranderler hem mısır kurutma hem de mısır ve diğer gıda maddeleri saklama vazifesi görmektedir. Dolayısıyla mısırın az yetiştiği köylerde serandere ihtiyaç duyulmadığından sadece gıda ürünlerini depolama gereksinimi vardır. Ambarlar bu ihtiyacı karşılamakla görevli mutfak eklentileridir.

İçerisinde gıda maddelerinin muhafazası sağlandığından öncelikli olarak dış ortamdan su almaması gerekmektedir. Bu sebeple ambarlar, topraktan su almaması için taş veya kalastan direklerin üzerine konumlandırılmışlardır. Evin ihtiyacı olan gıdayı stoklayacak kadar bir boyutta planlanması gereken ambarların taban alanları ortalama 1,5 x 1,5 metre şeklinde olmaktadır. Yaklaşık 1,5 metre iç yüksekliği bulunan ve ahşaptan imal edilen bu mutfak yardımcı yapılarının boyutları ihtiyaca göre arttırılmaktadır. Haşere tehlikesine karşı penceresiz olarak planlanan ambarların içi, kilitli küçük bir kapıdan doldurulmaktadır. Çatıyla kapatılmış ambarların önlerinde insanların rahat çalışabileceği hareket alanı bulunmaktadır.^{42,43}

Çeten

Serander bulunmayan evlerde mısırın kurutulması amacıyla inşa edilmiş yapıya çeten adı verilir. Halk arasında çiten veya çöten olarak da adlandırılır. Çeten, yüksekliği 50 cm ile 1 m arasında olan tahta kazıklar üzerine oturtulan, genelde komar veya fındık dallarından örülen bir yapıdır. Çetenin tabanı yaklaşık 1x1 m veya 1,5x1,5 m ölçülerinde olup yüksekliği 2 - 3 m arasındadır. Fakat bu ölçüler standart olmayıp ihtiyaca göre değişmektedir. Geçmişte dalların örülmesiyle elde edilen çeten için günümüzde tahtalar kullanılmaktadır. Tahtalar çakılırken aralık bırakılmakta, bu şekilde hava akımının çetenin içini iyice dolaşması amaçlanmaktadır. Fakat aralıklardan kemirgen veya kuş girebilme ihtimaline karşı ince çelik ağ ile bu deliklere önlem alınmaktadır.

Hasat edilen mısırlar, saplarından ayrıldıktan sonra dış kabuğu soyulur, koçanlarıyla birlikte çeten içerisine doldurulur ve burada kurutulması sağlanır. Trabzon'un iklimi ve bitki örtüsü sebebiyle kuş, fare, domuz gibi yabani hayvanlar doğada rahatça yaşayabilmektedir. Ayrıca devamlı yağış alması sebebiyle de güneş altında mısır gibi ürünleri kurutma şansı pek mümkün değildir. Vatandaş, mevsimin elverişli olmaması nedeniyle mısırın daha uzun sürede

Mısırları saklamak ve kurutmak amacıyla kullanılan bir çeten



Çeten içerisindeki mısırlar



ve güvenli bir ortamda kurutulabilmesi için çetenden istifade etmektedir. Çetende bu şekilde kurutulan mısırlar ihtiyaç hâlinde çıkartılarak su değirmeninde öğütülmekte ve sofralarda kullanılmaktadır.

Çetenin seranderden bazı farkları bulunmaktadır. Bunlardan en önemlisi alan olarak daha az yer kaplaması ve dolayısıyla daha küçük olmasıdır. Çetende herhangi bir gıda depolama işlemi yapılmaz, yalnızca kuturlu mısırları kurutmak amaçlanır. Dolayısıyla içerisinde ambar bulunmamaktadır.^{44,45}

Su Değirmeni

Trabzon ve çevresi, yıl boyu bol yağışlı bir iklime sahip olduğu için, yöredeki değirmenler hemen her köy civarında akan derelerin uygun yerlerine inşa edilirdi. Hatta ihtiyaca binaen bazen bir köyde birkaç değirmen inşa edildiği de olurdu.

Taşı döndürebilmek amacıyla harcaacağı enerjiyi suyun kuvvetinden alırlar. Özellikle bol yağışlı olan dönemlerde suyun debisi fazla yükseldiği için değirmen, akarsuyun hemen dibine değil de taşkınlardan zarar görmeyecek seviyede uzağa kurulmuştur.

Suyun gücü kullanılarak tahılların öğütülmesine yarayan değirmenler Trabzon'da yüzlerce yıldır kullanılmaktadır. Trabzon'da genelde mısır öğütülen değirmenlerde zamanında buğday ve arpa da öğütülmüştür. Genelde köyün ortak malı olarak kullanılan değirmenler bu sebeple çok çabuk eskimekte veya yıpranmaktadır. Ortak mal olmasından dolayı herkes kendi kafasına göre bakım veya temizlik yaptığı için verimli bir kullanım olmamıştır. Fakat ailelere ait değirmenler yani köyün ortak malı olmayan değirmenler çok daha iyi şartlarda korunmaktadır. Köyün ortak malı olan değirmenlerden bazılarında köylü, maaşlı bir değirmenci tutmuş ve bu şekilde değirmenin verimli çalışması sağlanmıştır.

Trabzon'da birçok köyün değirmenine ulaşım zor olmuştur. Çünkü suya yakın olması gereken değirmenler vadilerin derin kısımlarına yapılmıştır. Vadilerin derin kısımları, yerleşimin pek olmadığı fakat suyun daha bol aktığı bölgelerdir. Dolayısıyla yerleşim birimlerinden uzaktaki bu bölgelerde kurulan değirmenlere mahsulün götürülmesi epeyce zahmetli ve meşakkatli bir uğraştır. Köylüler bu iş için ya bir hayvandan istifade ederler ya da öğütecekleri ürünü kendileri sırtlarında taşırlardı.



Akarsudan aldığı suyu değirmene taşıyan bir değirmen harkı



Suyun çarka vurmasını sağlayan sinbon ve değirmen taşı döndüren çark



Mısır tanelerinin taşın içerisine dökülmesi



Değirmen taşları

Fazla mısır yetiştirilen köylerin değirmenlerinde sıra bulmak zor olmuştur hep. Sabah erkenden kalkıp değirmene gidilerek sıraya girilmekte ve mısır öğütülerek eve götürülmektedir. Sıra fazla olduğunda beklenmez ve mısır çuvalının üzerine isim yazılarak değirmene bırakılır. Değirmenci, sırası gelen mısırı öğüttükten sonra hakkını alır ve yine aynı çuvalı unu doldurarak değirmenin uygun bir yerine koyar. Sahibi gelip üzerinde adı yazan çuvalı alarak evinin yolunu tutar. Değirmenciye değirmenlerde öğütülen mısır için para ödenmez, bunun yerine belli bir miktar mısır unu değirmenci hakkı olarak bırakılır. Değirmencilik para kazanmak değil de köylünün işinin görülmesi amacıyla yapılan bir uğraş olmuştur. Günümüzde işletilen değirmenler de aynı bu şekildedir.

Değirmen için aşılan yol uzunsa, sıra varsa beklenir ve un alınıp gidilir. Sıra bekleme olduğundan insanlar buralarda toplanıp sohbet ederler Değirmenler, annelerin erkek çocuklarına kız beğendikleri yerlerdir aynı zamanda. Annelerine yolda eşlik etmek amacıyla onlarla birlikte değirmene gelen kızlar, oğlu olan kadınlar tarafın-

dan süzülür ve gelin edilmek istenir değirmenlerde. Vadi diplerine, akarsu kenarlarına kurulduğundan, karanlık ve hanelerden uzak kaldığından korkutucu bir özelliği de bulunmaktadır değirmenlerin.

Değirmenlerin mimarisi genelde aynıdır. İki kat olup, alt kat domuzluk, üst kat ise öğütme alanıdır. Öncelikle suyu akarsudan alabilmek amacıyla bir yapı oluşturulmuştur. Üstü açık olarak inşa edilen ve suyu akarsudan alıp değirmene taşıma görevi gören bu bölümün adına “hark” denilmektedir. Hark geçmişte kızılağaç gövdesinin oyulmasıyla da yapılmıştır. Taş dizilerek de yapılmış olan harklar günümüzde beton kullanılarak imal edilmektedir.

Değirmen 24 saat boyunca çalışmamaktadır. Bu sebeple yani değirmenin çalışmadığı dönemlerde, hark vasıtasıyla taşınan suyun oluğa geçişinin engellenmesi amacıyla bir ekipman kullanılmaktadır. Geçmişte tahtadan, günümüzde metalden yapılmış olan bu ekipmanın ismi “kesecek”tir. Kesecek demonte bir ekipman olup gerektiğinde takılıp çıkartılmaktadır.

Çok fazla ağaç, dal, yaprak ve akarsuyla birlikte yukarılardan taşınabilecek yabancı maddelerin oluğa girip tıkamaması gerekmektedir. Çünkü genelde ormanların içerisinde olan akarsular çok fazla yabancı madde taşımaktadırlar. Bu yabancı maddelerin hark vasıtasıyla değirmene ulaşması engellenmelidir. Bu amaçla değirmenlerde “ızgara” planlanmıştır. Harkın bitimi, oluğun başlangıcı olan kısımda yapılmış olan ızgara su ile birlikte gelen yabancı maddeleri tutmaktadır. Izgaranın önü devamlı bir şekilde temizlenerek suyun rahat akması sağlanmaktadır.

Izgarayı geçen suyun değirmen taşını döndürmek amacıyla çarka çarpması gerekir. Değirmenin sırt diye tabir edilen suyun geldiği kısımdan “domuzluk” adı verilen çarkın bulunduğu kısma inmesini sağlayan bir “oluk” bulunur. Oluk, ızgaradan geniş başlayarak 45 derecelik açıyla ve iç çapı daralarak domuzluğa iner. Girişte bir metreye kadar genişliği bulunan oluk çıkışta 30 cm civarında çapa sahiptir. Hem eğimi hem de çapın daralması suyun sıkıştırılarak çarka vurmasını sağlar. Hemen oluğun ağzında bulunan ve eskiden tahtadan günümüzde ise genelde sert plastikten yapılan, iç çapı dar, dış çapı ise oluğun çıkışına girebilecek genişlikte olan “sinbon” olukta sıkışarak gelen suyu daha da sıkıştırarak çarka vurma şiddetini artırır.

Oluğun ağzındaki sinbondan çıkan su, sert bir şekilde “çark”a çarparak çarkın dönmesini sağlar. Çark, geçmişte tahtadan yapılmış olup günümüzde metalden imal edilen ekipmandır. Çarka bağlı olan bir “mil” vasıtasıyla dönme hareketi bir üst kattaki değirmen taşına iletilir ve değirmen taşının dönmesi sağlanır. Su değirmenlerinde sabit olan alttaki taş ve dönme hareketini mil vasıtasıyla çarktan alan ve dönen üst taş olmak üzere iki adet “değirmen taşı” bulunmaktadır. Üst taşın ortasında bulunan yaklaşık 15 cm çaplı deliğe düşen mısır, ortalama kalınlıkları 45 cm olan bu iki taş ara-



sında içten dışarıya doğru hareketle parçalanarak çıkar. Bazı değirmenlerde mısır, direk taşın içerisine değil de taşın monte hâlde olan ve deliği yaklaşık 15 cm yukarıya taşıyan “hırtlak” adı verilen parçanın içerisine düşmektedir. Çıkan mısır parçalarının boyutları farklı olup en incisi üstte, kalın parçalar ise yanlarda kalır. Öğütülen mısırdan çıkan unun boyut kalınlığı “ayak” denen ekipmana basılarak ayarlanır. Ayağa basıldığında değirmenin üst taşı bir miktar yukarı kaldırılır bu da daha kalın mısır unu elde etmeye sebep olur. Değirmenin “unluğuna” düşen bu mısır parçaları elenerek kullanılır. En üstte olan en ince olduğundan bebeklere mama yapımında tercih edilir. Kenarlarda olanlar kabuk kısımları olup elendikten sonra hayvan yemi yapılır Değirmen taşlarının hareketini durdurmak amacıyla “su saptırma kolu” kullanılmaktadır. Bu kol sinbondan çıkan suyun önünü keserek çarka vurmasını engeller. Böylece değirmenci taşı durdurabilir.

Değirmen taşının ürünü ezip yakmaması çok önemlidir. Bunun için “kertme” adı verilen işlem uygulanır. Zamanla aşınan üst taş dönem dönem yerinden kaldırılır ve “kargin” adı verilen çapa veya keser benzeri bir aletle tırtıklanır (kertilir). Böylece mısır tanesi bu kertililen yere sıkışarak parçalanır. Aksi takdirde ezilme oluşacak ve yüksek ısıyla unda yanma meydana gelecektir.

Değirmene gelen mısır, değirmenci tarafından “tekneye” dökülür. Huni şeklinde olan teknenin içerisindeki mısır, yerçekimi vasıtasıyla “tekne oluşuna” oradan da taşın içine düşerek öğütülür. Tekne oluşunda mısırın hareketi titreşimle sağlanmaktadır. Bu titreşim taşın üzerinde bulunan “kemençe” adı verilen parçayla olur. Makara ile ip sıkılıp – gevşetilme hareketiyle birlikte tekne oluşunun değirmen taşı tarafı aşağıya indirilir ve böylece mısır akmaya baş-

lar. Kemençe, taşa değdiğinde titreşir bu da bağlı olduğu tekne oluğunu hareket ettirir.

Değirmendeki taş sayısı da önemlidir. Eğer kurulu olduğu köydeki veya o değirmeni kullanan köylerdeki nüfus fazla ise birden fazla taşlı değirmenler bulunmaktadır. Tek taşlı, iki taşlı ve üç taşlı değirmenlere Trabzon'un çeşitli köylerinde rastlanır.

Su değirmenlerinin sayıları hem köylerde yaşayan nüfusun azalması hem de mısır tarımının eskisi kadar yapılmaması sebebiyle günümüzde azalmıştır. Aynı zamanda elektrikli değirmenlerin çıkmış olması su değirmenine rağbeti düşürmüştür. Fakat su değirmeninden elde edilen mısır ununun tadının elektrikli den daha güzel olması lezzet peşinde olanlar için su değirmenini aranır hâle getirmektedir. Elektrikli değirmenin taşı su değirmenine göre hızlı döndüğü için unu yakmakta, bu da kullanılan mısır ununun tadını acı hâle getirmektedir. Su değirmeni ile elektrikli değirmen arasındaki farkı öğrenmek için Akçaabat'ta Fatma Teyzeye "neden su değirmeninde öğütüyorsun da elektrikli değirmende öğütmüyorsun?" diye sorduğum da "su değirmeninden çıkan mısır unu tereyağıdır, elektrikli den çıkan margarindir" diyerek kararı benim vermeme tavsiye etmiştir.^{46,47,48,49}

Dink

Dink, bir değirmen çeşididir. Kullanılma amacı; iki taşın arasına aldığı tahılın kabuğunu soymaktır. Fakat bunun için bir taş sabit diğer taş hareketli pozisyonadadır. Hareketli olan üst taş sabit olan alttaki taşa dik bir şekilde konumlandırılmıştır. Kendi etrafında dönen bir tekerlek gibi hareket etmektedir. Dink değirmeni için ayrı bir yapı inşa edilebildiği gibi su değirmenlerinin bir tarafında da dink taşları kurulmuştur.

Kabuğu soyulmak amacıyla getirilen mısır, ıslatılmasının ardından dink taşının içerisine boşaltılır. Bu ıslatma çok fazla olmamalıdır. Yalnızca kabuğun soyulmasını kolaylaştırmaya yetecek kadar ıslatılmalıdır. Ardından üst taş çalıştırılır ve dönmeye başlar. Bu işlem kabuklar soyulana ve mısır parçalanana kadar devam ettirilir.

Dink değirmenlerinden elde edilen mısır yarmasına korkoto adı da verilmektedir. Çorbalık mısır olarak kullanılan bu malzeme günümüzde mısır çorbalarının yanında lahana yemeklerinde de çokça kullanılmaktadır. Geçmişte mısırın yanında buğday ve arpanın kabuğundan soyulması ve kırılması için de dink kullanılmıştır. Dinkte işlenen bu ürünler daha sonra çeşitli yemeklerin içerisinde yer almıştır.

Dinkte mısır kırılacağı zamanı iyi seçmek gerekmektedir. Trabzon, rutubetli bir havaya sahip olduğundan nemli ürünlerin kuruması zordur. Özellikle yağmurlu havalarda bu işlem daha da zorlaşmaktadır. Dolayısıyla ıslatıldıktan sonra dinkte kırılan mısırın küflenmeden kurutulması amacıyla güneşe sermek gerekmektedir. Bu

Mısır, arpa, buğday kabuğunu soymak amacıyla kullanılan bir dink



nedenle dinkten daha iyi verim alınabilmesi amacıyla güneşli havalarda kullanılması gerekmektedir.

Trabzon'un çay yetiştirilen ilçelerinde dinkten çay elde etmek amacıyla da yararlanılmıştır. Eskiden çay yapmak amacıyla toplanan yapraklar dinkte iyice ezilmekte ve suyu çıkartılmaktaydı. Daha sonra bu çay, gölge ve hava akımı olan bir yerde kurutularak kullanılırdı. Bu işlem, geleneksel olarak çay elde etmek isteyen yetiştiricilerin günümüzde de uyguladığı bir yöntemdir.^{50,51}

Kar Kuyusu

1950'li yıllardan önce yaz mevsiminde Trabzon sokaklarında veya kahvehanelerinde içilen şıra, şerbet ve suların soğutulması, denizden yakalanan balıkların bekletilmesi esnasında bozulmaması ve dondurma üretimi amacıyla kar kullanılması geleneğinin hangi tarihlere uzandığına dair bir bilgi kayıtlarda bulunmamaktadır. Fakat bilinen şudur ki, yaylaların kuzey taraflarında biriken veya kazılan çukurlara doldurulan karların yaz mevsiminde dahi erimeyen kaldığı zamanlar olmuştur. Bu kar kütlelerinden kesilen kar parçaları, şehir ve ilçe merkezlerine yük hayvanlarıyla taşınmış ve kullanılmıştır. Kar taşınan yerlerden bir tanesi Akçaabat'taki Hıdırnebi Yaylası'dır. Hıdırnebi Yaylası'nda bulunan donmuş kar kütleleri, kesilip yerinden çıkartılarak kıl çuvallarla sarılmış ve katırlarla Akçaabat'a getirilmiştir. Yaylalardan kar getirmenin zor olması, Trabzon'un bazı yüksek köylerinde kar kuyularının açılmasına ve yağdığı dönemde karın bu kuyulara doldurularak muhafaza edilmesine yol açmıştır. Kar kuyularına doldurulan kar, ihtiyaç duyulduğunda da katırlarla şehre getirilmiş ve kullanılmıştır. Daha sonraları Trabzon'un şehir merkezinde kullanılacak kar için Karlık ve Soğuksu mahallelerinde açılan kar kuyuları, şehrin ihtiyacını karşılamıştır.

1880 yılında Akçaabat'ın Salari köyünde Rum dondurmacı Vasili tarafından muhtar Molla Mehmet'e açtırılan kar kuyusu, ilçenin ilk kar kuyusu olma özelliğindedir. Genişliği 5, derinliği 10 metre

olan bu kuyu, Akçaabat ilçesinin bütün kar ihtiyacını karşılamış, sonraki yıl kar yağana kadar da içerisinde kar kalmıştır. Bu kar kuyusuna kar doldurup çığneme işini ekmek ve zeytin karşılığında Kur'an kursunda okuyan talebeler yapmışlardır. Bunun yanında komşular da yazın bedava kar alabilmek amacıyla para almadan kar doldurma işinde çalışmışlardır. Kar doldurulduktan sonra çığnenmeli ve sıkı sıkıya bastırılmalıdır. Hava alırsa erimesi kolay olacaktır. Bu sebeple içerisinde hiç hava boşluğu kalmamasına dikkat edilmektedir.

Kar kuyularındaki kar, testerelerle kesilerek binek hayvanlarıyla ilçe veya şehir merkezlerine taşınır, bakkalların güneş görmeyen yerlerinde daha ufak parça hâline getirilerek halka satılırdı. Dondurmacılığın gelişmesiyle birlikte kar, en çok dondurmacılar tarafından kullanılmıştır.^{52,53}

Dipnotlar

- 1 Emine Ak, *Şer'iyye Sicillerine Göre XVII. Yüzyılın Sonlarında Trabzon'da Esnaflar*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Trabzon, 2019.
- 2 Fındık ağacının yanından büyüyen sürgün.
- 3 Hülya Çalışkan AKGÜL, "Doğu Karadeniz Dağlarında Erken Demir Çağ Varlığına İlişkin Yeni Buluntular", *Anadolu Araştırmaları*, 23, 91 – 111. 2020.
- 4 Trabzon Valiliği (2023-b). <http://www.trabzon.gov.tr/el-sanatları>. Erişim Tarihi: 18.01.2023
- 5 Emine AK, (2019). *a.g.e.*
- 6 Emin ÖZKARA
- 7 Hasan ŞEN
- 8 Sinan ÖKSÜZOĞLU
- 9 Sinan ÖKSÜZOĞLU
- 10 Emin ÖZKARA
- 11 Abdurrahman BEŞİR
- 12 Herhangi bir ustalık gerektirmeden herkesin kendi evinde ahşap kullanarak yaptığı, dört bacak üzerine konumlandırılmış günümüzdeki yatağın ilkel hâlidir.
- 13 Günümüzdeki mutfak lavabosunun aşana zeminine konumlandırılmış ilkel hâli.
- 14 Ormanlarda bulunan sık dallı ağaçların dallarından yapılan, harman, aşana gibi yerleri süpürmek için kullanılan süpürge. Çıplak ayak basılabilen yerlerin temizliği bu süpürgeyle yapılmaz.
- 15 Nizamettin BAYRAKTAR
- 16 Zeki TURAN
- 17 Ayşe EVREN
- 18 Osman DÜZENLİ
- 19 Zehra TERZİ
- 20 Seydullah AKGÜL
- 21 Memnune BIYIK
- 22 Fatma DÜZENLİ
- 23 Güller KOLLUK
- 24 Fadime CİCERALİ
- 25 Hüseyin KABARAK
- 26 Ayla GÜRİSOY
- 27 Reşit YEŞİLYURT
- 28 Refik YEŞİLYURT
- 29 Seyit Ali KAHRAMAN (2022). *a.g.e.*
- 30 Muzaffer LERMİOĞLU, (1949). *Akçaabat – Akçaabat Tarihi ve Birinci Genel Savaş – Hicret Hatıraları*, İstanbul: Kardeşler Kitabevi, 1949.
- 31 Jakop Philip Fallmerayer (2011). *a.g.e.*
- 32 Mihriban TAŞĞIN
- 33 Fatma KÖŞELİ
- 34 Sema SALİH
- 35 İlnur DURMUŞ
- 36 Mısırın koçanına yörede verilen isimlerden bir tanesi.
- 37 Eskiden Trabzon'da evlerin çatısında kiremit yerine kullanılan ve çam ağacından yapılmış olan kaplama.
- 38 Gülten BEKTAŞ
- 39 Fatma ÖZTÜRK 1
- 40 Ahmet ÖZTÜRK
- 41 Necaattin SEBETCİ
- 42 Halil TURAN
- 43 Hayriye TURAN
- 44 Safiye ÇAKMAK
- 45 Emine ŞAHİN
- 46 Abdurrahman YAZICI
- 47 Rahmi YETİMOĞLU
- 48 Mehmet SEVİNÇ
- 49 Fatma TOPAL - 1
- 50 Nimet HARBUTOĞLU
- 51 Fatma KARA
- 52 Osman BAŞ
- 53 Haydar ŞEN



GIDA MUHAFAZA YÖNTEMLERİ



Trabzon'da köyde evi veya arazisi olan hemen her aile mutfakta kullandığı hammaddeyi büyük oranda kendisi yetiştirmektedir. Yılın büyük çoğunluğunda aileler, evlerinde kendi tarla, bahçe veya hayvanlarından elde ettikleri ürünlerle yemeklerini pişirmektedirler. Özellikle kırsalda yaşayan aileler mevsimi dışındaki meyve ve sebzeleri mutfağa sıklıkla sokmamakta, bunun yerine mevsiminde üretmiş olduğu ürünleri çeşitli işlemlerle muhafaza altına alarak ihtiyaç durumunda kullanılmaktadırlar. Muhafaza altına alma işlemi, ürünün yapısının ve formunun değiştirilerek veya üründe değişiklik yapmadan bir yerde muhafaza edilerek olmaktadır.

İŞLEMEDEN MUHAFAZA

Trabzon'daki muhafaza tekniklerinden olan hammaddeyi değişikliğe uğratmadan saklama (işlemeden saklama) teknikleri, halkın kendi deneyimlemeleri sonucu bulup ortaya çıkartmış oldukları yöntemlerdir. Zaman içerisinde değişikliğe uğramış veya ortadan kaybolmaya başlamış olsa bile, gelenekselliği yaşatma düşüncesinde olan bazı aileler bu yöntemleri sürdürmeye devam etmektedirler. İşlemeden muhafaza yöntemlerinin zamanla kaybolmasındaki en büyük etken endüstriyel gelişmelerdir. Ambalajlı veya soğuk zincirde muhafaza edilen gıdaların marketlerde satılması ve halkın ürünlere ulaşımının kolaylaşması bu muhafaza yöntemlerinin cazibesini kaybetmesine neden olmuştur. Yine endüstriyel mutfak ekipmanlarından olan soğutucular ve dondurucular, bu yöntemlerin yerlerine günümüzde kullanılan muhafaza şekilleridir.

Trabzon mutfağında kullanılan gıda hammaddelerinin yapısını değişikliğe uğratmadan yörede eskiden uygulanmış, bir kısmı da uygulanmaya devam eden muhafaza yöntemleri şu şekildedir:

Toprağa Gömerek Muhafaza

Akçaabat ilçesinin toprak yapısı ve iklimi patates üretimine çok uygundur. Yumuşak toprak yapısı, patatesin irileşmesine, toprak bi-

leşenleri ise lezzetine katkı sağlamaktadır. Patates hasadı temmuz ayı gibi yapılmaktadır. İmece usulüyle yapılan hasatta toplanan patatesler, evlerin yanındaki seranderlerde, serander yoksa evin kilerinde depolanmaktadır.

Geçmiş dönemlerde, kış mevsimine kadar tüketilecek olan patatesler evlerde muhafaza edileceği yere getirilmiş fakat özellikle kışın kullanılacaklar ise tarlaya açılan kuyularda muhafaza edilmiştir. Tarlada patatesin kopartıldığı alanın belirli bir kısmına, derinliği en fazla bir metre civarında, genişliği ise gömülmek istenen patatesin miktarına uygun şekilde kuyular açılır ve bu kuyuların tabanına yumuşak toprak dökülerek, patatesler de bu yumuşak toprağın üzerine boşaltılır. Daha sonra üzerine su geçirmez bir malzeme serilir ve üzeri toprakla örtülür. Su geçirmez malzeme olarak mısır sapları, saman, ifteri¹ kuruları, kuru yapraklar kullanılır. Patatesler doğrudan toprağın üzerine boşaltılabildiği gibi çuvalla birlikte de gömülebilmektedir. Kışın tüketilmek amacıyla çıkartılan bu patatesler tarladan ilk kopartıldığı tazelikte ve nefasettedir. Toprağa gömülen ürün, o dönemde buzdolabı olmadığı için bu şekilde muhafaza altına alınmıştır.



Kışın kullanılmak üzere toprağa gömülü hâlde saklanan patates

Pazı ve elma da toprağa gömülerek mevsimi dışında kullanılabilmiş, hatta bu şekilde kullanılmaya da devam edilmektedir. Pazının gömülmesinde dikkat edilecek en önemli husus şudur: Topraktan kopartılan pazıların yaprak ve sapları kesilerek ayrılır. Daha sonra pazının yumrusu ortadan dikine ikiye bölünür. Pazı köklerinin uçları yukarıya gelecek şekilde kuyuların içerisine koyulur. Yaklaşık bir yıl civarında bu kuyularda bekletilebilir. Çıkarılan pazılar sonraki dönemlerde genelde tohumluk olarak kullanılmaktadır.^{2,3}

Kuyuda Muhafaza

Trabzon'un bazı köylerinde ürünleri "kuyuda saklama" kültürü bulunmaktadır. Genelde evin tabanından açılan bir kapıyla ulaşılan bu ambar, evin taban kısmı kazılarak yapılmıştır. Ortalama 1 - 1,5 metre derinliğinde ve ihtiyaca göre 2 x 2 metre kadar taban alanına sahip kuyularda, patates, peynir, elma gibi ürünler saklanmıştır. Toprak değan kısımlara kuru ifteriler konularak ürünlerin toprağa değmesi engellenmiştir.

Patatesin toprağa gömülerek saklama yönteminin geçmiş dönemlerdeki kuyuda saklama yönteminden dönüşerek günümüze geldiği düşünülmektedir. Çünkü eski ahşap evlerde evin zeminine kazılan kuyular günümüzdeki betonarme evlerden dolayı açılmamaktadır. Bu sebeple kuyu benzeri bir yöntem olan gömerek saklama geleneği sürdürülmektedir. Hatta 1800'lü yıllarda önce Trabzon şehir merkezinde saklanan şerbeti soğutmak, daha sonra da dondurma yapımında kullanmak amacıyla saklanan kar da bu kuyularda muhafaza edilmiştir.^{4,5}

Su Küpünde Muhafaza

Küpte veya suda armut olarak da ifade edilen toprak küpe armut koyma işlemi bir tür saklama yöntemidir. Genellikle yaz sonu ve sonbahar döneminde yapılır. Haziran veya temmuz ayında olgunlaşan erkenci armutlardan küpe armut konmaz. Küpe konacak armut çeşitleri değirmen armudu, kış armudu ve çayır armudu olarak da ifade edilen "su" armududur.

Armutlar toplanır ve birkaç gün evde uygun bir yere serilerek bekletilir. Bu bekletme işleminin nedeni, kısa sürede armutlar arasında çürüyecek veya içi geçecek olan varsa onun belirlenip ayrılmasıdır. Armutların konacağı küpün, topraktan yapılmış olması gerekmektedir. Bununla beraber, küpün ağız kısmının ve tabanının dar, orta kısmının ise daha geniş olması tercih edilmektedir. Bu şekildeki küplerde, armutların daha iyi mayalandığı ve daha lezzetli bir hale geldiği belirtilmektedir. Armutların küpe konulup suyunun eklenmesinden sonra, küpün ağzının hava almayacak şekilde kapatılması oldukça önemlidir. Bu şekilde küp, serin ve güneş görmeyecek bir yerde, içindeki armudun cinsine bağlı olarak 4-5 ay bekletilerek olgunlaşması sağlanır. Küp açıldıktan sonraki 1,5-2 ay süreyle de içindeki armutları lezzetli bir şekilde muhafaza edebilmektedir.

Mevsimi dışında taze olarak tüketmek amacıyla su küpünde saklanan armutlar



Bu süreler sonunda armut, turşu benzeri bir aroma kazandığı için “armut turşusu” olarak da nitelendirilmektedir.

Küpte mayalanan ve sirke kıvamına gelen ekşi bir tadı olan suyun, sağlık hizmetlerine erişimin zor olduğu eski dönemlerde hastalara, özellikle grip, soğuk algınlığı, halsizlik gibi vakalarda tedavi amaçlı kullanıldığı belirtilmektedir. Bununla beraber misafir ağırlanan akşamlarda da küpten armut ikramı yaygın bir uygulama olarak bilinmektedir. Korkoto çorbası gibi çorbalarda günümüzdeki limon benzeri ekşi bir tat vermesi amacıyla kullanılmış olan armut suyu, bol olduğu zamanlarda harareti kesmesi için de tüketilmiştir.^{6,7,8}

Saman Arasında Muhafazası

Güz mevsiminde toplanan elmalardan hoşaf yapıldıktan sonra kalan ve taze olarak kışın tüketilecek olanları samanların arasına saklanırlar. Samanların arasına doldurulan bu elmalar evin kilerine veya varsa serandere kaldırılır. Geçmiş dönemlerde köylerin bazılarında elmaların samanların arasında toprağa gömüldüğünden bahsedilse de bu olayı gözlemlene şansımız maalesef olmamıştır. Saklanan elmaların donmamasına dikkat edilmesi gerekir. Donduğunda ve tekrar çözündüğünde suyunu salar ve tadı bozulup, rengi kararır. Ürün, duysal ve görsel bakımdan cazibesini kaybeder.

Günümüzde bazı köylerde rastlanan saman içerisinde elma saklama yönteminde mart ayına kadar elmaların muhafaza edildiği görülmüştür. Kış gecelerinde sohbetin yanına elma mükemmel bir eşliktir. Saman arasında saklanan bu meyvelerin un gibi olan yapısını biz de deneyimleme fırsatı bulduk. Demir elması, laz elması, İstanbul elması, Sinop elması gibi elmaların dışı yavaş yavaş buruşmaya başladığında unlandı ve tatlandığı anlaşılmaktadır. Bu elmalardan bir kısmı da kalandara gelenlerin rızıkıdır ve onlar için saklanırlar. Elmaların saklanmasında iki önemli konuya dikkat edilmezse elmalar çürür ve emek ziyan edilmiş olunur. Öncelikle saklanan elmalar, toplanırken saplarının mutlaka üzerlerinde olmalı-



rına dikkat edilmelidir. Aksi takdirde sap yerinden çürüme başlar. İkinci olarak ise saklanan elmaların yaralı ve ezik olmamasına dikkat edilmelidir. Yaralanmış elmalar kendileri çürümeye başlayacağı gibi kendisine değen elmaları da çürütecektir.^{9,10}

Soğutarak ve Dondurarak Muhafaza

Teknolojinin olmadığı dönemlerde geleneksel yollarla elde edilen gıdalar ve geliştirilen gıda saklama yöntemleri, teknolojiyle birlikte azalmaya başlamıştır. Bu durumun en temel sebebi soğutma ve dondurma ekipmanlarıdır. Günümüzde halkın ekonomik gücünün artmış olması, en ücra köylerde dahi buzdolabı ve derin dondurucuyu mutfaklara sokmuştur. Böylece geleneksel gıda muhafaza tekniklerinin bir çoğu kaybolmaya mahkum olmuştur.

Günümüzde Trabzon mutfağında birçok ürün taze olarak dondurulmakta ve mevsimi dışında kullanılmaktadır. Yaz döneminde, rakımı düşük sahil kesimlerinde bolca yetişen domates, salça ve menemen harcı yapılarak saklanmakta fakat belli bir oranda da taze olarak dondurulmakta, kışın yemeklere katılmaktadır.

Yüzyıllar boyu geleneksel yollarla kurutulan fasulyeler günümüzde kurutma yöntemlerine ilave olarak dondurularak saklanmaya başlanmıştır. İrileşmiş taneli fasulyeler kopartılarak ayıklanmakta ve haşlanıp soğutulduktan sonra porsiyonluk olarak ambalajlanıp dondurucuda sonraki yıl tarlada fasulye yetişene kadar kullanılmaktadır. Bu uygulamayı yapan ailelerde kuru fasulye kullanımı önemli oranda azalmıştır. Mevsimi dışında taze olarak tencereye konulmakta ve pişirilmektedir.

Trabzon mutfağında ağustos ve eylül aylarında yer ateşi yakılarak büyük kazanlarda pişirilen fasulye konservesi yapımı bir mutfak geleneğidir. Kırılarak veya bütün olarak kavanozlara doldurulan taze fasulyeler kaynatılır ve birkaç gün boyunca kapaklarının atıp atmadığı kontrol edilir. Gıda güvenliği anlamında da büyük risk oluşturan fasulye konservesi yerine günümüzde dondurulmuş



kapçıklı fasulyeler kullanılarak mevsimi dışında fasulye yemeği pişirilmektedir.

Mevsiminde toplanıp kurutulan meyvelerin sonraki günlerde çerez olarak tüketilmesi, ayrıca bunlardan üretilen hoşafın da pilav, börek gibi yiyeceklerin yanında eşlikçi olarak yer alması, Trabzon mutfağının önemli kültürel öğelerindedir. Derin dondurucunun mutfaklarda kullanımının yaygınlaşmasıyla birlikte kurutularak saklanan elma, armut gibi meyvelerden yapılan hoşafların yerine erik, çilek, kokulu üzüm gibi meyvelerden yapılan kompostolar sofralarda daha yoğun yer almaya başlamıştır.

Taze süt mısırın toplanıp kurutulması ve daha sonra suda kaynatılmasıyla elde edilen koliva için günümüzde mısır kurutulmamakta, süt hâlinde toplandıktan sonra dondurulmakta, ihtiyaç durumunda çıkartılıp pişirilmektedir.

Hamsi ve palamut tuzlaması, binlerce yıldır Trabzon ve Doğu Karadeniz sofralarında yer almış en temel besin maddelerindedir. Her ne kadar tuzlanmış hamsi ve palamudun yeri yöre mutfağında

tartışılmaz olsa da temizlenerek dondurulmuş hamsi ve palamut, yaz günlerinde kızartma veya çıtlatma olarak da sofralarda yer almaktadır. Bu durum ister istemez salamura ürünlerin azalması sonucunu ortaya çıkartmıştır.

Peynirin olgunlaşması amacıyla fermantasyon işlemine maruz kalması gerekmektedir. En etkili peynir olgunlaştırma yöntemi, külek içerisinde toprağa gömmektir. Fakat günümüzde toprağa gömmek yerine peynirler dondurulmakta ve dondurucularda saklanmaktadır. Dondurma işlemi, olgunlaştırmayı sağlayan enzimlerin çalışmasını durdurduğundan günümüzde lezzeti daha düşük, olgunlaşmamış yöresel peynirler evlerde yer almaya başlamıştır.

Süt, inekten sağıldıktan sonra kaynatılıp hemen işlenmediği takdirde kolay bozulabilmektedir. Soğutucuların devreye girmesiyle sütün raf ömrü arttırılmış, hızlı bozulmasının engellenmesi başarılmıştır. İneklerin gebeliklerinin son döneminde süt verimleri düşmekte ve bunun için sahipleri tarafından sağımları bırakılmaktadır. Hayvan doğum yapana kadar evde yoğurt gibi temel ihtiyaç ürünlerinin yapılması amacıyla sağıldığı zaman süt şişelere doldurulmakta ve dondurularak saklanmaktadır. İnek besleyen aileler, gurbetteki çocuklarına veya akrabalarına tüketmeleri amacıyla da dondurulmuş süt göndermektedirler.

Tereyağı, fiziksel yapısı gereği çabuk deforme olmakta, bileşimi bakımından da mikrobiyal bozulmaya kolay uğramaktadır. Geçmişte özellikle yaylalarda fazla miktarda üretilip küp, külek, kavran gibi ekipmanlara basılıp uzun süre bekletilen tereyağlarında bir acılaşma meydana gelmekteydi. Temel sebebi yüksek ısı olan bu acılaşma, günümüz mutfağındaki soğutma teknolojileri sebebiyle artık yaşanmamaktadır.

Dondurma teknolojisinin mutfaklarda yerini alması Trabzon kadınının acil ve hızlı bir şekilde yemek yapabilmesine olanak sağlamıştır. Haşlanarak dondurulmuş patlıcan ve taze fasulyeler, evde yemek olmadığı zamanlarda dondurucudan çıkartılmakta ve çözdürülerek mısır unuyla birlikte kızartılmaktadır.

Trabzon mutfağı denildiğinde akla ilk gelen yemek olan karalahana sarması, çok işçilik ve uğraş gerektiren bir yemektir. Bayramlarda özellikle misafirler ve ev halkı için yapılmasına rağmen harici günlerde de arada bir pişirilmektedir. Komşuların bir araya gelmesiyle hazırlanan karalahana sarmaları, tencereye girecek duruma geldiğinde dondurulmakta, daha sonra evde yemek olmadığına kolaylıkla çıkartılıp tencereye konularak, kaynatılmakta ve sofrada tüketilmektedir.

Karalahana, bol olduğu mevsimde toplanarak kuşbaşı doğranmakta ve daha sonra haşlanarak dondurulmaktadır. Acil yemek ihtiyacında çıkartılarak sıvıyağ ve soğanla birlikte kavrulmakta ve hızlı bir şekilde tüketime hazır hâle getirilmektedir.^{11,12,13,14}

KURUTARAK MUHAFAZA

Trabzon halk mutfağında bir ürünü mevsimi veya bol olduğu zaman dışında kullanabilmek, ayrıca yeni bir hammadde elde edebilmek amacıyla uygulanan işlemlerden bir tanesi de kurutmalıklardır. Mevsiminde taze olarak tüketilen ürünlerin işlenmesiyle formu değiştirilmekte, raf ömrü uzatılmakta ve farklı bir ürün elde edilmektedir. Mısır, fındık, çay, kurut gibi ürünler ayrı başlıklar altında verildiğinden daha az kullanılan kurutmalıklar bu bölümde ele alınmıştır.

Tarhana

İnekler her gün sağıldığı ve geçmişte buzdolabı bulunmadığından, süt hangi ürüne işlenecekse önceden ona göre planlama yapılmaktadır. Tarhana yapılması planlandığında süt, birkaç gün önceden küleklerin içerisinde mayalandırılarak yoğurt yapılır. Elde edilen bu yoğurdun ekşiliği, tarhananın lezzetli olması için gereklidir. Dolayısıyla tarhana yapılacak yoğurt bir miktar ekşitilir. Tarhana yapımında geçmişte tarladan toplanmış, harmanda kurutulmuş ve dink değirmeninde yarma hâline getirilmiş buğday kullanılmışken günümüzde çarşı veya pazardan satın alınan buğday yarması tercih edilmektedir.

Külekte yapılmış ve ekşitilmiş yoğurt, sulandırılıp ayran hâline getirilir. Bazı köylerde bu ayran yoğurttan değil de, tereyağının yayıklanması sonucu yayıkta kalan ayrandan elde edilmektedir. Ardından tencereye alınan ekşi ayran, kaynatılmaya başlanır. Kaynatma esnasında karıştırma işlemine dikkat edilmelidir ki kesilip lor haline gelmesin. Kaynatılan ayran, ayrı bir külekte duran yarmanın içerisine yavaş yavaş dökülür. Bu esnada tahta bir kaşıkla dikkatli ve sürekli bir karıştırma işlemi uygulanır. Sert bir kıvam hâlini alana kadar karıştırmaya devam edilir. Arzu edilen kıvama ulaşıncaya elle parça parça yapılır ve temiz bir bezin üzerine serilerek güneşte kurutulur. Kuruyana kadar gün içerisinde birkaç defa elle karıştırma işlemi devam ettirilir. Böylece her tarafın eşit kuruması ve toprakların daha ufak parçalara ayrılması sağlanmış olur.





Tarhana, Trabzon'da ağustos ve eylül aylarında yapılan bir üründür. Tarhana yapımında arzuya göre kırmızı yakar biber veya farklı baharatlar da katılmaktadır. Nemli bir havaya sahip olmasından ötürü geçmişte, bu tarz kurutulmuş ürünler evlerin tavan aralarında veya seranderlerde havadar yerlerde ve ambarlarda saklanmaktaydı. Fakat günümüzde geleneksel yolla üretilen tarhanalar, kurutulduktan sonra buzdolaplarında muhafaza edilmektedir. Yine günümüzde endüstrileşmeye boyun eğilmesinin bir sonucu olarak evde tarhana yapımından uzaklaşmış, marketlerde satılan hazır tarhanalarla çorba yapılmıştır.^{15,16,17}

Et

Her ne kadar nemli bir iklime sahip olması kurutmalık ürünlerin Trabzon mutfağında hammadde olarak üretilmesini ve sonrasında kullanılmasını zorlaştırırsa dahi özellikle nem oranının düşük olduğu yayla gibi yüksek rakımlarda eti kurutarak saklama yöntemlerine rastlanmaktadır. Yine kavurmada olduğu gibi geçmişte daha fazla kullanılan bu yöntem, soğutucuların ve dondurucuların piyasada fazlaca yer alması ve halkın bu ekipmanları evlerinde kullanmasıyla birlikte günümüzde "gelenekselliği yaşatma" hevesinde olanlar tarafından nadiren de olsa sürdürülmektedir.

Genellikle kaburganın üzerinde bulunan kaba etlerin alınıp kemiğin etrafını saran ince et tabakasıyla birlikte el ayası kadar genişlikteki kaburga kemiğinin havadar tavan aralarına ipe dizilerek asılması ve kurutulmasıyla elde edilmektedir. İpe dizilmeden önce iri tuz ile ovulan kemikli et, bez üzerinde iki gün kadar dinlendirilmekte, kanlı suyu çıkarılmakta ve ardından ipe dizilerek kurutulmaktadır. Lahana yemekleri ve özellikle lahana sarmada tencerenin en altına konularak pişirilir. Yemeklere lezzet katan kurutulmuş et, mısır çorbası ve fasulye çorbası gibi sulu yemeklerde de arzuya göre kullanılmaktadır.¹⁸



Sirim Kabak

Kara kabak, Trabzon'da çokça yetiştirilmektedir. Özellikle tarla kenarlarında yetiştirilen kabaklar arazilerde, fındıklıklarda sürgün oluşturarak çevreye yayılır. Ekim sonu kasım başı gibi tarlalardaki anız benzeri atıklar temizlendiğinde kabaklar çok hoş bir görüntü sergilemektedir. Koparılan kabaklar serander, ambar, kiler gibi yerlerde taze olarak saklanıp yemeklerde kullanıldığı gibi kurutulularak da muhafaza edilmekte ve bu şekilde de yemeklerde kullanılmaktadır.



Sirim kabak yapımı



Kurutulmuş sirim kabak

Kurutma öncesinde kabakların işlenmesi gerekmektedir. Yarım ay şeklinde ortadan ikiye bölünen kabakların içerisindeki çekirdekleri boşaltılır. Ardından kabukları soyularak güneş alan bir yere konulur. 3-4 gün civarında güneşte bekletilen kabaklar maresledikten¹⁹ sonra bütün bırakılır veya sirim (ince) şekline getirilir. Tek bir parça hâlinde sirim dilimlenen kabaklar seranderde güneş almayacak yerlere asılarak kurutulur. Kurutulan kabaklar, hava almayacak ve nemlenmeyecek şekilde, tüketilene kadar saklanır.

Sirim kabaklar farklı yemeklerde ana bileşen ve lezzet verici olarak kullanılmaktadır. Kurutulduğunda kayış gibi bir yapısı olduğundan yemeğe katılmadan önce ananislatisılması²⁰ gerekmektedir. Ananislatisyan kabaklar doğranarak yemeklerde kullanılır.^{21,22}

Kuru Fasulye

Trabzon'da fasulye ve barbunya ayrımı pek yoktur. Barbunya kelimesi fazlaca kullanılmayıp, bu ürün "renkli fasulye" veya "renkli bakla" olarak adlandırılmaktadır. Kurutularak tane hâlinde saklanacak fasulye veya barbunyalar, taze fasulye yemeği yapılmak amacıyla toplanmaz; herak üzerinde bırakılır ve tanelerin iyice irileşmesi, badiklerinin²³ kurumması beklenir. Herak üzerinde kuruyan badikli fasulyeler toplanarak temiz bir örtü üzerinde güneşe serilerek kurutulur. Eğer fasulye toplama işleminde geçikilmişse, yani eylül sonu ekim ayına kalınmışsa; yöre çok yağışlı bir iklime sahip olması nedeniyle fasulye badikleri iğneyle ipe dizilir ve serandere veya evin güneş almayan çatı altlarına asılarak kurumması sağlanır. Fasulyelerin kurutulduktan sonra badiklerinden ayıklanması, ge-



Bir araya gelen kadınlar fasulyeleri teneliyor.



Kuruması amacıyla ipe dizilen ve gölgeye asılan fasulyeler

nelde komşuların bir araya gelerek yaptıkları bir iştir. Fakat kurutulan fasulye miktarı az ise birkaç kişi birlikte oturarak bunları ayıklayıp, kabuğundan çıkartabilir. Fasulyelerin çok fazla olması durumunda ise bu fasulyeler iyice kurutulduktan sonra kalın sopalarla birlikte vurulur ve tanelerin kabuktan ayrılması sağlanır. Ardından savrulup, ayıklandıktan sonra serandere kaldırılır.

İpe dizilerek kurutulan tanesi orta derecede irileşmiş fasulyeler iyice kurutulduktan sonra badiklerinden ayıklanmadan, yani tanelenmeden çuvallara doldurularak da saklanır. Bu şekilde saklanan fasulyeler badikli hâliyle pişirilmektedir. Zuluflu fasulye yemeği ipe dizilerek kurutulan bu fasulyelerden yapılmaktadır.^{24,25}



Sülfan

Fasulye yemeği yaparken kullanılan hammaddelerden bir tanesi de sülfandır. Sülfan, taze fasulyenin kurutulmasıyla elde edilir. Henüz taze ve içlerindeki taneler irileşmeye başlamadan önce toplanan fasulyeler zaman geçirmeden ayıklanarak kılçıklarından temizlenir. Daha sonra bıçak kullanılarak çapraz şekilde doğranır. Doğranan fasulyeler

gölgeye serilerek kurutulur. Kurutulan yerin havadar olması fasulyelerin küflenmemesi açısından gereklidir. Aksi hâlde hava almayan fasulyeler kararır ve çabucak küflenir. İyice kuruyan fasulyeler nem geçirmeyecek bir ambalajın içerisinde saklanır. Bu fasulyeler kış döneminde haşlanarak yemek yapımında kullanılmaktadır. Sülfan, Akçaabat ve Düzköy'ün birçok köyünde günümüzde sıklıkla yapılan bir kurutmalıktır.^{26,27}

Taş fırında
Trabzon hurması
kurutma işlemi



Taş fırında
kurutulan elma ve
armut hoşafı



Meyve Kurutma

Trabzon'da hemen her köy evinin bahçesinde veya fındıklıkların içerisinde yetişen çeşitli meyvelerden yapılan kurutmalıklar; çerez, hoşaf, tatlı, ekmek gibi ürünlerin yapımında kullanılmaktadır. Meyve kurutma işleminde geçmişte taş fırınlardan, güneşten ve hava akımından yararlanılırken günümüzde bunlara kuzine ve elektrikli fırınlar da ilave olarak eklenmiştir.

Kurutma amacıyla kullanılan meyveler çok çeşitlidir. Elma ve armut, kabuklu veya soyulmuş hâlde dilimlenerek iplere dizilir ve daha sonra hava akımı olan bir yere asılarak kuruması sağlanır. Günümüzde evde yapılan kurutmalıklar için kuzineli sobalar, kalorifer petekleri ve ev tipi fırınlar kullanılmaktadır.

Taş fırınlardaki kurutma işlemi için yakılan fırınlara dilimlenmiş meyveler konular, pişirilmesinin ardından torbalanarak kaldırılır. Geçmiş dönemde tepsi kullanımı yaygın olmadığı için taş fırınlarda kurutulan meyveler küllü kaldığından, tüketilmeden önce yıkanır. Fakat günümüzde örneğin Trabzon hurması gibi meyveler tepsilere dizilerek fırınlanmakta ve kurutulmaktadır.²⁸



Kabukları soyulduktan sonra ipe bağlanıp gölgede kurutulan Trabzon hurmaları



Fırında kurutulmuş Trabzon hurmaları

Trabzon hurmasının Trabzon mutfağında önemli bir meyve olduğu, hatta kurutulmuş olanının ekonomik olarak şehre katkı sağladığı bilinmektedir. Bunu kanıtlayan en önemli belge Evliya Çelebi'nin *Seyahatname* adlı eseridir. Bu eserde Çelebi, Trabzon hurmasından “Trabzon’a özgü ve lezzetli bir meyvesi bulunan Trabzon hurmasının iki üç adet çekirdeği olup fırınlarda kurutulup vilayet vilayet gönderilir” şeklinde bahsetmektedir.²⁹

Trabzon hurması, ipe asma yöntemiyle de kurutulmaktadır. Tam olgunlaşmamış hurmalar, ağaca bağlayan dalları üzerinde bırakılacak şekilde kopartılır. Ardından kabukları bir bıçak yardımıyla soyulduktan sonra birbirine değmeyecek şekilde iplere bağlanır. Daha sonra hava akımının güçlü olduğu, bu sebeple nemin ürüne nüfuz edemeyeceği bir yerde gölgeye asılır. Birkaç gün burada asılı kalan hurmalar kuruyarak tüketilebilecek hâle gelmiş olacaktır. Bu kurutma işlemi taş gibi değil de içi yumuşak, ısırıldığında kekremesi bir yapı meydana gelecek şekilde yapılmalıdır. Trabzon’un birçok ilçesinde yapılan bu kurutmalıklar akşam oturmalarında, okula giderken çocukların beslenmesinde tüketilmektedir. Son yıllarda kurutulmuş Trabzon hurması Türk Kahvesi’nin yanında tatlı olarak da tüketilmeye başlanmıştır.³⁰



Dalında kurutulmuş
yabani hurma

Kurutularak saklanan meyvelerden bir tanesi de yabani hurmadır. Fındıklık veya ormanlık alanlarda bulunan yabani hurmalar dalında kurumaya başlayınca dallarıyla birlikte kırılarak toplanır ve o şekilde seranderlere veya evin güneş almayan dam altına asılarak kurutulur. Bu şekilde elde edilen ve çok tatlı olan yabani hurmalar çerez, tatlı ve ekmek yapımında kullanılmaktadır.³¹

Kara patlıcan inciri taze yendiği gibi reçel yapılarak veya kurutulularak da kışın tüketilebilmelidir. Bunun için tam olgunlaşmadan toplanan incirler ortadan ikiye yarılarak bölünür. Fakat sap kısmının kesilmemesi gerekmektedir ki iki parça birbirinden tam olarak ayrılmasın. Bu şekilde güneşe serilen incirlerin her gün tersi çevrilerek iki tarafının da güneşte kuruması sağlanır. Daha sonra taş fırınlara verilerek tam anlamıyla kurutulur. Taş fırında tam kurutma, incirlerin dayanma süresini arttırmakta, kurtlanmasının önüne geçmektedir. Uzun kış gecelerinde aşanada tandır veya yer ateşinin yanında yapılan sohbetlerde çerez olarak tüketilmektedir.³²

Trabzon denildiğinde akla gelen meyvelerden bir tanesi olan karayemişin geçmiş dönemlerde kurutulularak saklanması sıklıkla tercih edilen bir yöntem olmuştur. Seçilip yıkanarak temizlenen karayemişler su içerisinde hafif derecede haşlanır. Ardından temiz bir bez üzerine konularak kurutulur. Kurutulmasının ardından tuzlu su içerisinde 8-10 saat civarında bekletilip tekrar güneşe serilir. Sinek

Lokum yerine yabani veya
Trabzon hurması eşliğinde
Türk Kahvesi



gelmemesi için üzerine de ince bir tülbent serildikten sonra kurutulup kaldırılır. Diğer kurutmalık meyveler gibi uzun kış gecelerinde sohbet esnasında tüketilmektedir.³³

Kavut

Kavut, arpadan elde edilen bir undur. Arpa, hasat edilip kurutulmasının ardından ayıklanır ve tanelendirilerek yabancı maddelerden arındırılır. Daha sonra yıkanan arpalar temiz bir zemin üzerine serilerek kurutulur. Ardından tepsilere alınarak taş fırınlarda kavrulur. Kavrularak kurutulması esnasında renginin fazla kararmamasına dikkat edilir. Kavutun kavrularak kurutulması işlemi tavaların içerisinde yer ocağında da yapılabilmektedir. Kavrularak kurutma işleminin en önemli amacı, ürüne aroma kazandırmaktır. Kavrularak kurutulmuş arpa, su değirmeninde undan biraz daha irice olacak şekilde öğütülür. Daha sonra küplerde saklanarak ihtiyaç hâlinde tatlı, yemek ve ekmek yapımında kullanılır.³⁴



Kırmızı Yakar Biber

Trabzon halk mutfağında kullanılan en önemli hammaddelerden bir tanesi de kırmızı yakar biberdir. Kısa ve kırmızı bir biber çeşidi olan bu sebze, yoğun bir acılığa sahiptir. Miktar olarak çok fazla yetiştirilmeyen bu biber yemeklerde acılık sağlaması amacıyla kullanılmaktadır. Genelde bahçesi olan her aile 3 veya 4 fide dikerek elde ettikleri biberleri güneş almayan, hava akımı olan bir yere veya sobanın yanına asarak kurutur. Kırmızı yakar biber, başta lahana yemekleri ve turşular olmak üzere acı lezzette olması istenen yemeklere bütün veya elle üç-dört parçaya bölünmüş olarak katılmaktadır.³⁵



KAVURARAK MUHAFAZA

Evin et ihtiyacını gidermek amacıyla ekonomik durumu yerinde olanların uyguladığı bir yöntemdir. Yörede ne zamandan beri kullanıldığı bilinmese bile tarihinin çok eskiye gittiğini gördüğümüz kişilerin aktardıklarından anlayabilmekteyiz. Kaynaklarımıza göre, ekonomik durumu iyi olan aileler besin ihtiyaçlarını gidermek amacıyla özellikle Ramazan ayı girmeden mutlaka büyükbaş hayvan kesmektedirler. Bu hayvanların derileri hane halkına çarık yapılması amacıyla kullanılmıştır. Kesilen hayvanların etlerinin bir kısmı taze olarak tüketilmekte, kalanları ise daha sonra tüketilmesi amacıyla muhafaza altına alınmaktadır. Bu sebeple kurutmak, tuzlamak ve taze tüketmek amacıyla ayrılanların haricindekiler kavurma yapılarak saklanmaktadır.



Et Kavurma

Günümüzde çok az rastlanan kavurma yöntemi, hayvan kesildiğinde iç yağlarının belirli bir kısmıyla birlikte kuşbaşı doğranacak kadar iri olmayan etlerin parçalanarak ocakta yağların tamamen eriyip, etlerin neredeyse lif hâline gelene kadar pişirilmesidir. Bir miktar soğutulan fakat katılaşmayan bu ürün kaplara doldurularak uzun süre saklanabilir. Kap olarak ise geçmişte kullanılan

topraktan yapılan küpler veya tahtadan yapılan küleklerin yerini günümüzde plastik veya cam ambalajlar almıştır. Yağı bol olduğundan tencereye birer veya ikişer kaşık atılarak içerisindeki etle birlikte yemeğe lezzet vermesi amaçlanmıştır. Kavurmanın bol yağlı olması için, içerisine iç yağlardan da katılmaktadır.

Kavurma amacıyla kuyruklu küçükbaş hayvanlarda kullanılmıştır. Doğranan etlerin içerisine kuyruk yağı ufak ufak doğranır ve tencerede birlikte eritilir. Büyükbaş hayvan kavurmasında olduğu gibi belli bir miktar kaşıkla birlikte yemeklerde kullanılır.

Eti kavurarak saklama işlemi ekonomik durumu iyi olanların devamlı yaptığı bir muhafaza yöntemi olmakla birlikte, geçmişte kurban bayramında yapılan kesimlerde eti uzun süre dayandırmak amacıyla da uygulanmıştır. Buzdolaplarının günümüzde mutfaklarda yer alıyor olması, kavurarak saklamaya olan rağbeti azaltmıştır.^{36,37}

İşkembe Kavurma

Kavurarak saklanan ürünlerden bir tanesi de işkembedir. Hayrat'ta hayvan kesildiği dönemlerde temizlenen işkembe su içerisinde haşlanmıştır. Haşlanan bu işkembe daha sonra soğutulur ve kuşbaşı şeklinde doğranır. Doğranmış olan işkembe, kendisinin ve bağır-

sağın etrafını saran iç yağ kullanılarak kavrulur, ardından küplere doldurulur. Soğanla birlikte kavrulup, mısır ekmeği eşliğinde tüketilmektedir.^{38,39}

TUZLAYARAK MUHAFAZA

Trabzon'da uygulanan bir başka ürün muhafaza yöntemi olan tuzlayarak kurutmada, yoğun tuz içerisine konulan gıda maddesi, tuzu bünyesine çekerek içeriğindeki suyu ortama bırakmakta, böylece üründeki tuz yoğunluğu artmaktadır. Binlerce yıldır bölgede uygulanan bir yöntem olan tuzlama, Trabzon mutfağında tuzlu hamsi ve tuzlu palamut gibi özel ürünlerin önemli bir yer edinmesine sebep olmuştur.

Hamsi Tuzlama

Kayıklardan alınan hamsiler köylere çıkartılmakta ve temizlenmekteydi. Fakat buzdolabı veya dondurucu olmadığı için bu hamsilerin dayanması mümkün değildi. Ya temizlendiği anda pişirilip tüketilecek ya da tuzlanarak saklanması gerekecekti. Bunun için hamsi tuzlama işlemi yapılırdı. Aslında tuzlama yani salamura hamsi bir depolama yöntemidir. Hamsi avının kıt olduğu dönemler için yapılır. Bunun için alınan hamsinin içi temizlenir ve yıkanır. Ardından ilistirde bekletilerek suyunun süzülmesi sağlanır. Daha sonra topraktan yapılmış küplerin içerisine bir kat iri tuz bir kat hamsi olacak şekilde doldurulur. Araya kuru defne yaprağı da konulabilir. Bu şekilde hazırlanan tuzlanmış salamura hamsi yıl boyunca saklanır ve bağ bahçe işlerinin olduğu dönemlerde bahçelerde, kahvaltıda tüketilir.



Suyun içerisinde bekletilerek tuzundan arındırılan hamsiler derin olmayan tencere veya tavalara konularak bir miktar su ile birlikte pişirilir. Pişirme esnasında kapağı kapalı olmalıdır. Suyunu tamamen çekip kuruduktan sonra zeytinyağı dökülür ve ortalama 30 saniye kadar daha pişmesi devam eder. Bu şekilde pişirilen hamsiler haşlanmış patates, pırasa, taze soğan gibi ürünlerin eşliğinde tüketilir. Tuzlu hamsi haşlama esnasında tencere içerisine incir yaprakları atılır. İncir yaprakları hamsilere hoş bir aroma kazandırmaktadır.

Tuzlanmış hamsi Trabzon mutfağında kaygana, hamsi kuşu, hamsili pide, hamsi suyu, ekşili başta olmak üzere birçok yemeğin içerisinde ana hammadde olarak kullanılmaktadır. Günümüzde tuzlu hamsi yapma geleneği hâlen devam etmektedir. Tuzlanmış hamsinin yanında salamura suyu da yukarıda yazılan yemeklerin içerisine konulabilmektedir.^{40,41,42,43,44}

Palamut Tuzlama

Bazı kaynaklara göre M.Ö. 7. yüzyılda bazılarının göre de M.S. 17. yüzyılda Amasyalı gezgin Strabon tarafından yazılan *Geographika* adlı eserde palamut balığının tarihte ilk defa Doğu Karadeniz'de avlandığından bahsedilmektedir.⁴⁵ Hamside olduğu gibi yapılan tuzlayarak saklama işlemi palamutta da milattan öncesi tarihlerden bu yana yapılmaktadır. Hatta tuzlanmış balık, Yunan tarihçi Polybius'a göre Trabzon ve civarının en önemli işlenmiş ürünü olarak tanımlanmıştır. M.Ö. 1. yüzyılda Roma'da bir kavanoz salamura Karadeniz balığının bir işçinin günlük yevmiyesine eşit olduğu belirtilmektedir.⁴⁶ Trabzon'un liman kenti olması, tuzlanmış balığın önemli bir ihraç ürünü olarak gemilerle başka ülkelere gönderilebilmesine vesile olmuştur.



Salamura amacıyla alınan palamutlar kafaları ve içleri temizlenerek suyun altında güzelce yıkanır. Palamut eti çok hassas olduğu için tazyikli suyun altında yıkanmamasına dikkat edilir. Aksi takdirde parçalanma riski bulunmaktadır. Yıkanmasının ardından takoz şeklinde kesilerek ilistire konulan palamutların suyunun tamamen akması ve süzülmesi beklenir. Geçmişte toprak küpler balık tuzlama amacıyla kullanılan ideal kaplardı. Günümüzde ise evlerde yapılan tuzlamalarda plastik bidonlar veya cam kavanozlar tercih edilmektedir. Cam kavanozun dibine iri kaya tuzu serilir. Üzerine ise suları iyice akıp giden palamutlardan yatay olarak bir sıra yerleştirilir. Palamutun üzerine yine kaya tuzları yerleştirilir. Etin tamamına tuzun değmesi sağlanır. Daha sonra bu işlem kavanoz doldurulana kadar gerçekleştirilir. Üzerine herhangi bir şey konulmadan ağzı sıkıca kapatılarak

balığın olgunlaşması beklenir. Yaklaşık bir ay sonunda palamutun rengi hafif esmerleşmeye başlayacaktır. Bu aşamadan sonra çıkarılıp suda bekletilerek suyu uzaklaştırılır ve pişirilerek tüketilir.

Tuzlanmış palamut genel olarak kılıçığı alındıktan sonra ekşili yapılarak veya suda haşlanarak üzerine zeytinyağı dökülüp çok kısa süre ateşte pişirdikten sonra tüketilir. Bu yemeği yapmadan önce balığın kılıçığını almaya gerek yoktur.⁴⁷

Et Tuzlama

Kesilen hayvanların etlerini saklama yöntemlerinden bir tanesi de tuzlayarak saklamaktır. Öncelikle tuzlanacak et yemeklik kuşbaşı şeklinde doğranır. Bol miktarda iri tuzla birlikte harmanlanarak küleklere bastırılır. Bu işlem için yalnızca külek kullanılmaktadır. Külek kullanılmasının amacı tuzun etin içerisine nüfuz etmesi sonucu açığa çıkan suyun sızarak etten uzaklaşması ve kabın içerisinde kalarak bozulma ve koku yapmaması içindir. Bu et, tüketileceği

zaman bir gün önceden külektan çıkartılır, su ile yıkanır ve akşamdan suya konulur. Yemeğe konulmadan önce tekrardan su ile yıkanır ve tuzu yeterince uzaklaştırılır. Tuzlanmış etler lahana sarma, kuru fasulye, lahana ve patates yemeklerinde kullanılmıştır.^{48,49}

İç Yağ / Kuyruk Yağı Tuzlama

Hayvanlar kesildiğinde karın yağı alınarak temiz bir bez üzerine ince bir katman hâlinde serilir. Üzerine bir kat iri tuz ve daha sonra tekrar ince yağ katmanı yayılır. Bu işlem yağ bitene kadar devam ettirilir. Daha sonra bu katmanlar kendi kendine sarılır, güneş almayan ve haşere girmeyecek, havadar bir yere asılarak kuruması sağlanır. Bu kurutma işlemi 6-7 ay sürer. Bu süre içerisinde yağın kokusu iyice ortaya çıkar. Daha sonra doğranır ve kavanozlara doldurularak saklanır.

Başka bir tuzlama yöntemi de temizlenen iç yağın bol tuzlanarak küplere veya küleklere bastırılmasıdır. Bu şekilde bastırılan iç yağdan yemeklerin içerisine bir miktar konulur. Bazı yemeklerde de içerisinde bırakılmayıp bir iple beraber daldırılmakta, bir miktar kalıp tadını bırakınca içerisinden çıkartılmaktadır. Çıkartılan parça hâlindeki yağ, daha sonraki yemeklerde tekrar kullanılmaktadır.

Günümüzde nasıl ki halk kurban kestiğinde birbirine hayvanından ne kadar et çıktığını soruyorsa geçmişte de senden ne kadar iç yağı çıktı diye sorulurdu. İç yağ hemen hemen bütün evlerde olmazsa olmazdı. Bütün lahana yemekleri tuzlanmış ve birkaç yıllık iç yağı ile yapılmıştır. Hatta evlerinde tuzlanmış iç yağı bitenler pazardan tuzlanmış ve kokmuş iç yağı alırdı. Tuzlu iç yağ geçmiş dönemlerde hemen hemen bütün bakkallarda satılmaktaydı.^{50,51,52}



FERMENTE ÜRÜNLER

Bol yağış sonucu ortaya çıkan sebze, meyve ve yabani ot bolluğunun Trabzon mutfağına hediye ettiği lezzetlerden bir tanesi de turşudur. İri tuz, sarımsak ve yörede hemen her ailenin kendi tarlasında yetiştirmiş olduğu kırmızı yakar biber diye tarif edilen biberin kullanılmasıyla elde edilen ve topraktan yapılmış büyük küplere kurulan turşular, ürünlerin mevsimi dışında tüketilmesini sağlamaktadır.

Turşu yapımında geçmiş dönemlerde kullanılan çamurdan yapılmış küpler, yerini plastik bidonlara, insanların gıda güvenliği yönünden bilinçlenmesinin ardından da cam kavanozlara bırakmıştır. Aslında en çok kullanılmak istenen ambalaj küp olmuş fakat ailelerde birey sayısı fazla olmadığından küplere ihtiyaç kalmamıştır. Bunun yerine taşınması ve günümüz evlerinde raflarda saklanması açısından kavanozlar turşu için iyi bir ambalaj malzemesidir.

Turşu, garnitür olarak çiğ yenildiği gibi kavrulmuş da tüketilmektedir. Kavrulurken kullanılan yağ günümüzde çoğunlukla ayçiçek yağıdır. Fakat geçmişte özellikle yoğun yapılan fasulye turşularının kavrulmasında tereyağı ve iç yağ da kullanılmıştır.

Turşu kavurmasının yapımında soğan, yemeğe lezzet vermektedir. Fakat eski dönemlerde soğan yerine pırasa, kavurmalarında kullanılan bir sebze olmuştur.

Evlerde yapılacak turşu miktarı önemlidir. Çünkü geçmişte kıtlık vardı, mevsimi dışında bir ürünü bulmak neredeyse imkânsızdı. Kışın, ürünün olmadığı dönemde sofraya konulabilecek yiyeceğin, bahar gelip yeni ürünler ortaya çıkana kadar yetmesi gerekmektedir. Bu sebeple kurulacak turşunun bahara ulaştıracak, yeni ürünlerin yetişmesine yetecek kadar olması bilhassa önem arz etmiştir.

Trabzon'da geçmiş dönemde yaygın olarak yapılan turşu, fasulye turşusudur. Tarlası olan herkes evinde mutlaka küplerce fasulye turşusu yapmıştır. Bu turşuları genelde kavurarak tüketmeyi tercih etmişlerdir. Yanında ekmek ve haşlanmış patates, dolu dolu bir öğün anlamına gelmektedir. Fasulye turşusunun dışında karalahana turşusu, ulaşım yollarıyla birlikte beyaz lahananın gelmesiyle de beyaz lahana turşusu halk mutfağında yerini almıştır. Yaprakları yemekte kullanılan pancar, meyvesi kullanılan karayemiş, 1840 yılından varlığı bilinen salatalık, çarliston biber Trabzon'da turşusu kurulan ürünlerdir. Bu ürünlerin turşuları birçok evde on yıllar boyunca yapıldığından halk mutfağında artık geleneksel olarak nitelendirilebilecek hâle gelmiştir. Sebzelerden yapılan turşuların dışında galdirik ve gongoroş otlarından elde edilen turşular da halk mutfağında yerini almış olup sıklıkla yapılmaktadır.

Fasulye Turşusu

Fasulye turşusu yapımında geniş kapçıklı fasulyeler (enli fasulye) kullanılmaktadır. Bu fasulyelerin henüz tam tane tutmamış ve kıl-

çıkılmamış olması gerekir. Uzun fasulyeler tencereye doldurulup üzerine musluk suyu koyularak kaynatılır. Fasulyelerin rengi değiştiği fakat ezilmeye başlamadığı anda tencereden alınır ve ilitire konularak üzerinden musluktan akan su geçirilir. Bu işlemin ardından geniş bir siniye alınarak soğuyup oda sıcaklığına gelmesi amacıyla bekletilir ve fasulyelerin kavanoza doldurulma işlemi başlatılır. Bir kavanozun tabanına ezilmiş sarımsak, iri tuz ve el ile parçalanmış kırmızı yakar biber konulur. Daha sonra fasulyeler düzgün bir şekilde, ezilmeden bu kavanozun içerisine yerleştirilir. Kavanozda boşluk kalmayana kadar fasulyeler sıkı sıkı doldurulur. Bu esnada ara ara tuz, sarımsak ve biber fasulyelerin arasına yerleştirilmelidir. Tamamen doldurulduktan sonra musluk suyu eklenen kavanozun en üstüne bir avuç daha tuz konulup ağzı sıkıca kapatılır. Bazı köylerde en üst kısmına, kapağın hemen altına yıkanmış üzüm yaprağı da konulmaktadır. Üzüm yaprağı kullanmak, farklı bir aroma arzu edenlerin tercih ettiği bir yöntemdir. Bu şekilde hazırlanmış olan turşular en erken yaklaşık 1,5 – 2 ay sonra tüketilmeye başlanır.

Fasulye turşusu yapımında haşlama işlemi istenenden uzun olursa ürünün deformasyonu hızlı olacaktır, bu sebeple daha kısa sürede olgunlaşacağından turşuların erken tüketilmesi gerekmektedir. Eğer geç tüketilirse bu esnada turşunun olgunlaşması fazla olacağından turşu deforme olacaktır. Kış döneminde tüketilecek olan fasulye turşularının ise haşlama süresi, çabuk deforme olmaması için daha kısa tutulmalıdır.

Geçmiş dönemde en çok yapılan turşu, fasulye turşusudur. Evlerde büyük küplerde veya bidonlarda fasulye turşusu yapıp saklanır, kışın hemen her öğünde sofraya konulurdu. Sabah kahvaltısında çoğunlukla tek çeşit olarak kavrulmuş hâlde ekmekle birlikte tüketilirdi. Öğle ve akşam yemeklerinde ise haşlanmış patatese eşlik ederdi. Trabzon mutfağında en çok kullanılan fasulye ürünü olan fasulye turşusu garnitür olarak da birçok yemeğin yanında tüketilmiş, günümüzde de tüketilmeye devam etmektedir.^{53,54,55}





Karalahana Turşusu

Karalahana, birçok yemeğinin yapıldığı Trabzon halk mutfağında turşu olarak da değerlendirilen bir sebzedir. Özellikle soğuk ve karlı havalarda bolca yemeği yapılan karalahananın turşu zamanı, havaların ısınıp üründe çiçeklenme emareleri görülmeye başladığı dönemdir. Bunun için lahananın göbek diye adlandırılan orta kısmı, çiçek filizleri ve taze yaprakları ayrılmadan kesilerek alınır. Bol suyla birlikte iyice temizlenmesinin ardından içi su dolu bir tencerede yaklaşık 5 dakika civarında kaynadıktan sonra tencereden alınarak ılistire konulur ve musluk suyu kullanılarak oda sıcaklığına gelmesi amacıyla soğutulur. Ezilmiş sarımsak, iri tuz ve kırmızı yakar biber

geniş bir kavanozun tabanına yerleştirilir. Ardından lahanalar sıkı bir şekilde kavanoza konulur. Bu şekilde kavanoz dolana kadar işlem sürdürülür. Kavanoz dolmasının ardından boş yer kalmayacak kadar su ilave edilir ve ağzı sıkıca kapatılır.

Serin ve karanlık bir yerde saklanması gereken turşular yaklaşık 2 ay sonra tüketilmeye başlanır. Karalahanadan yapılan turşu, hem garnitür olarak hem de soğanla birlikte kavrulularak tüketilmektedir.^{56,57}



Beyaz Lahana Turşusu

Trabzon'da beyaz lahana yetiştirilemiyor olmasına rağmen birçok evde sıklıkla ve bolca yapılan bir turşudur. Sıkı yapıdaki beyaz lahanalar turşu için en uygunlarıdır. Öncelikle iri bir şekilde doğranan beyaz lahanalar kaynar su içerisinde 30-40 saniye bekletildikten sonra bir ılistire alınıp soğuması için musluk altına tutulur ve oda sıcaklığına gelmesi sağlanır. Bu sırada havuç ve kırmızı kapy biber şerit veya uzunca doğranarak kenara

alınır. Bir kavanozun en dibine dövülmüş sarımsak, iri tuz ve elle parçalanmış kırmızı yakar biber konulur. Bu malzemelerin üzerine haşlanmış ve soğutulmuş beyaz lahanalar sıkı bir şekilde yerleştirilir. Ardından sarımsak, tuz ve biber yerleştirilmeye devam edilir. Aralara şerit veya uzun doğranmış kapy biberler ve yıkanmış maydanozlar yerleştirilir. Bu işlemler kavanozun tamamı sıkı bir şekilde dolana kadar devam ettirilir. En üste bir dilim limon kesilip konulduktan sonra musluk suyu ile hiç hava boşluğu kalmayacak şekilde doldurularak ağzı sıkıca kapatılır. Serin ve karanlık bir yere kaldırılan kavanoz yaklaşık bir ay sonra tüketilmeye hazırdır.

Beyaz lahana turşusu, aynı işlem basamaklarını takip ederek haşlanmadan da yapılmaktadır. Bu şekilde yapılan beyaz lahana turşusu daha sert ve diri bir yapıda haşlanarak turşusu kurulan beyaz

lahanalar ise kendini bırakmış bir yapıda olmaktadır. Trabzon'da yetiştirilemeyen bu lahanaya top gibi yuvarlak olmasından ötürü top lahanası adı verilmektedir. Yöre mutfağında turşusu çok sevilen ve bolca tüketilen top lahanası Gümüşhane, Bayburt ve Erzurum'dan Trabzon'a getirilmektedir.

Kasım ayında kurulan ve bir ay sonra hazır hâle gelen beyaz lahana turşusu, hamsi ızgara, hamsi kızartma, hamsi çitlatma, balık yemeklerinin yanında garnitür olarak, pişirmeden tüketilmektedir. Garnitür olarak kuru fasulye yemeğinin yanında da güzel bir eşlikçi olan beyaz lahana turşusunun kavurması da yapılabilmektedir.^{58,59}

Pazı Turşusu

Bahçelerden toplanan pazıların kök ve yaprakları birbirinden ayrılır. Daha sonra kök kısımları bol su içerisinde haşlanır. Haşlanmasının ardından akan soğuk suyun altında bir süre bekletilir. Bu esnada yaprak kısımları da bıçakla doğranarak, haşlanır ve iletirde bekletilerek süzülür. Süzülme esnasında üzerine soğuk su tutularak hızlıca soğuması sağlanır. Soğuk su tutulmazsa pişmeye devam edecektir. Ardından soğuk su içerisinde bekletilen pazıların kabukları, akan suyun altında kolayca soyulur. Soyulan bu pazılar kuşbaşı büyüklüğünde doğranır ve daha önceden doğranmış ve hafif haşlanmış yapraklar, ince doğranmış sarımsak ve kaya tuzuyla birlikte harmanlanır. Daha sonra kavanozlara doldurularak olgunlaşması beklenir. Pazı turşusuna çukurdur turşusu adı da verilmektedir.⁶⁰



Karayemiş Turşusu

Trabzon'un mevcut ikliminde bolca yetişebilmesi ve yapraklarını kışın dökmemesi sebebiyle evlerin veya arazilerin etrafında bolca karayemiş ağacı bulunmaktadır. Tam olgunlaşmadan yenildiğinde ağızda buruk bir tat bırakan meyvesi, olgunlaştıktan sonra keyifle tüketilmektedir. Bunun yanında tam anlamıyla olgunlaşmamış meyvesinden de turşu yapılmaktadır. Turşu yapmak amacıyla toplanıp ayıklanan karayemişler, iyice yıkanarak kirlerinden arındırılır. Ardından temiz iri tuz kullanılarak karayemişler küplere doldurulur. 4-5 sıra karayemiş konulmasının ardından iri tuz konulur. Bu sıralama küp doldurulana kadar devam ettirilir. Küpün ağzına kadar doldurulan karayemişin üzerini geçecek şekilde su konulur, üzerine de dereden alınmış ve yıkanarak temizlenmiş yayvan bir çakıl taşı yerleştirilir. Çakıl taşı konulmasının sebebi karayemişlerin kabarmasının engellenmesi içindir. Aradan 3-4 hafta geçtiğinde turşu hâline gelmiş karayemişler çıkartılarak tüketilebilir.



Karayemiş turşusu yemeklerin yanında garnitür olarak tüketilebileceği gibi piyazlık soğanla birlikte kavrulmuş turşu kavurması olarak da yenilir. Daha çok Trabzon'un batı ilçelerinde tüketilen bir ürün olarak karşımıza çıkmaktadır.⁶¹



Salatalık Turşusu

Trabzon halk mutfağında yalnızca salata ve bazı tuzlu hamsi yemeklerinin yanında garnitür olarak kullanılan salatalık turşu olarak da tüketilen bir sebzedir. Toplanmasının ardından zedelenmeden yıkanan salatalıkların sap kısımları tamamen kopartılmaz ve sebzenin üzerinde bırakılır. Bu şekilde hazırlanmış olan salatalıklar kavanozlara uygun şekilde yerleştirilir. Tencerede kaynatılarak soğutulan su, bu kavanozun içerisine dökülür. Ardından üzerine tuz, sarımsak, kırmızı yakar biber konularak ağzı sıkıca kapatılır. Yaklaşık iki ay bekletilmesinin ardından tüketilmeye başlanır. Bu turşunun yapımında tuzun fazla kullanılmış olması, salatalıkların içinin boşalmasına ve yapısının eriyerek deforme olmasına sebebiyet verecektir. Salatalık turşusu, yemeklerin yanında pişirilmeden garnitür olarak tüketilmektedir.⁶²



Galdirik (Tamara) Turşusu

Galdirikler, toplanmasının ardından sapları ve yaprakları ayrılır. Kılçıkları temizlendikten sonra bol su içerisinde az miktarda haşlanır ve soğuk suyla soğutulmasının ardından ilistire alınarak süzülür. Bu işlemin amacı tamaraların olabildiğince yeşil kalmasıdır. Bir bidonun dibine 2 diş sarımsak ve 2 adet kırmızıbiber konulur. Bidon, ağzına kadar tamara sapları üst kısma da sarımsak ve biberler konulduktan sonra çeşme suyu ile hiç boşluk kalmayacak şekilde doldurulur. Ardından üzerine kalın tuz konulur. Tuzun, su içerisine karıştırılmayıp en üste konulmasının sebebi yavaş yavaş kendiliğinden eriyerek karışmasının sağlanmasıdır.⁶³

Biber Turşusu

Geçmiş mutfak kültüründe rastlanılmayan biber turşusu, günümüzde sıklıkla yapılmaktadır. Yıkanan çarliston biberler kavanozlara dik bir şekilde dizilir. Birebir oranında ayçiçek yağı ve sirke karıştırılarak kavanozdaki biberlerin üzeri tam olarak doldurulur. 1 çay kaşığı şeker ve aynı oranda tuz konulmasının ardından ağzı sıkı sıkıya kapatılır. İçerisindeki yeşil çarliston biberler sararana kadar her gün alt-üst çevrilerek olgunlaşması beklenir. Sararmasının ardından 3-4 gün daha çevrilme işlemine devam edilerek tüketilecek duruma gelmiş olur. Bu turşu yalnızca garnitür olarak hamsi, balık,

kuru fasulye gibi yemeklerin yanında tüketilmektedir. Biberlerin taze olduğu temmuz, ağustos aylarında yapılmakta ve kış sofralarını süslemektedir.⁶⁴

Acele Turşu

Yarım kilogram sarımsak, bir su bardağı zeytinyağı ve bir buçuk su bardağı elma veya üzüm sirkesi birlikte tavada sotelenir. Ardından doğranmış üç kilogram kapa biber ve yeşil biber ilave edilerek pişirilmeye başlanır. Üç dakika civarında pişirildikten sonra altını kapatıp bolca kıyılmış maydanoz ve bir yemek kaşığı tuzla birlikte harmanlanarak kavanozlara doldurulur. Ağzı kapatılarak güneş almayan bir yerde muhafaza altına alınır. Hızlı bir şekilde olması amacıyla geliştirilen bir turşudur. Diğer turşular gibi bir ay civarında olgunlaşması için bekletilmez. Ortalama 15-20 gün içerisinde tüketilmeye başlanır. Kahvaltılarda garnitür olarak sevilerek tüketilmektedir.⁶⁵



Kiraz Turşusu

Kiraz tuzlusu olarak adlandırılan bu turşunun yapımına kiraz saplarının ayıklanmasıyla başlanır. Yağmurlu bir iklim sebebiyle kirazlarda bazen çürüme ve kurtlanma görülebilmektedir. Bu sebeple turşu yapılacak kirazların çok yumuşamamış olması gerekmektedir. Sert kirazlar yıkandıktan sonra bir kat kiraz bir kat kaya tuzu olacak şekilde bir kaba doldurulur. Turşu kabı olarak geçmiş dönemlerde kullanılan tek ambalaj topraktan yapılmış küplerdi. Fakat günümüzde küp yapımının eskisi kadar fazla olmaması, cam kavanozlara ise ulaşımın daha kolay olması sebebiyle cam kavanoza ilgi daha fazladır. Cam kavanozlara sırayla doldurulan kiraz ve tuzun üstüne kaynatılarak soğutulmuş su dökülür, üzerine bir ağırlık konularak ağzı kapatılır. Güneş almayan serin bir yerde yaklaşık bir ay bekletildikten sonra tüketime hazır hâle gelecektir. Kiraz turşusu, Trabzon'un tüm ilçelerinde yaygın olarak yapılmayıp daha çok batı ilçelerinde üretilmektedir. Turşular olgunlaşmalarının ardından soğanla birlikte ayçiçek yağı veya tereyağında kavrularak tüketilmektedir.⁶⁶





Mantar Turşusu

Özellikle mayıs ayı sonu, haziran ayı başlarında yetişen mantarlar toplanarak güzelce yıkanır. Toprağa değen yere yakın kısımları sebebiyle üzerinde toprak ve bitki artıkları bulunmaktadır. Ayrıca haşereler tarafından tüketilen bir ürün olması, sümüklü böcek, salyangoz, bit ve küçük böceklerin şapkasının altındaki bölmelerde saklanabilmesi sebebiyle mantarın temizliği çok önemlidir. Yıkanmasının ve ayıklanmasının ardından kırılarak ikiye bölünen mantarlar haşlamaya alınır. Bu esnada mantarların limonlu su içerisinde bekletilmesine dikkat edilmelidir. Limonlu su, yapısı gereği çabuk kararan mantarı korur. Yaklaşık beş dakika civarında haşlanan mantarlar ilitire alınarak musluk suyunun altında bekletilir, bu şekilde oda sıcaklığına getirilir. Oda sıcaklığına gelen mantarlar bir küpe veya kavanoza bir sıra mantar bir sıra kaya tuzu şeklinde doldurulur. En üste tuz gelecek şekilde bu işleme devam edilir. En üste ağır bir taş konularak mantarların kabarması engellenir. Musluk suyu doldurularak ağzı sıkıca kapatılır. Yaklaşık bir ay sonra tüketilir. Mantar turşusu, Şalpaazarı ilçesinde daha çok yapılmakta olup olgunlaştıktan sonra soğanla birlikte kavrularak tüketilmektedir.^{67, 68}

Özellikle mayıs ayı sonu, haziran ayı başlarında yetişen mantarlar toplanarak güzelce yıkanır. Toprağa değen yere yakın kısımları sebebiyle üzerinde toprak ve bitki artıkları bulunmaktadır. Ayrıca haşereler tarafından tüketilen bir ürün olması, sümüklü böcek, salyangoz, bit ve küçük böceklerin şapkasının altındaki bölmelerde saklanabilmesi sebebiyle mantarın temizliği çok önemlidir. Yıkanmasının ve ayıklanmasının ardından kırılarak ikiye bölünen mantarlar haşlamaya alınır. Bu esnada mantarların limonlu su içerisinde bekletilmesine dikkat edilmelidir. Limonlu su, yapısı gereği çabuk kararan mantarı korur. Yaklaşık beş dakika civarında haşlanan mantarlar ilitire alınarak musluk suyunun altında bekletilir, bu şekilde oda sıcaklığına getirilir. Oda sıcaklığına gelen mantarlar bir küpe veya kavanoza bir sıra mantar bir sıra kaya tuzu şeklinde doldurulur. En üste tuz gelecek şekilde bu işleme devam edilir. En üste ağır bir taş konularak mantarların kabarması engellenir. Musluk suyu doldurularak ağzı sıkıca kapatılır. Yaklaşık bir ay sonra tüketilir. Mantar turşusu, Şalpaazarı ilçesinde daha çok yapılmakta olup olgunlaştıktan sonra soğanla birlikte kavrularak tüketilmektedir.^{67, 68}



Sirke

Toplanıp yıkanarak temizlenen elmalar, ortadan dörde bölünerek içlerindeki çekirdeklerinden ayrılır. Bu elmalar bir küpün yarısına kadar doldurulur. Üzerine su veya herhangi başka bir şey konulmadan iki gün boyunca elmalar küpte bekletilir. Daha sonra 20 kilogram elmaya bir yemek kepçesi kadar kestane balı, onun da üzerine su konularak ağzına bir bez bağlanıp karanlık ve kapalı bir ortamda bekletilir. Elmalar suyun yüzeyine çıkacağından ortalama beş gün boyunca her sabah tahta bir kaşıkla suyun dibine bastırılıp bırakılır. Kesinlikle karıştırılmamalıdır. Karıştırıldığı takdirde elmalar parçalanacaktır. Beş gün boyunca bastırılmasının ardından haftada bir defa küpün üzerinde ana⁶⁹ olup olmadığı kontrol edilir. Ana olmaya başlayınca ve ananın kalınlığı artınca etrafta sirke

sinekleri görülecektir. Ana iyice kalınlaşıp, yaklaşık bir santimetreyi geçince tahta kaşıkla birlikte yerinden oynatılır ve dibe batması sağlanır. Ananın batmasının ardından ikinci ana oluşumu başlayacaktır. İkinci ananın oluşumu ilkinin batmasından yaklaşık 15 gün sonra başlar ve yaklaşık bir ay sonra da iyice kalınlaşır. Havaaların sıcak olması ana oluşumunu hızlandırır, soğuk olması ise yavaşlatır. İkinci ananın oluşumundan sonra bekleme süresinin uzaması

Sirke kurmak amacıyla doğranan elmalar

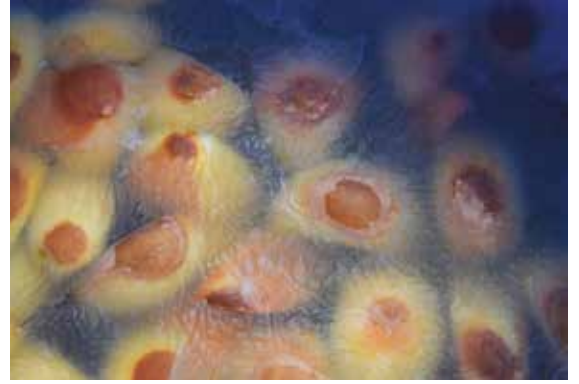
sirkenin keskinliğini arttıran bir faktördür. İdeal bekleme süresi 8 – 9 ay civarındadır. Burada dikkat edilmesi gereken husus, ikinci ananın oluşumundan sonra kapağın artık kapatılması gerektiğidir. Bu süre sonunda ilistirden süzülen küp içeriğindeki sirke, şişelere doldurulduktan sonra ağzı kapatılır, serin ve karanlık bir yere kaldırılarak tüketileceği günü bekler.

Elmanın olgunlaştığı dönem sonbahar sonuna doğru olduğundan, toplanıp sirke yapılması havaların soğuduğu döneme denk gelmektedir. Bunun için sirkenin iyice olgunlaşmasını sağlayabilmek amacıyla evde aşana içerisinde, ateşin yanına konulmuştur. Günümüzde soba yanında sirkenin olgunlaşması beklenmektedir. Sirke yapımında bal yerine pekmez, şeker, nohut gibi mayalanmayı hızlandıracak bileşenler de konulmaktadır. Elma sirkesi açık renkte olduğundan rengi koyu olması amacıyla istenirse kokulu üzümün bir miktar katılabilir.

Küpün içeriğindeki elmaların üzerine süzülme işleminden sonra tekrar su doldurulup 2 – 3 hafta bekletilirse zayıf da olsa bir sirke oluşacaktır. Bu sirke salatalarda mikrop öldürmek, bardak, tabak gibi mutfak eşyalarında ise dezenfeksiyon amaçlı kullanılmaktadır. Geçmiş dönemlerde her evde birkaç küp sirke yapılırdı. Sirke yapımında elma, armut, üzüm (kokulu üzüm, malez üzümü) gibi şeker oranı yüksek meyveler kullanılmıştır. Günümüzde geleneksel sirke yapımı sürdürülse dahi geçmişteki kadar fazla değildir. Evlerde belki birkaç şişe sirke yapılmakta, bunu da halk organik olduğu veya geleneklerine sahip çıkması gerektiğini düşündüğü için sürdürmektedir. Sirke, mayhoş tat vermesi için mısır çorbasında olduğu gibi birçok çorbada, paça gibi yemeklerde çokça kullanılmaktadır.^{70,71,72,73}



Anası oluşmaya başlamış sirke



Anası tam olarak oluşmuş sirke



Sirke küplerinin ağızları dışarıdan yabancı madde bulaşmaması amacıyla kapatılmaktadır

KONSERVE

Konserve ederek muhafaza etme tekniğinin Trabzon mutfağında çok eski bir yöntem olmadığı düşünülmektedir. Herhangi bir kayıta ürünlerin konserve edilerek saklandığına dair bir bilgiye rastlanılmamıştır. Yoğun olarak 1960'lı yıllardan sonra yapıldığına dair sözlü görüşmeler bulunmaktadır. Ayrıca günümüzde de donduruçuların mutfaklarda yerini alması sonucu özellikle 2000'li yılların başından bu yana sık ve yoğun miktarda yapılmamaktadır.

Fasulye Konservesi

Geçmiş dönemde en çok yapılan konservelerin başında fasulye konservesi gelmektedir. Taze fasulyeler, kılıçlarından ayrıldıktan sonra yıkanıp yemeklik olacak şekilde kırılır. Kırılan fasulyeler çiğ olarak kavanozların içerisine doldurulur. Üzerine silme şeklinde su ilave edilerek bir kaşık sapı ile fasulyeler sıkıştırılır ve içlerindeki hava boşaltılır. Daha sonra kalan kısım da su ile doldurulup kapağı kapatılır ve ters şekilde tencerenin içerisine yerleştirilir. Yerleştirme işlemi esnasında kaynarken birbirine çarpıp kırılmasını diye her kavanoz kumaşlarla ayrı ayrı sarılır. Harlı olmayan düşük alevli ateşte yeterli miktarda kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır ve soğuduktan sonra kavanozlar dışarıya alınır. Kavanozlar ters bir şekilde, güneş almayan bir ambara yerleştirilir ve her gün kontrol edilir. Kapağı gevşemişse eğer, su sızdıracağı için etrafı ıslak olacaktır. Bu durum konservenin olmadığına göstergesidir. Bu, mikrobiyal gelişme sebebiyle halk sağlığını tehdit edici bir durum olduğundan ürünler kullanılmaz, imha edilir.

Konserve yapılmış fasulyeden pişirilen taze fasulye yemeği, ocakta uzun süre tutulmaz. Fasulyeler, konserve esnasında pişirildiği için uzun pişirme ürüne zarar verip ezilmesine ve püre hâlinde bir yemek meydana gelmesine sebep olacaktır. Bunun için tüm bileşenlerin pişirilmesinin ardından konserve fasulyeler yemeğin içerisine eklenmeli ve fasulyenin ateşte durma süresi kısa tutulmalıdır.^{74,75,76}

Menemen Konservesi

Domates ve biberler yıkanıp temizlendikten sonra menemenlik boyutta doğranır. Daha sonra fasulye konservesinde olduğu gibi içerisinde hiç hava kalmayacak şekilde çiğ olarak kavanozlara doldurulur. İçerisindeki hava alındıktan sonra bir kumaşa sarılarak tencere içerisine ters bir şekilde yerleştirilip pişirilir. Soğutulduktan sonra ters çevrilerek kapak atma kontrolü yapılır. Kapağı atmamış menemen kavanozları güvenli olarak soğanla birlikte kavrularak tüketilir.⁷⁷

Meyve Konservesi

Meyveyi konserve etmek geçmişte sıklıkla olmasa da elma veya armudun bol olduğu bazı dönemlerde yapılmış bir uygulamadır.

Kurularak hoşaf yapmak yerine, konserve yapılarak taze saklanan meyveler, mevsimi dışında çıkartılarak komposto olarak kullanılır. Elma, armut, kızcılık, erik gibi meyveler temizlenmesinin ardından kavanozlara doldurulup fasulye konservesinde olduğu gibi pişirilerek ve saklanmakta, komposto yapılacağı zaman şekerle pişirilerek tüketimektedir.⁷⁸

Mısır Konservesi

Taze süt mısırlar dış kabukları soyulduktan sonra ortadaki koçandan ayırmadan kavanozların içerisine doldurulur. Hava almayacak kadar su konulduktan sonra üzerine bir miktar iri tuz atılarak ağzı sızıkca kapatılır. Daha sonra konserve gibi kazanlarda kaynatılır. Bir yıl civarında saklanabilmektedir.⁷⁹



SALÇA

Geleneksel Trabzon mutfağında salça kullanımını yoktur. Yapılan görüşmelerde verilen yemek tariflerinde salaya denk gelinmemiştir. Tarihi bilinmemekle birlikte son birkaç on yılda yoğun olarak kullanıldığı görülmektedir. Halk salçayı öncelikle bakkal, market gibi alışveriş yerlerinden alarak kullanmış, daha sonra ekiminin yaygınlaşmasıyla birlikte fazla yetişen domateslerden salça yapmış ve mutfakta kullanmaya başlamıştır. Hatta bu durum öyle bir alışkanlık hâline gelmiştir ki, tarlası müsait olanlar özellikle evde tke-tecekleri salça için domates ekip yetiştirmektedirler.

Ağustosun ikinci yarısından itibaren güneş ışıklarının ve sıcaklıklarının artmasıyla birlikte bolca mahsul vermeye başlayan fidanlardan toplanan domatesler yıkanarak temizlenir. Temizlemenin ardından ortadan üç veya dörde bölünerek içlerinde kurt olup olmadığı kontrol edilir daha sonra tencereye konulur. Tencereye koyulan domatesler ilk 10 – 15 dakika düşük, daha sonra yüksek ateşte pişirmeye başlanır. Pişirme işlemi, domatesler tamamen parçalanıp homojen hâle gelinceye kadar devam ettirilir. Bu işlem esnasında tahta kaşık kullanılarak homojenliği sağlamak amacıyla parçalama yapılır. İyice parçalanan ve kabukları ayrılan domatesler daha sonra ilistire alınarak süzülür. Bu süzülme işlemine elle bastırarak yardımcı olunmalıdır ki katı parçalardaki su iyice çıksın. Domates çekirdekleri uzun süreli saklamalarda acılaşma yapacağından ilistirin deliğinden geçmesi arzu edilmez. İlistirin altına inen sıvı kısım tuzlanır ve tülbentten yapılmış bir torbanın içerisine doldurularak asılır. Asılma işlemi tülbentten su çıkışının durmasına kadar devam ettirilir. Sızması duran püre, bir tencereye konulur ve ayeği yağı kullanılarak kavrulur. Artık salça hâline gelmiş olan



Domateslerin salça için hazırlanması ve salça yapılması.



Domates püresi kaynatıldıktan sonra buharlaşmanın ardından kalan suyun uzaklaştırılması amacıyla bez torbaya konularak asılır.



Suyu süzülen salça pişirilerek dayanıklılığı artırılır.

domates püresi oda sıcaklığına gelmesinin ardından kavanozlara doldurulur, bozulma olmaması amacıyla da en üzerine tuz ve ayçiçeği yağı koyularak sıkıca kapatılır.

Ev yapımı salça serin ve kuru yerde hava almayacak şekilde saklanmaktadır. Bazı aileler yılın büyük bölümünde kendi yaptıkları salçayı kullanmakta, yeni ürünün yapımına yalnızca 2 – 3 ay kala marketten salça almaktadırlar.^{80,81,82}

PEKMEZ

Geçmişteki ekonomik sıkıntıların büyük olması şekerin Trabzon halk mutfağına girmesine engel teşkil etmiştir. Bu sebeple meyvenin bol olması, şeker kullanılmadan üretilen bir ürün olan ve insanın tatlı ihtiyacını gidermesi bakımından büyük öneme sahip pekmeze ilgiyi geçmiş dönemlerde arttırmıştır. İnsanlar, eski dönemlerde en tatlı meyveleri, iyice olgunlaştıktan sonra pekmez yapmak amacıyla kullanmıştır. Elma, armut, üzüm, dut gibi meyvelerin yanında kestane kabağı, bal kabağı, pancar gibi sebzeler de pekmez yapımına uygun hammaddelerdir. Fakat günümüzde bu sebzelerin kullanımı pek yaygın değildir.

Pekmez yapımı geçmiş dönem halk mutfağında yaygın bir uğraş olmuştur. Bu tarz ürünler evin sigortası durumundadır. Yüksek enerji içeriği, kışın hasta olmamak, karın doyurmak, kansız kalmamak gibi pek çok sebep, pekmezin ambarlarda var olmasına sebepdir. Çok becerikli olan Trabzon insanı pek lezzetli pekmezler yapmıştır. Fakat yokluk ve kıtlık zamanlarında o kadar büyük sıkıntılar yaşanmış ki, insanlar pekmez yapmak için odun bile yakamaz hâle gelmişler. Çünkü o odunlar ısınmak veya ekmek pişirmek amacıyla kullanılmıştır.

Pekmez için en önemli unsurlardan bir tanesi ateştir. Ateşin sürekli ve bol yanması, dalgalanma olmaması gerekmektedir. Ateş az olursa rengi ve kıvamı tutturulamaz, kuvvetli ateş sarımsı renkte, iyice kıvamlaşan, tadı oturmuş pekmez anlamına gelmektedir. Geçmişte bol meyve bulunmasından dolayı gece sabahlara kadar pekmez teknesi kaynamıştır. Mahallelinin pekmez teknesi etrafındaki sohbetleri çok keyifli geçmiştir. Özellikle pişen pekmezin küplere doldurulmasından sonra teknede kalan dibini sıyırmak için teknenin başından ayrılmaz, odun kaşıklarıyla birlikte yemek için birbirleriyle yarışır insanlar. Sakızımsı yapıda bir kıvam, yanık tadında bir lezzet insanlara çok cazip gelmiştir. Trabzon'da geçmiş dönemde yoğun olarak, günümüzde ise meyve ağacı bol olanlar tarafından çok yoğun olmasa da arada bir yapılan pekmezler ve yapım metotları şu şekildedir:

Üzüm Pekmezi

Üzüm binlerce yıldır Trabzon topraklarında var olmuş bir meyvedir. Tarihsel süreç içerisinde yörede yaşayan farklı dinlere sahip toplumlar bu üzümleri hem taze olarak hem de herhangi bir ürüne işleyerek kullanma yoluna gitmişlerdir. Üzüm kullanılarak üretilen ürünlerden bir tanesi de pekmezdır.

Üzüm pekmezi yapımında kullanılan Trabzon'un en meşhur üzümü İsabella'dır (Kokulu üzüm). Kokulu üzümler olgunlaşıp, tatlılık oranı iyice artmasının ardından toplanır. Toplanan üzümler birkaç gün bekletilerek daha da gevşemesi sağlanır. Daha sonra sepetlere doldurularak üzerlerine yavaşça su dökülerek temizlenir. Bu işlemin ardından çuvallara doldurularak ağız iyice kapatılan üzümler ezme teknelerine konulur. Üzüm teknelerine şıranın ve şaravaz isimleri verilmektedir. Çiğneyecek olan kişiler ayaklarını iyice yıkayarak teknenin içerisine girerler ve üzüm dolu çuvalları çiğnemeye başlarlar. Ortalama 3,5-4 saat boyunca çiğnenen üzümlerin suları sızar ve teknede toplanır. Elde edilen şıra bidonlara doldurulur ve kül torbası içine ilave edilir. Bu esnada elle kül torbası ovuşturularak şıranın küle, külün de şıraya geçmesi sağlanır. Kül torbası bu şekilde sabaha kadar bidonun içerisinde kalır. Sabah kül şırayı kesmiş olur. Yani bidonun dibinde tortu, ortasında pekmez olarak kaynatılacak şıra ve en üstte ise köpük oluşur. Bir hortumla ortadaki pekmezlik şıra çekilerek tekneye alınır. 5 – 6 saat civarında fokur fokur kaynaması için altına bol odun atılır. Kaynadıkça üzerine faz-

laca köpük çıkmaktadır. Çıkan köpük kevgir yardımıyla alınır. Bu işlem hafif köpük çıkıp tatlı bir pekmez kokusu gelene kadar devam ettirilir. Pekmez, tabağa alınarak odun kaşıkla yukarıdan aşağıya bırakılarak pişim kontrolü gerçekleştirilir. Eğer damla damla değil de ip gibi akıyorsa pekmez olmuştur. Altı kapatılan pekmez karanlık bir ortamda soğumaya bırakılmasının ardından küplere doldurulur. 10 kg üzümün süzülüp tekrar tekrar kaynatılmasından elde edilen pekmez miktarı ortalama 1 kg civarındadır.

Trabzon'da en lezzetli pekmezin kokulu üzümden yapıldığı düşünülmektedir. Neredeyse bal fiyatına satıldığı ifade edilmektedir. Pekmez içerisine berraklaştırmak amacıyla pekmez toprağı yerine Trabzon'da çoğu yerde odun külü kullanılmıştır. Bu amaçla kullanılan odunların pekmeze koku vermediği sürece ne odunu olduğu önemli değildir. Fındık, kızılağaç, karayemiş, mandalina ve portakal ağacının dallarının yakılmasıyla elde edilen küldür. Kül kullanımı konusunda dikkat edilmesi gereken en önemli unsur ateşin çok temiz bir yerde yakılması ve içerisine yakılacak odun haricinde en ufak bir maddenin girmeyecek olmasıdır. Aksi takdirde pekmezde istenen görüntü ve aroma sağlanamayacaktır.^{83,84,85,86}

Elma, Armut, Pancar Pekmezi

Olgunlaşmış olan bu meyveler toplanarak bıçakla birkaç parçaya bölünerek bir kazanın içerisine doldurulur. Üzeri su ile doldurduktan sonra kazanın altı yakılır ve kaynatılır. Birkaç saat kaynatılan meyveler, süzülür ve suyu pekmez teknesine konulur. Yalnızca meyvenin suyunun bulunduğu bu tekne ateşin üzerinde kaynatılmaya başlanır. Sürekli karıştırılarak ve içinden alınıp tekrar boşaltma şeklinde havalandırılarak kaynatılma işlemi koyu kıvam alınca kadar yaklaşık 17 – 18 saat civarında sürdürülür. Pekmez kıvamına gelmesinin ardından ateşten kaldırılıp kavanozlara doldurularak serin ve kuru bir yerde muhafaza altına alınır. Pancar pekmezinin yapılışı da elma ve armut pekmezleri gibidir.^{87,88}

Dut Pekmezi

Dut pekmezi, günümüzde yoğun olarak Vakfıkebir ve çevresinde yapılmaktadır. Haziran ayının sonlarına doğru iyice olgunlaşan ve tatlılığı artarak halk arasındaki tabiriyle “ballanan” dutlar ağaçtan silkelenerek toplanır. İçlerinde bulunabilecek böcek, sap, yaprak gibi yabancı maddelerden ayıklandıktan sonra pekmez tavasına konularak kaynatılır. Dutlar kaynatılmaya başlamadan önce tekne el içine alınarak ezilir. Bu ezilme işlemi, dutun suyunun daha kolay ayrılmasını sağlamaktadır. Dutların üzerine çıkacak kadar su dökülerek kaynatmaya başlanır. Bir taşım kaynatılmasının ardından geçirgen olan bir çuval içine doldurularak süzülür. Süzme işleminin sonuna doğru üzerine ağır bir taş konularak kalan suyun da iyice çıkması sağlanır. Böylece dutun içerisinde mümkün olduğu kadar su bırakılmaması sağlanmış olur. Çuvaldan su sızması bitmesinin ardından bu dut suyu pekmez tavasına konularak altı yakılır ve pişirme işlemi başlatılır. Çıkmaya başlayan ilk köpük kevgir



Pekmez yapımı amacıyla toplanan dutların yabancı maddelerden ayıklanması.



Pekmez teknesinde kaynatılan dutlar.



Dutlar, kaynatılmalarının ardından süzülerek şıraları ayrılır.



Şıra, pekmez teknesine alınarak kaynatılır ve bu esnada odun kaşıkla savrulur. Foto: Hacca Bayrak

yardımıyla alınmalıdır. Çünkü dutun içerisinde bulunabilecek yabancı maddeler, açık renkte olan bu köpükle beraber yüze çıkmaktadır. İlk köpük alındıktan sonra kaynatmaya devam edilir. Kaynatma işlemi pekmezin olduğunu gösterir renkteki köpük ortaya çıkana kadar devam ettirilir. Buna pekmez köpüğü adı verilir. Pekmez köpüğü ince sarı renktedir. Bu köpük görülmeye başladığında ateş azaltılır ve pekmezin olup olmadığı kontrol edilir. Bunun için tabağa alınıp bir miktar soğutulan pekmezin kaşıktan sızmasına bakılır. Kesikli olmadan, ip gibi sızıyorsa veya pekmez, iki baş parmağın arasına alınmasının ardından parmaklar açıldığında telleniyorsa olmuştur. Yeterli olgunluğa ulaşan pekmez, bir kepçe yardımıyla pekmez teknesinden alınarak geniş ağızlı bir tencereye yüksekten dökülerek doldurulur. Yüksekten dökülmesinin sebebi iyice köpürmesini sağlamaktır. Ağız bir tülbentle kapatılan pekmez tenceresi sabaha kadar bekletilir ve oda sıcaklığına düştükten sonra kavanozlara doldurularak kaldırılır. Geçmişte pekmez, küplere doldurularak saklanan bir besin maddesidir.^{89,90,91,92,93,94,95}



Saatlerce süren kaynatma işleminden sonra elde edilen pekmez.

REÇEL

Trabzon halk mutfağında reçelle alakalı geçmiş dönemlere ait yaygın bir uygulama bulunmamaktadır. Bu dönemlerde halk, reçel yapımı konusunda deneyimli olmamış, şehir merkezindeki bakkallarda reçel satışı gerçekleştirilmiştir. Reçelin evlerde üretilmeye başlaması 40'lı yıllara denk gelmektedir.⁹⁶ Fakat bu tarih ekonomik olarak iyi durumda olanlar için geçerlidir. Köylerde reçel yapımının 60'lı yıllardan itibaren başladığı bilinmektedir.⁹⁷ Bu yıllara kadar özellikle kokulu üzümden yapılan pekmez sofralarda kendine yer bulmuş, köylerde ise yavaş yavaş reçel üretilmeye başlanmıştır. Bahçede tarımı yapılarak yetiştirilen veya yabani olarak ormanda kendiliğinden yetişen meyvelerin toplanıp pişirilmesiyle elde edilen çeşitli reçeller, günümüz halk mutfağındaki yiyecek grupları arasında çok önemli bir yer elde etmiştir.

Ligarba (yaban mersini), hanıfta (yabani çilek), fuska (yabani böğürtlen), ayyemiş gibi yabani meyvelerden yapılan reçellerin dışında elma, kara patlıcan inciri, çilek, kara erik, kızılıçık, ekmeç ayvası reçelleri en çok üretilen reçel çeşitleridir. Tarımsal ilaç veya hormon kullanılmadan üretilen veya kendi yetişen meyvelerin reçellerindeki aroma çok keskin olmakta ve beğenilerek tüketilmektedir.

Reçel yapımı amacıyla toplanan meyveler öncelikle yabancı maddelerinden arındırılır ardından yıkanarak temizlenir. Yıkarken ve ayıklarken meyvenin zarar görmemesi, ezilmemesi gerekir. Reçeli yapılan meyve ezildiği takdirde kaynatılarak pişirme esnasında parçalanacak ve püre hâlinde bir reçel meydana gelecektir. Temizlenen meyve şekere yatırılır ve bu şekerde yaklaşık 12 saat civarında bekletilir. Daha sonra bir miktar su ilave edilerek tencerenin altı yakılır. Reçelin pişirim işlemi kısık ateşte yapılmalıdır. Kısık ateş, meyvelerin parçalanmasını engellemektedir. Kaynamaya başlayarak ağır ağır pişen reçelin üzerinde köpükler meydana gelmeye başlar. Bu köpükler, reçelin kıvam almaya başladığının göstergesidir. Köpükler bir odun kaşığı yardımıyla alınır ve içerisine birkaç damla limon sıkılır. Ardından kıvam kontrolü yapılır. Kıvam kontrolü için reçelin sıvı kısmından alınarak bir tabak içerisine konulur. Ortam sıcaklığına gelmesinin ardından kaşığı ters tarafıyla tabağın içerisine bastırılarak bir yol açılır. Bu yolun kapanma hızı reçelin kıvamının göstergesidir. Reçelin hangi kıvamda olması isteniyorsa o kıvam yakalandığında altı kapatılır ve ocaktan alınır. Reçelin tencere kapağı, kapatılmadan oda sıcaklığına gelmesi beklenir. Ardından temiz kavanozlara doldurularak kapağı sıkıca kapatılır, serin ve kuru bir yerde muhafaza altına alınır.

Reçel, günümüz Trabzon mutfağında kahvaltının en önemli çeşitlerinden biri konumundadır. Tereyağı, kaymak gibi çeşitlerin bulunduğu kahvaltı sofralarında reçel, bu ürünleri tamamlayıcı pozisyonundadır. Bütün kahvaltı sofralarında reçel olmazsa olmazdır.



Reçel yapmak amacıyla şekerle yatırılmış incirler



Reçel yapılmak amacıyla şekerle birlikte kaynatılan incirler



Pişirimi henüz tamamlanmış kara erik reçeli



Çilek reçeli yapımı



Karayemiş reçeli

O kadar önemli bir noktaya gelmiştir ve halk tarafından tutulmaktadır ki, bazı kadın girişimciler bahçelerinde meyve yetiştirmekte ve bu meyvelerden yaptıkları reçelleri piyasaya sunmaktadırlar.

Evliya Çelebi'nin *Seyahatnamesi*'nde bahsetmiş olduğu meyvelerden bir tanesi de Trabzon'un kara patlıcan inciridir. Eylül ayının ilk yarısında olgunlaşan bu incirlerin tadı halk tarafından çok beğenilmektedir. Yörede reçel yapımından önce meyve olarak tüketilen ve olgunlaştığında çok tatlı olan kara patlıcan inciri, daha sonraları reçel üretiminde kullanılmıştır. Günümüzde kara patlıcan inciri reçeline rağbet çok fazladır. Yörede reçeli yapılan bir başka çeşit de torasan inciridir. Kara patlıcan incirine göre daha ufak olan bu incirin reçeli de sıkça yapılmakta ve beğenilerek tüketilmektedir.^{98,99,100,101,102,103}

Dipnotlar

- 1 Eğrelti otuna yörede verilen isim.
- 2 Zeynep ŞENOKAR
- 3 Kazım AYDIN
- 4 Osman BAŞ
- 5 Şükriye ERTÜRK
- 6 Asiye ERTÜRK
- 7 Fatma ÇORUH
- 8 Kenan İPEKÇİ
- 9 Ayşe AKBULUT
- 10 Zehra TOSUN
- 11 Ali YENER
- 12 Emsal ŞİMŞEK
- 13 Züleyha KÖŞELİ
- 14 Aysun KUŞAN
- 15 Kadriye ÖZTÜRK
- 16 Emine ŞAHİN
- 17 Şakire ATASOY
- 18 Muteber ERDEM
- 19 Mareslemek: Sebzelelerin yeni kurumaya, nemini hafifçe kaybetmeye başladığı durumun halk arasındaki adıdır.
- 20 Ananislamak: Kurutulmuş sebzenin nemlendirilerek yumuşatılması işlemidir.
- 21 Zehra ÖZTÜRK
- 22 Fatma ÖZTÜRK 1
- 23 Badik: Fasulye tanelerini çevreleyen kapçık.
- 24 Neriman BEŞİR
- 25 Hatice ŞAHİN
- 26 Sema SALİH
- 27 Emine ALTUNTAŞ
- 28 Fatma KÖŞELİ
- 29 Seyit Ali KAHRAMAN (2022). *a.g.e.*
- 30 Ergül BAHADIR
- 31 Ergül BAHADIR
- 32 Şengül KOLOT
- 33 Ayşegül KOLOT
- 34 Ümmi KELEŞ
- 35 Fadime CİCERALİ
- 36 Cevriye ATASOY
- 37 Ümmiye KARLANKUŞ
- 38 Fatma HARPUTOĞLU
- 39 Duriye BAYRAKTAR
- 40 Aysel DEMİREL
- 41 Mükerrrem KANCIOĞLU
- 42 Ali BAYRAK
- 43 Canan KORKMAZ
- 44 Birgül UZUN
- 45 Strabon (2012), *a.g.e.*
- 46 Charles KING (2008), *a.g.e.*
- 47 Cemal SAĞLAM
- 48 Türkan KARLANKUŞ
- 49 Hülya ÖZ
- 50 Cemal SAĞLAM
- 51 Hasan SAYLAM
- 52 Ali İMAMOĞLU
- 53 Şükriye ERTÜRK
- 54 Rabiye AKBULUT
- 55 Zehra ÖZÇİLİNGİR
- 56 Meryem ŞEN
- 57 Necla TAŞĞIN
- 58 Nurcan ERDOĞAN
- 59 Günay KALAFAT
- 60 Ümmühan ÖZTÜRK
- 61 Meryem TULUMEN
- 62 Şaduman GÜRİSOY
- 63 Meryem FINDIKOĞLU
- 64 Fatma TOPAL
- 65 Ergül BAHADIR
- 66 Gülşah ÇAKMAK
- 67 Müzeyyen SAĞLAM
- 68 Sami DEMİREL
- 69 Doğal sirke yapımında kullanılan mayaya verilen ad olup, ilk yapıldığında yüzeyde kendiliğinden oluşan ince zar yapısında, jelimsi bir tabakadır.
- 70 Ergül BAHADIR
- 71 Muteber ERDEM
- 72 Emine AYDIN
- 73 Bahar KANCIOĞLU
- 74 Suriye SARIALIOĞLU
- 75 Nesrin KÖŞELİ
- 76 Ayşe TURAN
- 77 Mihriban TAŞĞIN
- 78 Neriman BEŞİR
- 79 Zeynep AKPUNAR
- 80 Aysel ÇORUH
- 81 Köksal ERTÜRK
- 82 Emine kandemir
- 83 Nimet NUHOĞLU
- 84 Hacı Osman TURHAN
- 85 Hamdiye KANTİN
- 86 Harun KÖŞELİ
- 87 Haydar TAŞĞIN
- 88 Necla TAŞĞIN
- 89 Ergül BAHADIR
- 90 Hacca BAYRAK
- 91 Yusuf BAYRAK
- 92 Menşure BAYRAK
- 93 Mehmet BAYRAK
- 94 Ali BAYRAK
- 95 Yasemin BAYRAK
- 96 Şengül KOLOT
- 97 Fedai TURAN
- 98 Duriye BAYRAKTAR
- 99 Hanife ALBAYRAK
- 100 Sakine EMİROĞLU
- 101 Naciye SUNGUR
- 102 Yasemin TOKLU
- 103 Havva KAYA



GELENEKSEL (ÖZEL) ÜRÜNLER



Her yörede olduğu gibi Trabzon'da da bazı özel veya geleneksel mutfak ürünleri bulunmaktadır. Şehrin adıyla özdeşleşmiş, misafirliğe gidildiğinde ikram edilen, sokaklarda satılan, şehir dışına çıkıldığında hediye olarak götürülmek istenen bu ürünler şehirdeki ustalık deneyimleriyle şekillenmekte ve halkın sofrasına değer katmaktadır. Bir kısmı Trabzon dışındaki insanların, hatta ürünün üretildiği veya yetiştirildiği ilçeden farklı ilçelerdeki insanların bile bilmediği bu ürünlerin, gastronomi turizmi kapsamında ele alınması, şehrin bu ürünlerden marka oluşturarak daha fazla gelir elde etmesi anlamına gelecektir.

ÇAY

Çay, Trabzon'un doğusunda yoğun olarak üretilmekte olup halka ekonomik katkı sağlayan bir tarımsal üründür. Türkiye'nin ikinci büyük çay üreten şehri olmasının yanında, yoğunlukla kahvaltılık sofralarında olmak üzere halk mutfağında da özellikle 60'lı yıllardan sonra yavaş yavaş yer bulmaya başlamıştır.

Yılda üç defa çay hasadı yapılmakta ve fabrikalarda işlenmektedir. Mayıs ayında başlayan ve haziran ortalarına kadar devam edene birinci, temmuz ayında başlayan ve ağustosa kadar sürene ikinci, eylül - ekim ayları civarı kesilen çaya da üçüncü sürgün adı verilmektedir. Havaların güneşli ve sıcak olmasıyla da bazen dördüncü sürgünler yetişmektedir. En lezzetli çay, ilk hasat olan mayıs ayındaki sürgünden olmaktadır.

Çaylıklar, birbiri içerisine geçmiş çalı yığınları hâlinde olduğundan çay kesme işlemi zahmetli ve yorucu bir iştir. Güneşli havalarda güneşten, yağmurlu havalarda ise nemden korunmak çok mümkün değildir. Çay kesme işine gitmek amacıyla öncelikle erkenden kalkmak elzemdir. Sabah namazına kalkılmasının ardından inekler yemlendikten sonra ev işleri başlar. Ev halkı kahvaltılık yaptıktan sonra saat 7 gibi çaylığa gidilir. Öğle yemeği, saat 12 civarı çaylıkta yenir. Çaylıkta tüketilen yemekler yoğurt, tereyağı, peynir, dolma, kesme makarna, pilav, karpuz, domates, salatalık gibi ürünlerden oluşmaktadır. Daha sonra saat 18 gibi evlere gelinir ve akşam yemeği yenir. Evlerde birer kişi kalır, çaylığa gelmeyen çocukları, varsa



İkibuçuk çay yaprağı



Çay makası kullanılarak yapılan çay kesme işlemi, Nimet Nuhoğlu



Dinkte yapılan geleneksel yöntemle çay ezme işlemi



Geleneksel yöntemle kurutulmuş çay

hasta ve yaşlı aile bireylerini doyurur. Ayrıca akşam olduğunda çaylıktan eve gelenlerin yemeklerini hazırlar.

Çay, geçmişte elle toplanmakta iken daha sonraları makasla toplanmaya başlanmıştır. Fakat günümüzde çayın toplanması amacıyla özel yapılmış motorlu hızarlar da kullanılmaktadır. Motorlu hızarların günlük çay toplama miktarı daha yüksek olmaktadır. Dolayısıyla motor kullanan aileler daha rahat davranmakta, diğerleri gibi saat 7'de değil de daha geç, yani saat 8 - 9 gibi çaylığa gitmektedirler. Kesilen çaylar, alım noktalarına teslim edilerek fabrikalara gönderilmektedir.

Geleneksel yöntemle çay üretiminde çayın iki buçuk yaprak diye tabir edilen kısmı kullanılır. Elle toplanan iki buçuk yaprak çaylar



daha sonra dinkte ezilir. Yaklaşık iki saat civarında ezilen çayların suyu çıkar ve bakır rengi kırmızı bir renk almaya başlar. Ezilen çaylar gölge bir yere ince bir tabaka hâlinde serilerek suyu uzaklaştırılır. Daha sonra bu çaylar taş fırınlara, taş fırın yoksa kuzinenin fırınına konularak kurutulur. Kurutulmasının ardından iki el arasında alınarak ufaltılıp, demlenecek hâle getirilir.

Çayın Trabzon'da halk sofralarına ilk girdiği zamanlarda demleme yöntemi günümüzdekinden farklıydı. Öncelikle küçük güğümlerde su kaynatılmakta ve çay, bu suyun içerisine atılarak demlenmekteydi. Günümüzdeki gibi çaydanlıklar o dönem yoktu. Hatta şeker dahi, bu güğümün içerisine atılır, o şekilde içilirdi. Daha sonraları güğüm yerine tek çaydanlık kullanılmıştır. Geniş çaydanlığın içerisine dem atılmış, su ile seyreltilmeden yapılan çay içilmiştir. Fakat günümüzde iki kat şeklinde kullanılmakta, alt çaydanlıkta su kaynatılmakta, üsttekinde de sadece çay konularak demlenmektedir.

Çay kullanımı günümüz Anadolu mutfak kültüründe olduğu gibi sabah kahvaltısında Trabzon mutfağı için de olmazsa olmazdır. Her kahvaltının ana ürünü çaydır. Çaysız kahvaltıya günümüz Trabzon halk mutfağında rastlamak pek mümkün değildir. Bunun yanında akşam sohbetlerinde ve ev ziyaretlerinde çay, öncelikli olarak hazırlanması gereken ikramlıkların başında gelmektedir.^{1,2,3,4,5}

FINDIK

Trabzon mutfağının en değerli hammaddelerinden bir tanesidir fındık. Birçok tatlının bileşeni olarak kullanıldığı gibi tek başına taze, kurutulmuş ve kavrulmuş hâlde çerez olarak da tüketilmektedir. Anneler sabah okula giden çocuklarının cebine daha önce kavurup bir köşeye sakladığı fındıklardan koyup onları okula gönderirken, “Fındık ye kafan çalışır yavrum,” diye tembihlerdi. Kavrulmuş fındık yoksa kabuklarından kırılarak ayrılmış fındık, o da yoksa bütün kabuklu fındık koyarlardı ceplerine. Yanındaki arkadaşla birlikte paylaşılır, okula gidene kadar tüketilirdi.

Dünyaya yayıldığı yer Trabzon’daki Pontus İmparatorluğu olan fındık, İ.S. 77 – 79 tarihlerinde Romalı gezgin Gaius Plinius Secundus tarafından yazılan *Doğa Tarihi* adlı eserde “Pontus Cevizi” olarak adlandırılmaktadır. Bu isim dahi fındığın dünyadaki çıkış noktasının Doğu Karadeniz kıyıları olduğunun kanıtı durumundadır. M.Ö. 490 – 425 tarihlerinde yaşayan Herodotos, *Herodot Tarihi* adlı eserinde fındığın Doğu Karadeniz kıyılarında üretildiğini belirtmiştir.⁶ 1043 yılında Trabzon’dan İstanbul’a Cenevizliler tarafından fındık ihracatı yapılmıştır.⁷ İspanya Kralı III. Enrique’in Timur’a elçi olarak gönderdiği Ruy Gonzales De Clavijo ikinci kez geldiği Trabzon’dan 17 Eylül 1405’te Platana (Akçaabat) Limanı üzerinden Pera’ya giden fındık yüklü bir gemiye binerek ülkesine dönmüştür. 5 Mart 1417’de tahta çıkan IV. Aleksios zamanında, Cenevizliler Trabzon donanmasını yenmişler, 1418’de imparator Cenevizlilere harp tazminatı olarak 4 yıl boyunca şarap (O dönem Trabzon şarabına zamura ismi verilmekteydi) ve fındık vermeyi kabul etmiştir.⁸ 1640 yılında Trabzon’a gelen Evliya Çelebi “dağları taşları cümle ormanları fındıklıktır” ifadesini kullanmıştır.⁹ Bu bilgilerin tamamı Trabzon ve çevresinde binlerce yıldır fındık üretiminin gerçekleştiğinin bir kanıtı durumundadır.

Sezgin Demircioğlu’nun 2008 yılında yayınlanan *Tarihin Ayak İzleri, Osmanlı Belgelerinde Trabzon* adlı eserinde fındıkla alakalı birkaç resmî belgeden bahsedilmektedir. Bu belgelerden bazılarında belirtilen ifadeler tarihleriyle birlikte şu şekildedir;¹⁰

- 30 Temmuz 1887 tarihli bir belgede, Trabzon halkının geçim kaynağı olan fındık, mısır ve fasulye mahsulünün yarısının kuraklık dolayısıyla mahvolduğu, kuraklığın devam etmesi hâlinde ahaliye yardım etmek gerektiği Sadaret’e¹¹ bildirilmiştir.
- 28 Mart 1917 tarihli bir belgede, Trabzon’da toplanan fındıklardan yağ üretilip satılmakta ve kalan küspeler de belli oranda mısır ve buğday unuyla karıştırılarak ekme yapılıyordu. Ekme tedarik edemeyen mahallelerde vilayet dâhilindeki fındıkların devlet eliyle satın alınarak halkın ekme ihtiyacının giderilmesi amacıyla Maliye Nezareti’nce Trabzon vilayetine para gönderilmesine dair Meclis-i Vükela (Bakanlar Kurulu) tarafından karar alınmıştır.



- 11 Mart 1909 tarihli bir belgede, Trabzon'da üretilen fındığın tam olgunlaşmadan toplanması, ağır gelmesi için kurutulmayıp tüt-sülenmesi ve bu şekilde tüccara satılmasından ötürü, tüccarın da kükürtle fındığın kabuğunu boyadığı, böylece tadı yenmeyecek hâle gelen fındığı Avrupa ülkelerinin almamaya başladığı, bundan dolayı fındıkların olgunlaşmadan toplanmaması gerektiği, güneşte kurutulması, rutubetten uzak tutulması, yaş fındıkların satın alınmaması, bu kurala uymayanların cezalandırılması hakkında Trabzon vilayet meclisince karar alınmıştır.
- 3 Nisan 1907 ve 9 Haziran 1909 tarihli iki ayrı belgede, Trabzon'dan Rusya'ya fındık fidanı satışı Meclis-i Vükela (Bakanlar Kurulu) kararıyla yasaklanarak halkın fındıktan elde ettiği gelirin azalmaması amaçlanmıştır.

Trabzon'da yetişen fındık çeşitleri tarihsel süreç boyunca çok büyük önem arz etmiştir. Bu önemi de en sonunda Türk Patent Enstitüsü tescillemiştir. 2022 yılının Şubat ayında Arsin Belediyesi tarafından yapılan başvuru üzerine 8 Aralık 2022 tarihinde "Arsin Foşa Fındığı", coğrafi işaretle tescillenmiş olan ve Arsin sınırları içerisinde yetişen bir fındık çeşidi olarak kayıt altına alınmıştır.¹²

Fındık, Trabzonlu için evine para girmesini sağlayan bir tarımsal ürün ve halk mutfağının bir hammaddesi konumundadır. Yıl içinde farklı dönemlerde yapılan çeşitli bakım faaliyetlerinin ardından sahile yakın arazilerde yağmur ve güneşin durumuna göre 25 Temmuz - 5 Ağustos tarihleri civarında hasat başlamaktadır. Rakım yükseldikçe bu hasat zamanı gecikmektedir. Fındık için kullanılan en önemli terimlerin bir tanesi fındık ayıdır. Fındığın toplanmaya başladığı ve harmanda kurutulup kaldırıldığı zamana kadar geçen



Fındık hasadı

süre fındık ayı olarak adlandırılmaktadır. “Fındık ayında ölüler bile canlanır”, deyimi fındık ayı geldiğinde herkesin fındık toplamak amacıyla köylere geldiğinin veya geleceğinin bir ifadesidir. Fındık için kullanılan bir diğer terim ise fındıklıktır. Fındık bahçesi, fındıklık olarak adlandırılmaktadır.

Evin büyüğü, hele bir de yaşı 65 – 70 üzeri ise fındık ayında sabah namazına kalktıktan sonra yatmaz. Bir adet zuluf³ bile temliden⁴ koparılsa fındık o kadar erken bitecektir. Onun için çuvalını, sepetini, gugarını⁵, kerentisini⁶ ve suyunu alıp fındıklığın yolunu tutar. Tabi evin büyüğünün fındıklığa gittiğini gören diğer bireyler de yavaş yavaş yola koyulmaktadır. Dolayısıyla fındık toplamak için erkenden kalkıp fındıklığa gitmek gerekmektedir. Bunun öncülüğünü yaşlılar yapar. Hani o, yılın 11 ayı ayakları, dizleri ağrıyıp doktor doktor koşan yaşlılar var ya onlar işte. Yukarıda belirtmiştik ya, “Ölüler bile kalkar mezardan!” diye. Dolayısıyla yaşlılar da iyileşir.

Sabah en geç 6.30 – 7.00 gibi fındıklıkta olunur. Saat 9 civarına kadar yani güneş, sıcaklığını tam göstermeden mümkün olduğu kadar fındık toplanır. Ardından kahvaltı vakti gelir. Fındık ayındaki en keyifli anlardan bir tanesi fındıklıkta yapılan kahvaltılardır. Zaten başka da keyifli bir zaman yoktur fındıklıkta. Herkes fındık toplarken insanın burnuna demlenmiş bir çay kokusu gelir. O koku, uyarıcı vazifesi görür ve insan birden o kokuya ulaşacağı anı bekler. Sessizce fındık sepetini yere bırakan anne, tüpü yakmış ve çayı demlemiştir. Çayın yanında reçel, peynir, domates, salatalık, tereyağı, kuymak, patates kızartması gibi kahvaltılıklarla birlikte keyifli bir kahvaltı yapılır. Geçmişte çay kültürü olmadan insanlar evlerinden getirdikleri peynir, tereyağı, yoğurt, ayran, pekmez, mısır ekmeği, beyaz ekmeği ve birçok benzeri ürünle kahvaltılarını yaparak karınlarını doyurmuşlardır. Aslında kahvaltılık diye ayırmamak gerekmektedir bu ürünleri. Öğlen yemeğinde de aynı yi-

yecekler ve ilave ürünler fındıklıkta sofraya konulmaktadır. İlave konulan ürünlere örnek olarak turşu kavurması ve patates haşlaması, tuzlu hamsi haşlaması ve patates haşlaması, suda haşlandıktan sonra mısır unuyla bulanıp yağda kızartılan fasulye ve patlıcan, kızarmış biber, patates püresi kavurması verilebilir. Ama bunlar da çoğu zaman kahvaltıda da tüketilen ürünlerdir.

Mutfak kültürünü etkileyen online veya telefonla yemek siparişi, fındık bahçelerinde de son dönemlerde görülmeye başlanmıştır. Bu yollarla lahmacun, döner, köfte siparişleri verilerek daha kolay ve Trabzon'a göre geleneksel olmayan yemeklerin tüketilmesi fındık bahçelerinde sıklıkla rast gelinen bir tüketim alışkanlığı olmuştur. Hatta özellikle fındık zamanı, köylerde ve fındıklıklardaki vatandaşların ihtiyaçlarını gidermek amacıyla ilçe merkezlerindeki fırınlardan ekme araçlarıyla köylere ve fındıklıklara ekme servisi dahi yapılmaya başlanmıştır. Bu durumun, geleneksel yemeklerin ortadan kalkmasına sebebiyet verdiği düşünülmektedir.

Fındıklıktaki en kötü zamanlardan bir tanesi yağmur çiselemesidir. Yağmurun ya tam yağması istenir ya da hiç yağmaması. Çünkü dalların arasında çalışıldığından hafif ıslanmış dallar ve yapraklar insanın yüzüne gözüne gelmekte, bu da hiç hoşnut olunmayan bir his oluşturmaktadır. Dallarda yaşayan ve bu esnada insan tenine değen kurtçuk, böcek, sinek gibi haşereler ve kurbağa da cabası. Yağmurun yağmasının fındık toplamaya etkisiyle alakalı olarak bir deyim kullanılmaktadır; “Öğlene kadar yağdı yoluna, öğleden sonra yağdı foluna”. Halk arasındaki bu deyimde ifade edilen, yağmur eğer öğleden önce yağarsa fındıklıkta çadır kurulur ve oturularak dinmesi beklenir, yok eğer öğleden sonra yağarsa artık kesilip kesilmeyeceğine bakılmaz iş bırakılır ve evlerin yolu tutulur. Çadır da profesyonel bir çadır değildir. Yağmurdan etkilenmesin diye harmandaki fındığı örten branda, fındık toplanırken temlilerin üzerine atılarak 7 – 8 kişinin gireceği, yağmurdan korunacağı çadır benzeri bir yer oluşturulur.

Fındık, toplanarak çuvallara konulur ve harmana taşınır. Yeşil zululfların¹⁷ bulunduğu çuvalı kızışmaması için hızlıca harmana taşımak ve boşaltmak gerekmektedir. Fındık yetişen mevkilerdeki bütün evlerin önünde bir harman planlanmıştır. Bu harmana serilen fındıklar havanın yağmurlu ve güneşli olma durumuna göre devamlı takip edilir. Akşamları hava kararmaya başlarken fındık harmanı su geçirmez brandayla kapatılır. Gece yağmur yağması veya çiğ meydana gelmesi, kurumaya başlayan fındığı tekrar nemlendircek ve halk arasında “yağlı kara¹⁸” adı verilen bozulma meydana gelecektir. Sabah güneş varsa üzeri açılan fındık, zulufu kurumaya başladıktan sonra patoza verilerek ayıklanır. Bu ayıklama işlemiyle birlikte en dış kabuğundan ayrılan fındıklar tekrar harmana serilerek kurutulur. İçlerinde kalan delikli, çürük, kırık fındık, dal, yaprak ve diğer yabancı maddeler fındığın içerisine girilerek ayıklanır. Kurutulmuş zululflu fındık, geçmiş dönemlerde patozun pahalı ol-



Harmanda belirli bir kuruluk oranına gelen zuluflu fındıkların patozlanması işlemi



Patoz ile tanelenen fındıkların içerisinde kalan çürük ve yabancı maddeler seçilmektedir



Patoz kullanımının olmadığı dönemlerde el ile tanelenen fındıklar

ması sebebiyle işi olmayan yaşlılar tarafından hava yağışlı olmazsa harmanın kenarında, yağışlı olursa da aşanada oturup el ile ayıklanırdı. Tonlarca fındığın elle bu şekilde ayıklandığı bilinmektedir. Dışarıdaki işini de bitirip akşam eve gelenlerle birlikte bir sohbet ortamı meydana gelir ve ayıklama işlemi keyifle tamamlanırdı. Fazla fındığı olanların ekim ayına kadar fındık ayıkladığı dönemler olmuştur. Ayıklanan bu fındığın da kurutulması gerekmektedir. Tamamen kurutulmasının ardından fındık alım satım işini yapan tüccarlara verilerek parası alınır. Satılma işleminden önce evlerde yıl boyunca tüketilecek olan veya eşe dosta hediye edilecek fındıklar ayrılarak saklanır. Ayrılmış olan bu fındık yıl boyunca evde çerez ve mutfakta bileşen olarak kullanılır.

Gurbetteki Trabzonlular, yaz tatili planlarını fındık ayına göre yaparlar. Büyükşehirde yaşansa da, bir kurumda müdür olursa da, üst düzey yönetici olarak görev yapılırsa da fındık ayında Trabzon'da olmak bir gelenek hâline gelmiştir.

Fındık ayı aslında yıl içerisinde bir milat olarak da anılır. Herhangi bir zaman planlaması yapıldığında “fındıktan önce” veya “fındıktan sonra” diye tabirler kullanılır. Gelir kaynağı olduğundan alınan borçlar için fındıktan sonra ödeme zamanı planlanır. Düğünler fındıktan sonra yapılır.

Fındık ve ürünlerinin mutfakta kullanımı yalnızca içindeki ganzi¹⁹ ile sınırlı değildir. Fındığın yaş ve daha taze yaprakları kullanılarak sarma yemeği yapılmıştır.²⁰ Fındığın temlisi odun olarak mutfakta ateş yakmakta, yaprağı ineklerin altına serip gübre yapmakta, kurumuş çotanağı ekmek, yemek pişirmek veya inek altında gübre yapmakta, kırılan sert kabuğu ise yine ekmek ve yemek pişirmek amaçlı kullanılmaktadır.

Trabzon halk mutfağında fındığın kullanımı öncelikle kavurma işlemiyle başlar. Akşamları yer ateşinin başında hem sohbet edilir hem de bir yandan fındık kırma işlemi yapılırdı. Günümüzde kırma işlemi daha çok akşam televizyon izlerken veya gündüz saatlerinde yapılmaktadır. Fındık, kırılmasının ardından kalın kabuklarından ayrılır ve kuzinenin fırınına konularak dikkatli bir şekilde kavurma işlemi gerçekleştirilir. Kavrulan fındık, soğurken rutubetlenmemesi amacıyla temiz bir beze sarılarak kaldırılır. Soğumasının ardından iki el arasına alınarak ufalanan fındıkların ince zarları



çıkartılır ve savrulularak uzaklaştırılır. Böylece parlak beyaz renkli fındıklar elde edilmiş olur. Kavrularak beyazlatılmış fındıklar ya bu şekilde çerez olarak akşam sohbetlerinde, işe veya okula giderken elde tüketilir ya da tatlı yapılacağı zaman tokmakla dövülerek kullanılır. Fındık öğütülmüş hâlde saklanmaz. Eğer saklanırsa yağ içeriği yüksek olduğundan acılaşıma meydana gelerek ürünün tadında bozulmaya sebep olur.

Günümüzde fındığın halk mutfağında en yaygın kullanım alanı tatlıdır. Baklava, burma tatlısı, sütlaç, kabak tatlısı fındığın en çok kullanıldığı ürünlerdir. Kavrulup bir torbaya doldurulan fındıklar bir tokmak yardımıyla dövülür ve inceltir. Bu esnada içerisine şeker katarak yemek, çocukların en çok sevdiği atıştırmalıktır. Fındığın döverek ezen kişiyi izleyen çocuğun ağzına bu şekerli fındıktan bir kaşık verildiğinde o çocuğun mutluluğuna diyecek yoktur artık.

Nadirde olsa geçmişte yapılmış ama günümüzde yapılmayan bir ürün geleneksel yöntemle üretilen fındık yağıdır. Kavrulan fındık, yabancı maddelerden uzaklaştırılmasının ardından bir taşla birlikte ezilir ve yine bir taş ağırlığın altına konulurdu. Bu esnada yağ sızdırılarak alınır ve kullanılır. Fındığın posası ise baklava yapımında kullanılmıştır.²¹ Günümüzde fındık yağı, fındığın endüstriyel yağ tesislerinde işlenmesiyle elde edilmektedir.^{22,23,24,25,26,27,28}

HELVA

Çok basit bir tarifi olmakla birlikte ciddi deneyim ve ustalık gerektiren bir iştir helva yapabilmek. Tarifi dinlendiğinde hemen işe koyulup yapılmaya çalışılır fakat kimse yeterli deneme yapmadan, herkes tarafından beğenilen bir helvayı ortaya çıkartamaz.

Helvalar geçmişte genelde hafta günlerinde²⁹ ekmek fırınlarının önünde veya fırınların içerisinde yoğun şekilde satılan bir ürün olmuştur. Fırından alınan sıcacık tırnaklı veya göbekli pidenin arasına konulup dürüm yapılarak tüketilmiş, insanlar öğünlerini bun-



larla geçiştirmiştir. Pazara alışverişe gelenler, öğrenciler, kasabada çalışan memur, esnaf veya işçiler bu ikiliyi öğle yemeği amacıyla sıklıkla tüketmişlerdir. Aslında bu geleneğin günümüzde kısmen de olsa devam ettiği gözlemlenmektedir. Yukarıda sayılan meslek erbapları veya diğerleri günümüzde ğunlukla yemeklerini lokantalarda yiyor olsa da kimi bakkalların içinde masa üzerinde serilmiş olan kğıda konulmuş helva ve tırnaklıya rast gelmek mümkündür.

16. yüzyılda Trabzon'da helvacılığın bir meslek olarak kabul gördüğü ve Trabzon'da helva üretildiği Osmanlı Tahrir kayıtlarından anlaşılmaktadır. Bu bilgiye göre Trabzon sancağında 1564 yılında bir Müslüman iki de gayrimüslim olmak üzere üç adet helvacı bulunmaktadır.³⁰ 17. yüzyıl Trabzon esnaflarında helvacı diye bir sınıf mevcuttur.³¹ Bu bilgi, ilgili tarihten bu yana Trabzon'da helvacılıkla alakalı faaliyetlerin gerçekleştirildiğinin göstergesidir. Fallmerayer de Trabzon'daki anılarında helvanın tadını çok beğendiğini yazmıştır. Osmanlıların helvayı çok sevdiğini, aile aralarındaki kutlamalarda ve çarşıda helvanın ne çıkan bir ürün olduğunu belirtmiştir. Helvanın ana hammaddesinin bal olduğa, bal kullanılarak



Helva için şeker eritme düzeneği



Helvaya katılan ven suyunun kprtlme işleminin yapıldığı kazan



Helvanın el yordamıyla karıştırılma işlemi

yapıldığına notlarında yer vermiştir. Fakat bu helvanın ne tür bir helva olduğundan bahsetmemiştir.³² Günümüzde helva yapımında bal kullanılmamaktadır.

1960'lı yılların başında insanlar evlerinde mısır unu veya buğday unundan yaptıkları ya da çarşıdan almış oldukları koz helvası veya tahin helvasını recep ayının ilk gününde dağıtırlardı. Fırından aldıkları göbekliyi farklı boyutlarda keserek içlerine bu helvalardan herhangi birini koyup komşularına ikram ederlerdi. Recep ayının, üç ayların başlangıcı olması sebebiyle böyle bir gelenek oluşturulduğu düşünülmektedir. Fakat birçok gelenek gibi bunun da günümüzde devamlılığına rastlanılmamıştır.³³

Trabzon geleneksel mutfak kültüründe helvaların yeri çok değerlidir. İnsanlar öğün giderme, kutlama, sohbet, vücudun enerji ihtiyacını karşılama gibi sebeplerle helva yapmıştır. Bu helvaların bir kısmı günümüzde endüstriyel, bir kısmı da hem endüstriyel hem de evlerde geleneksel olarak üretilmeye devam edilmektedir. Bazı helva gelenekleri ise günümüzde yok olmaya başlamıştır. Yapılan araştırmalar sonucunda Trabzon halkının sofralarını süsleyen helvaların aşağıda yazıldığı şekilde olduğu tespit edilmiştir.

Koz Helvası

50 kilogram şeker ve aynı miktarda su, bakır kazana konularak kaynatılır. Burada suyun kullanılması şekeri yakmamak içindir. Şekere su ilave etmeden kuru kuruya pişirilirse hızlı karamelize olmakta, rengi ve kokusu helva için uygun olmamaktadır. Şeker, ağda yapıldığı sırada ayrı bir kapta da çöven köpüğü yapılır. Çöven kökü 10 – 12 saat süresince iyice kaynatılarak bir kazanın içerisine dökülür ve hızlı bir şekilde çırpılarak krem şanti gibi kabartılır. Helvanın en önemli kısmı çöven kökü köpüğü olduğundan bu işleme çok dikkat edilir, iyice kaynatılıp köpüğünün bol çıkması istenir. Kabaran kısım bir kevgirle alınır ve kaynatılarak ağda kıvamına gelen şekerin üzerine ilave edilir. Köpüğü ilave edilen şeker ağdası kaynatılmaya ve karıştırılmaya devam edilir. Pişirme işlemi beyaz bir görüntü elde edilene kadar devam ettirilir. Şeker çabuk yanan bir madde olduğundan dibinin tutmamasına dikkat edilmesi gerekir. Bu sebeple karıştırma işleminde kazanın dibi de kazınmalıdır. Çöven köpüğü, ağda hâline gelmiş olan şekeri beyaz renge dönüştürerek kabarmasını sağlar. Beyaz hâl alması, tek başına istenen pişirimin gerçekleştiği anlamına gelmemektedir. Pişirim kontrolü yapmak amacıyla bir kaşık bu şekere değdirilir ve kaldırılır. Kaşıktan sarkan iplik gibi bir yapı meydana gelmesi ve bu ipliksi yapıya parmağın dışıyla dokunulduğunda “çıt” diye bir sesin ortaya çıkarak kırılması, yeterli pişirimin sağlandığının kanıtıdır. Meydana gelen beyaz karışım daha sonra yaklaşık 30 cm x 20 cm kenar ve 10 cm yükseklikte tahta bir



Keser helvası adı da verilen koz helvasının keser ile porsiyonlanması



Tek porsiyonluk
koz helvası

sandığa dökülür. Ardından ortadan ikiye kırılmış ceviz veya fındık parçaları üzerine dökülür ve yavaş yavaş içine batar. Elde edilen bu ürün bir gece bekletilerek tamamen katılaşması sağlanır. Kesinlikle buzdolabına konulmamalıdır. Daha sonra temiz bir keserin ağız kısmıyla vurularak porsiyonluk kırılır ve tüketilir. Tahta sandıktaki helvaya keserle vurularak kırılması sebebiyle “keser helvası” adı da verilmektedir.

Trabzon’da en meşhur koz helvası geçmiş yıllarda Beşikdüzü ve Şal-pazarı ilçelerinde yapılmıştır. Öyle güzeldir ki bu helvalar, o ilçelerden helvacılar Akçaabat’a bile gelip bu helvayı satmışlardır.

Günümüzde koz helvası üretimi Trabzon’da yok olmaya yüz tutmuştur. Orijinal sunum şeklinin zor olması bu helvanın piyasaya sürülmesini zorlaştırmaktadır. Üretici, zorluğu sebebiyle sandığa dökülerek üretileni değil de dolma kalem boyutunda “fişek” diye tabir edilen şekilde imal edilen koz helvasını nadiren de olsa piyasaya sürmektedir.^{34,35,36,37}

Tahin Helva

Koz helvasını iyi yapan usta tahin helvasını da çok iyi yapar. Çünkü asıl işlem koz helvası olana kadardır. Koz helvasının yapımında tahtadan kasalara doldurulana kadar geçen işlem tahin helvasında da aynıdır. Koz helvası katılaştırılmadan sıcak hâldeki tahinin³⁸ içerisine dökülür ve karıştırılır. Daha sonra bu karışım, bakır bastırma kazanlarına alınır ve el ile yoğrulularak arzu edilen kıvama gelmesi sağlanır. Elle yoğrulması, karışımın çekilip uzatılması ve tekrar üzerine katlanması şeklinde yapılmaktadır. İstenen kıvama gelmesi bu şekilde olmaktadır. Bu işlemin elle yapılması, helvanın beton gibi olmasını sağlar.

Helva, bakır kazanda elle katlama esnasına kadar sade olarak gelmektedir. İçerisine herhangi bir bileşen katılacaksa bu, bakır kazanlarda yapılır. Helva, bu işlemlerden sonra kakaolu veya fıstıklı tahin helvası hâlini alır.

Tahin helvası, üretildikten sonra kalıplara basılır. Kalıplara basılmasının ardından ortalama 24 saat geçtikten sonra tüketilmelidir. Bu süre ürünün dinlenmesini ve tüketilirken daha lezzetli olmasını sağlamaktadır.

Trabzon'da bulunan günümüzdeki helvacılar, ürünlerini günlük olarak satışa çıkartmaktadırlar. Şehir merkezinde do-laşan vatandaşlar bu helvalardan kilolarca alarak evlerine veya ziyaret amacıyla geldilerse gidecekleri yerlere götürmektedirler. Trabzon'un meşhur tahin helvasının ünü İstanbul, Ankara, Bursa, Kocaeli gibi büyükşehirlere de yayılmıştır. Hatta belirtilen şehirlerde Trabzon'dan gönderilen helvaların satışı da yapılarak oradaki tüketicilerle buluşturulmaktadır.

Tahin helvasının ana bileşenlerinden olan tahin, susamdan elde edilen bir üründür. Her ne kadar Trabzon'da yetiştirilmiyor olsa dahi Samsun, Mersin gibi liman kentlerinden getirilen susamlar tahin yapımında kullanılmaktadır. Tahin elde etmek amacıyla bir gece suyun içerisinde bırakılan susamların kabukları kabuk soyma makinesinde ayıklanır. Ardından iki defa tuzlu su içerisinde yıkanan kabuksuz susamlar, suyunun sıkılıp kurutulmasının ardından kavrulur. Kavrurma işlemi yağlı tohumlar için yağ çıkarmanın öncesindeki en gerekli işlemdir. Kavrulmuş olan susamlar, tahin değirmenine alınarak öğütülür ve yağı çıkartılır. Geçmişte susamdan tahin elde edilmesi Trabzonlu helva ustaları tarafından gerçekleştirildiği gibi günümüzde de aynı uygulama devam ettirilmektedir. Fakat geçmiş dönemlerde Trabzon Limanı'nın önemi ve işlevi sebebiyle susam buraya getirilip, buradan dağıtılmaktaydı.^{39,40,41,42}



Tahin helvasının dilimlenmesi

Yaz Helvası

Trabzon'da yaz mevsiminde en çok tercih edilen helva yaz helvasıdır. Diğer helvalardan farklı olarak içerisinde bolca irmik bulunur. Özellikle yazın fındıklıklarda kahvaltıda, öğle yemeklerinde üzüm, karpuz gibi meyvelerle bolca tüketilmektedir. Çünkü yemesi tahin helva ve koz helvasına göre daha hafiftir, daha fazla tüketilebilir, insanı tıkamaz. Hemen her bakkal dükkânında bu helva için ayrılmış özel bir tezgâh bulunmaktadır.



Koz helvası ve tahin helvasında olduğu gibi su ile birlikte kaynatılan şeker, limon tuzu ilave edilerek ağda kıvamına getirilmeden daha sulu bırakılır. Tatlı şerbetinden bir miktar daha koyu kıvam bunun için yeterlidir. Bu bal, altında ateş yanmayan geniş bir bakır kazana alınarak içerisine girecek olan malzemeler ilave edilir.

Yaz helvasına girecek malzemeler irmik, kakao, ceviz, tahin ve ayçiçek yağıdır. Güçlü kuvvetli ustalar tarafından tahta küreklerle bu karışım devamlı karıştırılarak tüm malzemelerin birbiri içerisine girmesi ve uygun kıvamda karışım elde edilmesi sağlanır. Arzu edilen kıvama getirilen yaz helvası kalıplara dökülerek şekil almasının ardından tüketiciye ulaştırılır.^{43:44:45:46}



Pekmezli su kullanılarak fırın kuru helvası yapımı



Fırın kuru helvası

Fırın Kuru Helvası

Fırın kuru helvasının ana bileşeni, adından da anlaşılacağı üzere taş fırında kurutulmuş mısırların su değirmeninde öğütülmesinden elde edilen mısır unudur. Fakat mısırın da toplandığında süt hâlde olmasına dikkat edilmelidir. Yani süt mısırdan yapılan ve su değirmeninde öğütülen mısır olmalıdır.

Tarlardan süt hâlinde toplanan mısırlar, taş fırınlarda kurutulur. Kurutma işleminin ardından seranderlere kaldırılan mısırlar, helva yapılacağı zaman ihtiyaç kadarı su değirmeninde öğütülmektedir. Elde edilen fırın kuruları, mısır unu helvası yapmaya hazırdır. Bakır bir leğene tereyağı konulur. Daha sonra bu leğen, ateşi sönmüş korun üzerine konularak içerisindeki tereyağı eritilir. Ardından mısır unu, erimiş tereyağının üzerine dökülür. Üç veya dört kişi, küçük tahta spatula yardımıyla

bu mısır unlarını aynı yönde çevirir, yani kavurur. Un kavrulurken ayrı bir tencerede su ve şekerden oluşan şerbet hazırlanır. İyice kavrulan mısır ununun üzerine kaynayan şerbet yavaş yavaş dökülür ve karıştırılır. Şerbet, kepçeyle mısır ununa iyice yedirilmelidir. Şerbetini çeken helva, elle iyice yoğrulur ve top hâline getirilerek soğumaya bırakılır.

Mısır unu helvasının en önemli özelliği ustalıktır. Herkes mısır unu helvası yapamaz. Evlerde yapılan mısır unu helvası ile düğün, davet gibi organizasyonlarda yapılan mısır unu helvası tam anlamıyla ustalık bilgisi bakımından birbirinden farklılık arz etmektedir. Kavurma şekli, pişirme süresi, unun rengini alması gibi unsurlar ustalığın önemini ortaya koymaktadır.

Mısır unu helvasının şerbetine, günümüzde pekmez de karıştırılmaktadır. Pekmez, helvaya farklı bir lezzet katmaktadır. Yörede, geçmiş dönemlerde pekmez çeşitli meyve ve sebzelerden şeker kullanılmadan elde edilirdi. Günümüzde helvaya pekmez katılmasının geçmişten gelen bir gelenek olduğu düşünülmektedir. Pekmez kullanılacağı zaman ayrı bir kapta su kaynatılır ve pekmez bu kaynatılan suyun içerisine yedirilir. Ardından karıştırma işlemine devam edilir.

Evlerdeki günümüz tüplü ve doğalgazlı ocaklarda da yapılan mısır unu helvası, Şalpazarı'nda özel günlerde sıklıkla tüketilmektedir. Mutfak kültürünün bir kısmını da Çepni Türklerinin geleneklerinden alan yörede mısır unu helvası, kalabalık misafir geldiğinde, düğünlerde, bayramlarda, asker uğurlama gibi zamanlarda yapılmaktadır.

Düğünlerde yapılan mısır unu helvası, eğer hemen tüketilecekse lengere konulur ve sofraya getirilir. Fakat düğünden dağılıp uzağa gideceklere yol boyunca yesinler, karınları acıkmasın diye verilen helva yuvarlak top şeklinde yapılmaktadır. Top şeklinde yapılmasının sebebi, yeme süresi zaman alacağından veya yapıldıktan sonra hemen tüketilmeyeceğinden dolayı tazeliğini koruması içindir. Top şeklindeki helvanın dışı kurumakta fakat içerisi taze kalmaktadır. Bu durum ürünün bayatlamadan daha geç tüketilebilmesine sebebiyet vermektedir.

Mısır unu helvası, halkın taleplerine paralel sanayileşen bir ürün olmuştur. Günümüzde bazı girişimciler bu helvayı üretebilmek amacıyla işletmeler açmış ve başarılı olmuşlardır.^{47,48,49,50}

Un Helvası

Un helvasının yapım aşamaları fırın kurusu helvasına benzemekle birlikte yapılışında mısır unu yerine buğday unu kullanılmaktadır. Tavaya alınan tereyağı eritildikten sonra üzerine buğday unu yavaş yavaş eklenir ve yanmaması amacıyla da devamlı karıştırılır. Bu işlem yapılırken ayrı bir tencerede şeker ve su kaynatılarak biraz koyu hâlde helvanın şerbeti elde edilir. Unun rengi esmerleşmeye başladığı anda kıvamlı hâle gelen şerbet, içerisine dökülür ve topaklanmaması için sürekli karıştırılır. Şerbet miktarı helvanın kıvamına göre ayarlanmalı, cıvık veya çok kuru bir helva yapılmamalıdır. Tüm bu işlemlerin ardından un helvası soğuduktan sonra tüketilir.

Un helvası genellikle sade olarak tüketilmektedir. Üzerine ceviz veya fındık konulması pek tercih edilmez.

Un helvası eskiden Çaykara'nın bazı köylerinde balla yapılırdı ve ismine "ballı helva" denirdi. Tavaya alınan tereyağının eritilmesiyle birlikte üzerine dökülen un, rengi dönene kadar kavrulduktan sonra içerisine bal konularak bir iki tur daha çevrilir ve altı kapatılır. Bal, soğuduğunda çok katı bir yapıya kavuşacağından dolayı bu ürün sıcak bir şekilde tüketilmektedir.

Eskiden köylerde emzik kullanımı günümüzdeki kadar yaygın olmadığından Trabzonlu anneler, çocuklarının ağlamasını engellemek amacıyla un helvasından faydalanmışlardır. Temiz bir tülben-tin arasına konulan ve emzik gibi yuvarlak hâle getirilen un helvası



Top haline getirilmiş un helvası

ağlayan çocuğun ağzına verilerek susması sağlanırdı. Evde bulunan un helvasından bir kaşık alınarak içerisine 1 – 2 damla su damlatılır ve bebeğin, helvanın tadını daha kolay alması temin edilirdi.

Un helvası da mısır unu helvası gibi sanayi üretimine geçmiş, günümüzde piyasada satılan bir endüstriyel ürün olmuştur. Böylece halkın bu ürüne ulaşımı kolaylaşmıştır.^{51,52,53}

Çekme Helva

Çekme helva, Akçaabat ilçesinde geçmişte sık yapılan, günümüzde pek rastlanmayan helva sohbetleri adı altında gerçekleştirilen akşam toplantılarında ve üretildiği yerde tüketilen bir tatlıdır. Genelde soğuk kış gecelerinde uzun sohbetler esnasında ve bayramlarda tüketilmek amacıyla da yapılmıştır.

Diğer helvalardan farkı, bu helvanın tamamen erkekler tarafından şekerinin çekilerek uzatılmasıdır. Bu amaçla öncelikle şeker kaynatılarak içerisine birkaç damla limon suyu katılır ve ağda haline getirilir. Daha sonra bir sininin üzerine alınarak soğuması beklenir. Soğuması esnasında hem içerisinde hava kalmaması hem de iyice birleştirilmesi amacıyla elle yoğrulur. Yoğurma işlemi, sininin başında oturan ve ellerini tereyağı ile yağlamış olan erkekler tarafından yapılır. Bu şekilde yoğrulup top hâline getirilen ve soğuyan ağda artık helva için hazırdır. Tüm bu işlemler yapılırken bir tencerede tereyağı eritilerek içerisinde buğday unu kavrulur. Bu kavrulmuş buğday unu, bir sini üzerinde dökülerek yayılır. Ardından büyükçe top hâline getirilmiş ve soğutulmuş ağda kavrulmuş un üzerine konulur. Dört erkek bu sininin çevresinde karşılıklı olarak oturur. Daha sonra bu ağdanın uçlarından tutarak çeker, uzatır ve üzerine katlarlar. Bu çekme uzatma işlemi ağdanın ince iplik hâline gelmesine kadar devam ettirilir. İnce iplik hâline getirilmiş çekme helva, pişmaniye benzeri bir üründür. Bu işlemlerin ardından çekme helva hep birlikte sohbetler eşliğinde tüketilir.^{54,55}



Akçaabat kış gecelerinin eğlencesi "çekme helva"

KADAYIF

Trabzon'da kadayıf tatlısının en az 200 yıla yakın zamandır evlerde üretildiği bilinmektedir. Fallmerayer, 1840 yılında Trabzon'da misafir olarak kaldığı evin sahibi bayan Marimoğlu'nun Türk evlerine sıklıkla gittiğini ve o evlerdeki yemeklerden kendisine getirdiğini belirtmiştir. Bu yiyecekler içerisinde Türkler tarafından en çok sevilenlerden bir tanesi de kadayıf tatlısıdır. Kendisi de nefis tatlılarından dolayı kadayıfın tadını çok beğendiğini notlarında ifade etmektedir.⁵⁶ Hamuru taze veya kuru olarak her ne şekilde üretilirse üretilsin, bu ürünlerin şehir dışından getirilme şansının olmadığı düşünülmektedir. Çünkü İstanbul'dan o dönem sıradan bir gemi yolculuğunun ortalama 10 gün sürdüğü ve dönemin ambalajlama şartlarının günümüzle kıyaslanamayacak derecede olması ürünün raf ömrünü kısaltacaktır. Ayrıca yine aynı dönemde kadayıf ve ekmeğin gibi ürünler değil de bunların hammaddeleri olan buğdayın gemilerle taşınması daha kolay bir yöntemdir. Dolayısıyla tüm bu sebepler, kadayıf hamurunun imalatının da Trabzon'da yapıldığını ve şehrin bu konuda yetmiş ustalarının olduğunu düşündürmektedir.

Trabzon'da Ramazan aylarında geleneksel bir kadayıf tatlısı kültürü bulunmaktadır. Bakkal, market, fırın gibi işletmelerde kâğıt ambalajların içerisinde kuru hâldeki kadayıflar satılmaktadır. Yılın geri kalan 11 ayı da yapılabilmektedir fakat özellikle Ramazan ayında çok fazla üretilip tüketilen bir tatlıdır. Dolayısıyla kadayıf hamuru üretenler bu ayda daha fazla mesai yapar durumdadırlar.

Gıda ürünlerinin tüm süreçlerini geleneksel yöntemlerle gerçekleştirmek, ürünün aslının bozulmaması ve gelecek nesillere aktarılması bakımından önemlidir. Bu bağlamda değerlendirildiğinde kadayıf tatlısı için gerekli tel kadayıfların üretiminde de geleneksel metotların uygulanması sürdürülebilirlik anlamında değerli bir uygulamadır. Birçok gıda ürünü olduğu gibi kadayıfta da geleneksellik kaybolmaya başlamıştır. Geleneksel metotla kadayıf hamuru yapımında önce hamur hazırlanır. Bunun için öncelikle un ve su kullanılarak ekmeğin hamuruna yakın sertlikte bir hamur elde edilir. Bu hamurda kullanılan unun zayıf olması önemlidir. Zayıf un, gluten oranı düşük olan un anlamına gelmektedir. Daha sonra bu hamur su ile birlikte açılarak çok akışkan sıvı bir hamur elde edilir. Kadayıfı pişirmek için kullanılacak tava ateş üstüne konulur. Yanan ısı kaynağının üzerine yaklaşık bir metre çapında dış bükey yerleştirilmiş olan bir bakır tavanın döndürülmesi sonucu üretim gerçekleştirilmektedir. Günümüzde gerçekleştirilen pişirme işlemlerinde ısı kaynağı olarak LPG kullanılmaktadır. Fakat geleneksel metotla yapılan pişirmede kullanılan ısı kaynağı odun kömürüdür. Odun kömürü bakır tavanın altındaki tekne yakılarak ateşi uzaklaşana kadar beklenir. Ardından korlaşan kömürlerin üzerine bakır tava kapatılarak ısınmaya bırakılan ürün imal edilmiş olur.



Kuru kadayif



Kadayif hamurunun bakır maşrapadan dökülmesi



Yaş kadayif kısa, kuru kadayif ise daha uzun süre bakır tepside kurutulur



Hazır hale gelen kadayif iplikçiklerinin toplanması

Hazırlanmış olan sıvı hamur, bakır maşrapanın içerisine alınır. Ardından maşrapanın üzerine getirilerek musluğu açılır ve kızgın bakır tavanın üzerine iplik hâlinde hamur akıtılır. Tüm tepsi, kadayif iplikçikleri üst üste gelmeyecek şekilde doldurulduğunda bakır maşrapanın musluğu kapatılır ve hamurun kuruması beklenir. Kurutma işleminde süre, eğer kuru kadayif üretimi yapılacaksa alev kısılarak yaklaşık dört dakika, yaş kadayif yapılacak ise alev artırılarak yaklaşık iki dakika civarında olmaktadır. Kadayıfların hazır olduğu tamamen ustalık becerisiyle anlaşılır. Usta, eliyle birlikte kadayif tellerine arada bir dokunarak hazır olup olmadığını anlar.⁵⁷

Trabzon'da yoğun olarak kullanılan ve bilinen kuru kadayif olmasına rağmen restoran ve tatlı dükkânlarında yaş kadayıftan üretilen burma kadayif, baskı kadayif, kadayif dolma ve künefe tatlıları 90'lı yıllardan itibaren sofraları süslemeye başlamıştır. Bunun sebebi bahsi geçen tatlıları sofralarından eksik etmeyen Doğu ve Güneydoğu'da yaşayan vatandaşların çeşitli sebeplerle Trabzon'a göç etmesidir. Bu sebeple arz talep dengesine göre yaş kadayıfın üretimi zorunlu hâle gelmiş ve kadayıfçılar tarafından piyasaya sürülmek zorunda kalmıştır. Yaş kadayıftan

elde edilen tatlıların işyerlerinde satışı sonucunda beğenilmesi, bu kadayıfın evlerin mutfağına da girmesine ve tel kadayıf haricindeki adı sayılan tatlıların üretimine vesile olmuştur.⁵⁸

KALKANOĞLU PİLAVI

1853-1856 yıllarında Osmanlı İmparatorluğu ile Ruslar arasında gerçekleşen Kırım Savaşı'nda Trabzon ve Trabzon Limanı lojistik anlamında büyük rol oynamıştır. Osmanlı askerinin bu savaş için toplanma noktası ve cephedeki askere ihtiyaç duyulan erzakların gönderildiği üs, Trabzon Limanı'dır. Trabzon Limanı'nda kurulan bu dağıtım üssü için en büyük temel ihtiyaç beslenmedir. Askerin beslenme problemini çözebilmek amacıyla dönemin Trabzon Valisi Besim Paşa, Çarşıbaşı'nın Kadıköy Mahallesi'nde ikamet eden Padişah 1. Abdülmecid'in de pilavcıbaşılığını yapmış olan Süleyman Ağa'yı pilavcıbaşı olarak askerinin yeme içme ihtiyacını karşılamak amacıyla görevlendirir. Kalkanoğlu lakabıyla anılan Süleyman Ağa'nın pilavı, vali tarafından çok beğenilince "bu pilavdan ümmetim de yemeli" diyerek Pazarkapı'da bir aşevi hizmete sokar ve halka pilavla birlikte hoşaf dağıttırır. Fakat buraya yaptığı bir ziyarette Vali Besim Paşa, pilavın dağıtım şeklinin adaletsiz olduğunu düşünerek "Süleyman Ağa, bu şekilde herkese eşit miktarda pilav düşmüyor, adaletli dağıtım olması için bundan sonra terazi ile dağıtın" talimatı verir. Bu sebeple pilav o günden günümüze tartılarak verilmektedir. Savaşın sona ermesinin ardından halk, bu pilavın kendileri için de yapılmasını Kalkanoğlu Süleyman Ağa'dan talep etmiş ve o tarihten günümüze yapılagelmiştir. Günümüzde 4. kuşak Taner Kalkanoğlu ve oğlu 5. kuşak Arda Kalkanoğlu, Kalkanoğlu Pilavcısı'nı işletmeyi başarılı bir şekilde sürdürmektedirler.

Kalkanoğlu Pilavı günümüzde her ne kadar ticari bir işletme olsa da kurulduğu tarihten bugüne 170 yıl gibi bir zaman geçmesi, kuruluş amacının Osmanlı askerlerini doyurmak olması sebebiyle Trabzon mutfak kültürünün önemli bir parçasıdır. 4. kuşak temsilci Taner Kalkanoğlu zamanına kadar lokantanın bulunduğu mahalledeki evde odun ateşinde pişirilerek dükkâna getirilmekte ve satılmaktaydı. Taner Kalkanoğlu, annesinin artık yaşlı olmasından ötürü 90'lı yıllardan itibaren pilavı dükkânda pişirmeye başlamıştır.

"Tarlada yetişirken başak olana kadar suyun içerisinde, başak olup olgunlaştıktan sonra sudan uzak, pişirilirken tekrar suyun içerisinde". İki asra yaklaşan lezzet hikâyesi ile ünü Türkiye sınırlarını aşan Kalkanoğlu Pilavı'nın dördüncü kuşak temsilcisi Taner Kalkanoğlu pirinci bu şekilde anlatıyor. İşletmesinin ortaya çıkış ve başarı hikâyesini anlatırken ilk pilav tarifini hâlen daha uyguladıklarını fakat günümüz ekonomik şartlarında rekabet edebilmek amacıyla ürünlerinde çeşitliliği gerçekleştirmek durumunda olduğunu da belirtiyor. İşletmede Terme, Bafra, Osmancık gibi yakın çeltik üretim yerlerinden elde edilen pirinçler kullanılmaktadır. Yaklaşık bir saat civarında suda bekletilen pirinç, 12-15 saat civarında kaynatılarak iliği suya karışmış kaynar hâldeki kemik suyunun içerisine boşaltılarak pişirilmektedir. Rengini yakalayabilmek amacıyla pilavın yanında isteğe göre sunulan dana kavurmanın suyundan da kemik suyunun içerisine katılmaktadır. Suyu çeken pirincin üzerine



Bu pilavın en büyük özelliği adaletli dağıtım amacıyla tartılarak satılmasıdır, Arda Kalkanoğlu



Kemik suyu ile hazırlanması piriñ tanelerinin üzerinde et parçalarının olmasına sebeptir



Trabzon'un köylerinde yaptıkları tereyağı eritilip dökülmektedir. Eritilen tereyağı bir miktar köpürtülmeli, içerisinde hafif hafif kararmalar görülmelidir. Bu şekilde tereyağının aroması pilava daha fazla karışmaktadır. Tüm bu işlemlerin ardından kısa bir süre dinlendirilen pilav artık tüketicilere satılacak duruma gelmiştir.

Aslında uzun yıllar profesyonel anlamda yemek üretimi yaptıran bir yönetici olmama rağmen pilavın salma yöntemiyle yapılıp da bu kadar lezzetli olduğuna ilk defa şahit oldum. Bundan yıllar önce Kalkanoğlu Pilavı'nı ilk tükettiğimde kavru olarak pişirildiğini düşünmüştüm. Fakat salma olarak yapıldığını öğrendiğimde hayretler içerisinde kalmıştım. Salma yapılan pilavın tembel işi veya işi çok acele olanların daha hızlı bir yemek sofraya koymak amacıyla kullandıkları bir yöntem olduğunu düşünürken, Kalkanoğlu Pilavı'nda ustalığın yemek üretiminde ne kadar önemli bir nokta, hatta en önemli nokta olduğuna bir kez daha şahit oldum.

Tane tane ve parlak düşen pirinç pilavı, bol tereyağlı olmasına rağmen tüketiciyi rahatsız etmez. Tartıyla satılan bu pilavdan bir kilogram civarında yiyen bir insanın, eğer herhangi bir rahatsızlığı yok ise sadece midesi dolar ve bunun verdiği tokluğu hissetmez. Ama kavurma yapılan pilavda ise bu kadar fazla yemek çok mümkün değildir. Bunun sebebini Kalkanoğlu, "Pirinç, suda bekletip ardından kaynar kemik suyuna döktüğümde tamamen şişmektedir. En son eritip üzerine dökmüş olduğumuz tereyağı, bütün pirinç tanelerine temas ederek tencerenin dibinde birikmektedir. Pirinç sıvıya doygun olduğu için, eriyik haldeki tereyağı pirincin içerisine giremiyor fakat aroması ve lezzeti pirince bulaşıyor. Bu bizim pilavımızın lezzetli ve beğenilir olmasına sebebiyet veriyor" şeklinde açıklamaktadır.

Eskiden kemik suyu için kullanılan kol ve bacak kemiklerinin üzerindeki etler kasaplar tarafından günümüzdeki gibi jiletle tıraş edercesine temizlenmemekteydi. Kalkanoğlu işletmecileri bu kemikleri olduğu gibi kaynattığından üzerlerinde bulunan et, kırık, yağ gibi yenilebilir kısımlar kemik suyu ile birlikte pilavın içerisine karışır. Pilav yemeye gelen vatandaşlardan bazıları özellikle bu yağlı ve kırık kısımlara rağbet göstermişlerdir. Fakat günümüzde kemik alınan kasaplar, kemiklerin üzerindeki etleri çok iyi temizlediği için artık pilavlarda kemikten gelen et bulunmamaktadır. Bunun yerine işletme, müşterilerin taleplerini yerine getirmek amacıyla ilave bir ürün ekleyerek kavurma satışı yoluna da gitmiştir. Arzu eden müşterinin tabağına pilavın üzerine kavurmuş et konularak servise sunulmaktadır.

Geleneklere saygısızlık olmaması için işletme, lokanta işletmesi olarak adlandırılmıyor. Atalarından pilavcılık geleneğini öğrenen Kalkanoğulları, pilavla bu noktaya geldiği için bundan sonra da pilavcı olarak devam etmelerinin gelenekselcilik anlamında önemli olduğunu belirtmektedirler. Bundan dolayı menülerinde pilav ve kavurmadan başka herhangi bir şey bulunmamaktadır. Bununla

◀ Kalkanoğlu pilavı, 1856 yılından bu yana yerli ve yabancı ziyaretçilerin beğenerek tükettiği bir lezzettir,

birlikte son dönemlerde et tüketmek istemeyen ama pilavı da yalnız sevmeyen müşteriler için kuru fasulye Kalkanoğlu'nun menülerine girmiş durumdadır.

Kavurma etin ayrıca satılması müşterinin hoşuna gidince Taner Bey kendi döneminde kuru fasulye yemeğini de menüye koymaya başlamıştır. Kuru fasulye yemeğinin içerisine et girdiğinde o yemeğin "kuru fasulye" yemeği olmadığını, etli herhangi bir yemek olduğunu düşünmelerinden ötürü bu yemeği sade olarak pişirmekteler. Şeker fasulyesi kullanılarak yapılan kuru fasulye yemeği ayrı bir tabakta veya pilav üzeri olarak müşteriye sunulmaktadır.

Müşterilere pilavın yanında içecek olarak ayran ve hoşaf verilmektedir. Ayran, köylerde yaptırılan yoğurttan su katılarak elde edilen ve beğenilen bir lezzet konumundadır. Hoşaf olarak ise sadece kayısı hoşafı menüde bulunmaktadır. Hoşaf için kullanılan kayısılar Erzincan'dan getirilen ve gün kurusu olarak üretilen ekşi kayısılardır.

Kalkanoğlu Pilavcısı'nın kurulu olduğu eski ismi Moloz, yeni ismi Pazarkapı olan semt Trabzon'un geçmiş dönem ticaret merkezi konumunda olan yerlerden bir tanesi olmasından dolayı, insanlar erkenden buraya gelerek tezgâhlarını açmakta veya alışverişlerine başlamaktaydılar. Bu sebeple sabah en geç saat altıda Kalkanoğlu'na getirilen pilav, öğleyin 13 - 14 sularında bitmekte ve temizlik yapıp dükkân kapatılmaktaydı. İnsanlar pilavı kahvaltılık olarak tüketmekteydiler. Fakat günümüzde biraz da kahvaltılık alışkanlıklarında meydana gelen değişim sebebiyle saat 11'den önce satış başlamamaktadır. Onun yerine özellikle yaz döneminde akşam saat 19 - 20 sularına kadar pilav satışı gerçekleşmektedir.

Kalkanoğlu Süleyman Ağa'nın 1856 yılında başlayıp 1885 yılında oğluna devrettiği Kalkanoğlu Pilavcısı'nın 2. kuşak temsilcisi 1885 ile 1945 yılları arasında Hafız Ahmet Kalkanoğlu, 3. kuşak temsilcisi 1945 - 1977 yılları arasında Hacı Hüseyin Kalkanoğlu, 4. kuşak temsilcisi 1977'de başlayıp hâlen devam eden Taner Kalkanoğlu, 5. kuşak temsilcisi ise 2003 yılından itibaren pilav tenceresinin başına geçen ve babası Taner Bey'le işletmeyi devam ettiren Arda Kalkanoğlu'dur. Arda Kalkanoğlu'nun hedefi ise oğluna işi öğreterek bu işletmenin devamlılığını sağlamaktır.^{59,60}

KEŞKEK

Türkiye'nin pek çok şehrinde birtakım farklılıklarla üretilmekte olan keşkek, Trabzon mutfağında Şalpazarı ilçesiyle özdeşleşmiş bir yemektir. Şalpazarı, Çepni Türklerinin yoğun yaşadığı bir ilçedir.⁶¹ Çepni mutfak kültürünün önemli bir yemeği olan, binlerce yıldır Türkler tarafından pişirilen keşkek, günümüzde Şalpazarı ilçesinde yoğun bir şekilde yapılmaktadır. Fakat keşkek, evlerde günlük olarak değil de daha çok özel günlerde pişirilmektedir. Kal-



dı ki keşkek, günümüzde bir tören yemeği olarak adlandırılmaktadır. Tören keşkeği, Birleşmiş Milletler Eğitim Bilim ve Kültür Örgütü olan UNESCO tarafından 2011 yılında Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne dâhil edilmiştir.⁶² Bu yemek Şalpazarı ilçesinde bayramlarda, toplu iftar davetlerinde, asker uğurlamalarında, düğünlerde, sünnet merasimlerinde, cenaze kalktıktan birkaç gün sonra veya cenaze kırklarında sıklıkla yapılmaktadır. Keşkek, Şalpazarlılar tarafından o kadar önemli ve değerlidir ki, Trabzon dışında özellikle yoğun olarak buldukları İstanbul, Kocaeli gibi şehirlerde “Keşkek Günleri” organize edilmektedir.

Trabzon'un bazı ilçelerinde geçmişte buğday yetiştirilebildiği ve yetiştirilen bu buğdayın, halkın kendi mutfak ihtiyacının bir kısmını karşılamaktan öteye gitmediği fakat günümüzde buğday yetiştirilmediği bu kitabın farklı bölümlerinde belirtilmiştir. Buna göre geçmişte halkın kendi yetiştirdiği buğdaydan yaptığı keşkek için günümüzde pazardan temin edilen buğday kullanılmaktadır.

Keşkek ancak yıllardır ustalığını geliştirmiş kişiler tarafından yapılabilmektedir. Bir kazan keşkek yapılması amacıyla yaklaşık 20 kg buğdaya, 25 kg kemikli ete, 2 kg iç yağa ihtiyaç duyulmaktadır. Öncelikle buğday musluk suyuyla yıkanır ve büyük bakır kazana konularak altındaki ateş yakılır. Ateşin yakılmasından sonra buğdayın kaynamasına dikkat edilmesi gerekir. Kaynama işlemi, buğdayların yarılmasına kadar sürdürülür. Ardından kazan ateşten indirilir, buğdaylar süzülür ve soğuk suyla yıkanır. Yarılan buğdayların yıkamayla birlikte mutlaka buz gibi olması gerekir. Bu işlemin ardından kazanın en dibinden orta kısma ve yukarıya doğru kemikli et dizilir, iç yağ bu kemikli etin üzerine yerleştirilir. Kaynatılarak yarılan ve soğutulan buğday, kazanın içerisine koyulur. Kazanın içerisine buğdayın üzerini geçecek, bütün malzemeler içerisine gömülecek şekilde su doldurulur. Suyu doldururken çok dikkatli olmak gerekmektedir. Su, süzgeçle birlikte, her tarafına eşit dağılım gösterecek şekilde ve yavaşça yayılarak konulmalıdır.

Keşkeğin bütün malzemelerinin kazana doldurulmasının ardından altı yakılır. Kazanın kaynamasıyla birlikte yemek de kabarma-



El dövmeçleri
kullanılarak
keşkek karıştırma



Kocaeli'de yapılan
"Keşkek Günü"

ya başlar. Bu esnada altındaki ateş kenara çekilmelidir. Ateşin kenara çekilmesiyle kabaran yemek söner. Bu andan sonra keşkeğin çok yavaş, pilav gibi pişirilmesi gerekmektedir. Yavaş ve sakin ısıyı temin edebilmek amacıyla kenarda yanan ateşin korları alınarak kazanın altına ve kenarlarına yerleştirilir. Kenardan kasıt korları, kazanın nerdeyse yarı boyuna kadar çıkartmaktır. 4-5 saat boyunca bu kısık ısıda pişirim devam ettirilir. İnce bir keşkeyle ara ara karıştırılır. Pişirim işleminin ortalarında bir keşke tuz kazana atılır. Karıştırılarak pişirilmeli, buharı dışarı atılmalı, böylece ısı kazan içine eşit yayılmalıdır. Hızlı pişirim yapıp bir de karıştırılmazsa kazanın dibi tutacak, yanacak ve et kemikten ayrılmayacaktır.

4-5 saat süreyle düşük ısıda pişirilmesinin ardından buğday taneleri suyu iyice çekmiş olup bulamaç hâlini alacaktır. Bu süre sonunda kazan ateşten kenara alınır. Eskiden kenara alınan kazan samanların üzerine konulurdu. Günümüzde ise araba tekerleklerinin üzerine alınır. Bu andan itibaren 3-4 kişi el dövmeçlerini karşılıklı ve çapraz olacak şekilde kazanın içerisine sokarlar. İleri geri hareketleri ve dövme işlemiyle birlikte buğdayların iyice dövülmesi sağlanmış olur. Dövme işlemi buğdayların macun kıvamını almaya kadar devam ettirilir. Bu süre ortalama 30 dakika civarındadır. 30 dakika boyunca el dövmeçleri ile keşkeği dövme işlemi arzu edilen macun kıvamını sağlamak için yeterlidir. Keşkeğin içerisinde bulunan kemikler de bu işlem esnasında etlerden iyice ayrılmakta ve kazanın üzerine çıkmaktadır. Bu kemikler bir kevgirle kazandan alınır. Dövme işlemi ile buğdayın macun kıvamına gelmesinin yanında etler de iyice ezilir ve buğdayın içerisine homojen bir karışım sağlanmış olur.^{63,64,65,66,67}

KOKULU ÜZÜM

Üzüm, Trabzon'da M.Ö. 400 yılına dayanan bir üretim geçmişi olan ve o dönemden beri yöre kültüründe mutfakta kullanılan bir meyvedir. Hellen komutan Xenophon'un belirtilen tarihlerde yazmış olduğu *Anabasis: Onbinlerin Dönüşü* adlı eserinden bunu anlamak mümkündür. Eserin Trabzon ile ilgili kısmında " Pontus, Euxenos (Karadeniz) kenarında bir Hellen yerleşimi olan Trapezous



Yabani ağaçlara dolanan üzüm asmaları günümüzde tel örgülerde de yetiştirilmektedir

şehri dolaylarında denize ulaştılar. Burada 30 gün boyunca Kolkhislilerin köylerinde kaldılar. Bunlara hediye olarak Kolkhisliler⁶⁸ sığır, Trapezoslular da gelenlere sığır, arpa unu ve şarap verdiler⁶⁹ şeklinde belirterek Trabzon'da şaraptan bahsetmektedir.

Trabzon'da (Trapezus) basılan ilk sikke M.Ö. 4. yüzyıla tarihlendirilmektedir. Gümüş olan bu sikkelerin bir yüzünde masa üzerinde duran üzümler bulunmaktadır.⁷⁰

Xenophon'un yazmış olduğu tarihten yaklaşık 1700 yıl sonra 1290 tarihli belgelerinde Kefe'de geçirdiği zamandan bahseden Cenevizli noter Lamberto de Sambuceto, Karadeniz'in güneydoğusundan gelen şaraptan haber verir. Kefe, Karadeniz'in Kırım Yarımadası'nda bulunan bir şehir olması sebebiyle Kefe'ye göre Karadeniz'in güneydoğusu, Trabzon'un bulunduğu bölgedir. Bu belgelerden Trabzon'da şarap üretildiği ve şarabın da üzümde elde edildiği anlaşılmaktadır. Aynı eserde Timur'un sarayına 1405 yılında giden bir İspanyol elçi olan Clavijo'nun Trabzon topraklarının yüksek dağlardan oluştuğu ve bol ağaçlı bu topraklardaki her bir ağaca üzüm asmalarının sarılı olup bu üzümlerden şarap yapıldığı belirtilmektedir.⁷¹

1640 yılında Trabzon'a bir ziyaret gerçekleştiren Evliya Çelebi, *Seyahatname* adlı eserinde Trabzon halkının yedi bölük olduğunu, yedi bölükten altıncısının bağcılar ve bahçıvanlardan oluştuğunu belirtmektedir. Dönemin Osmanlı sicillerine göre şehrin sırtını yaslamış olduğu Boztepe'de otuz bin bağ ve bahçe bulunduğundan, bu bağlarda hoş kokulu üzümlerin yetiştiğinden bahsetmiştir. Boztepe'deki üzümleri şöyle anlatmıştır: "Boztepe bağlarının turna kanı üzüm şırası gayet hoş şıralı, pahası yüksek metadır ki içene asla sarhoşluk vermez".⁷²



1840 yılında Trabzon'u ziyaret eden Jakob Philip Fallmerayer'de Trabzon'da üzüm ve üzüm asmalarına, bunun yanında şarapçılığa da çokça değinmiştir.⁷³ Fallmerayer özellikle üzümün Kolkhis'den Avrupa'ya yayıldığını da iddia etmiştir. Bunu da o dönemde Trabzon ve Grek dünyasında şaraba "vino" adı verilmesine dayandırmıştır.⁷⁴ Günümüzde İtalyanca'da vino şarap anlamına gelmektedir.

Günümüzde "vino" kelimesi Arsin ilçesinde bir dağ ismini çağrıştırmaktadır. Eski ismi Gocaba (Günümüzde Cumhuriyet Mahallesi ve Yeni Mahalle olarak iki ayrı mahalle haline geldi) olan köyde "Vinoz" adında bir dağ bulunmaktadır. Bu dağın isminin üzüm asmalarından veya şaraptan geldiği aşikardır. Kaldı ki Arsinli tarihçi Ömer Şen, daha önce yapmış olduğu tarihsel okumalarda Gocaba köyünün asıl isminin "Koca bağ" olduğunu, bu köyün yakınlarında bulunan bir maden haritasında gördüğünü belirtmiştir. Ömer Şen, babası merhum Kamil Şen'in çiftçilik yaptığı dönemlerde fındık dikmek için bu dağda bulunan arazilerini kazdığını ve kazma işlemi esnasında bol miktarda kırılmış veya parçalanmış küp bulduğundan bahsetmektedir. Bu durum Arsin'de de geçmiş dönemlerde şarap yapıldığını kanıtlamaktadır. Günümüzde gayrimüslim halkın yaşamadığı Trabzon'da şarap imalatının muhtemelen gayrimüslimlerin bölgeden ayrıldığı 1923 Yunan mübadelesinden sonra ortadan kalktığı düşünülmektedir. Hatta Akçaabat ilçesinin Ambelina köyünde (Geçmişte Gavur Mahallesi olarak bilinmiştir) mübadeleden dolayı giden Rumlara ait asmalar halk tarafından kesilmiştir. Bu asmalardan elde edilen üzümün Rumlardan şarap yapıldığı, onlar gidince de Müslüman köyde şarap olmaz diye bu asmaların kesildiği tarafımıza belirtilmiştir.

Yukarıda verilen tarihsel kaynakların hiçbirinde üzümün çeşidinden bahsedilmemektedir. Günümüzde Trabzon kırsalında ağaçlara tırmanan ve birçok evin bahçesinde bulunan üzümün kokulu üzüm olduğu görülmektedir. Ama geçmişte şarap yapılan üzümün kokulu üzüm olup olmadığı ile alakalı bir veriye rastlanmamaktadır. Fakat Evliya Çelebi'nin bahsetmiş olduğu Boztepe'de ki hoş kokulu üzümlerin günümüzde bilinen kokulu üzüm olma ihtimali yüksektir. Çünkü geçmişte yetişen kokulu üzüm miktarı o kadar çoktu ki, insanlar Ekim aylarında yolda yürürken üzümün kokusunu rahatlıkla hissedebilirlerdi. Evlerin hemen yakınında, bahçesinde veya fındıklıklarında bulunan özellikle kendiliğinden yetişen kızılbaşların diplerine dikilerek, ağacın gövdesine sarılan asmalardan ortaya çıkan üzüm kokusu günümüzde bile insanları keyiflendirmektedir.

Kokulu üzümün diğer bir adı da İsabella üzümüdür. Bu üzüm Ekim ayı gibi olgunlaşmakta, dalında durdukça lezzetlenmektedir. Diğer üzümlerden farklı bir özelliği vardır. Kokulu üzümün kabuğu sert bir yapıda olup içiyle çok kolay ayrılmaktadır. Yöre halkı bu üzümü taze olarak tüketirken eliyle ağzına götürmekte ve ağzında tutmakta dudaklarıyla sıkıştırarak içinin çıkmasını sağlamaktadır.

Bu şekilde kabuğu atılır ve içi yutulur. Bundan başka ağza koyulmakta ve dil ile damak arasına sıkıştırılarak içi çıkartılmakta ve yutulmaktadır. Yine kabuğu tükürülüp atılmaktadır. Kokulu üzümün atılan kabuğu ve yutulan içi genellikle çiğnenmez. Çok tatlı olan bu üzümün içi ve kabuğu çiğnenerek yendiği takdirde ekşi bir tat meydana gelmekte bu da çok tercih edilmemektedir.

Özellikle gençler ve çocuklar üzüm asmasının bulunduğu ağaca çıkarak üzüm yemeyi çok severler. Yaşlılar ise kıtlık zamanını bildiklerinden üzümü katık yerine kullanarak ekmek ve peynirle tüketirler. Günümüzde bahçelere giderken ekmek ve peynir götürülmekte, ağaçlara çıkılarak toplanan üzümler birlikte yenmektedir.

Kokulu üzüm taze meyve olarak tüketilmesinin yanında farklı şekillerde işlenerek de Trabzon mutfağında yerini almıştır. Bu işleme tekniklerinden bir tanesi pekmezdir. Özellikle iyice olgunlaşan üzümler toplanıp çuvallara doldurulduktan sonra ezilerek çıkartılan sularının kaynatılması ile pekmez elde edilir. Kokulu üzümün pekmez üretme geleneği Trabzon topraklarında uzun zamandır vardır. Fakat geçmişi bilinmemektedir. Tüm pekmez türlerinde olduğu gibi kokulu üzüm pekmezinin de kullanılma amaçlarından bir tanesi tatlı niyetine tüketilmesidir. Elde edilen pekmezin içerisine ipe dizilmiş fındık veya cevizlerin batırılması ve kurutulmasıyla da Akçaabat'ın bazı köylerinde köme elde edilmiştir. Fakat günümüzde yapılmamaktadır. Elde edilen pekmez kışın sulandırılarak fırın kurusu mısır unuyla birlikte pişirilip şıra kuymağı da yapılmaktadır. Fakat şıra kuymağı üzümün olduğu dönemde yapılacaksa pekmez değil de üzüm suyu direkt olarak kullanılır.

Kokulu üzüm kullanılarak yapılan bir başka ürün de sirkedir. Yıkanan üzümlerin bir kaptay mayalandırılmasıyla yapılan sirke yemeklerde, çorbalarda ve salatalarda kullanılmış olup günümüzde de tüketilmeye devam etmektedir.

Sirke yapılacak üzümün kaynatılıp pişirilmesi ve parçalanarak suyunun çıkarılması gerekmektedir. Ardından süzülen bu üzüm suyu şişelere konularak 2 ay civarında soğukta bekletilir. Sıcakta bekletilirse çabuk mayalanır ve şişeyi patlatır. Daha sonra tüketilir.

Günümüzde endüstriyel tip dondurucuların mutfaklarda yerini alması üzümün de saklanmasını kolay hâle getirmiştir. Mevsiminde toplanan kokulu üzümler dondurularak mevsimi dışında komposto yapmak amacıyla saklanmaktadır. Hem yetiştigi mevsimde hem de dondurulmuş olan kokulu üzümün üretilen komposto özellikle Ramazan ayında iftar ve sahurda insanları ferahlatıcı özelliğinden ötürü tüketilmektedir.

Kokulu üzüm, çabuk bozulmaması amacıyla evlerin çatılarında kuru ifterilerin (eğrelti otu) içerisine yerleştirilip saklanırdı. İfteri kullanılması amacı, sert bir zemine değip zarar görmemesi, ezilmemesi ve uzun süre dayanması içindir.^{75,76,77,78,79,80,81,82}



MISIR

Mısır, Trabzonluların geçmişte en çok önem verdiği, yaşamlarını borçlu olduğu bir tarım ürünü olmuştur. Evlerde yiyecek bir şey bulunmadığında, ambardan alınan mısırın su değirmeninde öğütülmesiyle elde edilen mısır unu ile, ekme yapılmış; bu da insanların karnını doyurmuştur hep. Öyle ki hasat döneminde ne kadar mısır üretildiğine bakılır ve yıl boyunca yetip yetmeyeceği hesaplanırdı. Seranderinde, çeteninde, ambarında mısırı olanın karnı doymuştur her zaman. Fakat günümüzdeki ekonomik durum, gelişmişlik mısıra bağımlılığı azaltmış durumdadır. Mısır tarımı yaparak ekonomik gelir sağlayan aileler günümüzde olsa da, ailelerin büyük çoğunluğu yalnızca yılda belirli sayıda ve kendi evinde pişecek yemeğe yetecek kadar mısır üretmektedirler.

Mısırın, Amerika kıtasının Kolomb tarafından 1492 yılında keşfinden sonra dünyaya yayıldığı iddia edilmektedir. 1486, 1515 ve 1554 yılına ait Osmanlı Salnamelerinde Trabzon'daki lazuttan vergi alındığı belirtilmektedir. Belgeye göre Akçaabat'ın Salari köyünde üretilip vergi alınan ürünlerden bir tanesi de lazuttur. Bunun haricinde Maçka, Yomra ve Torul'da lazut ekildiği belirtilmektedir.⁸³ Bu kayıtlardaki lazut ile günümüzdeki lazutun aynı olup olmadığıyla alakalı bir karmaşa bulunmaktadır. Günümüzde Trabzon'un bazı



Közde mısır, çocukların en çok sevdiği atıştırılmalıklardandır, İbrahim Düzenli, Ali Osman Düzenli



Yeşil bir görünüme sahip mısır bahçesi





köylerinde mısıra lazut adı verilmektedir. Fakat bazı kaynaklarda lazut denilen bitkinin hint darısı olduğu, günümüzdeki mısırın Amerika'nın keşfinden sonra 17. veya 18. yüzyılda Trabzon'da yetiştirilmeye başlandığı belirtilmektedir.^{84,85}

Trabzon'da mısırın 18. yüzyılda yaygınlaşmaya başladığı, Kapan-ı Dakik Çarşısı'nda satılmaya başlanan ve limandan deniz yoluyla İstanbul'a ticari amaçla gönderilmesinden anlaşılmaktadır.⁸⁶ Fallmerayer 19. yüzyıl ortalarında geldiği Trabzon'da Mitros'un (günümüzdeki adı Boztepe) eteğinde mısır tarlalarından bahsetmiş olup, Sümela'ya yaptığı yolculukta Maçka civarında bir lokantada yediği ekmeğin, mısır ve darı unundan yapılmış menekşe mavisi renkte olduğunu belirtmiştir.⁸⁷

Birinci Dünya Savaşı'nda Rus işgaline uğrayan Trabzon'da halk, muhacir olarak batıya gitmiştir. Rusların çekilmesinin ardından köylerine dönen halkta ekim işlerini gerçekleştirebilecek tohum sıkıntısı, dolayısıyla açlık baş göstermiştir. Trabzon halkının çektiği açlık İstanbul gazetelerine bile konu olmuştur. Halka çamur - mısır karışımı hamurdan ekme yapıp dağıtılmıştır. Bunun üzerine Ziraat Müdürlüğü tarafından o dönem tarımla uğraşan halka 70 ton mısır tohumu ve çeşitli tarım alet ve ekipmanları verilmiştir.⁸⁸ Muhacirliğe gidenler yiyecek bir şey bulamadıklarında hayvan dışkılarının içindeki mısır tanelerini bulup temizleyerek yemişlerdir. Yine ekme yapmak amacıyla mısır bulunmadığından veya yeterli olmadığından koçanı da mısırla birlikte değirmende öğütülmüş ve ekme yapılmaya çalışılmıştır.

Günümüzde mısır üretimi, bir yıl önceden ayrılmış olan tohumun mayıs ayı ortasına doğru toprakla buluşturulmasıyla başlamaktadır. Mısıra çok fazla ihtiyaç duymayanlar tarla bellenince fasulye, aralarına da mısır ekmektedir. Bazıları da tarlaya dışarıdan bakıldığında ekilen sebzeleri kimse nazar etmesin diye tarlanın etrafına bir veya iki sıra mısır ekmektedir. Büyüyen mısırlar tarlanın içerisinin gö-

rünmesini engellemektedir. Çok fazla mısır üreten, hatta ticaretini yapanlar ise kendilerine diğer sebzelerden arındırılmış ayrı bir mısır tarlası hazırlamaktadırlar. Mayıs ayı civarı ekilen mısırın dışında bir de patates kopartıldığında onun yerine ekilen mısır bulunmaktadır. Mayıs ayında ekilen mısır ağustos sonuna doğru, patatesin yerine ekilen mısır ise eylül sonuna doğru hasat edilmektedir.

Tarlada hasat olgunluğu birkaç seviyedir. Bunun sebebi mısırın birden fazla kullanım alanının olmasıdır. Öncelikle süt mısırı hâlinde olan ve suda kaynatılarak haşlanmış mısır olarak tüketilecek ile közde kızartılacak mısır için en taze mısırlar toplanarak pişirilir ve tüketilir. Çocuklar tüketilen mısır kuturlarıyla da kuleler yapıp oynarlar. Süt mısırından taze olarak değil de kurutulup kışın suda haşlanacak olanlar, toplanıp kabuklarından soyulur ve güneşin vurmadığı serander veya çatı altlarına asılır. Bunlar kışın tencerede kaynatılarak haşlanmış mısır olarak tüketilir. Son olarak ise bitkisinde kurutulmuş mısır toplanarak işlenir.

Dalı üzerinde kuruyan mısırlar köklerine yakın bir yerden kesilerek tarlanın kenarına istiflenirler. Ardından bu dallardaki mısır koçanları kırılarak çuvallara doldurulur ve evlere götürülür. Mısır mecisi adıyla yapılan hutuş⁸⁹ soyma işlemi gerçekleştirilir. Mısır mecisi evlerde aşanada veya seranderde yapılmaktadır. Günümüzde taş fırınların etrafında veya evlerde aşana bulunmadığından üzeri kapalı herhangi bir yerde mısır mecisi yapılabilir. Hutuşlarından soyulan mısırların bir sonraki aşaması bunların kurutulmasıdır.

Mısırların un hâline getirmeden önce içeriğindeki nem oranını düşürmek amacıyla uygulanan kurutma işlemleri çeşitlidir. Bunlardan en etkili ve geleneksel olanı fırında kurutma işlemidir. Mısır, fırın haricinde kuzinede ve güneşte de kurutulmaktadır.^{90,91,92,93,94,95,96}

Taş Fırında Kurutma

Yemeklerde en çok kullanılan mısır unu taş fırınlarda kurutulan mısırlardan elde edilmektedir. Geçmişte mısır mecisinde soyulan mısır günümüzde genelde taş fırınların yanında fırının yakılması esnasında soyulur. Sabah erken kalkan kadınlar hızlı bir şekilde fırını yakarlar. Yakıt olarak kullandıkları fındık odunudur. Çünkü fındıklıklarda yapılan seyreklenme ve gençleştirme çalışmalarından çıkan temliler odun hâline getirilmektedir.

Taş fırın yakılmadan önce içi güzelce kontrol edilir. Ardından fırının içerisine doldurulan odunlar yakılır. Yakma işlemiyle birlikte fırının iç tavan, taban ve duvarları iyice ısıtılır. Bu işlemin sonunda odun korları bir tırmık yardımıyla fırının bir köşesine çekilir. Ardından taşlardan veya eski tuğla, kiremit gibi malzemelerden bir bariyer yapılır. Daha sonra fırının boşaltılan kısmında zemin, fırın palasıyla⁹⁷ süpürülür. Bu süpürme işleminin ardından fırın palası ıslatılarak bu sefer fırının içi silinerek temizlenir. Zeminde herhangi bir kor kalmadığına emin olduğunda hutuşlarından soyulmuş mısırlar fırının içerisine doldurulur. Bu işlem yapıldıktan sonra



Mısırlar taş fırına yerleştirilirken ateşle arasına kiremit yerleştirilmektedir



Fırınlanmış mısırlar

fırının yan tarafına çekilmiş korlar kontrol edilerek, taşın üzerinden aşarak mısırın olduğu tarafa geçme ihtimalinin olmadığından emin olunur. Bu kontrolün ardından fırının kapağı kapatılır. Üç saat boyunca her yarım saatte bir olmak üzere fırının kapağı açılarak içerisi kontrol edilir ve tırmıkla birlikte mısırlar karıştırılır. Üç saatin sonunda kapak kapatılarak yaklaşık 15 saat boyunca kapalı kalması sağlanır. Bu süre sonunda fırının içindeki mısırlar boşaltılır. Mısırlar fırından boşaltıldıktan sonra nem kontrolü yapılır. Bütün mısırlar tek tek elden geçirilerek içlerinde kurumamış olanlar ayrılır ve güneşe serilerek tekrar kurutulur. Aksi takdirde nemli kalan mısırlar, değirmende öğütme esnasında taşlara yapışıp etkin bir öğütme işleminin önüne geçilmiş olacaktır. Tüm bu işlemlerin bitmesinin ardından mısırlar atlanarak⁹⁸ değirmende öğütülmek üzere hazır hâle getirilmiş olur.

Taş fırınlarda kurutulan mısırdan elde edilen unun en önemli özelliği renginin esmerleşmesiyle birlikte üründe meydana gelen is ve kavruk kokusudur. Bu mısırdan öğütülerek elde edilen una “fırın kurusu” adı verilir. Fırın kurusundan kuymak, kara lahana sarma, haviç, hamsi kızartma, sebze kızartma, yağlaş gibi yemekler yapılır. Yapışma özelliğini önemli oranda yitirdiğinden mısır ekmeği, kaygana, hamsi kuşu gibi yemeklerde kullanmamaktadır. ^{99,100,101}

Kuzinede Kurutma

Kuzinelerin halk mutfağında yerini almasından sonra kolaylaşan işlerden bir tanesi de mısır kurutma işlemidir. Mısır, koçanından atlanmadan önce veya sonra farketmez, kuzinenin tepsisine yerleş-

Kuzinede kurutulan mısırın el ile gerçekleştirilen taneleme işlemi

Tanelenen mısırlar nemini uzaklaştırmak amacıyla kuzinede bekletilir



tirilerek fırına konulur. Mısır düşük ısıyla uzun sürede kurutulur. Tabi bu kurutma işleminin uzunluğu taş fırın kadar değildir. En fazla 4 – 5 saat civarında bir süre yeterlidir. Bu işlemlerin ardından, boşaltılan mısırlarda, fırında kurutulanda olduğu gibi nem kontrolü yapılır. Nemli olarak değerlendirilen mısırlar güneşe serilerek tekrar kurutulur.

Kuzinede kurutma işleminde ısı kaynağı odun ateşi olmakla birlikte, direkt ateşe ve dumanına maruz bırakılmadığından ötürü rengi fırın kurusundan daha açık ve is kokusu bulunmamaktadır. Bu mısırdan elde edilen un, fırın kurusunun kullanıldığı yerlerde kullanılmaktadır.^{102,103}



Seranderde Kurutma

Serander, günümüzde örneğin Tonya'da aktif olarak kullanılan bir mutfak eklentisidir. Eylülün ikinci yarısında mısırlar tarlada kırıldıktan sonra seranderlere getirilir ve hutuşlarından burada ayklanırlar. Mısırlar, daha sonra koçanlarından atlanmamış hâlde seranderin hava akımı olan ızgarasının üzerine dökülür. Burada eylül sonundan mart ortalarına kadar kalan mısırlar kuvvetli hava akımıyla birlikte iyice kurur. Kuruyan mısırlar, bir tokmak yardımıyla dövülür ve bu şekilde koçanlarından ayrılır. Seranderin ızgarasının altından çıkan mısır taneleri, cecim bezinin üzerine düşerek birikir ve daha sonra su değirmeninde öğütülene kadar seranderin ambarında muhafaza edilir. Tanelenmiş mısırın muhafazası

geçmişte hava akımı geçirgenliği olan çuvallarda yapılırken, günümüzde plastik kaplara konularak nem almadan muhafaza edilmektedir. Bu sebeple Tonya ve çevresinde kullanılan mısır unu, her zaman bir yıl önceki hasattan elde edilen mısırdır.^{104,105,106}

Güneşte Kurutma

Mısırların hutuşları uçlarından itibaren soyulur fakat dip kısımlarında tamamen kopartılmaz. Soyulmuş olan hutuşlar birbirine bağlanarak mısırların bir arada tutulması sağlanır. Daha sonra bu mısırlar, uzun bir fındık odunundan yapılan asma mekanizmasına yerleştirilerek evin veya seranderin güneş alan, hava akımı olan fakat yağmurdan etkilenmeyen bir yerine asılır. Güneşten mahrum bırakılmaması, nemli olan Trabzon'da mısırların çabucak kuruması, güvelenmemesi gerekmektedir. Güneşte kurutulan mısırdan elde edilen unun rayihası fırın kurusu kadar beğenilmemektedir.



Mısırın kurutma işleminin tamamlanmasının ardından öğütme aşaması gelir. Geleneksel mısır öğütme yöntemi su değirmenlerinde mısırın öğütülmesidir. Su değirmeni dışında başka bir öğütme işlemi ise şoromil adı verilen el değirmenleriyle mısırın öğütülmesi işlemidir. Su değirmenlerinin artık azalması ve şoromilin de kullanılmaması sebebiyle günümüzde elektrikli değirmenlerde mısır öğütme işlemi gerçekleştirilmektedir.

Mısırın tarlaya ekilip su değirmeninde un hâline getirilmesine kadar geçen bütün süreçler Trabzon halkının geçmişte en önem verdiği işlemlerin başında gelmekteydi. Bir gelenek hâline gelmiş olan bu işlemler geçmişte olduğu kadar yoğun olmasa da günümüzde de sürdürülmektedir. İnsanların ekonomik güçlerinin artması ve endüstrileşmeyle birlikte birçok ürüne ulaşımın kolaylaşması mısırın Trabzon'da geleneksel yollarla üretilme sürecini de sekteye uğratmıştır. Endüstriyel olarak yetiştirilen mısırlardan elektrik değirmeni kullanılarak üretilen mısır unları, bu unların kullanılmasıyla ekmek fırınlarında pişirilip satılan mısır ekmekleri geçmişteki lezzeti arayanlara hayal kırıklığı yaşatmaktadır. Fırın kurusundan yapılan kuymak, lahana sarma gibi yiyecekler ise eski lezzetlerden uzak olmakla birlikte sofralardaki mısır ürünlerine örnek olarak verilebilir.^{107,108}

PİDE

Trabzon'da pidenin veya pidediliğin tarihine ait bir bilgi bulunmamasıyla birlikte coğrafi işaretli Sürmene Pidesi'nin 1940'lı yıllardan beri Sürmene'de üretildiği tescil belgesinde belirtilmektedir. Bunun yanında Trabzon'da yüzyıllar boyu fırın işletildiğine (taş fırın ve ekmekçilik bölümlerinde açıklanmıştır) birçok kayıta değinilmiştir. En lezzetli pide için de Trabzonlu tüketicilerin ekmek fırınlarını tercih ettiği bilindiğine göre, pidediliğin geçmişinin taş fırınların geçmişi kadar eski olduğu düşünülebilir. Bunu destekleyen başka bir unsur da köylerde yapılan pidelerdir. Bu bölümde değinilen pide çeşitlerinden iç yağlı pidenin toplu ekmek, hamsili pidenin salamura hamsi ve lames pidenin kabaklı ekmek yaparken halk tarafından anlık üretilip tüketilmesi ve bu ürünlerin uzun yıllar boyunca köylerde üretiliyor oluşu, pidenin Trabzon'da yeni olmadığı tezini savundurmaktadır.

Trabzon'un şehir ve ilçe merkezlerinde pide üretimi için günümüzde pide salonları işletilmektedir. Bu pide salonlarının geçmişi 80'li yıllara dayanmaktadır. Bu tarihlerin öncesinde pideler, ekmek fırınlarında üretilmiştir. Köyden çarşı merkezine çalışmaya gelen vatandaşlar yanlarında lahana yapraklarına sarılı hâlde getirdikleri peynir ve tereyağını fırıncıya vererek kendilerine pide yapmalarını istemişlerdir. Akşama kadar kendilerini tok tutan bu yiyecekte sonra gün içinde herhangi bir yemek yeme ihtiyacı ortaya çıkmamıştır. Lokanta sayısının fazla olmaması, ayrıca lokantaya ödenecek paranın da halkta bulunmaması böyle bir sektörün ortaya çıkmasına sebebiyet vermiştir. Bu şekilde talep çoğalınca ekmek fırınları, ekmeğin haricinde pideyi de ürün portföylerine alarak üretip satmaya başlamışlardır.

Eskiden peynirli pide yapımında, yaylalarda üretilip deri tulumlara doldurulan ve tulumlarda olgunlaşan peynirler kullanılmıştır. Doldurulmalarının ardından zaman geçtikçe sertleşen bu peynirler rendelenerek parçalanmakta ve suda bekletilerek yumuşatıldıktan



Trabzon pidesi,
Tuncay Yavuz



Peyniri koyulduktan sonra fırına atılmak için son hazırlıkları yapılan peynirli pide

sonra peynirli pidenin harç malzemesi olmaktadır. Günümüzde yaylacılığın azalması bu peynirin, peynirlielerde artık çok fazla kullanılmamasına sebebiyet vermektedir.

Trabzon halkı pideye çok önem vermekte, fırında hazırlanan iç ile pide yaptırdığı gibi özellikle iç malzemesini kendisi hazırlayarak da ekmek fırınlarının yolunu tutmakta, hafta sonu kahvaltısı sofralarında keyifle tüketmektedir. Görüntü olarak kapalı ve açık, yuvarlak ve uzun olmak üzere çeşitleri bulunan pide, iç malzemesi bakımından da geleneksel peynirli ve kıymalı olarak üretilmektedir. Uzun yapılan pideyi yaşı büyük olanlar geçmişte hilal şeklinde tükettikleri için yine bu şekilde tercih etmekte, sipariş verirken “hilal şeklinde yap” demektedirler. Son yıllarda kavurmalı, pastırmalı ve dönerli pide çeşitleri yapılsa da genel eğilim peynirli ve kıymalı olmaktadır.

Pide ustası pideyle zaman geçirmelidir. Pideyi fırına atıp piştikten sonra geri almak olmaz. Özellikle odun ateşiyle yapılan pidelerin lezzetli olduğu gerçeğini de dikkate alarak ilk önce fırının çırılık¹⁰⁹ kısmında, ardından ortada ve en son olarak da koltuk¹¹⁰ kısmında pide pişirilir.

Pide yapımında en iyi is kokusunu ve aromayı aslında komar odunu vermektedir. Fakat günümüzde komar odununu bulmak çok kolay olmadığından Trabzon'da çokça olan ve fındık zamanı veya daha sonra bahçeyi gençleştirmek amacıyla kesilen yaşlı fındık ile meşe odunu pide yapımında kullanılmaktadır.

Pişmiş açık pideleri kayısı kıvamında yumurta sarısıyla birlikte tüketmek Trabzon halkının en sevdiği pide yeme ritüellerinden bir tanesidir. Pidenin üzerinde yalnızca yumurtanın sarısı isteniyorsa pide piştikten sonra üzerine yalnızca sarısı konulur ve tekrar fırına atılmadan servis edilir. Fakat sarıyla birlikte beyaz da isteniyorsa



Ekmek fırınlarında üretilen pideyi fırının içerisinde tüketmek keyifli bir ritüeldir

bu sefer kısa bir süre daha fırınlamak, beyazı pişirmek açısından gereklidir.

Kıymalı veya peynirli pidenin, fırından çıkar çıkmaz koca bir parça Trabzon tereyağı tam ortasına bırakılır. Zaten masaya gelene kadar tereyağının yarısı erir ve göl olur. Ekmek fırınlarında sunulan pidenin yanında bıçak veya kaşık verilmez. Geniş bir kâğıdın üzerine konulan pide, müşterinin önüne geldiğinde kalın kenarından bir parça kopartılır ve tam ortasına yani kıymanın veya peynirin yağ göllemiş kısmına bandırılır. Aslında kaşık gibi kullanılarak pidenin içi bu kenar parçasıyla alınır.

Pide, günümüzde yılın 12 ayı keyifle tüketilmektedir. Fakat 1960'lı yıllarda fırınlar yılın her mevsiminde pide üretmezdi. Havanın sıcak olması ve ihtiva ettiği bol tereyağı sebebiyle yaz mevsimlerinde pide üreten fırın olmazdı. Fırınlar pideyi havalar soğumaya başladığında üretmekteydiler. Hatta "Trabzon'da yazın döner, kışın pide yenir" sözü 60'lı yıllarda esnaf arasında yaygın kullanılırdı.

Trabzon'da tüketiciler, pideyi ekmek fırınlarında kurulu masalarda çoğunlukla ayran veya çayla birlikte tüketmeyi daha fazla tercih etmektedirler. Bu onlar için bir alışkanlık veya geleneksellik anlamı taşımaktadır. Ekmek fırınlarında üretilen pidenin daha lezzetli olduğu kanısı yaygındır. Bunun yanında pideci restoranları son dönemlerde rağbet gördüğünden pide fırınlarındaki tüketim azalmaya başlamıştır.

Gürcü mutfağında da bulunan, Abhaz mutfağının önemli ve dikkat çeken lezzetlerinden olan Haçapuri ile Trabzon pidesi birbirine benzemektedir. Haçapuri, ekmeği kalın ve yumuşak olmakta, Trabzon pidesi daha ince ve sert yapılmaktadır. Haçapuri şekil olarak ise uzun ve yuvarlak Trabzon pidesi arasında bir şekle sahiptir. Trabzon pidesinden en büyük farkı hamuruna margarin ile yumurta konulması ve bu şekilde pişirilmesidir.^{111,112,113,114,115,116,117}

Trabzon'da ekmek fırınlarında, pideci restoranlarında ve geleneksel halk mutfağında kullanılan pide çeşitleri şu şekildedir.

Kıymalı Pide

Kıymalı pideye Trabzon'da kıymalı adı verilir. Sipariş verirken kıymalı pide istiyorum denilmez, kıymalı istiyorum denilir. Yalnız açık mı kapalı mı, uzun mu yuvarlak mı olduğu ayrıca belirtilmelidir.

Kıymalı yapmak için 15 dakika yoğrulan un, su, tuz ve maya karışımı hamur hâlini aldıktan sonra 30 dakika kadar dinlendirilir. Bu dinlenme esnasında hamur belli oranda mayalanır. Hamur, ortalama 300 gramlık parçalara kesilir ve yuvarlatılarak beze yapılır. Beze hâline getirilen bu hamurlar, üzerine mısır unu veya buğday unu serilmiş pasalara¹¹⁸ konularak dinlendirilir. Hamur parçalarına elle yuvarlak veya uzun pide şekli verilir. Açık kıymalı için kıyma, domates, soğan ve biberden yapılan karışım hamurun içerisine konulur. Ardından odun ateşiyle yanan alevli taş fırında aleve yakın kıs-

Pidenin kıymalı iç
harcının konulmasının
ardından karıştırılması



ma atılarak hamurun kendine gelmesi için 5 dk civarında bekletilir. Bu süre sonunda fırının ağzına çekilen pidenin iç malzemesine, tereyağı ve tuz ilave edilerek karıştırılır. Fırının orta kısmına konularak 5 dk daha burada pişmesi sağlanır. Ardından fırının ağzında tekrar bir karıştırma işlemi yapılarak ateşin en uzak tarafına atılır ve 10 dakika daha pişirilir. Son pişirim aynı zamanda ürünü çekirme olarak da adlandırılır. Fırından çıkartılan pidenin içerisine tereyağı bırakılarak kendi ısıyla erimesi sağlanır. Bu esnada pidenin ekmek kısmına tereyağı veya bulamaç¹⁹ sürülür. Servis edilen pide, kenarlarından kopartılan parçaları yağa ve kıymaya banarak tüketilir.

Kapalı kıymalı pide yapımında kullanılacak olan iç malzemesi, pide hamuruna pişmiş olarak konulmaktadır. Fakat bunun için herhangi bir ocak kullanmaya gerek yoktur. Pide ustası, bir tava içerisine koyduğu tereyağı, soğan ve biberi taş fırının içerisinde soteler. Üzerine kıyma ve tuz koyarak karıştırdıktan sonra tekrar fırında pişirir. Bu karışım arzu edilen seviyede pişmesinin ardından soğutulmak üzere bir kenara alınır.

Peynirli Pide

Kıymalı pide halk arasında nasıl ki kıymalı diye adlandırılmışsa peynirli pide de peynirli diye adlandırılır ve bu şekilde istenir fırıncıdan.

Peynirli pide yapımında kullanılan hamur, kıymalı pidede olduğu gibi hazırlanarak pasalarda dinlenmeye alınır. Bu esnada ayrı bir yerde, pidenin içerisine konulacak olan peynir hazırlanır. Günümüzde pide yapımında yoğun olarak kullanılan kolot peyniri, bıçakla dilimlenerek suyun içerisine bırakılır. Suda bir gün civarında bekleyen peynir, içerisindeki suyla birlikte viskoz bir yapı hâline getirilir. Daha sonra olgunlaştırılmış tuzlu peynir içerisine katılır ve karıştırılır. Hamur parçalarına elle yuvarlak veya uzun pide şekli verilmesinin ardından tahta kaşıkla peynir karışımından alınarak hamurun içerisine konulur. Bir miktar da tereyağı konulabilir. Ardından odun ateşiyle yanan alevli taş fırına atılır ve fırında hamurun kendine gelmesi sağlanır. Yaklaşık 7-8 dakika süren bu işlemden sonra pide fırından çıkartılarak üzerine tekrar bir kaşık daha peynir konulur ve fırınlanır. Fırından çıkartılan pidenin içerisine arzuya göre tereyağı, yumurtanın sarısı veya tamamı konulabilir. Eğer bütün yumurta konulursa akı pişene kadar fırında tutulur. En son pidenin ekmek kısmına fırçayla bulamaç veya tereyağı sürülerek parlak bir görüntüde olması sağlanarak servis edilir. Bazen bir pide hamurunun içerisine hem kıymalı hem de peynirli harç konularak da pişirilmektedir.



Yarı yarıya
şeklinde
hazırlanmış
peynirli ve
kıymalı pideler



Hamsili Pide

Hamsili pide geçmiş dönemlerde geleneksel yöntemler kullanılarak yapılan fakat günümüzde kullanımı yaygın olmayan bir pide çeşididir.

Buğday unu, tuz, su ve maya birlikte yoğrularak ekmek hamuru kıvamında bir hamur elde edilir. Yaklaşık yarım saat bekletilen bu hamur mayalandıktan sonra istenen boyuttaki parçalara bölünür ve temiz, nemli bir bezle kapatılarak 15 – 20 dakika civarında dinlendirilir. Ardından elle genişletilerek yuvarlak pide şekli verilen hamurun üzerine hamsiler dizilerek fırına konulur. Fırının önceden yakılmış, içinin boşaltılmış olmasına, ateş olmamasına dikkat edilmelidir.

Mevsimi dışında tuzlanmış olarak tüketmek amacıyla, kasalarca alınıp imece usulüyle hamsi ayıklarken yapılan bir yemektir. Hamsi temizleme işine başlamadan önce yoğrulan hamurun içerisine temizlenen hamsilerden dizilerek fırınlanır. Yalnızca hamsi temizleme esnasında, yani o anda karın doyurma amacıyla yapılan bir üründür.

Hamsili pide yapılırken yoğrulan hamura önceki yıldan kalan salamura veya taze hamsinin suyundan da damlatılabilir. Dolayısıyla hamsili pidenin üzerine kullanılan hamsi hem taze hem de salamura hamsi olabilir.¹²⁰

İç Yağlı Pide

Tuzlu iç yağı veya kuyruk yağı Trabzon mutfağında sıkça kullanılan bir yağ çeşididir. Yemeklerde yağ olarak kullanılmasının yanında hamurun üzerine konularak pidesi de yapılmaktadır. İç yağlı pide hamuru yapmak amacıyla buğday unu, tuz, su ve maya birlikte yoğrulur. Yoğrulduğu teknede yaklaşık yarım saat bekletilen hamur mayalanmasının ardından porsiyonluk parçalara bölünür. Üzerine nemli tülbent örtülerek 15 – 20 dakika bekletilmesinin ardından elle genişletilerek şekil verilir. Yemeklerde kullanılmak amacıyla



tuzlanarak saklanmış olan iç yağdan, açılmış hamurların içerisine arzu edilen miktar kadar konulur ve fırına atılır.

İç yağlı pidenin Trabzonlu kadınların rutin işlerinden bir tanesi olan toplu miktarda ekmek pişirme geleneği sonucu ortaya çıkmış bir lezzet olduğu değerlendirilmektedir. 10 - 12 günlük toplu ekmek pişirme işlemi uzun süren bir uğraştır. Bu sebeple ekmek yapmak için gelen komşuları ve ev halkını doyurmak amacıyla ayrıca bir yemek yapmaktan ziyade eldeki ürünleri pratik bir şekilde değerlendirmek, tercih edilen bir yöntem olmuştur. Pratik bir yemek olan iç yağlı pide de bu şekilde ortaya çıkan bir lezzettir. Köylerde çok beğenilen ve yemeklerde bolca kullanılan tuzlu iç yağ, hamurun üzerinde direk ateşi görerek pişirilmiş, daha lezzetli bir hâle gelmiş ve insanlar tarafından keyifle tüketilmiştir. Fakat günümüzde yapımına rastlanılmadığından bu lezzeti tatma şansı pek bulunmamaktadır.^{121,122}

Lames

Kabuğu ayrılmamış buğdaydan öğütülen un, ekşi maya, su ve tuz bir tekne içerisinde karıştırılır. İyice yoğrulmuş bir hamur elde edilir. Daha sonra bu hamur 30 dakika civarında dinlendirilir. Ilık bir şekilde dinlendirilen hamur mayalanarak kabarıp. Bu esnada bal kabakları soyularak tencerenin içerisine doğranır. Üzerine tereyağı, su, şeker ve nane konularak patates püresi haline alana kadar pişirilir. Ardından mayalanmış hamur bir lahana yaprağının üzerine alınır. Daha sonra hamur yayılır ve püre hâlindeki iç, bu hamurun bir kenarına daha yakın olacak şekilde üzerine konulur. Hamurun diğer tarafı da kabaklı pide içinin üzerini kaplayacak şekilde örtülür. Ardından fırına atılarak yaklaşık yarım saat süresince pişirilir ve daha sonra da tüketilir.

Geçmişte halk, buğdayı kendi tarlasında yetiştirdiğinden ötürü o dönemde lamesin yapılışında kabuklu buğday kullanılmıştır. Buna sebep olarak eskiden buğdayın kabuğunu tam anlamıyla ayırarak alet ve ekipmanın bulunamaması gösterilebilir. Fakat günümüzde



Lames pidenin içinin doldurularak kapatılması



Lahana yapraklarının üzerinde ta fırınlara konulan lames pideler



işlenmiş olarak hazır hâdde piyasada satılan un kullanılmasıyla kepeği ayrılmış undan yapılan lamesler pişirilmektedir.

Lames, aynı zamanda mısır unuyla da yapılmaktadır. Tek fark hamurun buğday değil de mısır unundan elde edilmesidir. Ot, sebzeler ve kıyma da pişirildikten sonra lamesin iç malzemesi olarak kullanılabilir. Taş fırında veya yer ateşinde de pişirilebilen lamesin üzeri yerde pişirilirken gugur sacı kapatılır ve sac üzerine de sıcak kl konulur. Yer ateşinde gugur sacın altında pişirildiğinde ısı, fırındaki göre daha düşük olduğu için pişirme süresi 2 saat civarında olmaktadır.

Kabaklı mısır ekmeği imeceyle pişirildiğinden o esnada kalabalık bir ortam olmaktadır. Lames, hem bu kalabalık misafirleri doyurmak hem de yakılmış olan fırının ısısının düşmesi, böylece kabaklı ekmeğin yanmaması amacıyla pişirilmektedir.^{123,124,125,126}

TRABZON DONDURMASI

Trabzon dondurması halk arasında bilinen ismiyle de Trabzon sadesi. Bu dondurmayı daha önceden bilmeyenler, sade olarak değil de karamelli olarak düşünmektedirler. Satıcıdan sade dondurma isteyenler Trabzon sadesini gördüklerinde şaşırılmaktadırlar. Çünkü diğer dondurmalar gibi bembeyaz olmayıp sarımtırak renkte bir dondurmadır. Çünkü süt, şeker ve salebin sekiz saat kaynatılmasıyla elde edilen bu dondurmada hem süt hem de şeker karamelize olmakta, bu da ürünün rengini değiştirmektedir. Uzun süre kaynamayla birlikte suyu azalıp kuru maddesi artmakta, bu da ortaya sert bir yapı çıkartmaktadır. Sütün suyunun uçurulup kuru maddesinin artması ve karamelizasyon meydana gelmesi lezzete de olumlu yansıyan bir durum olmaktadır. Tabi bir de Trabzon sığırlarından elde edilen yağı bol sütün kullanılması bu lezzete ve görünüme katkı sağlamaktadır.

Trabzon dondurmasında kullanılacak sütün en büyük özelliği tam yağlı olmasıdır. Su katıldığı takdirde kaynatılarak buharlaşma süresi daha da uzayacağından tercih edilen bir durum değildir. 1960'lı yıllarda Trabzon'un şehir merkezinde yapılan dondurmalarda kullanılan en kaliteli süt şehrin çevresindeki köylerden getirilmiştir. Süt, inekten sağılır sağılmaz dükkâna getirilir ve hemen işleme alınır. Günümüzde şehrin çevresinde hayvancılık azaldığı için dondurmanın yapımında kullanılan süt çoğunlukla Hamsiköy'den temin edilmektedir.

Dondurmada önemli bir başka bileşen saleptir. Her ne kadar Trabzon'da bol miktarda orkide yetişse de bunlardan salep elde edilmemiş, genelde Burdur'un Bucak ilçesinden getirilen salepler kullanılmıştır. Fakat gıda ürünlerinde tağşiş o dönemde de vardı. Toz olarak alınan salebin içerisine mısır, buğday veya patates nişastası karıştırıldığı için ortaya çıkmasıyla Trabzonlu dondurmacılar artık salebi çekirdek hâlinde alıp, el veya kahve değirmenlerinde öğütterek kullanmışlardır.

Dondurma yapmak amacıyla işletmeye gelen sütler öncelikle ufak bir kâsede kaynatılır. Ne kadar bilindik üreticiden alınırsa alınır, sütte bir bozukluk olma ihtimali her zaman değerlendirilir. Kaynatılan süt eğer kesmiyorsa bidondaki sütün tamamı kazana boşaltılır. Bu şekilde sütler kontrol edilerek 300 kilogramlık kazanlara alınır ve kaynatılmaya başlanır. Süt kaynatılırken mutlaka bir kişi sürecin sonuna kadar o kazanın başında bulunmalı, büyük süt gudallarıyla birlikte kazan devamlı karıştırılmalıdır. Aksi takdirde dibi tutup yanabilir. Karıştırılan süt kabardığında yani kaynamaya başladığında her bir kilogram süte ortalama 70 gram şeker ilave edilir. Sütün kazana alınıp, kaynamaya başladığı esnaya kadar geçen süre yaklaşık bir saattir. 300 kilogramlık süte yavaş yavaş verilen toplam 21 kilogram şeker, karıştırılarak iyice yedirilmelidir. Şekerin, sütün içerisinde tamamen eridiğinden emin olunana kadar karıştırma

Trabzon dondurması ►





Dondurma karışımının makinede dondurulması işlemi



Kısmen dondurulmuş dondurma karışımının makineden boşaltılması

işlemi daha sık gerçekleştirilir. Bu süre yaklaşık 45 dakika civarındadır. İçerisinde şeker çözünmüş olan süt, hem iki saate yakın kaynamayla kaybettiği buhar hem de şekerle birlikte artan kuru maddesi sebebiyle koyulaşmaya başlayacaktır. Bu durum salebin ilave edilmesi için bir gösterge niteliğindedir.

Trabzon dondurması yapımında salep direkt olarak sütün içerisine eklenmez. Bunun yerine bir çalpara içerisine, kaynayan süt kazanından yaklaşık 4,5-5 kilogram kadar alınır ve içerisine 1,5 kilogram salep, yavaş yavaş karıştırılarak yedirilir. Bu işlem ortalama yarım saat civarında sürmektedir. Büyük kazana salep koyulmamasının sebebi topak hâline gelerek çökmesidir. Çalparadaki salepli süt büyük kazana savrulularak dökülür ve karıştırmaya devam edilir. Savrulularak dökmek yani yüksekten kazanın içerisine

ne dökmek, salebin iyice karışmasını sağlayacaktır. Salebin yedirilmesinin ardından karışım hâline gelen süt, pişirilmeye devam edilir. Sürekli karıştırma işlemiyle birlikte bu süre salebin ilave edilmesinin ardından ortalama 5,5 saat civarındadır. Bu süre sonunda kıvamı yüksek bir karışım elde edilmiş olacaktır.

Kazana ilk etapta koyulan süt miktarı 300, şeker 21 ve salep 1,5 olmak üzere toplamda kullanılan madde miktarı 322,5 kilogram civarındadır. Fakat ortalama 8 saat gerçekleştirilen kaynatma işlemi sonucunda elde edilen karışım miktarı yaklaşık 200 kilogramdır. Yani elde kalan karışım, ilk hammaddenin %62'si civarındadır. Yaklaşık %38 oranında madde kaybı meydana gelmiştir. Bu sebeple kazanın altı kapatılıp tencerele alınıldığında kıvamı çok yüksek olan bir karışım elde edilmiş olmaktadır. Elde edilen karışım daha ufak tencerele boşaltılarak bekletilir. Yaklaşık 12 saat civarında ve oda sıcaklığında bekletilen karışımın ağzı yalnızca bir tülbentle kapatılmalıdır. Aksi hâlde buharlaşma sonucu kapakta meydana gelecek olan yoğunlaşma, karışımın içerisine damlalar hâlinde su akmasına, bu da ürünün yapısında ve tadında olumsuzlukların ortaya çıkmasına sebep olacaktır.

Karışım, 12 saat bekletilmesinin ardından dondurma yapma makinelerine alınır ve 10 dakikalık karıştırma işlemi sonucunda elde edilen ürün -18° C'de 24 saat muhafaza edilerek tüketime sunulur. Bu şekilde elde edilen Trabzon dondurması sert bir yapıda ve karamel rengine yakın bir renge sahip olmaktadır.

Trabzon'da dondurma üretiminde dondurma makineleri ve -18° C muhafaza dolapları çıkmadan önce kol gücüyle çalışan makineler

Trabzon sadesi olarak da adlandırılan bu dondurmayı deneyimlemek amacıyla satıcıların önünde uzun kuyruklar oluşmaktadır



kullanılmaktaydı. O dönem kullanılan makineler, iç içe geçmiş silindir şeklindeki kazanlar şeklindeydi. En dışta olan kazan içerisine kar ve tuz karışımı konulmakta, bu kazanın içerisine yerleştirilmiş diğer kazanın kolu çevrilmekte, kolun ucunda olan ve kazanın dibine kadar inen karıştırma miliyle de dondurma üretilmekteydi. Bu şekilde üretilen ve yumuşak hâlde olan dondurma hemen tüketilmekte, dondurarak muhafaza şartları olmadığından bekletilmesi uygun olmamaktaydı. Elle çevrilen kazanlarda ihtiyaç duyulan kar, Trabzon'un Karlık ve Soğuksu köylerinden at arabası, katır veya eşeklerle getirilerek kullanılmıştır. Bu köylerde açılmış olan kar kuyuları yazın Trabzon'un kar ihtiyacını karşılamıştır.

Trabzon'da dondurma üretiminin 1880 yılına dayandığı belirtilmektedir. O dönem Akçaabat'ta yaşayan Vasili adında Trabzonlu bir Rum, gittiği İstanbul'da öğrendiği dondurma yapımını Akçaabat'ta uygulayarak dondurma yapmaya başlamıştır. Sarıtaş Mahallesi'nde bir kilisenin yanında bulunan kar kuyusuna daha önceden doldurdukları karları kilisede ayin yapıldığı günlerde çıkartarak dondurma yapmış ve satmıştır. Osman Baş, Trabzon'da ilk dondurmanın bu şekilde üretildiğini söylemektedir. Bu kar kuyularının dondurma yapımından önceki kullanım amacı yazın şerbet, ayran, su gibi ürünleri soğutmaktır. Osman Baş'ın dedesi olan Alibaşoğlu Molla Mehmet, Vasili'den öğrendiği dondurmacılığı geliştirmiştir. Asıl mesleği koz helvası yapmak olan Alibaşoğlu Molla Mehmet, Hıdırnebi Yaylası'ndan getirttiği karlarla şerbet, limonata yapmış ve daha sonra dondurma imalatını da gerçekleştirmiş, böylece kışın koz helvası, yazın ise dondurma satmıştır.

Trabzon'da kuyularda biriktirerek dondurmalarda kar kullanma geleneği, Değirmendere'de Et ve Balık Kurumu fabrikasının açılmasına kadar devam etmiştir. Burada üretilen buzun piyasada satılabilmesi amacıyla kar kuyularından elde edilen karın dondurma veya şerbetlerde kullanımı yasaklanmış, Et ve Balık Kurumu'ndan

alınması gerektiği belirtilmiştir. Daha sonra makineleşmeyle bu durum da ortadan kalkmıştır.

Günümüzde eski yöntemle yapılan sarımtırak renkte ve sert yapıdaki Trabzon dondurmasını satan işletme sayısı çok azdır. Bu lezzeti bilen vatandaşlar, sayısı az olan işletmelerin önünde dondurma alabilmek amacıyla uzun kuyruklar oluşturmaktadır. 8 saat gibi uzun bir pişirme süresine sahip olan, Trabzon'da üretilen yağlı sütlerden elde edilen, kendine özgü pişirme tekniği olan ve kesinlikle coğrafi işaretle tescillenmesi gereken bu ürünün yerine Trabzon'daki pastaneler ve sokak satıcıları maalesef şehir dışından gelen ve ancak sütlü buz kategorisinde değerlendirilebilecek dondurma benzeri ürünleri satmaktadırlar.^{127,128,129,13,131,132}

TRABZON DÖNERİ

Trabzon'da et döner deyince müdavimleri için akan sular durmaktadır. Maharetli ustaların ellerinde yapılan bu döneri lokantalarda yanında çorba veya tatlı yemeden tüketen Trabzonlu oldukça fazladır. Bu kişiler için amaç karın doyurmak değil et dönerden keyif almaktır. Şehirde isimleriyle markalaşmış, Trabzon halkı tarafından aranan döner lokantaları bulunmaktadır. Ömürlerini döner vermiş olan ustalar bu lokantaları kendileri işletmektedirler. Bilindik dönercilerin tabelalarındaki işletme unvanlarında dönerci oldukları mutlaka yazmaktadır. Hatta bazılarının uzmanlık alanı yalnızca dönerciliktir. Çorba, pilav ve tatlı, dönere eşlik etmesi bakımından, diğer tencere yemekleri ise alternatif olması açısından tezgâhta bulundurulmaktadır.

Odun ateşinde pişen et döneri daha başarılı bulan ve tercih eden tüketiciler olduğu gibi "maharet döner ateşinin kaynağında değil ustanın maharetindedir" diyen ve odun ateşini tercih etmeyen yılların ustaları da bulunmaktadır. Dönerin maharetli kesimi onu tane tane düşürmektir. Parçalanmış veya birbirine yapışmış, iyi piş-



Trabzon dönerinin
kesilme işlemi,
Osman Akçay



memiş döner, usta için kendi sanatına yaptığı saygısızlıktır. Bundan dolayıdır ki Trabzon'da bir lokantada masaya oturduğunuzda döner hemen önünüze gelmez. Önceden kesilip tavada bekletilmez. Sipariş üzerine ateş harlanır, sanatçının yağlı boya tabloya fırçasını sürmesi gibi usta tarafından bıçakla kesilir ve tartılarak sıcak sıcak önünüze gelir.

Aslında en lezzetli döner, koyun etinden yapılmakla birlikte günümüzde Trabzon halkı koyun kokusuna çok fazla rağbet etmediğinden dana etinden yapılan döner tezgâhlardaki yerini almıştır. Sinirleri alınarak temizlenmiş dana eti yaprak hâlinde açılarak marine edilir. Sığır veya yaşlı hayvan eti dönerde kullanılmamalıdır. Aksi takdirde sert ve sinirli bir yapıda döner karşımıza çıkacaktır. Döner için kullanılacak et, genç dana eti olmalıdır. Lokantacılar, "Etin en iyisi dönerde, geri kalanı ise haşlama ve kuru fasulye yemeğinde kullanılır," derler. Marinasyon işleminde domates (kışın salça), kıyma makinesinden geçirilmiş soğan, yoğurt, tuz, karabiber ve az miktarda su kullanılır. Şişe takılmak için açılan dana yapraklar, bu marine içerisine yatırılarak 13-14 saat civarında bekletilir. Bu süre sonunda yaprak etler döner şişine takılmaya başlanır. Yaprakların arasına lezzet vermesi amacıyla ince ince açılmış kuyruk yağı konulmalı, döner şişinin en üstü kuyruk yağıyla kapatılmalıdır. Böylece, piştikçe eriyen yağ etin içerisine yavaş yavaş işlemektedir. 2 saat şişte bekletilmesinin ardından yakılan döner ocağında döner etinin dış yüzeyi mühürlenir ki etin suyu içerisinde kalsın. Bu şekilde ağır ağır pişirilir. Burada amaç etin suyunu kaçırmamaktır. Eğer su salarsa döner yavan ve kuru bir hâl alır.

Döner yapımı üç evreden oluşur. Ateşe ilk konulduğu ve dış yüzeyinin piştiği an birinci evredir. Bu evrede kesilen döner eti, tuzunu saldığı ve nemli olduğu için daha lezzetlidir. İkinci evre dönerin ilk kısımdan sonra kesilen bölümü olup dış kısmına göre daha az yağlı olur. Üçüncü evre dönerin sona kalan kısmıdır. Dönerin son kısmı pişene kadar beklediğinden ötürü daha yağsız ve daha susuz bir yapıdadır. Bu sebeple lezzeti en düşük bölümü burasıdır.

Trabzon'da et döner, pilav üzeri veya tırnaklı adı verilen lavaşla birlikte tüketilmektedir. Tırnaklının üzerinde tabakta veya diğer lavaşlara göre daha kalın olan tırnaklı lavaşın içerisine konularak dürüm yapılmak suretiyle de sıkça tüketilmektedir. Dönerin yanında garnitür olarak maydanoz, soğan piyazı ve yeşil biber, eğer mevsimi ise soğan piyazının yerine taze soğan sunulmaktadır. Ama unutulmaması gereken en önemli unsurlardan bir tanesi de dönerci tezgâhlarında hak hukuk meselesidir. Müşterinin hakkı dönerciye, dönercinin hakkı müşteriye geçmemelidir. Trabzonlu ustaların atalarından aldıkları en önemli miras budur. Bu sebeple her döner ocağının yanında bir adet küçük terazi bulunmaktadır. Döner terazide tartılarak tabağa veya tırnaklının arasına konulmakta, müşteriye o şekilde ikram edilmektedir. Bu uygulama Trabzonlu dönercilerin yazılı olmayan ahlak kurallarıdır.

Et döneri, nüfusun yoğun olduğu Of'ta 1940'lı yıllarda yalnızca hafta günlerinde takılmaktaydı. İlçe merkezlerinde geçmiş dönem nüfusu günümüzdeki kadar yoğun olmamakla birlikte yoğunluk daha çok köylerde olmaktadır. Yalnızca hafta günlerinde yani ilçe pazarının olduğu günlerde ilçe kalabalıklaşırdı. Bu sebeple müşteri sayısının hafta günlerinde fazla olması dönerin takılmasına sebebiyet vermiştir.



Trabzon'da et döneri günümüzde eskiden olduğu kadar yoğun değildir. Bunun sebebi zincir et döner restoranlarının açılmış olması, tavuk dönerin piyasaya çıkması ve döner ustalarının eskisi kadar fazla olmamasıdır. Hatta tavuk döneri için zincir restoranlar hızla artmakta, fiyatı et dönerden ucuz olduğu için halk tarafından tercih edilmektedir. Fakat yine de çok özel olan bu döner tadını arayanlar için hem Trabzon'un merkezinde hem de ilçe merkezlerinde onyıllar boyu et döner yapan işletmeler bulunmaktadır.

Trabzon'da et dönerle alakalı tarihsel bir kayda rastlamak mümkün olmamıştır. En önemli tarihsel kayıtlardan birisi olan Evliya Çelebi'nin *Seyahatname* adlı eserinde de, Trabzon'da dönerle alakalı herhangi bir bilgi bulunmamaktadır. 1694 - 1700 yılları arasındaki Trabzon'da çalışan esnafların kayıtlarını gösteren belgelerde kebapçılar bulunmaktadır.¹³³ Fakat üretilen kebabın ne olduğuna değinilmemiştir. 1840 yılında Trabzon'a gelen Jakob Philip Fallmerayer'de Trabzon'un merkezinde konaklamış olmasına rağmen döner veya benzeri bir yemekten bahsetmemiştir. Ama zengin tüccarların akşam yemek için aşevinden beş feniğe şaşlık adında "küçük kızarmış koyun eti parçaları" olarak yediklerini notlarında yazmıştır. Burada aşevi denilen yerin aslında bir ticari işletme olan lokanta olduğu düşünülmektedir.¹³⁴ Çünkü günümüzde bilinen manadaki aşevlerinin bedava yemek dağıtması gerekmektedir. Değirmendere'de ilk lokantasını 1940 yılında açan meşhur dönerci Muharrem Usta'nın işyerinde döner takip sattığı bilinmektedir. Bunun yanında 1960'lı yıllarda Moloz ve civarında meşhur olan bir söz bulunmaktadır özellikle esnaf arasında, "Kotancı'nın kebabı, Kalkanoğlu'nun pilavı" diye. Bunun anlamı, pilav yiyeceksen Kalkanoğlu'na gideceksin, kebab yiyeceksen Kotancılar'a. Kotancı dönerinin o dönemlerde Trabzon'da meşhur olduğu belirtilmektedir. Bu dönemde kebab diye bahsedilen yemek et dönerdir. Tüm bunlara rağmen Trabzon Belediyesi'nin Encümen kayıtlarında verilen bilgi, aynı zamanda Cumhuriyet dönemiyle alakalı dönerin ilk defa görüldüğü bir kayıttır. Bu kayıtlara göre 1970 yılında Tereyağlı İskender Kebabı ve Uludağ Kebabı adlı yemekler lokanta fiyat tarifelerinde bulunmaktadır. Fakat burada kebab olarak, ayrıca Uludağ ve İskender isimleriyle anılmış olması Trabzon'a özgü olma durumuyla alakalı soru işaretleri oluşturmaktadır.¹³⁵

Evliya Çelebi'nin *Seyahatnamesi*'nde rastlanılan bir bilgi, dönerle alakalı kaynak vermesi bakımından önemlidir. Bu bilgiye göre; Kırım vilayetinde bir koyun kesilip parçalandıktan sonra demirden yapılmış kebab şişine iki uç tarafı ince, ortası kalın olarak geçirilmiş ve altında ateş yakılarak yavaş yavaş pişirilmiştir. Verilen bu bilgi aslında dönerin yatay hâlini yani çağ kebabını ifade etmektedir.¹³⁶ O dönemler Karadeniz'in bir Osmanlı gölü olması bu yemeğin Karadeniz'in kuzey kıyılarından güney kıyılarına yani günümüzdeki Doğu Karadeniz kıyılarına iletilebileceği ihtimalini ortaya koymaktadır.^{137,138,139,140,141}



TRABZON SARI KURABİYESİ

Trabzon sarı kurabiyesi, geçmişte halk arasındaki ismiyle “gariban pastası”. Trabzon dışına gidenlerin hediye veya gittiklerinde tüketmek amaçlı mutlaka yanlarında götürdükleri, şehir ile özdeşleşmiş bir üründür. En az 200 yıldır bu coğrafyada üretildiği söylenmektedir. Fakat kaynaklarda bunu doğrulayacak bir bilgi maalesef bulunmuyor. Onun yerine Trabzon şehir merkezindeki esnafların bulunduğu kayıtlarda çörekçi fırınlarının olduğu belirtildiğinden, bu ürünün de acaba çörekçi fırınlarında üretilen bir çeşit olup olmadığı kafayı kurcalamaktadır.

Geçmişte taş fırınlarda üretilen sarı kurabiye, endüstrileşmeyle birlikte elektrikli veya LPG’li sanayi tipi fırınlarda pişirilmektedir. Sarı kurabiyenin en büyük özelliği uzun süre bayatlamamasıdır. Taş fırınların en büyük özelliği olan pişirdiği ürünün raf ömrünü uzun tutması, sarı kurabiyede de kendini göstermiştir. Böylece uzun ömürlü bir ürün ortaya çıkmıştır. Geçmişte sarı kurabiye ustaları çıraklarına, “ateşi seyret, kaç renk yanıyor” diyerek odun ateşinin kurabiye üretimi için ne kadar önemli olduğunu öğütlemişlerdir. Uzun sürede düşük ısıda yanan odun ateşi, kurabiyenin nemini iyice almakta ve raf ömrü süresince de kolaylıkla nemlenmesini önlemektedir.

Sarı kurabiye, dişleri yeni çıkan bebekler için annelerin başvurdukları bir kurtarıcıdır. Dişleri yeni çıktığında meydana gelen kaşıntıyı gidermesi amacıyla ellerine verilen kurabiye, tatlı olması ve sert yapısı sonucu bebekler tarafından çok sevilerek kullanılmaktadır. Kurabiyeyi ısırma çabasıyla bebek aynı zamanda diş etlerini kaşıyabilmektedir.

Buğday unu, şeker, kabartma tozu ve su kullanılarak hamuru elde edilen Trabzon sarı kurabiyesinin sarı rengi için üreticiler yayla yayla dolaşmışlardır. Yaylalardan topladıkları papatyaların beyaz dış yapraklarını atarak kalan sarı polen kısımlarının kaynatılmasıyla elde edilen boya, kurabiyenin sarı renginin kaynağıdır. Fakat günümüzde bu uygulama ortadan kalkmış olup gıda boyası ve kısımları de zerdeçal kullanılmaktadır.



Trabzon'da yaylalarda üretilen tereyağı ve peynirler batı illerine de toptancılar vasıtasıyla taşınmakta ve orada satılmaktadır. Alıcıların Trabzon'dan peynir ve tereyağı götürünlere söylediği en önemli sözlerden bir tanesi "Peynir ve tereyağı getirdin tamam da sarı kurabiye nerede?" şeklindedir. Yani Trabzon'dan gurbete gidenlerin yanında mutlaka sarı kurabiye bulunması gerekmektedir.

Trabzon sarı kurabiyesi günümüzde Türkiye genelinde satış yapan zincir marketlerin raflarında ve uluslararası alışveriş sitelerinin ürün portföyünde geleneksel ürün olarak yerini almaktadır. Bu satış ağıyla birlikte Trabzon dışındaki Trabzonlular ve diğer vatandaşlar tarafından tüketilebilen bir ürün olmuştur.^{142,143,144,145,146}

TRABZON SİMİDİ

Uzun Sokağın girişinde, Maraş Caddesi'nin ortasında, kunduracıların sonunda bulunan camekânlı simit arabalarının yanından geçerken bir simit alıp yemek için mutlaka karnınızın aç olması gerekmiyor. Fırında pişerken kavrulmuş bir aroma kazanan susam, sokakta yürürken kokusuyla davetkâr oluyor çocuk, genç, yaşlı bütün Trabzonlulara.

Trabzon simidi, un, şeker, tuz ve yaş mayanın aynı anda tekneye konularak kaldırabildiği kadar su ile yoğrulmasıyla elde edilmektedir. Kaldırabildiği su; hamurun ne çok sert ne de çok yumuşak olmadığı kıvamı elde etmek için gereken su miktarıdır. Yoğurmanın ardından hamur ortalama 20 dakika civarında dinlendirilir. Bu sürenin sonunda hamur, simit porsiyonu ağırlığı kadar kesilir. Trabzon simidinin ortalama pişmiş ağırlığı 70-75 gram civarındadır. Bu gramajı elde edebilmek amacıyla hamur 80 gram civarında kesilir. Daha sonra şekil verilmesinin ardından susam dolu tepsiye atılarak parmaklar yardımıyla susamın her tarafına bulaşması sağlanır. Bu esnada susam, simit hamurunun üzerine bulanır. Tepsiye dizilmesinin ardından daha önceden 235 °C ısıtılmış fırınlarda 18-20 dk civarında nar gibi kızartılır.





Pekmeze bulamadan üretilen Trabzon simidinin hamuru eğer çok sert olursa mayalanması daha geç meydana gelecektir. Fazla miktarda mayalama meydana gelirse de hamur çok fazla kabarıp ekmek yapısında bir simit olacaktır. Bu durum tüketici tarafından beğenilmemektedir. Diğer simitler gibi içerisinde sıvı yağ katılmaması dayanıklılığının önündeki engeldir. Bundan dolayı fırından çıkar çıkmaz en geç 2 saat içerisinde tüketilirse tadına doyum olmaz. Zaman geçtikçe daha sert bir yapı kazanacağından tüketimi hoş olmayacaktır. Bundan dolayıdır ki sokak tezgâhlarına devamlı taze simit takviyesi yapılmaktadır.

Trabzon simidiyle alakalı ilginç olan noktalardan bir tanesi de tadımlık olarak tüketilmek istenmesidir. Sokakta yürürken keyif veren bir lezzet olduğu gibi, akşam evinin balkonunda çayla

birlikte müthiş bir eşlikçidir halk için. Zaten ortalama 70 - 75 gram geldiği için insanın karnını da doyurmaz. Birçok simit çeşidinde pekmez kullanıldığı hâlde bu simitte kullanılmaz. Genelde peynirin eşlik etmediği, tek başına sade olarak tüketilen bir simit çeşididir.

Trabzon'un sağındaki simit de keldir, solundaki simit de. Bu yönüyle de farklıdır Trabzon simidi. Trabzon'un doğu komşusu Rize'nin de, batı komşusu Giresun'un da meşhur simitlerinin en büyük özellikleri susamsız oluşlarıdır. Bundan dolayı "kel simit" olarak da adlandırılmaktadırlar. Fakat bu iki şehirdeki simitlerin aksine Trabzon simidi, bol miktarda üzerine yapışmış olan susamıyla ün yapmıştır.

Gurbette yaşayan Trabzonluların memleketlerine geldiklerinde yapmaktan zevk aldıkları en önemli aktivitelerinden bir tanesi Meydan Parkı'nda simit ve hoholli¹⁴⁷ çay keyfidir. Yaz veya kış her ne zaman Trabzon'a gelirlerse büfeden veya camekândan simidini alıp Meydan'daki çay bahçesinde oturarak etrafı izlemek onlara çocukluklarını yaşatmakta, anılarını tazeletmektedir. Trabzon'dan ayrılırken yanlarında götürdükleri veya Trabzon'daki yakınlarından istedikleri simidin tadını gittikleri yerde, gurbette bulamazlar. Bir kayıt var mıdır bilinmez ama hangi havalimanında giden yolcu terminalinde hediye amaçlı simit satılmaktadır? Bunu da kaptırmadı Trabzonlu bir başkasına. Trabzon'dan giderken koli koli simit alınır ve bunlar donduruculara atılarak istenildiğinde çıkartılıp tüketilir. İşte simit Trabzonlular için bu kadar değerli bir üründür.^{148,149,150,151}

◀ Uzun Sokak ve Trabzon simidi birbirleriyle özdeşleşmiştir



TRABZON ZEYTİNİ

Trabzon, tarih boyunca zeytincilikte önemli bir konumda olmuştur. Trabzon'un ve kendisine bağlı ilçelerin sahil kesimleri zeytin yetiştiriciliği bakımından oldukça uygun bir iklime sahiptir. Bu da bölgede zeytin yetiştiriciliğinin gelişmesine sebebiyet vermiştir.

Zeytin ve zeytincilikle alakalı hâlihazırdaki en eski belge Vazelon Manastırı kayıtlarından elde edilmiştir. Bu belgeye göre zeytinyağı, Aşağı Maçka'da (günümüzde Maçka'nın sahile daha yakın olan yerleri olduğu düşünülmekte) üretilen, fındık, ceviz ve şarap kadar önemli olan bir üründür.¹⁵²

Osmanlı'nın Trabzon'u fethettiği dönemlerden itibaren Trabzon şehir merkeziyle birlikte, Of, Sürmene, Araklı, Yomra (Arsin o dönemde Yomra'ya bağlı olduğundan adı geçmiyor), Akçaabat, Vakfikebir ve Maçka ilçelerinde zeytin ağaçlarıyla alakalı Osmanlı tahrir kayıtlarıyla birlikte bazı belgeler bulunmaktadır. Bu tahrir kayıtları, zeytinin Trabzon'da hem yemeklik hem de zeytinyağı olarak kullanıldığını ve ticarete konu olduğunu, her iki üründen de XV. yüzyıl sonunda ve XVI. yüzyılda vergi alındığını belirtmektedir.¹⁵³

1640 yılında Trabzon'a yaptığı ziyarette Evliya Çelebi'nin dikkatini çeken ürünlerden bir tanesi de zeytin olmuştur. Trabzon'un dünyada meşhur olmuş bir zeytine sahip şehir olduğunu bildiren Evliya Çelebi " Trabzon'da yedi çeşit zeytin yetişmektedir. Benzeri Kudüs ve Şam'da bulunmaktadır. Ayasofya Cami'sinin etrafında İrem Bağları'na benzer zeytinlikler bulunmaktadır. Yedi çeşit zeytinden bir tanesi küçük olup, siyah kiraza benzemekte ve olgunlaşmadan yenmektedir" demektedir.¹⁵⁴ Günümüzde Trabzon'da ham iken dalında buruşan ve toplanıp çerez gibi tüketilen bir zeytin bulunmaktadır. Evliya Çelebi'nin bu zeytinden bahsetmiş olup olmadığı bilinmemektedir.

1777 yılında Trabzon'da doğan ve 1817 ile 1819 yılları arasında Karadeniz kıyılarını gezerek gördüklerini kaleme alan Per Minas Bijişkyan, o dönemki ismi Platan veya Pulathane olan Akçaabat'tan ve-





Zeytin hasadı amacıyla ağaçların silkelmesi



Branda üzerine düşürülen zeytinlerin yabancı madde ve çürüklerden ayıklanması



Yaklaşık 500 yıllık olduğu tahmin edilen zeytin ağacı,
Emin Çolak

rimli toprakları olduğundan bahisle, pek çok zeytin ağacı bulunduran ve bu zeytinlerden nefis zeytinyağı çıkartılan bir yer olarak bahsetmektedir.¹⁵⁵

1840 yılının Ağustos ayında Trabzon'u ziyaret eden Jakop Philip Fallmerayer, Akçaabat'ta yaşayan Hristiyanların zeytinyağı ürettiğinden, Trabzon'un muhtelif yerlerinde dolaşırken de görmüş olduğu zeytin ağaçlarından bahsetmektedir.¹⁵⁶

Trabzon'un Fâtih tarafından fethinden önce gayrimüslimlerin ibadethanelerinde vakıf olan zeytin bahçesi geleneği fetihten sonra da devam etmiştir.¹⁵⁷ Zeytinlikler, fetihten sonra camiler için vakfedilen tarım arazilerindedir. Akçaabat'taki bazı zeytinliklerde bulunan zeytin ağaçlarının belli bir kısmı meyvelerinin satılıp geliri camiye kalması amacıyla camilere vakfedilmiştir. Zeytin ağacına sahip olmayan halk, camiye ağaç başına belli bir miktar para ödeyerek bu vakfedilen zeytin ağaçlarından toplar ve kullanırdı.¹⁵⁸

Trabzon'da tarihsel süreçte zeytin hep önemli olmuştur. Hatta 1902 yılında sade yağlar hakkında yayımlanan bir nizamnamede Osmanlı İmparatorluğu topraklarında en çok zeytinyağı üreten şehirler Bursa, Halep ve Trabzon olarak sayılmıştır. Fakat sonrasında muhacirlik dönemi denilen 1. Dünya Savaşıyla beraber Rusların Trabzon'a girmesi ve halkın batıya doğru göç etmesi zeytinci-

liği Trabzon'da bitirme noktasına getirmiştir. Rusların çekilmesiyle birlikte geriye dönen halk zeytin ağaçlarını ısınmak ve yemek pişirmek amacıyla kesmiştir.¹⁵⁹ 1965'ten sonra zeytinde meydana gelen bir hastalık (küf) verimi iyice düşürmüştü ve ticari olarak zeytincilik bitme noktasına gelmiştir. Bu hastalığa yetkililer çözüm bulamayınca ağaçlar sökülmeğe başlanmıştır.¹⁶⁰

Günümüzde Akçaabat dışında herhangi bir ilçede veya şehir merkezinde zeytin üretimi gerçekleştirilmemektedir. Üretilen zeytin, bahçe sahipleri tarafından yalnızca yemeklik olarak kullanılmakta, zeytinyağı üretimine yetecek kadar zeytin bulunmamaktadır. Eylül ayı ortalarında yeşil zeytin hasadı, kararmaya başladığı ekim ayı sonlarında ise siyah zeytin hasadı yapılmaktadır. Bunun için öncelikle ağacın altına bir örtü serilir, daha sonra uzun çubuklarla birlikte yerden veya ağaca çıkılarak yakın dallara dikkatlice ve

zarar vermeden vurularak zeytinlerin yere düşmesi sağlanır. Bundan başka yine ağaca çıkılarak dallara zarar verilmemesi amacıyla yalnızca silkeleme yapılır.^{161,162}

Akçaabat'ta 1970 yılına kadar zeytinyağı üretimi gerçekleştirilmiştir. Bu döneme kadar hane halkının ihtiyacı dışındaki fazla üretim zeytinyağı komşulara satılmaktaydı. Akçaabatlı Emin Çolak "6-7 yaşlarında iken (1957 yılına denk geliyor) 'babaannem ile evde otururken Kutoz (şimdiki adı Korucu) köyünden bir kadın elinde siyah bir şişe ile bizden zeytinyağı almaya gelmişti ve babaannem ona yağ vermişti' demiştir. Ardından askere giderken (1970 civarı) ise evlerinde şirana olduğunu belirtmiştir. Eskiden zeytin bahçesi olan herkes mahallede şiranası bulunanların evinde yağ üretirdi.¹⁶³

Zeytinyağı elde etmek amacıyla iyice olgunlaşmış karardıkdan sonra toplanan zeytinlerin içerisinden çürük olanlar ve yabancı maddeler seçilerek temiz bir yere serilir. Serilen yerin toprak olmaması önemlidir. Çünkü topraktan zeytinlere küf benzeri yabancı maddeler geçerek yağın sağlık açısından olumsuz bir hâl almasına sebebiyet verebilmektedir. Serildiği yerde bir hafta on gün civarında bekletilen zeytinlerin iyice olgunlaşması ve yapılarının gevşemesi sağlanır. Daha sonra delikli tarafı aşağıda, diğer tarafı yüksekte kalacak şekilde yerleştirilmiş olan şirananın içerisine konulur ve üzerlerine sıcak su dökülerek zeytinlerin yıkanarak temizlenmesi sağlanır. Ardından bu zeytinler bir kıl çuvalın içerisine doldurularak tekrardan şirananın içerisine konularak yayılır. Daha sonra ayaklarını dizlerine kadar yıkamış olan insanlar şirananın içerisine girerek ayaklarıyla zeytinleri çiğnerler. Çiğneme işlemiyle birlikte şirananın deliğinden yavaş yavaş yağ sızmaya başlar. Bu işlem birkaç defa devam ettirilir. Şirananın ön tarafında bulunan mengeneyle çuvalın ucundaki ip burularak içerisindeki malzeme sıkıştırılır ve yağın iyice çıkması sağlanmış olur. Bu işlem birkaç defa (yağın çıkması güçleşinceye kadar) daha devam ettirilir. Yağ, biriktiği yerden alınmasının ardından çuvalın üzerine kaynamış su dökülerek meyvede kalan ve etrafa bulaşan yağın da sızması sağlanır. Bekletilen bu suyun üzerine yağ çıkar ve kepçeyle alınır. Elde edilen yağın şükrü ve orada bulunan kişilerin yemek ihtiyacını gidermek amacıyla ilk çıkan yağdan ziliktar yapılarak ikram edilmektedir. Zeytinyağının ışık ve ısı etkisiyle tadında



Zaguda yapmak amacıyla zeytin kırma işlemi



Zaguda zeytin

bozulma meydana gelmemesi için ağzı sıkıca kapatılmış küp, testi veya büyük siyah renkli cam kavanozlarda saklanması gerekmektedir.^{164,165,166}

Trabzon'da geçmişte yetişen ve Evliya Çelebi'nin de bahsetmiş olduğu siyah kiraza benzeyen zeytin haricindekiler yapısı gereği işlenmeden tüketilememektedir. Trabzon'da zeytini sofralık olarak kullanabilmek amacıyla farklı şekilde işleme metotları bulunmaktadır. Elde ettiğimiz, geçmişte yapılan ve günümüzde de uygulaması devam eden zeytin işleme metotları şu şekildedir.^{167,168,169;}

- 1. Yöntem:** Zeytinler yeşil olarak toplanıp ayıklandıktan sonra bir taş veya sert bir tahta üzerine tek tek konular ve çekirdeklerine zarar vermeden etli kısmı çekiç benzeri bir aletle patlatılır. Patlatılan zeytinler bir kabın içerisine yağlarının akıp gitmemesi için yıkanmadan doldurulur. En üstüne de ağırlık yapıp yüzeye çıkmaması amacıyla bir taş yerleştirilir. Ardından içerisine mümkünse kaynak suyu doldurularak ağzı kapatılır. Zeytinlerin erken olgunlaşması isteniyorsa iki günde bir, geç olgunlaşması isteniyorsa haftada bir olacak şekilde suyu değiştirilir. Yaklaşık 15 gün sonra tüketilmeye başlanan bu zeytinlerin iki ay içerisinde bitirilmesi gerekmektedir. İçerisinde tuz olmadığından raf ömrü kısadır. Eğer daha uzun süre dayanması isteniyorsa suyun içerisine kaya tuzu atılır. Tuz atılarak saklanan zeytin eğer serin yerde muhafaza edilirse bir yıl civarında dayanma süresine sahip olur. İşlem patlatarak değil de bıçak yardımıyla zeytinin çizilmesi yoluyla da yapılabilir. Yeşil zeytinin çizilerek veya patlatılarak suyun içerisinde bekletilmesiyle elde edilen ürüne zagoda (zaguda) adı verilmektedir.^{170,171}
- 2. Yöntem:** Öncelikle yeşil zeytin yıkanır, hiç kırmadan 2 litrelik bir şişeye doldurulur. Üzerine yarım çay bardağı tuz, yarım çay bardağı sirke, yarım çay bardağı zeytinyağı konulup mümkünse kaynak suyu ile doldurulur ve ağzı kapatılarak yaklaşık bir yıl boyunca karanlıkta tutularak tüketilir. Doldurulduktan sonra yaklaşık 15 – 20 gün içerisinde tüketilmeye başlanır.^{172,173}
- 3. Yöntem:** Kararmış zeytinler toplanıp yabancı maddelerden arındırıldıktan sonra teknede üzerlerine kaya tuzu atılır. Ardından çuvalların içerisine doldurularak asılır. Burada bekletilerek zeytinin tuzu emmesi sağlanır. Ardından çuval bir kap içerisine boşaltılarak zeytinler sofrala tuzu ilave edilerek her gün karıştırılır. Daha sonra küplere doldurulup serin bir yere kaldırılarak tüketilir. Tuzlama işlemi çuval yerine seledede de yapılabilir.^{174,175}
- 4. Yöntem:** 5 kg siyah zeytin, 1 çay bardağı tuz, 1 çay bardağı sirke, 1 çay bardağı zeytinyağı bir şişeye konular. İlk 2 ay boyunca şişeler 5 günde bir ters çevrilir. İki ayın sonunda zeytinler tüketilmeye başlanır.¹⁷⁶

Zeytinin geçmişte Trabzon'da bol olması yemeklerde zeytinyağının kullanılmasına sebebiyet vermiştir. Özellikle Akçaabat ilçesinde zeytinliklerin olduğu mahallelerde yaşayan yaşı büyük kişiler

hemen her yemekte zeytinyağı kullanıldığından bahsetmektedir. Kendi bahçelerinde bir birkaç yüzyıllık olduğunu düşündükleri zeytin ağaçlarının bulunması zeytinyağının geleneksel ve yöresel bir ürün olduğunu ortaya koymaktadır. Zeytinyağı, sabah kahvaltılarda içerisine eklemek bandırılarak tüketilmiş, mezgit buğulama, balık kızartma, hamsi kızartma gibi yemeklerde kullanılmıştır. Günümüzde ekonomik durumu iyi olanlar piyasadan temin edilen zeytinyağıyla yemeklerini yapmaktadırlar.^{177,178,179}

Dipnotlar

- 1 Nimet NUHOĞLU
- 2 Hamdiye KANTİN
- 3 Selma Uzunlar NUHOĞLU
- 4 Fatma HARBUTOĞLU
- 5 Nimet HARBUTOĞLU
- 6 Gülşen Derelioğlu KAAAN, *Kültür ve Ekonomi İlişkisi Bağlamında Fındık Folkloru*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara, 2019.
- 7 Murat TAŞKIN, *Trabzon, Ticaret, Tarım, Fındık – Çay*. Eser Ofset, Trabzon, 2008.
- 8 Özhan ÖZTÜRK, (2011), *a.g.e.*
- 9 Seyit Ali KAHRAMAN , (2022), *a.g.e.*
- 10 Sezgin DEMİRCİOĞLU, (2008), *a.g.e.*
- 11 Osmanlı İmparatorluğu'nda Sadrazamlık makamını ifade eden terim. Devlet idaresinin padişah vekili olarak önde gelen sorumlusu, başvezir. <https://islamansiklopedisi.org.tr/sadaret>.
- 12 TPE (2023-d). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/ea5bad6f-0035-4895-bf03-15d5f749ca53.pdf>
- 13 Zuluf: Fındığın çotanağına verilen isim.
- 14 Temli: Fındık ağacına verilen isim. Küçüğüne veya yeni filizlenmiş olana eşkin adı verilir.
- 15 Fındık temlisini aşağıya çekerek toplamaya yarayan temliden yapılmış alet. Bir ucundaki çengel temliye tutturulup temli aşağıya çekilir, diğer ucundaki basamağa basılarak da iki elle fındık toplanır.
- 16 Sapı uzun olan ve fındık temlilerini kesmeye yarayan bir çeşit orak.
- 17 Fındığın dış yüzeyindeki çotanağa verilen yöresel isimdir. Pustuk olarak adlandırılan da bulunmaktadır.
- 18 Yağlı kara: Kurumaya başlayan fındıkta rutubetin etkisiyle meydana gelen bozulma. Fındığın dış kabuğunun rengi kahverengiden siyaha dönmeye başlar. İçindeki tane ise kararmış ve tadı acılaştırır.
- 19 Fındığın içindeki yenilebilen kısım.
- 20 Naciye CEYLAN
- 21 Nebahat SARIALİOĞLU
- 22 Hanife ALBAYRAK
- 23 Fevziye GÜVELİ
- 24 İsmail Hakkı DEMİREL
- 25 Mustafa TURAN
- 26 Hüseyin Cahit AKGÜL
- 27 Hakan ERTÜRK
- 28 Nurcan KUŞAN
- 29 Her kasabada pazar kurulan haftanın belirli gününe verilen ad.
- 30 M. Hanefi BOSTAN, (2002). *a.g.e.*
- 31 Emine AK, (2019). *a.g.e.*
- 32 Jakob Philipp FALLMERAYER, (2011). *a.g.e.*
- 33 Hasan ŞEN
- 34 Osman BAŞ
- 35 Miraç Uğur CELALOĞLU
- 36 Cemal İSKEFİYELİ
- 37 Atilla İSKEFİYELİ
- 38 Kabuğu soyularak kavrulmuş olan susamın ezilmesi sonucunda ortaya çıkartılan akışkan bir ürün.
- 39 Osman BAŞ
- 40 Miraç Uğur CELALOĞLU
- 41 Cemal İSKEFİYELİ
- 42 Atilla İSKEFİYELİ
- 43 Osman BAŞ
- 44 Miraç Uğur CELALOĞLU
- 45 Cemal İSKEFİYELİ
- 46 Atilla İSKEFİYELİ
- 47 Ahmet Sezgin BÜYÜKADA
- 48 Necmettin ÇAKMAK
- 49 Yayla EVREN
- 50 Fatma BAYDAN
- 51 Kadriye ŞEHİN
- 52 Ümmi KELEŞ
- 53 Şaban ÇORUH
- 54 Ahmet AKYÜZ
- 55 Davut KÖŞELİ
- 56 Jakob Philipp FALLMERAYER, (2011). *a.g.e.*
- 57 Mustafa ALTUNTAŞ
- 58 Celal ŞEN
- 59 Taner KALKANOĞLU
- 60 Arda KALKANOĞLU
- 61 Şalpazarı Belediyesi (2022). <https://salpazari.bel.tr/Sayfa/15/tarihce>
- 62 Görkem TEYİN, "Kültürel Bir Miras; Tören Keşkeği Geleneği", *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 4(2), 2020, ss:313-321.

- 63 Fatma ŞENGÜL hâlde bulunan tanelerin ayıklanma işlemine yöresel olarak verilen isimdir.
- 64 Ayşe ŞENGÜL
- 65 İsmet ŞENGÜL 99 Mihriban TAŞĞIN
- 66 Nurettin YILMAZ 100 Necla TAŞĞIN
- 67 Fatih KÖSE 101 Neriman BEŞİR
- 68 Kolkhis: Kuzeydoğu Anadolu'da doğusu İberia (Gürcistan), batısı Pontus Euxinos, kuzeyi Kafkas Dağları ve güneyi Doğu Anadolu ile sınırlı olan alandır. (Veli ÜNSAL (2006), "Doğu Karadeniz'in Tarihi Coğrafyası", *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(2):129-144).
- 69 Xenophon *Anabasis: Onbinlerin Dönüşü*, Çev.Oğuz YARLIGAS,2. Baskı. İstanbul: Kabcacı Yayınevi, 2014.
- 70 Melih ARSLAN (2008), "Trapezus Sikke Darpları", *Bellekten*, 72(265): 707-746.
- 71 Xavier de PLANHOL (1979), "Trabzon'da Bağcılığın Önemi ve Gerileyişi", Çev. Özgür Yılmaz, *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 2017(23):251-262.
- 72 Seyit Ali KAHRAMAN, (2022), a.g.e.
- 73 Jakop Philip FALLMERAYER, (2011), A.g.e.
- 74 Jakob Philipp FALLMERAYER, (2011), A.g.e.
- 75 Ümmühan ÖZTÜRK
- 76 Ali YEŞİLYURT
- 77 Osman BAŞ
- 78 Ömer ŞEN - 1
- 79 Asile ÖZENLER
- 80 Hacı Osman TURHAN
- 81 Zehra TOPAL
- 82 Muteber ERDEM
- 83 Hanefi BOSTAN, (2002), a.g.e.
- 84 Ahmet HALAÇOĞLU, "İngiliz Konsolosu Longworth'a Göre Trabzon Vilayeti (1892-1898)", *Bellekten*, C. LXVII, S. 250, Aralık, 2003,
- 85 Kemalettin KUZUCU, "Osmanlı Döneminde Karadeniz Bölgesinde Mısır Kullanımı ve Mısır Tarımını Geliştirme Çabaları", *Sakarya Üniversitesi Fen Edebiyat Dergisi*, C. VII, S. 2, 2006
- 86 Ömer ŞEN, *Trabzon Tarihi*, Derya Kitabevi, Trabzon, 1998.
- 87 Jakop Philip FALLMERAYER, (2011), a.g.e.
- 88 Özhan ÖZTÜRK, (2011). A.g.e.
- 89 Mısır koçanı ve tanelerini örten koruyucu tabaka.
- 90 Osman ŞEN
- 91 Hüseyin Cahit SARIALIOĞLU
- 92 Hülya ARSLAN
- 93 Nisanur KÖŞELİ
- 94 Suzan KOÇ
- 95 Ertuğrul YAŞAR
- 96 Murat ÖZTÜRK
- 97 Taş fırını temizlemek amacıyla uzun bir çubuğun ucuna bez bağlanmasıyla elde edilen temizlik ekipmanı.
- 98 Trabzon'da mısır, fındık, fasulye gibi bir kap içerisinde veya bir yapıya tutunmuş
- 102 Sevim BAYRAKTAR
- 103 Emine ALTUNTAŞ
- 104 Fatma ÖZTÜRK - 1
- 105 Fatma ÖZTÜRK - 2
- 106 Sevgi ŞAHİN
- 107 Hatice KÖSE
- 108 Şükran TOPAL
- 109 Fırının ateşe en yakın kısmı. Pide ilk önce burada tutulur.
- 110 Fırının ateşe en uzak kısmı. Pide en son burada tutulur ve içinin çekmesi sağlanır.
- 111 Tuncay YAVUZ
- 112 Erol ZIVALIOĞLU
- 113 Osman BİŞİREN
- 114 İsmet ERGÜL
- 115 Süleyman BIÇAKÇI
- 116 Nedim AYAR
- 117 Mehmet EMİR
- 118 Hamurun dinlendirildiği tahta şeklinde, uzun ve yassı ahşap bir ekipman
- 119 Un, soğuk su ile açılır ve üzerine kaynamış su dökülür. Karıştırılarak homojen bir yapı hâlini alan bu maddeye bulamaç adı verilir.
- 120 Memnune BIYIK
- 121 Dursun ERTÜRK
- 122 Gülay YILMAZ
- 123 Fatma KÖŞELİ
- 124 Süleyman KÖŞELİ
- 125 Vesile KOKOÇ
- 126 Nesrin KÖŞELİ
- 127 Haydar ŞEN
- 128 Osman BAŞ
- 129 İhsan ERDOĞAN
- 130 Zeki ÖZBAK
- 131 Hüseyin Fatih ŞEN
- 132 Sibel ŞEN
- 133 Emine AK, (2019), a.g.e.
- 134 Jakop Philip FALLMERAYER, (2011), a.g.e.
- 135 Fatih EROL, *Arşivdeki Trabzon*, Trabzon: Ortahisar Belediyesi Kültür Yayınları, 2023.
- 136 Marianna YERASİMOS, *Evluya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü*, 2. Baskı, İstanbul:Yapı Kredi Yayınları, 2021.
- 137 Osman AKÇAY
- 138 Nizamettin BAYRAKTAR
- 139 Şevki SARAL
- 140 Celal ŞEN
- 141 Taner KALKANOĞLU
- 142 Miraç Uğur CELALOĞLU
- 143 Cemal İSKEFİYELİ
- 144 Atilla İSKEFİYELİ
- 145 Ömer BEŞİR

- 146 Reyhan ŞAHİN
- 147 Çay, bardağa dökülürken süzgeç kullanılmadığında bardağa düşen çay tanelerine verilen isim.
- 148 Ömer ÖZTÜRK
- 149 Zekeriya TURAN
- 150 Fatih SAYLAM
- 151 Esra SAYLAM
- 152 Murat KEÇİŞ, (2013), "Ortaçağ Kaynaklarında Akçaabat", *Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu*, Akçaabat – Trabzon (26 – 28 Nisan 2013).
- 153 Zehra TOPAL, "Trabzon'da Zeytinciliğin ve Zeytinyağı Üretiminin Tarihçesi", *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 2015 (19), 167 – 206.
- 154 Seyit Ali KAHRAMAN, (2022), *a.g.e.*
- 155 Per Minas BljİŞKYAN, *Karadeniz Kıyıları Tarih ve Coğrafyası*, Çev: Hrand D. Andreasgan, İstanbul: Edebiyat Fakültesi Basımevi, 1969.
- 156 Jakop Philip FALLMERAYER, (2011), *a.g.e.*
- 157 Zehra TOPAL, (2015), *a.g.e.*
- 158 Harun KÖŞELİ
- 159 Zehra TOPAL, (2015), *a.g.e.*
- 160 Emin ÇOLAK
- 161 Şengül ŞERAS
- 162 Kamil ŞERAS
- 163 Hacı Osman TURHAN
- 164 Hacı Osman TURHAN
- 165 Fedai TURHAN
- 166 Emin ÇOLAK
- 167 Naciye CEYLAN
- 168 Osman CEYLAN
- 169 Zehra TOPAL
- 170 Şaban PIRASOĞLU
- 171 Meryem ALTUNTAŞ
- 172 Şükriye AKYÜZ
- 173 Muhterem YETİMOĞLU
- 174 Şengül ŞERAS
- 175 Kamil ŞERAS
- 176 Emin ÇOLAK
- 177 Emine KANDEMİR
- 178 Kadriye ÖZTÜRK
- 179 Emin ÇOLAK



EKMEK



Geçmişte yaşanan ciddi ekonomik sıkıntılar ve gıda ürünlerine ulaşmanın zorlukları sebebiyle insanların karınlarını doyurmak amacıyla her öğünde mutlaka tükettikleri kolay bulunabilir bir üründür ekme. Trabzon halkı her öğünde mutlaka ekme tüketmektedir. Fırınlarda satılan ekmeğe geçmişte “cici mama” ismi verilmiştir. Çünkü bu ekme köy halkının evine nadiren girmekteydi, değerliydi, çocuklar için “ciciydi”, lezzetliydi. Trabzon’da geçmişte bu ekmeğe “has ekme” adı da verilmekteydi. Devamlı olarak mısır ekmeği kullanılan geçmiş dönem halk mutfağında, beyaz buğday unundan yapılmış ekme, güzel anlamında “has” tabiriyle adlandırılmıştır.

Peynir ekme, yağlı ekme, yoğurtlu ekme, domates ekme, salatalık ekme, helva ekme, zeytin ekme. Bu tamlamalar, yöre halkının özellikle çalışırken öğle arasında karnını doyurması bakımından derdine derman olan aperatif atıştırmalıklardır. Evde ekme olunca ev halkının karnı bir şekilde doycaktır. Mutlaka katık edecek bir yardımcı ürün bulunur. Zamanında Türkiye’nin en büyük yerli sermayeli endüstriyel yemek firması olan Obasan’ın Genel Müdürü Fatih Aslanoba’nın, ekmeğin yemekle ilişkisini anlatmak amacıyla söylemiş olduğu “Ekme, yemek için çok önemlidir. İyi bir ekme lezzetli olmayan bir yemeği yedirir fakat güzel ve lezzetli olmayan bir ekme lezzetli yemeği yedirmez.” söz çok önemlidir. Aslında bu, şu anlama gelmektedir: Sofrada ne olursa olsun, ekme lezzetli olmak zorundadır, ekme eğer lezzetliyse yemeği mutlaka tüketir.

Çarşıdan alınan ekme o kadar değerlidir ki, bayatladığında atılmaz, parça parça doğranıp şekerli su ve tereyağıyla birlikte hazırlanan şerbet, üzerine dökülerek “ekme makarnası” olarak öğünlerde besleyici ve yüksek kalorili bir ürün olarak tüketilmektedir. Trabzon kadını neden ziyan etsin ki ekmeği? “Ekme veli nimettir, kutsaldır, değerlidir, vazgeçilmezdir, baş tacıdır” Trabzonlu’ya göre, Anadolu’nun her karış toprağında olduğu gibi.

Günümüzde üretimi olmasa da geçmiş dönemlerde bu topraklarda buğday ve arpa üretimi olduğu kayıtlarda bulunmaktadır. XV. ve XVI. yüzyıl tahrir defterlerine göre Trabzon sancağında ve çevresindeki köylerde buğday, arpa üretimi yapılmakta ve bunlardan vergi alınmaktaydı.¹ Trabzon sancağında yetişen buğdayların Değirmendere’de bulunan değirmenlerde öğütüldüğü ve elde edilen buğday unundan şehirdeki taş fırınlarda ekme üretildiği kayıtlarda bu-

lunmaktadır.² Bu tarihsel kayıtlar doğrultusunda Trabzon halk mutfağında, yörede yetişen buğday ununun ekme yapımında kullanıldığı anlaşılmaktadır. Taş fırınların ve buğdayın, Trabzon'da yüzyıllar boyunca bulunuyor oluşu günümüzdeki Trabzon ekmeğinin ününün geldiği yeri tahmin etmeyi zorlaştırmaya gerektir. Buğday ve arpanın dışında mısırın öğütülmesiyle de elde edilen undan, mısır ekmeği yapılmış ve Trabzon sofralarının ana yiyecek maddesi durumunda olmuştur. Günümüz halk mutfağında ekme yapmak amacıyla kullanılan mısır unu, halkın kendi bahçelerinde yetiştirdiği mısırların değirmenlerde, buğday unu ise ya Trabzon dışından direkt olarak getirilmekte ya da getirilen buğdayın Trabzon'daki un fabrikalarında öğütülmesiyle elde edilmektedir.



Geleneksel ekşi maya yapımında kullanılan akasya çiçeği

Buğday ve mısırın yüzlerce yıldır üretilip kullanılan geleneksel tarımsal ürünler olduğu Trabzon'da, ekmeçilik de yüzyıllar öncesinden bu yana süre gelen bir meslektir. Fâtih'in Trabzon'u fetih tarihi olan 1461 yılından sonra tutulan kayıtlarda ekmeçi esnafının sayıları belirtilmekle birlikte ekmeçiliğin Trabzon'da bir meslek örgütüne sahip olduğu bile görülmektedir. Bu kayıtlara göre 1486 yılında iki gayrimüslim, 1554 yılında dört Müslüman, 1562 yılında 12 Müslüman ve üç gayrimüslim, 1564 yılında da beş Müslüman ve 2 gayrimüslim Trabzon'da ekmeçilik yapmıştır. 1562 yılında ekmeçilerin kethüdası Habbaş Mahmud iken aynı yılın sonlarına doğru Hasan b. İskender, Habbaş Mahmud'un yerine kethüdalığa seçilmiştir.

Trabzon İhtisab Kanunnamesi'ne göre, o dönemde ekmeçiler düşük gramajda satış yaptıklarında dirhem başına bir akça kendilerinden alınmıştır. Aynı zamanda ekmeğin kalitesine yönelik düzenlemeye göre de eğer ekmeğin pişkin olmazsa, siyah renkte olursa, temiz üretilmezse otuz akça ile beş akça arası ceza ödemesi zorunluluğu bulunmaktadır. 1562 yılına ait bir kayıta Hasan adında bir ekmeçinin ekmeğinin tartıldığı ve 20 dirhem eksik geldiği kayıt altına alınmıştır.³

Evliya Çelebi'nin notlarında Hatuniye Yemek İmaretinde bulunan ekme fırınında ekmeğin pişirilip camiden geçinenlere dağıtıldığına değinilmiştir. Yine bu ekme fırınından, imareti vakfedenin şartı gereği her gün sabah ve öğleden sonra olmak üzere bütün âlimlere yemeğin yanında birer parça ekmeğin verildiğinden bahsedilmektedir.⁴ Trabzon'un tarihsel dönemde en önemli ticaret merkezlerinden bir tanesi olan Aşağı Hisar'da bulunan Suk-i Sultanide (Sultan Çarşısı), XVII. yüzyıl esnafının kayıtlı olduğu bir listede dokuz esnaktan bir tanesinin de "Ekmeçiyen taifesi", 1694 ve 1700 yılları arasında ait Şer'iyye Sicillerinde Trabzon'daki 40 adet esnaf topluluğundan bir tanesinin de "Ekmeçi esnafı" olduğu belirtilmektedir.⁵



Ekşi maya kullanılarak yoğurulmuş ekme hamurunun dinlendirilmesi



Şekil verildikten sonra pasalarda dinlendirilen ekme hamurları

Padişahın Trabzon'da ekmekle ilgili bazı emirleri bulunmaktadır. 13 Nisan 1854 tarihli bir belgede Trabzon'da Tanzimat öncesinden beri fakirlere aylık olarak tahsis edilen ekme bedelinin eskiden olduğu gibi ödenmesine devam edilmesi; ancak bu tahsisatın miktarı arttırılmayarak ekme tahsisatı yapılan fakirlerden eksilen oldukça, boşalan tahsisatın ihtiyaç sahiplerinden birine tahsis edilmesine dair padişah emri çıkmıştır. 14 Ağustos 1902 tarihli başka bir belgede ise, Trabzon'da fırınlardan çıkan ekmeklerin bir süredir eksik gramaj ve çiğ olarak satıldığı belediyeye ihbar edilmiş fakat bu problem çözülmediğinden Dahiliye Nazırlığı'na şikâyetle bulunmuş, bunun üzerine nazırlık Trabzon vilayetine durumun tahkik edilmesi emrini vermiştir.⁶ Un bulmakta yaşanan sıkıntı sebebiyle fındığın yağının çıkarılmasından sonra kalan küspesi-

nin una katılarak çoğaltılması ve ekme yapılmasıyla ilgili bilgiler fındık başlığında aktarıldığı için burada değinilmemiştir.

Trabzon'da ekme denildiğinde akla gelen en önemli bileşen ekşi mayadır. Hatta Trabzon ekmeğinin temeli ekşi maya olarak nitelendirilmektedir. Günümüzde ekşi maya yapılamadığı takdirde ticari maya kullanılmaktadır. Fakat Trabzon'da geçmişte ekşi mayanın atası olarak çiçek mayası kullanıldığı belirtilmektedir. Özellikle Trabzon'da bolca yetişen akasya ağacının mayıs sonu haziran başları gibi açan çiçekleri 7-10 gün arası suyun içerisinde bekletilmekte, ardından temiz bir tülbentle süzöldükten sonra elde edilen su, hamur yoğrulurken kullanılmaktadır. Bu şekilde elde edilen hamurdan ekme pişirildiği belirtilmektedir.^{7,8}

Ekme yapımında ticari mayadan önce kullanılan ve ekmeğin kabarmasını sağlayan yöntemlerden bir tanesi de ekşi yoğurt veya ekşi ayrandır. Geçmişte buğday unundan ekme yapmak amacıyla tarlada yetiştirilen buğdayın, ayıklanıp, yıkanıp, güneşte kurutulup, su değirmeninde öğütölmesiyle hazırlanan unundan yaklaşık 2 su bardağı alınarak ekşitilmiş yoğurt veya ayranla yoğrulduktan sonra 3 – 4 gün boyunca kapalı bir kapta bekletilmesiyle ekşi maya elde edilmiştir. Bu ekşi maya kullanılarak ekme hamuru yoğrulmuştur. Yoğrulan bu hamur 3 – 4 saat civarında dinlendirilerek pişirilen ekme, artık ekşi mayalı ekme dir.

“İnsanın kalbi ne ise hamurun da mayası odur” demektedir, fırıncı üstatları. Bunu, insanın kalp tarafından şekil verilen ve hayat bulan

bir organizma olduğunu, ekmeğin ise maya tarafından var edildiğini, mayanın ekmeğin özelliklerini etkilediğini belirtmek amacıyla söylemektedirler.⁹

Ekşi mayalı ekmeğin içerisinde çok fazla delik (gözenek) olmaktadır. Bunun sebebi mayanın gaz yapması, gazın da buğdayın gluten yapısı tarafından tutulmasıdır. Kadınlar, buğday unundan yaptıkları ekmeğin kalitesini birbirlerine sorduklarında; ekmeğin çok güzel, kabarık ve yumuşak olduğunu belirtmek amacıyla “Hey maşallah, içinden arı geçer” demektedir. Yani ekmeğin güzelce kabarmış ve göz göz olmuştur.¹⁰

Hemen her evde inek bulunduğundan yağ ve peynir vazgeçilmez Trabzon lezzetlerinin başında gelmekte, ekmeğin birlikte tamamlayıcı ikili oluşturmaktadırlar. Evde yemek bulunmadığında yeni pişmiş, dumana tüten ekmeğin, içerisinde konulan tereyağıyla birlikte Trabzonlu'nun öğünü olmuş, bağ ve bahçe işlerinde bol enerji vermesi bakımından sıklıkla kullanılmış ve kullanılmaya devam edilmektedir. Bunun yanında ekmeğin veya tandırda yapılan lavaş arısına konulan peynir çeşitleri de keza aynı şekilde öğün geçiştirmeye yardımcı besinlerdir.

Trabzon'un geleneksel ekmeğin çeşitlerinin yapımında yoğun olarak mısır ve buğday unu, nadir de olsa arpa unu kullanılmaktadır. Mısır unuyla yapılan geleneksel ekmeğin yörede yetişen kabak, lahana, yabani otlar, meyvesi kullanılan sebzelerin yaprakları, küflü peynir, değmiş¹¹ (rimis) peynir, hamsi gibi bileşenlerle çeşitlendirilmekte, böylece farklı lezzetler ve zengin besin değerine sahip ürünler ortaya çıkmaktadır. Unun elde edildiği tahıl türleri, çeşitli ekmeğin pişirme ekipman ve eklentileriyle birlikte farklı ekmeğin biçimleri Trabzon mutfağında yüzyıllar boyu süre gelen bir geleneksel ekmeğin çeşitliliğinin ortaya çıkmasına sebebiyet vermiştir. Geleneksel Trabzon ekmeğin çeşitliliğinde ekmeğin, pişirildiği yer, ekipman, kullanılan hammadde veya bileşenlerin adıyla adlandırılmaktadır.

Yer Ekmeği

Belki de en eski ekmeğin pişirme yöntemi veya en eski ekmeğin türüdür. Trabzon'da, ekmeğin geleneksel pişirme yöntemlerine bakıldığında geçmiş dönemde kullanılan fakat günümüzde kullanılmayan yöntemlerden bir tanesi aşhanenin tabanında (yerde), lahana, incir, tespih çiçeği veya kestane yaprağının üzerinde pişirilen ekmeğindir. Yer ekmeği adı verilen bu ekmeğin pişirilmesi amacıyla aşhanede bulunan yer ocağında (kara ocak) ateş yakılır ve zemin kızdırılır. Zeminin kızdığı yani ekmeğin pişirme derecesine geldiğinin kontrolü tam bir ustalık becerisidir. Kenara çekilen ateşin bulunduğu yere bir tutam mısır unu atılır, atılan bu mısır unu eğer kızarsa ekmeğin için hazır olduğu anlaşılır. Zeminin kızdırılmasının ardından ateş kenara çekilir, buraya eldeki yaprak konulur ve hazırlanan hamur bu yaprağın üzerine bırakılır. Daha sonra gugur sacı hamurun üzeri kapatılır, sacın üzerine ise kenara çekilen sıcak kül,



Yer ateşinde pişirilen ekmeğ

kül üzerine fındık zuluflu¹² ve en üste ise kor konulur. Geçmişte iç bükey sac olarak pileki taşı benzeri bir ekipmanın kullanıldığı bu sistemde 3-4 saat süresince pişen yer ekmeğinin kabukları oldukça sert olmaktadır. Metal mutfak eşyalarının kullanılmasıyla birlikte hamur direkt olarak zemine değil de kıylı içerisine yerleştirilerek sacın altına konulmaya başlamıştır.

Özellikle mısır unundan yapıldığında sert kabuklu olan yer ekmeğinin rahatlıkla tüketilebilmesi amacıyla teknikler ve yemek çeşitleri geliştirilmiştir. Sert kabuklar akşamdan suya konulmuş, sabah yumuşamış olarak tereyağı ve soğanla kavrularak tüketilmiştir. Bazen gece yatarken kapatılan hamur, sabahleyin kahvaltı için açılmış, elde edilen mısır ekmeğiyle zumur¹³ yapılmış ve kahvaltıda keyifle yenmiştir. Günümüzde yer ekmeği üretimi olmasa dahi zumur yapımı devam etmektedir. Geleneksel bir lezzet olan zumur, tavada, kuzinede veya elektrikli fırınlarda pişirilen mısır ekmeğinden hâlen yapılmakta ve keyifli bir şekilde tüketilmeye devam edilmektedir.

Yerde ekmeğ pişirim yönteminden vazgeçilmesinin en önemli sebebi endüstrileşmeyle birlikte evlerde artık yerde ateş yakılarak yemek yapma geleneğinin ortadan kalkmasıdır. Bu vesileyle ilk önce taş fırınlar, daha sonra kuzineler, günümüzde ise elektrikli fırınlar ekmeğ pişirme işlemi için kullanılmaktadır. Şehirleşmenin artması, insanların köy hayatını bırakıp çeşitli sebeplerle şehir hayatını benimsemeleri sonucu günümüzde birçok evde ekmeğ pişirilmekte, fırın, bakkal, market gibi satış noktalarından temin edilmektedir.^{14,15}

Pileki Ekmeği

Yerde ekmeğ pişirme tekniğinin bir benzeri de pileki taşında ekmeğ pişirme yöntemidir. Kayalardan oyularak elde edilen pileki taşının içinin ısıtılması amacıyla ateş yakılır. Bu ateşe koyulan sacayağı üzerine pileki taşı ters çevrilerek içinin iyice kızdırılması sağlanır. Kızdırma yöntemlerinden bir tanesi de ateşin, doğrudan



Kızdırılan pilekinin içerisine yerleştirilen hamur



Pilekinin üzeri sacla kapatılmasının ardından kül, fındık zulufu ve korla kaplanır



Pilekide pişirilmiş ekmek

pilekinin içerisinde yakılarak yapılanıdır. Pileki taşının kızdırılmasıdaki amaç ısıyı bünyesine çekmesi ve hamurun pişirimini sağlamasıdır. Daha sonra ekmek tabanı için kullanılan yapraklardan herhangi biri taşın içerisine yerleştirilerek üzerine hamur konular ve sacla birlikte kapatılır. Daha sonra sacın üzerine sıcak kül, onun da üzerine fındık zulufu ve en üste ise kor konular, ağır ağır yanarak ekmeği pişirmesi beklenir. Yerde yapılan ekmek gibi 3-4 saatte pişebileceği gibi akşamdan konulup sabaha kadar daha ağır bir ateşte de pişirilmektedir.

Ateşin direkt olarak hamura temasının olmaması, arasında bir bariyer bulunması, asıl mantığın ısıtılan bir maddede (pileki taşı) biriken ısının hamuru pişirmesi, bu tarz ekmeklerin yavaşça pişmesine sebebiyet vermektedir. Uzun sürede pişen bu ekmeklerin kabukları, günümüzde elektrikli fırınlarda veya kuzinelerde pişirilen ekmeklere göre daha kalın ve sert, iç kısmı ise daha pişkin ve süngerimsi yapıda olmaktadır. Her ne kadar pileki ve sac olsa da ateşin dumanı ekmeğin aromasına olumlu bir katkı sağlamaktadır.^{16,17}

Arpa Kesmesi

Arpa kesmesi, geçmişte arpanın bol yetişmesinden ötürü ekmek yapımında ununun sıkça kullanıldığı Çaykara'nın, tandırda ekmek pişirilen köylerinde yapılmaktadır. Günümüzde arpa kesmesi pişirmek amacıyla kullanılan arpa unu, pazarlardan temin edilmektedir.



İsminaz Fındıkoğlu

Arpa unundan hamur yapılırken bir yandan da tandırın yakılması gerekmektedir. Çünkü bu ekmeğin pişiriminde alevi olmayan düşük sıcaklık tercih edilmektedir. Dolayısıyla tandır ateşinin yakılıp duvarları ısıtması, daha sonra da bu ateşin inmesi beklenmektedir.

Tandırın yakılmasının ardından arpa kesmesinin hamuru hazırlanmaya başlanır. Bu amaçla arpa unu ılık su ile birlikte yoğrulur (haşillanır¹⁸). Yoğrulan unun üzerine maya ve tuz ilave edilerek yoğurma işlemine devam edilir. İstenen kıvamın elde edildiği hamur, kabarması amacıyla bekletilir. Hamurun kabarması için beklenen sürede tandır ateşinin kabası iner ve kor hâline gelir. Kabaran hamurdan yumruk¹⁹ yapılarak tandırın kenarlarına konulur ve dinlenmeye bırakılır. Yaklaşık 20 dakika sonunda yumruk yapılmış bu hamurlar alınır ve rapadanın üzerine konularak yayılır, tandırın duvarlarına vurularak yapıştırılır ve pişirilir. Bu pişirme işlemi biraz uzun sürer.

Arpa kesmesinin, tandırda uzun süre tutulmasının sebebi, iyice kurumasıdır. İyice kurutularak nem oranı düşürülen arpa kesmelerinin dayanma süresi daha uzun olur. Arpa kesmesi, bahçeye gidenler tarafından öğün geçiştirmek amacıyla yanlarına alınmakta, suya batırılıp tüketilmektedir. Çok kuru olduğundan ıslatılmadan tüketimi pek mümkün değildir. Bahçe haricinde evde çay, hoşaf, ayran gibi bir sıvı içeceğe batırılarak yumuşatılır ve ardından da tüketilir.

Haldizen tarafında çokça yapılan arpa kesmesi için eğer bahçede yeterince arpa yetiştirilememişse Bayburt'a atlarla gidilip oradan alınır. Bunun için para ödemek yerine ormanlardan çatılar için hartama²⁰ yapılır, bu hartamaların karşılığında Bayburt'tan arpa alınır.

Aynı hamurdan elde edilen fakat tandırda veya sacda kısa sürede pişirilen başka bir ekmeğin çeşidi de arpa goloflarıdır. Daha yumuşak yapıda olan bu goloflar, arpa kesmesi pişirilirken yapılmakta, çocuklar tarafından üzerine tereyağı sürülerek pide gibi hemen tüketilmektedir.^{21,22,23}



Tandırda peynirli golof yapımı



Tüketime hazır hâldeki peynirli goloflar

Tandırda Peynirli Golof

Tandır kullanılarak pişirilen bir ekmek çeşidi de peynirli golof ekmeğidir. Diğer ekmeklerden farklı olarak hamuruna katılan peynir, bu ekmeğin tadını diğer ekmek çeşitlerinden farklı yapmaktadır.

Buğday unu, ekşi maya, peynir, tuz ve ılık su hep birlikte karıştırılarak elle yoğrulur. Yoğrulan hamur bir miktar bekletilerek mayalanması sağlanır. Mayalanıp kabaran hamurdan yuvarlak parçalar yapılarak bekletilir. Bu yuvarlak parçalara daha sonra elle silindirik bir şekil verilir ve tandırın duvarına yapıştırılarak pişirilir. Pişirme işleminin çok düşük ısıda ve uzun sürede olması gerekmektedir. Burada amaç peynirli golofların kurumasının sağlanmasıdır.

Peynirli golof ekmeğinin aroması çok keskindir. Peynirin rimislemiş olması yani fermente olarak olgunlaşması tadını ve aromasını farklılaştırmaktadır. Bu tat ve aromadan ötürü herkes tarafından kolayca tüketilebilen bir ürün değildir. Peynirli golof ekmeği, kuru bir ortamda yaklaşık bir yıl süreyle bozulmadan muhafaza edilebilmektedir. Peynirli golof ekmeği, arpa kesmesi gibi bahçelerde veya evde bir içecek veya sulu bir yemekle ıslatılarak tüketilmelidir.^{24,25,26,27}

Tandırda Lavaş

Yassı ve geniş bir yapıda olması, lavaşı Trabzon'un diğer geleneksel ekmeklerinden ayırmaktadır. Genelde kabarmış ekmek tüketiminin yoğun olarak yer aldığı Trabzon halk mutfağında az da olsa köylerde yapılan bir ekmektir.

Un, ekşi maya, tuz ve su bir tekne içerisinde karıştırılarak yoğrulur. Etrafı sarılarak yarım saat civarında mayalanması sağlanır. Ardından elle bu hamurdan parça parça bezeler kopartılarak top hâline getirilir ve bu şekilde bekletilerek bir müddet daha kabarması sağlanır. Beze hâlindeki bu hamur parçaları elle genişletilerek rapadan üzerine konular ve tandırın duvarına yapıştırılır. Pişen lavaşlar engiş yardımıyla tandır duvarından alınır ve tüketime hazır hâle gelmiş olur.



Lavaşın rapadan yardımıyla tandırın iç duvarına yapıştırılması



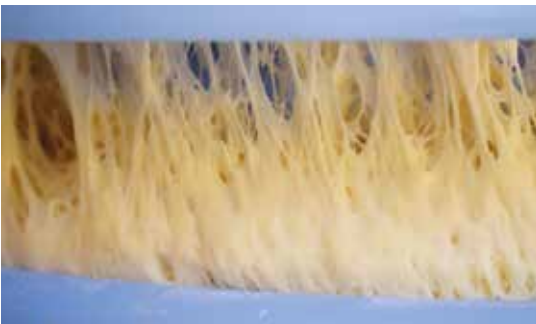
Tandır lavaşı

Tandırdaki ekmek pişirmenin zahmetli ve çok zor olması, bu ürünün yapımında imeceyi zorunlu kılmaktadır. Bu sebeple komşular toplanarak her gün bir ailenin lavaş üretimini gerçekleştirirler. Özellikle Trabzon halk mutfağında tandır lavaşı bir fast food ürünü olarak da değerlendirilebilir. Tandır başında, taze pişirildiği esnada arasına konulan tereyağı ve minziyle birlikte bu lavaşlar keyifle tüketilmektedir. Bahçeye çalışmaya giden ev ahalisinin yanına aldığı lavaş, minzi, peynir, taze soğan gibi ürünler hızlı bir şekilde tüketilerek çalışmaya kalınan yerden devam edilir.

Lavaş taş fırınlarda da üretilen bir ekmek çeşididir. Fakat ne zamandan beri fırınlarda üretildiğine dair bir bilgi bulunmamaktadır. Günümüzde tırnaklı adı altında mahallelerdeki ekmek fırınlarında üretilip satılan ve Trabzon dönerinin yanında beğeniyle tüketilen ve tercih edilen lavaş için özel lavaş fırınları işletilmektedir.^{28,29,30}



Kuzine ekmeği pişirmek amacıyla yoğrulan ve dinlenmeye alınan ekmek hamuru



Unun kalitesi, ekşi mayanın gücüyle birlikte iyice mayalanan hamur, büyük gözeneklere sahiptir

Kuzine Ekmeği

Ulaşım imkânlarının artması, sanayileşmeyle birlikte ev yapımında kullanılan malzemelerin değişmesi, yeni ev modellerini ve yeni mutfak ekipmanlarını kullanmayı gerektirmiştir. İnsanların hayatını kolaylaştırıcı bu ekipmanlardan bir tanesi de kuzinedir. Kuzineler, odunun yanmasıyla meydana gelen ateşi bir metalin içerisine hapsederek, ortaya çıkan ısıyla birlikte ürünleri pişirmeyi sağlayan bir ekipmandır. Ateşin yanması sonucu ortaya çıkan duman, baca sistemi yardımıyla evin dışına atılmaktadır. Böylece yer ateşi, kemer ateş gibi zahmetli ve dumaniyle birlikte evin içerisine zarar veren pişirme yöntemleri terk edilmiştir. Kuzinede pişirilen ürünlerden bir tanesi de ekmektir.



Hamur içi gözeneklerin büyük ve homojen dağılımda olması pozitif kalite göstergesidir

Diğer bazı ekmekler gibi kuzine ekmeğinin yapımında da un, tuz, su ve bir önceki yapılan ekmekten ayrılan ekşi maya kullanılır. Öncelikle ekşi maya bir miktar un ve su ile birlikte canlandırılır.³¹ Bu malzemeler yoğrulurken kullanılan suyun ılık olması mayanın aktif hâle gelmesi açısından çok önemlidir. Elle iyice yoğrulan ve kulak memesi kıvamına getirilen hamurun etrafı eski battaniye, kıyafet gibi eşyalarla sarılarak ısısının düşmemesi sağlanır. Bu şekilde yaklaşık kışın 2,5 - 3 yazın da ortalama 1,5 saat civarında ekşitilir (mayalandırılır). Mayalanma süresinin kışın uzamasının sebebi, soğuk havadan dolayı mayanın daha geç aktif hâle gelmesidir. Belirtilen sürelerin sonunda ekşiyen hamur kabarıp, içindeki havanın alınması için tekrar yoğrulur ve yağlanmış tepsiye konulur. Öncelikle ağzı kapalı olarak kuzinenin yakınında sıcak bir yere konularak tekrar bir miktar kabarması sağlandıktan sonra kuzinenin fırınına alınır. Sürekli kontrol altında tutulur ve çevrilerek pişirilir.

Kuzine, metal olması ve ısıyı kolay iletmesinden ötürü ekmeği hızlı bir şekilde pişirmektedir. Bu sebeple ekmeğin yanması muhtemeldir. Kuzine ekmeği pişirilirken mutlak suretle başında durulmalı, ateş kontrol altında tutulmalı, tepsi devamlı çevrilmeli ve pişirimin

sonuna doğru tepsi tabanının fırın zeminine değmesi önlenmelidir. Böylece iyi bir pişirim gerçekleştirilmiş olacaktır.^{32,33,34,35}

Kuzine Peynirlisi



Kuzine peynirlisi yapmak amacıyla hamurun içerisine yerleştirilen peynir



Fırından çıkartılan kuzine peynirlisi, kişi sayısına göre dilimlenir

Kuzine ekmeğinde olduğu gibi hazırlanan hamur tepsiye konulur ve elle yayılarak açılır. İçine peynir koyulup kenarları toplanır ve üzeri bohça gibi kapatılır. Ardından kuzinede, kuzine ekmeği gibi pişirilir.

Kuzine peynirlisi, fırından çıkartılır çıkartılmaz boydan boya üst kısmı bıçakla yarılarak içerisine bol miktarda tereyağı konulur. Bu tereyağı, peynirinin içinde eriyerek ekmeğin tabanına kadar inmekte ve ele alındığında sofraya damlamaktadır. Normalde ktır ktır olması gereken kuzine ekmeğinin tabanı, peynirli tereyağının erimesiyle birlikte sapsarı ve çok yumuşak olmaktadır.

Kuzine peynirlisi aslında geçmişte yapılan ve günümüzde de coğrafi işaretle tescilli pidelerin evde, kuzine sobalar kullanılarak pişirilmesiyle hazırlanan bir kahvaltılık üründür. Özellikle inek

bulunan hanelerde tereyağı ve peynir bolluğundan ötürü cumartesi ve pazar günleri bu peynirli, aile üyelerinin evde bulunması sebebiyle kahvaltılarda sıklıkla yapılmaktadır. Bu gelenek günümüzde hâlen devam etmektedir. Ekmeğin, yağı sünger gibi çekmiş olması bu peynirinin tadını ve albenisini arttırmaktadır. Tek başına çayla birlikte veya zeytin ve hanıfta reçeliyle katık yapılarak da tüketilebilir.^{36,37,38}



Üst kabuğu açılarak içerisine tereyağı koyulur ve iyice eridikten sonra afiyetle tüketilir

Barbunyalı Ekmek

Barbunyanın Trabzon'da kullanıldığı başka bir ürün çeşidi de ekmektir. Buğday unu, su, ekşi maya ve tuz kullanılarak yapılan hamur mayalandıktan sonra bir kısmı ayçiçekyağı ile yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Tereyağında soğanla birlikte kavrulmuş olan barbunya bu hamurun üzerine koyulur ve üzeri tekrar hamurla kaplanarak fırına sürülür. Geçmişte taş fırında pişirilen bu ekmek günümüzde kuzinede pişirilmektedir.^{39,40}

Kofoyda Ekmeği

Trabzon'da domuz lahanası adı verilen bitkinin yaprakları zehirli olduğu gerekçesiyle yemeklerde kullanılmaz, kesilir ve atılır. Fakat Çarşıbaşı ilçesinde bu bitkinin yumru gibi olan kökleri ekmek yapımında kullanılır. Bu yumrular domuzlar tarafından da kopartılıp yenildiği için domuz lahanası ismi verilmiştir. Toplanan yumrular, bir torba içerisine asılarak kurutulur. Kurutulmasının ardından tokmakla dövülen bu yumrular un hâline getirilir ve ekmek hamurunun içerisine karıştırılarak pişirilir.^{41,42}

Yağlı Yayla Ekmeği

Yayla dönüşlerinde yolda tüketmek amacıyla yapılan bir ekmektir. Havalar soğuyup yayla göçleri köylere inmeye başlamadan 1-2 gün önce yapılmaktadır. Bu ekmek, yayla dönüşü yolculuğunda hem yolda acıkıldığında elde aperiatif olarak tüketilmekte hem de yayladan iniş esnasında rastlanılan insanlara ve indikten sonra etraftaki komşulara ikram edilmektedir. İkram edilmesinin sebebi yaylalarda işin bitmesi ve sağ salim dönüşün kutlanması, etrafa bildirilmesi, şükredilmesi amacıyla.

Süt kaymağı tencereye alınarak ocakta ısıtılır. Eritildikten sonra üzerine şeker, maya, tuz ve alabildiğince un dökülerek hamur gibi yoğrulur. Ortalama 1,5 saat civarında bekletilerek mayalanması ve kabarması sağlanır. Top hâline getirilmesinin ardından kuzinede veya tandırda pişirilen bu ekmekler, 20 - 25 gün boyunca bozulmadan ve bayatlamadan saklanabilmektedir.^{43,44,45}





Peksimet

Peksimet ekmeğin pişirildikten sonra tekrar fırınlanıp kurutulmasıyla elde edilen ve buğday ekmeğinden yapılan bir üründür. Aslında kurutma, ürünün raf ömrünü uzatmak amacıyla yapılan bir işlemdir. Ekmek, üretildikten sonra depolanmakta, tüketilemeyen ekmekler bozulup atılmasın ve ziyan olmasın diye dilimlenerek sıcak fırına konulmakta ve kurutulmaktadır. Çalışmak amacıyla bahçeye, hayvanları götürmek niyetiyle yaylaya giderken suya bandırılıp tüketilmektedir. Evde tüketileceği zaman ise çay, çorba, sulu yemek gibi bir ürünün içerisine bandırılarak tüketilir. Peksimet, çok kuru ve ekmeğinden daha sert yapıda olmasından ötürü bolca tüketilemez. Trabzonlular için kilerde veya dolapta el altında her zaman bulunabilecek bir gıda maddesidir. Haldizen’de görüştüğümüz kaynaklarımız Trabzon’da peksimet kültürünü yapanların kendi köylerinden insanların olduğunu belirtmişlerdir. Haldizen’de yaşadıkları dönemde uzun süre pişirerek kuruttukları ekmeğin benzerini Trabzon merkezine göç eden komşularının yapmaya devam ettiğini ve böylece yayıldığını ifade etmişlerdir.^{46,47}

Trabzon Ekmeği

Evlerde yapılan geleneksel ekmeklerin dışında, ekmek ustaları tarafından fırınlarda üretilen ekmekler günümüzde dünyanın hemen her tarafında bilinmektedir. Vakfikebir’de üretilen Vakfikebir Ekmeği, 2017 yılının Kasım ayında, Vakfikebir Belediyesi tarafından Türk Patent Enstitüsü’ne yapılan başvuru sonucunda 3 Ağustos 2018 tarihinde coğrafi işaret belgesiyle tescillenmiştir.

Trabzon’da ekmeğin en önemli unsurlarından bir tanesi taş fırınlardır. Fırınlarda kullanılan taş, ekmeğe değer katmaktadır. Odun ateşiyle birlikte ısınan taşın ekmeği pişirmesi, tat ve aromaya katkıda bulunması, taş fırınların önemli özelliklerindedir. Fakat günümüzde fırınlarda taş yerine ateş tuğlası ve odun yerine de doğalgaz, elektrik ve benzeri yakıtlar kullanımı artmıştır. Bu durum geleneksellliği de ortadan kaldıran bir unsur olarak görülmektedir.

Alt kabuğu pişkin ve sert, üst kabuğu kuru ve çıtır olan nar gibi kızarmış Trabzon ekmeği başlı başına keyifle tüketilen bir lezzettir. Uzun süre bayatlamaması ve hafif asidik tadı yöre halkının bu ekmeğe bağımlılığına sebep oluyor. Fakat bunun yanında hamburger ekmeği tarzı daha yumuşak ve daha nötr bir tada sahip olduğu için tüketen bir yeni nesil var. Yeni nesil bu ekmeğe yaşı büyük olanlar kadar rağbet etmiyor. Bu durum da, gerçek Trabzon ekmeği üreten fırıncı esnafını maalesef üzüyor...⁴⁸

Günümüzde şehir veya ilçe merkezlerinde evlerde ekmeğin pek yapılmamakta, halk fırınlardan alarak ihtiyaçlarını gidermektedir. Halk daha çok ekmeği fırından almayı tercih etmektedir. Fırındaki ekmeğin ve ekşi maya kokusu tüketicilere cazip gelmektedir.

İstenen kalite ve nefasette Trabzon ekmeği üretebilmek için ekşi mayanın önemi çok büyüktür. Bir gün öncesinden ayrılan gocik⁴⁹, maya kabına konular, en az 6 saat civarında bekletildikten sonra üzerine un ve su ilave edilerek yoğrulur ve 6 saatliğine tekrar beklemeye bırakılır. Tazelenme veya canlandırma denilen bu olaydaki amaç mayayı çoğaltmaktır. Yoğrulacak hamur miktarına göre bu mayanın miktarı arttırılır.

Trabzon ekmeği üretimi için un, su, tuz ve ekşi mayayla birlikte 15 – 20 dakika civarında yoğrulur ve yaklaşık 1 saat dinlendirilir. Burada dikkat edilmesi gereken en önemli husus suyun sıcaklığıdır. Ekşi maya canlı bir organizma olduğu için yaşamak ve çoğalmak amacıyla ısıya ihtiyaç duyar. Soğukta verimli bir şekilde çoğalamaz. Bu sebeple, hamur yoğurma işlemi esnasında kullanılacak olan su, yazın serin, kışın ılık olmalıdır. Suyun miktarı da dikkat etmek gerekmektedir. Suyun miktarı eğer az olursa iç yapısı kuru ve hacmi daha küçük bir ekmeğe ortaya çıkmış olacaktır. Suyun fazla kullanılması ise cıvık ve yapışkan bir ekmeğin içi yapısını ortaya çıkartacaktır.

Hamur, 1 saat dinlendirilmesinin ardından hangi gramajda kesilmek isteniyorsa ona göre kesilerek içerisinde bez olan derin plastik süzgeçlere veya pasalara konularak 45 dakika civarında mayalanması için bekletilir. Derin plastik süzgece konulmasının amacı, bekletildiği süreçte mayalanarak kabarması ve kabın şeklini almasıdır. Böylelikle düzgün ekmeğin yapısı elde edilecektir. Bu esnada ekmeğin simidi hazırlanır. Ekmeğin hamurundan belli bir miktar alınarak daha kuru olması ve pişince sertleşmesi, hamuru aşırı ka-



Trabzon ekmeğinin üzerine yapılan simit



Fırına girmeye hazır hâldeki Trabzon ekmeği



bartmaması amacıyla un ilave edilerek yoğrulur ve yaklaşık 20 – 25 cm uzunluğunda ve serçe parmağı kalınlığında simit yapılır. Simit, elle unlanmış tezgâh arasına konularak kendi etrafında çevrilir ve burgulu bir görüntüye kavuşturulur. Bazı fırınlarda ekmeğin simidi saç örgüsü şeklinde de yapılmaktadır. Daha sonra fırıncı, küreğine koyduğu hamurun bir ucundan diğer ucuna simidi uzatarak uçlarını hamura yapıştırır ve fırına atar. Simidin görevi ekmeğin iki tarafının eşit miktarda kabarmasını sağlamaktır. Bu görevi daha kuru ve sert bir hamur yapısında olduğundan erken pişmesi ve hamura yapışmasıyla gerçekleştirmektedir. Ardından üzerine fırça ile bulamaç⁵⁰ sürülerek taş fırına atılır.

Taş fırınlarda yaklaşık 180 – 200°C sıcaklıkta 1,5 saat civarında ekmeğin pişirilmektedir. Günümüzde bu ısının ölçümü için termometreler kullanılmakta olup, geçmişte ustalar ya ellerini termometre gibi kullanmışlardır ya da fırının tabanına un atarak ısı kontrolünü gerçekleştirmişlerdir. Yanan fırına elini sokan usta yılların vermiş olduğu tecrübe sonucu fırının, ekmeğin pişirimi için hazır olup olmadığına karar vermektedir.

Ekmeğin hamuru fırına atıldığında kendi başına bırakılmaz. Sıcaklık 200°C civarında ve devamlı bir ısı beslemesi olduğundan yanma meydana gelmesi amacıyla usta, küreğiyle birlikte fırındaki ekmeğin yerlerini sürekli

değiştirmektedir. Fırından çıkan ekmeğin üzerine bulamaç sürülerek çatlaması önlenir.

Kuvvetli undan (özü, glütene kuvvetli) yapıldığı için pişkin Trabzon ekmeğinin altı kalın kabuklu olmalı, elle vurulduğunda tok ses gelmelidir. Üst kısmı ise nar gibi kızarmış olmalı, bıçakla kesilirken fazla kırıntı bırakmalı, bıçaktan kıtır kıtır ses gelmelidir.

En iyi ekmeğin kızılgaç, fındık ve komar odununun yakılmasıyla elde edilen aroma, ısı ve ısıdan elde edilmektedir.^{54,52,53,54,55,56,57,58}



Tırnaklı yapımında el mahareti çok önemlidir



Döner, helva, peynir gibi yiyecekleri dürüm yapmak amacıyla kullanılan tırnaklı

Tırnaklı

Tırnaklı, geçmişte sık yapılan, günümüzde ise nadir de olsa tandırlarda yapımına devam edilen tandır lavaşının fırınlarda pişirilmiş hâlidir.

Su, un, ekşi maya ve tuz kullanılarak elde edilen hamur 15 – 20 dakika süreyle yoğrulur. Ekmek hamuruna göre daha yumuşak ve cıvık olan bir hamur elde edilir. Elde edilen bu hamur daha sonra yaklaşık 20 dakika civarında dinlendirilir. Dinlendirilme esnasında iki defa kol vurma işlemi (elle alt üst ederek yoğurma) gerçekleştirilir. Arzu edilen boyutlarda kesilmesinin ardından yaklaşık yarım saat boyunca pasalarda dinlendirilir. Ortalama bir tırnaklı hamuru 300 gram ağırlığında kesilmektedir. Daha sonra elle yayılan hamura tırnak vurma işlemi gerçekleştirilir ve fırına atılarak 2 – 3 dakika civarında pişirilir. Tırnaklı adını parmakların uçlarıyla hamura vurularak açılması sebebiyle almıştır.

Tırnaklı, Trabzon mutfağında çok önemli bir yere sahiptir. 1940'lı yıllarda hemen her fırında helva satılmaktaydı. Öğle yemeği için lokanta sayısının az olması veya halkın yemek yemek amacıyla lokantalara ödeyecek fazla parasının olmaması sebebiyle çarşıda işi olan kişiler fırından tırnaklı arası helva alıp tüketmekteydiler. Günümüzde bakkalarda, komşu esnaf sabah bir araya gelerek tırnaklı – helva ikilisiyle kahvaltılarını yapmaktadırlar. Bakkalların haricinde de yaşı ilerlemiş olup gençliğinde bu ikiliyle öğün geçiştirmiş olanlar günümüzde evlerinde bu lezzeti tatmaya devam etmektedirler.^{59,60} Helvanın yanında günümüzde tırnaklının çok sevilen eşlikçilerinden bir tanesi olan Trabzon dönerinin en lezzetli tüketim şekli, tırnaklı arasında dürüm yapılarak veya tırnaklı üzerinde kesilmiş hâlde tüketilmesidir. Dönerin tamamlayıcısı tırnaklıdır.

Lahanalı Ekmek

Lahanalı ekmek, aslında geçmişteki pileki ekmeği kültürünü yaşatmak amacıyla, günümüzde çarşılarda bulunan ekmek fırınlarında üretilen bir ekmek çeşididir. Hamur, Trabzon ekmeğinde olduğu gibi direkt olarak fırının tabanına yerleştirilmeyip içerisine lahana konularak metal tepsilerle fırınlanır.

Geleneksel yöntemle taş fırınlarda eskiden pişirilen lahanalı ekmek günümüzde ekmek fırınlarında sıklıkla üretilmektedir



Un, su, tuz ve ekşi maya yoğrulup yaklaşık yarım saat dinlendirilir. Dinlendirilen hamur daha sonra tekrar yoğrulur. Bunun sebebi hamurun içerisindeki gazın uzaklaşması ve hacminin küçülmesidir. Daha sonra içerisine lahana yerleştirilmiş tepsilerle birlikte taş fırınlarda pişirilir.⁶¹

Göbekli

Trabzon'da göbekli adıyla üretilen ekmeğin çeşidi aslında Ramazan pidesidir. Diğer şehirlerdeki Ramazan pidesinden daha şişkin ve daha dolu bir ekmeğin yapısı bulunmaktadır. Un, tuz, maya ve suyun karışımından yapılan hamur, ekmeğin hamuruna nazaran daha gevşek bir yapıda olmalıdır. Bu amaçla hamurun elde edilmesi için tüm malzemeler 15 - 20 dakika civarında homojen bir karışım elde edilene kadar yoğrulmaktadır. Yoğurma teknesinde yaklaşık 45 dakika civarında bekletilen bu hamurun mayalanması sağlanır. Ardından 10 dakika civarında daha yoğrularak yazın bir saat kışın ise iki saat boyunca bekletilir. Yapılmak istenen gramaja göre kesilen hamurlar yuvarlak hale getirilerek pasalara dizilir. Pasalarda yaklaşık bir saat kadar dinlendirildikten sonra elle tırnak vurularak yuvarlak hâline getirilir. Bulamaç ve üzerine yumurta sarısının sürülmesinin ardından susamlanarak fırına atılır. Tam kızardıktan sonra fırından çıkartılarak tüketilmeye hazır hâle gelir.



Yuvarlak yassı hamurun ortasına elle göbek şekli verilir



Güzel kızarması amacıyla yumurtanın sarısı fırçayla göbeklinin üzerine sürülür



Göbekli, Trabzon'da yılın 12 ayı üretilen bir ekmek çeşididir. Bazı fırınlarda Ramazan ayında sadece bu ürün çıkmakta, bazılarında ise yuvarlak şekilli Trabzon ekmeğiyle birlikte tezgâhları süslemektedir. Ramazan dışındaki dönemlerde göbekli, esnafın veya halkın üzüm, peynir, zeytin, helva, domates, salatalık gibi ürünlerle katık ettiği bir pide ekmeği çeşididir. İsmi yuvarlak ve ortasında kabaran kısmın, göbeği andırmasından almaktadır.

Trabzon'da çok bilinen ve keyifle tüketilen, en az Trabzon ekmeği kadar lezzetli bir ürün olan göbeklinin pişiriminde fırının ateşi hafif şekilde yanıyor hâlde olmalıdır. Fırıncı, küreğiyle birlikte pidelerin yerinde zaman zaman değişiklik yaparak pişirim işleminin homojen olmasını sağlar.

Geçmişte fındık veya tütününü satıp parasını alan köylü, fırına uğrayarak epey fazlaca sayıda göbekli ve tahin helvası olarak evinin yolunu tutmaktaydı. Evde aile fertlerinin hep birlikte tükettikleri göbekli ve tahin helvası satılan mahsulün kutlanması anlamını taşımaktaydı. Diğer birçok gelenek gibi bu da günümüzde uygulanmamaktadır.^{62,63,64,65,66}

Kabaklı Mısır Ekmeği

Trabzon'da insanlar arasındaki imece kültürünün başka bir göstergesi olan kabaklı mısır ekmeği, çalışanların neredeyse 24 saatini alan zor ve zahmetli bir mutfak ürünüdür. Bir gün önceden kabakların soyulması, kaynatılması, ezilmesi, hamurun yapımı ve dinlendirilmesi, son olarak da saatlerce pişen bir ekmeğin ortaya çıkması bu ekmeğin yapımı için en gerekli şeyin sabır olduğunu ortaya koymaktadır.

Kara kabak, bal kabağı gibi kabaklar kabuklarından soyularak dilimlenir ve 30 kilogramı kara kazan içerisine doldurulur. Kazan içerisine kabakların yanmaması amacıyla 2 parmak kalınlığında su ilave edilir. Altı yakılan kazan yaklaşık 7-8 saat civarında kaynatılır. Kabaklar bu süre boyunca gudalla birlikte karıştırılır. Karıştırma işlemine kabaklar püre hâline gelinceye kadar devam edilir. Kabaklar kazanda kaynarken bir yandan da fırının yakılması gerekmektedir. Fırın odun kullanılarak yakılır ve tavan taşları beyazladıktan sonra içerisindeki ateş dışarıya boşaltılarak içerisi temizlenir.

Kabakların püre hâline gelmesinin ardından hamur teknesine 45 kg. mısır unu elenir ve kabak püresi sıcak hâlde, elenmiş mısır ununa ilave edilir. Mayanın ekşi bir tat vermesi ve hamurun az da olsa kabarması amacıyla 4 kg buğday unu ilave edilir. Mısır unu, buğday unu ve püre 10 dakika arayla toplam iki tur iyice karıştırılır. Buğday ekmeği hamurundan ayrılmış olan 1 kg ekşi maya, buğday unuyla birlikte canlandırılarak mısır unu ve püre karışımının içerisine dökülerek karıştırılır ve yaklaşık 2 saat civarında bekletilir. Mayalanıp kabarmaya başlayan hamur tekrar bir karıştırma işleminden sonra lahana yaprağı (incir, kestane ve tespih çiçeği yaprağı da kullanılabilir) üzerine konular ve fırınlanır. Kızmış fırının içerisine yerleş-



Kabaklı ekmeğin yapımı için kabakların soyulup doğranması gerekmektedir, Vesile Kokoç



Kabaklar bakır kazan içerisinde saatlerce kaynatarak püre haline getirilir



Kabak püresi kullanılarak mısır unundan bir hamur elde edilir



Kabaklı ekmeğin hamurunun kabarması



Kabaklı ekmeğe şekil verilerek lahana yaprağının üzerine alınır, Fatma Köşeli, Vesile Kokoç, Halil İbrahim Köşeli



Taş fırının içerisindeki korlar fırının ağızına çekilir ve ekmeğin hamurları fırına yerleştirilir



Kabaklı mısır ekmeği pişmesi amacıyla yaklaşık 10 saat civarında taş fırında tutulur

tirilen hamurların ardından kapağın hemen önüne bir miktar kor hâlindeki odun parçaları konulur ve fırının kapağı kapatılır. 9-10 saat civarında ekmekler fırında tutulur. Bu süre net olmamakla birlikte, fırının kapağı ortalama 6. saatten sonra açılarak pişirimin kontrolü yapılır. Arzu edilen renk ve yapı sağlandıktan sonra ekmekler dışarıya alınır. Fırın yakıldıktan sonra ekmek pişirilmeden önce, fırının tava gelmesinin sağlanması için pide yapılır. Lamesli pide adı verilen, buğday veya mısır unundan yapılan pide, fırın yakıldıktan sonra pişirilir, bu esnada soğuma meydana gelir, ardından ekmeğin pişirimine geçilir.

Kabaklı mısır ekmeği uzun süre dayanan bir üründür. Alt ve üst kabuğunun kalın, içeriğindeki nem oranının düşük olması sebebiyle bayatlaması ve küflenip bozulması kolay olmamaktadır. Bu sebeple özellikle uzun süre dayanabildiği için tercih edilen bir ekmek çeşididir. Bağ bahçe işleri başlamadan yapılmakta, bahçelere gidildiğinde kullanılmaktadır.

Geçmiş dönem düğünlerinde kabaklı mısır ekmeği pişirilirdi. Düğüne gelenlere yemek ikram etmek, uzaktan gelenlere ise dönüş yolunda acıktıklarında tüketmeleri amacıyla kabaklı ekmekten vererek yolluk yapmalarını sağlamak bir gelenek hâlini almıştı. Eğer düğün evi için kabaklı mısır ekmeğinden yapılmazsa ahali tarafından düğün sahibi kınanırdı. Bundan dolayı düğünler için Akçabaat'ın bazı köylerinde kabaklı mısır ekmeği pişirmek bir gelenek hâline gelmiştir.

Kabaklı mısır ekmeği günümüzde de kış dönemlerinde yapılmaktadır. Bir nevi sadaka yerine geçmesi amacıyla da pişirilmektedir. Günümüzde bu ekmeğin pişirilmesini ve dağıtılmasını atalarından öğrendiklerini belirterek gerçekleştirmeye devam eden köylüler, kabak ve mısır unu olduğu sürece ekmeği yapıp hem aileleriyle birlikte tüketmekte hem de komşularına ikram etmektedirler.^{67,68,69,70,71,72,73,74}

Pilekide Mısır Ekmeği

Pileki ekmeğiyle aynı yöntem kullanılarak pişirilen pilekide mısır ekmeği için öncelikle mısır unu ve az miktardaki buğday unu karışımına kaynar derecedeki su eklenir ve bir sefer karıştırılır. Yaklaşık 10 dakika beklendikten sonra hamur tamamen yoğrulur ve hazır hâle getirilir. Bu esnada pileki taşının içi, yanan ateşe sacayağı üzerinde ters yerleştirilerek kızdırılır. Ardından içerisi temiz bir bezle silinip yıkanan yapraklar, taşın içerisine yerleştirilir. Pileki taşının iç tarafını tamamen bu yapraklarla kapatmak gerekmektedir. Aksi takdirde taşa yapışan ekmek hamurunun ayrılması güç olacaktır ve ekmek parçalanabilecektir. Hazırlanmış hamur, pileki içerisine güzelce yerleştirilmesinin ardından üzeri gugur sacı kapatılır. Bu sacın üzerine kül, külün üzerine fındık zuluflu veya ince dallar, onun da üzerine korlar konularak ekmek pişirmeye başlanır. Yaklaşık 2 - 2,5 saat civarında bir sürede pişirim işlemi gerçekleştirilir. Gün içinde bu şekilde birkaç adet ekmek pişirilebilmektedir.



Pilekide mısır ekmeği gün içerisinde pişirilebileceği gibi sabah kalkıldığında taze bir şekilde tüketebilmek amacıyla da gece küle gömerek bırakılmaktadır. Bu amaçla akşam yanan ocağın içi temizlenerek kızdırılmış pilekiye hamur konular ve üzeri kapatılır. Bu sefer de yalnızca ocakta kalan külle sacın üzeri kapatılır. Yavaşça sabaha kadar pişen ekmeğin kabukları daha kalın olur. Bu ekmeğin kabuklarından bezergen aşı, içinden zumur yapılabildiği gibi ortası yuvarlak bir şekilde açılarak içerisine tereyağı konulup eritilerek de afiyetle tüketilebilir.

Pilekide pişen mısır ekmeğinin kalınlığıyla meşhur kabuğu, aslında bir fast food ürünü olarak da kullanılmaktadır. Hızlı bir şekilde çocukların karnını doyurmak özellikle iş zamanı annelerin en büyük düşüncesidir. Bu problemi çözmek için pilekiden çıkan mısır ekmeği kabuğu annelere yardımcı olmaktadır. Pilekide pişen mısır ekmeğinin sıcak kabukları ayrılarak üzerine yeni yayılanmış tereyağı sürerek çocukların oyun oynarken tüketmesi ve karınlarını doyurması sağlanırdı. Çocukların en sevdiği yiyeceklerden bir tanesi de tereyağlı sıcak mısır ekmeği kabuğu olmuştur.^{75,76}

Tenekede Mısır Ekmeği

Görüştüğümüz vatandaşlardan daha çok Arsin, Araklı ve Sürmene ilçelerinde tüketildiğini öğrendiğimiz bu ekmeğin yaklaşık 15 saat gibi bir sürede pişmesiyle ve uzun süre dayanmasıyla bilinmektedir. Tenekede mısır ekmeğinin en önemli özelliklerinden bir tanesi un olarak, yörede bal baklası adı verilen fasulyenin, mısırla birlikte değirmende öğütülmesiyle elde edilen un karışımının kullanılmasıdır. Yaklaşık 10 kg mısıra 1 kg bal baklası fasulyesi katılmakta ve bu şekilde su değirmeninde öğütülmektedir. Bal baklası, mısır ekmeğini daha yumuşak hâle getirmekte, bayatlamayı geciktirmekte ve böylece ürünün tüketimi daha kolay olmaktadır. Aksi hâlde mısır ekmeği özellikle soğuduktan sonra sert bir yapı kazanmakta, bu da tüketici nezdinde olumsuz olarak değerlendirilmektedir.

Su değirmeninden elde edilen mısır unu ve bal baklası karışımı elekten geçirildikten sonra kaba kısımları ayrılır, elde edilen una



yalnızca su ve tuz ilave edildikten sonra elle kuymak kıvamında bir hamur elde edilene kadar yoğrulur. Adından da anlaşılacağı üzere tenekede yapılan bu ekmek için tenekeler ısıtılır ve iç kısımları, iç yağ veya kuyruk yağı ile yağlanır. Yağlama işlemi, mısır ekmeğinin tenekeye yapışmasını engellediği gibi insanların hoşuna giden bir rayiha da verir. İyiye yağlanan tenekelerin içerisine hamur doldurulup üzerine lahana yaprağı kapatılmasının ardından önceden yakılmış ve yeterince ısıtılmış taş fırınlara bu tenekeler yerleştirilir.

Tenekede mısır ekmeği yapımında fırınlama çok önemlidir. Köylerdeki taş fırınlarda yapılan bu işlem için fırınlar yakılıp ateşin sönmesi ve odunların kor hâline gelip alev çıkarmaması beklenir. Yeterli ısıya gelen fırın, tenekede mısır ekmeğini pişirmek için hazırdır. İçerisinde yanan ateşin korları fırının bir köşesine çekildikten sonra tenekeler fırına yerleştirilir. Burada dikkat edilmesi gereken husus korların zıt istikametine tenekenin konulmasıdır. Kapağı kapatılan fırın, yaklaşık 15 saat sonra açılır ve pişen ekmekler dışarıya çıkartılır.

Diğer mısır ekmeklerine göre daha sıkı ve pürüzsüz bir yapıya sahip olan tenekede mısır ekmeğini yöre kadınları, 15-16 yaşlarından itibaren annelerinden öğrendikleri şekilde yapmaktadırlar. Geçmişte değirmencilikle uğraşan kişiler, çalışırken üretmek ve o anda tüketmek için değirmen yanındaki fırınlarda bu ekmeği sık sık yapmışlardır.^{77,78}

Kuzinede Mısır Ekmeği

Kuzinelerin, taş fırın ve yer ateşlerinin yerini almasının ardından bütün ekmek çeşitlerinde olduğu gibi mısır ekmeği de kuzinede pişirmeye başlanmıştır. Fakat kuzinede yapılırken mısır ununun içerisine çok az bir miktarda da buğday unu atılarak hamurun kabarması ve ekmeğin yumuşaması sağlanır. Mısır unu, buğday unu ve tuz karışımının içerisine kaynar hâlde az bir miktar su dökü-



lerak karıştırılır, yaklaşık 10 dakika bekletilir. Bekletildikten sonra lapa kıvamında bir hamur elde edilecek şekilde ılık su ilave edilerek yoğurma işlemi gerçekleştirilir. Elde edilen hamur, tereyağı ile yağlanmış tavaya dökülerek yüksek olmayan sıcaklıktaki kuzinede pişirilir.^{79,80}

Hurma Golofu

Mısır unu içerisine kaynar su dökülerek karıştırılır ve yaklaşık 2 saat civarında bekletilir. Bu esnada kurutulmuş yabani kara hurmalar çekirdekleri çıkartılarak hamur hâline getirilir. Daha sonra hamur haldeki hurma, mısır ununun içerisine konularak bir miktar su ve tuzla birlikte yoğrulur. Yoğurma işleminin çok iyi olması ve hurma parçalarının homojen dağılımının sağlanması gerekmektedir. Kuzine tepsisi yağlandıktan sonra bu hamur, tepsiye dökülerek fırına konulur. Altı ve üstü kısık ateşte güzelce kurutulup kızartıldıktan sonra çıkartılır. Evin tavan arasına veya serandere konularak iyice kuruması sağlanır. Kurutulmasının amacı uzun süre saklayabilmektir. Eğer hemen tüketilecekse kurutulmasına gerek yoktur.⁸¹





Sac Ekmeği

Sacda, lağuz (mısır) unundan yapılan ekmekler pişirilmektedir. Aşana ortasında, yerde yakılan ateşe konulan sacayağı ve sacayağının üzerindeki saca kolot⁸² şeklinde hamur konulmakta ve pişirilmesi sağlanır. Daha çok sıcak olarak tüketilmesi tercih edilir.

Akçaabat'ta mısır unundan ekmek yapmak amacıyla yoğrulan hamurdan bir gün sonrasında kullanmak ve bir mayalanma işlemi sağlanması amacıyla bir miktar bırakılmaktadır. Meydana gelen mayalanma, bu undan elde edilen hamuru kabartmamakta fakat tat ve aromasında değişikliğe sebep olmaktadır.^{83,84}

Tonya'da, pileki sacının üzerinde pişirmek amacıyla hazırlanan mısır unu hamuruna, içerisinde bulunan mevsimde yetişen nane, patatesin taze yaprağı, fasulyenin taze yaprağı, damar otu, pırasa yaprağı, pazı yaprağı, ısırgan, zagoda gibi sebze ve yabani otlar da karıştırılmakta, bunlardan bazlama tarzında otlu mısır ekmekleri elde edilmektedir.^{85,86}

Tavada Mısır Ekmeği

Fırın kurusu unu ve tuz, hamur teknesine alınır ve üzerine kaynar şekilde dökülen su ile birlikte bir odun kaşık yardımıyla yoğrulur. Yaklaşık yarım saat civarında bekletildikten sonra elle yoğrulmaya başlanır. İkinci yoğurmada kullanılan su ılık olup, hamurun kıvamına göre ilave edilir ve orta akışkanlıkta bir hamur elde edilir. Bu esnada tavanın içerisine yağ konulur ve bir miktar ısıtılır. Çok kızmamasına dikkat edilmelidir. Hamur, kızgın tavanın içerisine dökülmesinin ardından kısık ateşte içi çekene kadar pişirilir. Ardından tavanın kapağı kullanılarak bir tarafı pişen hamur ters çevrilir ve diğer tarafının da pişmesi sağlanır. Bazı köylerde de hamur tamamen tavanın içerisine dökülmez, top şeklinde yağda kızartılarak da pişirilir.

Tavada mısır ekmeği yapımında istenildiği takdirde zeytinyağı, tereyağı ve iç yağdan herhangi biri de tavayı yağlamak amaçlı kullanılabilir. Tereyağı veya iç yağ kullanılacaksa bir parça alınır ve sıcak tavanın her tarafına iyice sürülür. Sıcak tavaya sürülmesinin sebebi,



yağın eriyerek tavanın her tarafına bulaşmasının daha kolay olmasıdır. Sabah kalkıldığında evde yiyecek herhangi bir şey olmadığında ateş yakılarak hızlı bir şekilde yapılan tavada mısır ekmeği, sıcak bir şekilde tereyağıyla birlikte veya yoğurt içerisine doğranarak da geçmiş dönemlerde tüketilmiştir. Tavada mısır ekmeğinin en çok kullanıldığı ürünlerden bir tanesi de diğer bazı mısır ekmeğinde olduğu gibi zumdur. Tavada hızlı bir şekilde pişirebildiğinden, sıcak olması gereken zumur yapımında çokça kullanılmaktadır.

Bu ekmeğin daha çok mısırın tarlada kırılıp taş fırında fırımlandığı aylarda yapılmaktadır. Yeni mahsul mısırdan yapıldığında çok da lezzetli olup, günümüzde şehirdeki Trabzonlular tarafından en çok yapılan mısır ekmeğinden bir tanesidir. Yapımı için gerekli olan pişirme ekipmanlarının günümüz şehir evlerinde fazlaca yer alması buna sebep olarak gösterilmektedir.^{87,88}

İç Yağlı Mısır Ekmeği

İç yağlı mısır ekmeğinin yapımındaki hamurun hazırlanışı tavada mısır ekmeğiyle çok benzerdir. Tek fark ilave olarak iç yağ kullanılmasıdır. İnce ince doğranan iç yağlar fırın kurusu unuyla karıştırılıp üzerlerine kaynar su dökülür ve odun kaşıkla karıştırılır. Yaklaşık yarım saat bekletilmesinin ardından ılık su ilave edilir ve tekrar yoğrulur. Kızdırılmış ve iç yağ ile yağlanmış tavaya dökülen bu hamur, tava kapağıyla birlikte alt üst edilerek pişirilir.

İçerisinde iç yağı ihtiva etmesinden ötürü sıcak tüketilmesi gereken bir ekmeğindir. Aksi takdirde bünyesindeki iç yağ donacağından tüketenlerin ağzında hoş olmayan bir kıvam ve tat bırakacaktır. Kullanılan iç yağ, tercihe göre tuzlu ve tuzsuz olabilir. İç yağın tuzlu olarak kullanılması, bekletildiği anlamına geleceğinden keskin bir aromaya sahip olacaktır. Bu şekilde üretilen iç yağlı mısır ekmeğinin hamuruna tuz eklenmez. Tuzsuz iç yağ kullanılarak üretilen iç yağlı mısır ekmeği, genelde Kurban bayramlarından hemen sonra yani evde iç yağ bol olduğunda yapılarak tüketilir.^{89,90}





Peynirli Mısır Ekmeği

Tahta külekte bekletilen peynirler tüketilmesinin ardından küleğın iç çeperlerinde bir miktar peynir parçaları kalmaktadır. Kalan bu peynirlerde tüketildiğinde insan sağlığına zarar vermeyen hafif bir küflenme meydana gelir. Bir bıçak yardımıyla kazınan küflü peynirler, mısır unu hamurunun içerisine katılır ve pilekide bu şekilde pişirilir. Pişirilme esnasında eriyen peynirler, ekmeğin içerisinde baloncuk gibi boşluklar meydana getirir. Peynirli mısır ekmeği pişer pişmez sıcak iken kırılırsa peynirler iplikçik hâline gelir.⁹¹

Hamsili Ekmek

Mısır unu, ılık su ve tuz birlikte yoğrularak bir hamur elde edilir. Daha sonra bu hamura kılçığı alınmış ince taze hamsiler eklenerek harmanlanır. Eğer hamsiler, un hâlinde iken katılırsa hamur yapma esnasında yoğrulurken ezilip parçalanacak ve ekmeğin içinde belli olmayacaktır. Bu sebeple hamur yapıldıktan sonra hamsiler eklenir ve yağlanmış tavada iki tarafı da eşit kızaracak şekilde pişirilir. Kullanılan hamsiler taze olduğundan bu ekmek, kış mevsiminde hamsinin bol olduğu dönemlerde yapılır.



Trabzon'da hamsi bol olduğu dönemlerde salamura yapmak amacıyla kasa kasa satın alınır ve evlere getirilir. Bu hamsileri temizlerken içlerinde küçük boyutta olanlar ayrılır ve kenara konulur. Çünkü ince hamsilerden çıtlatma veya kızartma yemekleri yapılamaz. Yapılırsa da tüketmesi zevkli olmaz. İnce hamsiler ayrı bir yerde biriktirildikten sonra kılçıkları ayrılır ve mısır ekmeği hamurunun içersine karıştırılır.⁹²

Otlı Ekmek

Otlı ekmeğin en önemli özelliği, pişirildiği döneme ait bütün taze otların ve sebze yapraklarının bileşiminde yer almasıdır. Ana bileşen olarak, fırın kurusu unundan başka jülyen doğranmış kestane kabağı ve kaymak, otlı ekmekte mutlaka kullanılmaktadır. Fakat bunların yanında pırasa, karalahana, pazı yaprağı, ısırgan, patates yaprağı, damar otu yaprağı, fasulye yaprağı, kabak asması ucu, yaş veya kuru nane de ince kıyılarak tuz ve ılık su ile birlikte harmanlanan diğer bileşenlerdir. Sebze veya otlardan ayrı olarak dilimlenen kabakların üzerlerine bir miktar şeker serpilir ve karıştırılır. Karışım harmanlanırken bir yandan da pileki taşının kızdırılması amacıyla ateş yakılır. Daha sonra kızdırılan pileki taşının içersine



Çeşitli yabani otların kullanılmasıyla hazırlanan otlı ekmeğ günümüzde kuzine sobalarda pişirilmektedir



Otlu ekme , yoğurtla birlikte lezzetli bir ikili oluşturmaktadır

lahana yaprakları, lahana yapraklarının da üzerine elde edilen hamur konulur ve pilekide yaklaşık iki saat süresince pişirilir.

Otlu ekme  eski dönem Trabzon halk mutfağında bulunan aşanalarda pileki içinde, yer ateşinde pişirilmekteyken günümüzde pileki kullanılmaması sebebiyle pişirme işlemi kuzinelerde yapılmaktadır. Otlu ekme  yapımında hamur fazla tutularak sacda bazlama şeklinde de farklı bir çeşit üretilir.

Otlu ekme  içerisinde arzuya göre tuzlu hamsi de kullanılmaktadır. Kılıçğından ayrılıp otlu ekme  harcının içerisine hem hamsi hem de hamsinin suyundan birkaç damla katılabilir. Tuzlu hamsi ve suyu kullanıldığı takdirde ayrıca tuz konulmaz.

Otlu ekme  günde  c öğünde de t ketelebilen bir üründür. Diğer ekme ler gibi sadece undan yapılmadığından yapısı standart ekme  gibi değildir. Otlu ekmeğe, kabaklı ekme , kabak ekmeği, hoholli ekme , hapşikol, hapsikol, mirolodo, hapsodo, hamsikoli (hamsili) isimleri de verilmektedir. Yaşı ilerlemiş olanların çokça tercih ettikleri bir ürün olup sadece yoğurtla birlikte de t kutilir. Yaşı büyük olan kişilere misafirlige gidildiğinde bu ekme ten götürmek bir gelenektir.^{93,94}

Dipnotlar

- 1 Mehmet Hanefi BOSTAN, (2002), a.g.e.
- 2 Mehmet Hanefi BOSTAN, (2002), a.g.e.
- 3 Mehmet Hanefi BOSTAN, (2002), a.g.e.
- 4 Seyit Ali KAHRAMAN, (2022), a.g.e. .
- 5 Emine AK, (2019). A.g.e.
- 6 Sezgin DEMİRCİOĞLU, (2008), a.g.e.
- 7 Erol ZIVALIOĞLI
- 8 Ömer ŞEN - 2
- 9 Osman BİŞİREN
- 10 Meryem ŞEN
- 11 Bekleyerek olgunlaşmış, aroması artmış, keskin bir tada sahip peynir.
- 12 Kurumuş ve içerisindeki fındık çıkartılmış çötanak.
- 13 Mısır ekmeğinden yapılan bir yiyecek. Yemek tarifleri kısmında anlatılmıştır.
- 14 Mevlüde ÇORUH
- 15 Musa YILMAZ
- 16 Zehra ÖZTÜRK
- 17 Saniye ALKAN
- 18 Çaykara'nın Yente köyünde yoğurma işlemine haşılama denilmektedir.
- 19 Ekmek pişirilecek boyuttaki hamur parçası.
- 20 Ormandaki çam ağaçlarından yapılan günümüzdeki kiremit yerine geçmişte kullanılan çatı örtüsü.
- 21 Meryem FİNDİKOĞLU
- 22 Ekrem FİNDİKOĞLU
- 23 İsmi naz FİNDİKOĞLU
- 24 Refik YEŞİLYURT
- 25 Kadriye ŞEHİN
- 26 Ümmi KELEŞ
- 27 Ayşe YEŞİLYURT
- 28 Fatma ŞAFFAK
- 29 Güller ATASOY
- 30 Sema KARLANKUŞ
- 31 Önceki hamurdan ayrılan ekşi maya bir miktar un ve çok az ılık su ile yoğrularak ılık bir yerde bekletilir ve mayanın aktifleşip çoğalması sağlanır. Ekmek ustaları bu işleme "mayayı canlandırma" adını vermektedirler.
- 32 Sebahat ALKAN
- 33 Perihan KARLANKUŞ
- 34 Şadiye KOÇ
- 35 Ayla YENER
- 36 Halil SAĞLAM
- 37 Ekrem ŞAHİN
- 38 Hayati TAŞĞIN
- 39 Fazıl TERZİ
- 40 Aysel GÖNÜL
- 41 Hüseyin Cahit AKGÜL
- 42 Zehra AKGÜL
- 43 Tuğba KAYA
- 44 Binan AYDIN
- 45 Nuran İMAMOĞLU
- 46 Ayşe YEŞİLYURT
- 47 Nurgül YEŞİLYURT
- 48 Osman BİŞİREN
- 49 Bir gün önceden ekmeğin yapılan hamurdan ayrılan ve bir gün sonrasında hamurunu mayalandırmak için kullanılan bir parça hamur. Takriben 600 – 1000 gram arası olup bu miktar yazın daha az, kışın daha fazladır.
- 50 Trabzon'da hamuru fırına atmadan önce fırçayla hamurun üzerine sürülen madde. Yapılışı, kaynar suyun içerisine bir miktar un konularak karıştırılması ve ardından soğutulması şeklindedir. Ekmeğin parlak, kızarmış ve daha canlı görünmesini sağlamaktadır.
- 51 Osman BİŞİREN
- 52 Yeşim AKINTÜRK
- 53 Ali Osman ÇİÇEK
- 54 İsmet ERGÜL
- 55 Süleyman BIÇAKÇI
- 56 Musa BULUT
- 57 Tuncay YAVUZ
- 58 Erol ZIVALIOĞLU
- 59 Tuncay YAVUZ
- 60 Osman BİŞİREN
- 61 Tuncay YAVUZ
- 62 Osman BİŞİREN
- 63 Ali Osman ÇİÇEK
- 64 İsmet ERGÜL
- 65 Süleyman BIÇAKÇI
- 66 Tuncay YAVUZ
- 67 Fedai TURHAN
- 68 Fatma KÖŞELİ
- 69 Harun KÖŞELİ
- 70 Hacı Osman TURHAN
- 71 Halil İbrahim KÖŞELİ
- 72 Davut KÖŞELİ
- 73 Vesile KOKOÇ
- 74 Nesrin KÖŞELİ
- 75 Zeliha ŞEN
- 76 Zeynep AYAR
- 77 Zehra AYAR
- 78 Nedim AYAR
- 79 Suzan KOÇ
- 80 Zahide CEYLAN
- 81 Ergül BAHADIR
- 82 Avuç içi miktarındaki hamuru ifade etmek için kullanılmaktadır.
- 83 Şevkiye TERZİ
- 84 Zehra TERZİ
- 85 Asiye ÖZTÜRK
- 86 Muteber ERDEM
- 87 Aygün ÖZKAZAN
- 88 Zehra TÜRK
- 89 Hacer ŞAHİN
- 90 Mimar Sinan MUTLU
- 91 Nurhan YILDIRIM
- 92 Tuğba ŞAHİN
- 93 İncinur DÜZENLİ
- 94 Ayşe TURGUT



ÖĞÜNLER



Çoğu ailenin inek sahibi olması, halkın günlük yaşantısını hayvanlara göre şekillendirmesinde belirleyici olmuştur. Hayvanlara hizmet sabahın erken saatlerinde başlar. Kadınlar sabah ezanıyla uyanır ve hayvanlarını doyurarak sağımını gerçekleştirir. Eğer yaz dönemi ve hayvanlar yaylada ise sağımın ardından hemen otlamaya çıkartılırlar. Ahırda işler toparlanıp sütler kaldırıldıktan sonra evin kadını mutfağa girer ve ailenin yemek ihtiyacını düşünmeye başlar.

Günde ortalama üç öğün yemek tüketilmektedir. Bunun yanında gün içinde ne yemek ocaktan iner ne de sofraya yerden kalkar. Kış döneminde ise öğün sayısının ikiye düştüğü zamanlar vardır. Sadece ineklerin bakımının gerçekleştirileceği herhangi bir bağ bahçe işinin yoğun şekilde yapılmadığı dönemlerde günlük iki öğün yeterli olmaktadır. İki öğün yemek tüketilen kış dönemlerinde karanlığın erken çökmeye başlaması, kısa günler ve uzun geceler sebebiyle akşam oturmaları olmaktadır. Bu durum ilave yiyecek tüketimine sebebiyet vermektedir. Bunu üçüncü bir öğün gibi değerlendirmek yerinde olabilir.

Uzun günlerde üç, kısa günlerde ise iki öğün yemek ve akşam atıştırmalıkları aslında bir kural olmamakla birlikte tamamen insanların çalışma durumu, acıkma hissiyatı gibi etkenlerle şekillenmektedir. Birçok köyde bu öğünlerde sofraya tek çeşit yemek konulmuş, yanına ise mısır ekmeği, peynir, yoğurt gibi tamamlayıcılardan hangisi varsa o, eşlikçi olarak ilave edilmiştir.

Kahvaltı

Trabzon'da geçmiş dönemlerdeki kahvaltı kültürü, gerek ekonomik durum gerekse yöresel ürünlerin haricinde hammaddeye ulaşım şansının pek olmaması sebebiyle günümüzdeki kahvaltı kültürüne göre farklılık göstermiştir. Genel olarak bakıldığında turşu kavurması, lahana çorbası, mısır çorbası gibi ürünler, yani günümüzde öğle ve akşam öğünlerinde tüketilenler, o dönemlerde kahvaltıda kullanılan yiyecekler olmuştur.

Kahvaltı saatinde aynı anda pilekide de ekmeğin pişirilmektedir. Buğday unundan yapılan bu ekmeğin kahvaltıda sıcak bir şekilde tüketilmektedir. Yine buğday unu kullanılarak pileki sacında yapılan bazlama, kahvaltılarda önemli bir yer tutmuştur. Buğday unu haricinde yine pileki sacında mısır unundan yapılan ve içerisine çeşitli otların konulduğu ekmeğin kahvaltıda tüketilmektedir.

İneklerden dolayı süt ve süt ürünlerinin bol olması nedeniyle halk, kahvaltıda veya diğer yemeklerde mısır ekmeği hamuruna zenginleştirmek amacıyla peynir koymuş, lezzetli ve besin değeri yüksek bir ürün elde etmişlerdir. Yumurta, süt ve ürünleri satılarak aileye gelir sağlandığından ekonomik gelir seviyesi düşük olan ailelerde para kaynağı olan süt ve yumurta kahvaltıda pek tüketilmez, nadiren çocuklara verilir. Satılarak para kazanılmasından ötürü tereyağı da bu tarz ailelerde kahvaltı sofrasında sıklıkla yer bulamamıştır. Bunun yerine mısır unu, ayran, peynir gibi fiyat olarak daha ucuz olan ürünlerle tereyağı karıştırılarak yağlaş çeşitleri, muhlama, ayran malezi, süt malezi, kuymak, troklostin gibi aperiatifler tüketilmiştir. Kullanılan tereyağı miktarının az olmasına dikkat edilmekte, maddi değeri yüksek olduğu için çok fazla kullanılmamaktadır.^{1,2} Buna karşın birçok ailenin kahvaltısında süt, tereyağı ve peynir çeşitleri yer bulmuştur.

Süt kullanılarak kahvaltıda hazırlanan ürünlerden biri mısır ekmeği kaymaktır. Akşamdan sağılan süt kaynatılarak kaymak teknelere alınır, üzerine çıkan kaymaklar alınıp içerisine mısır ekmeği doğranarak tüketilir. Yine sahana doğranan mısır ekmeğinin üzerine erimiş tereyağı gezdirilir ve bayat mısır ekmeğinin yumuşatılarak kahvaltıda tüketilmesi sağlanırdı. Eğer kuymak yapımında yağ az kullanılmışsa, yani yavan bir kuymak elde edilmişse, üzerine bal gezdirilerek tüketilir. Tereyağı bol olan kuymak üzerine bal gezdirilmemiştir.

Süt ve mısır ununun bir arada kullanıldığı bir kahvaltılık daha vardır. Bu kahvaltılık Arsin'de geçmişte çokça kullanılmıştır. Su ve tuz karıştırılarak ocağa konulur. Bu esnada altı yakılır ve ısıtılmaya başlanır. Su ısınırken içerisine mısır unu vurulur. Kuymak benzeri bir kıvam elde edildikten sonra süt, ya bu karışımın üzerine dökülür ya da karışımla dolu kaşık sütün içerisine daldırılarak ağza götürülür ve yenilirdi. Tereyağı ve peynirin olmadığı bu üründe süt yerine yoğurt veya ayran da kullanılabilir.³

Mısır ekmeğinin pişme süresi uzun olduğundan kabuğu oldukça sert ve kalın olur. Biraz bekleyince daha da sertleşebilir. Mısır ekmeğinin kabukları akşamdan suya konularak sabaha kadar yumuşatılır. Sabah süzülen ekmeğin kabukları bol soğan ve kavurma etle birlikte kavurularak pişirilir. Bu yemek kahvaltıda keyifle tüketilenler arasında yerini almıştır.⁴

Patates, kahvaltı sofralarında en çok tüketilen ürünlerden bir tanesidir. Tonya'da Maçka patatesi adı verilen kırmızı renkli patates haşlanarak kahvaltıda bolca kullanılır.⁵ Haşlanmış patates, kahvaltı haricindeki öğünlerde de sofralarda geniş yer bulmuştur. Tutumlu olan ve israf yapmayan Trabzonlular, akşam yemekleri için haşlanan patatesleri eğer tüketmedilerse sabah kahvaltılarında el yardımıyla ezerek püre hâline getirmekte ve soğanla birlikte kavurarak kahvaltıda kullanılmaktadırlar.⁶ Yine mısır ununa bulanana patates kuzine sobada ağız kapalı olarak kızartılmakta ve kahvaltıda tü-



Fasulye turşusu kavurması, kahvaltı sofralarında sıklıkla yer alır

ketilmektedir.⁷ Diğer öğünlerde garnitür olarak tüketilen bir ürün olan fasulye ve karalahana turşularının kavurma olarak kahvaltıda kendilerine önemli bir yer bulmuş olduğunu belirtmek gerekir.⁸

Trabzon halkı çok fazla yokluk çeken bir toplum olmuştur. Bahçesinden topladığı karalahanalarla yaptıkları karalahana çorbası köylerde sabahtan itibaren ocakta kaynayan, günde üç öğün karnı acıkanlar için başvurulmuş bir yemektir. Özellikle mısır ekmeği eşliğinde tüketilen karalahana çorbasıyla birlikte insanlar güne başlamışlardır.^{9,10} Çocukluktan itibaren kahvaltı dâhil günde üç öğün karalahana çorbası tüketenler ileriki yaşlarında bu çorbayı artık unutmamışlardır. Ama bu olumsuz beslenme algısı, çocukluğu 1960'lı yıllara denk gelen, yani çocukluğunu yokluk döneminde geçirip günümüzde yaşı 60 üzeri olanlarda rastlanmaktadır. O dönem fazlaca tüketilen karalahana çorbası sebebiyle günümüzde bu ürün onlar için hoş olmayan bir lezzet konumundadır.¹¹

Kahvaltıda tüketilen çorbalardan bir tanesi de tarhana çorbasıdır. Soğuk günlerde, ailede grip ve nezle gibi hastalıklara yakalanan birey var ise tarhana çorbası kahvaltıda çokça pişirilmiştir. İçerisine mısır ekmeği doğranarak da tüketilmiştir. Bu amaçla yazın bolca yapılan ve kurutulan tarhanalar kullanılmaktadır.¹²

Kuymak çok doyurucu bir kahvaltılık üründür. Hızlı bir şekilde hazırlanan, içerisinde bol tereyağı, peynir ve mısır unu bulunması dolayısıyla yüksek enerji değerine sahip olan kuymak, gün içerisinde çok ağır işlerde çalışılmadığı sürece insanları akşama kadar tok tutma özelliğine sahip bir yiyecek olmuştur.

Trabzon'da kahvaltıda çokça tüketilen ürünlere örnek olarak mısır ekmeği ve ayran ikilisi de verilebilir. Aslında sert bir yapıda olan mısır ekmeği ayranla birlikte yumuşatılarak tüketilmiştir. Bir sahana dökülen ayranın içerisine mısır ekmekleri doğranır ve herkes aynı sahana odun kaşıklarını sallardı. Bu uygulama günümüzde de devam etmekte olup tek fark herkesin aynı sahandan değil, ayrı tabaklardan yemesi şeklindedir.

Özellikle haftasonu
kahvaltılarının vazgeçilmezi
olan kuymak



Genelde yemeği yapılarak tüketilen barbunya fasulye, Tonya'da geçmişte kahvaltılık olarak da kullanılmış hatta günümüzde bu lezzeti bilenler tarafından tüketilmeye devam ettirilmiştir. Trabzon'da barbunya ismi aslında pek kullanılmamış, onun yerine renkli fasulye veya renkli pakla (bakla) tabiri kullanılmıştır. Kurutulmuş renkli fasulyelerin yani barbunyaların suda haşlanması ve yumuşatılması sonrasında tereyağı ve soğan eşliğinde kavrulmasıyla elde edilen ürün, kahvaltı sofralarında yerini alan geleneksel bir lezzet olarak karşımıza çıkmaktadır.

Ekonomik durumu iyi olan ailelerin, eti evlerinden eksik etmediği bilinmektedir. Evlerin gömme dolaplarında muhafaza edilen kavurmalar, kahvaltılık olarak sofralarda yerini almıştır. Sabahleyin yer ocağına konulan lengerlerde kavurma; eritilerek, yumurta kırılarak veya sade olarak tüketilmiştir.¹³

Buldukları coğrafi konum sebebiyle denize yakın, balıkçılığın meslek olduğu sahil köylerinde kahvaltıda balık ürünlerinin tüketimi yaygındır. Özellikle Trabzon'da fazlaca yakalanan ve yöre mutfağının en önemli unsurlarından olan hamsi, istavrit ve mezgit kahvaltıda hem mısır unuyla kızartma hem de fırında buğulama yapılarak tüketilmiştir. Günümüzde Akçaabat'ın Salacak Mahallesi'nde ve Çarşıbaşı'nın sahil kesimlerinde bu uygulamanın devam ettiği görülür. Zeytinin bol yetiştiği bu yörede balıklar, zeytinyağı veya tereyağıyla kızartılmıştır.^{14,15}

Özellikle balıkçılığın gelişme gösterdiği Vakfikebir çevresinde sabah kahvaltıları, kara ateşte pişirilen hamsi köftesi gibi bir ürünle çeşitlendirilmiştir. Avlanabildiği dönemde taze, diğer zamanlarda da tuzlanmış hamsi kullanılarak yapılan bu ürün, yer ateşinde, közün üzerinde pişirilerek tüketilmiştir. 5-6 adet ince hamsi mısır unuyla top hâline getirilir ve yer ateşinde, kahvaltı esnasında közün üzerinde pişirilerek sıcak ve taze olarak servis edilir. Yer ateşi kültürünün modernleşen evler nedeniyle günümüzde olmaması insanların bu tarz lezzetleri artık bulamamasına sebebiyet vermektedir.^{16,17}

Deniz ürünlerinin kahvaltıda kullanılmasına örnek olarak haşlanmış tuzlu hamsi verilebilir. Akşamdan suya konulan ve tuzu uzaklaştırılan hamsiler, sabah suda haşlanmış ve ayrı bir yerde haşlanan patatesle birlikte tüketilmiştir. Akçaabat'ta zeytin üretiminden dolayı zeytinyağı tüketiminin fazla olması, tuzlu hamsinin kahvaltı için hazırlanmasında zeytinyağının yoğun kullanılmasını sağlamıştır.^{18,19}

Yoğun zeytinyağı üreten Akçaabatlılar kahvaltıda, kendi sıklıkları olan zeytinyağının içerisine ekme bandırarak tüketmişlerdir. Zeytin yetiştiren aileler yeşil zeytinleri kırarak salamuraya yatırmış, olgunlaştıktan sonra zaguda zeytin olarak tüketmiş ve günümüzde de tüketmeye devam etmişlerdir. Siyahlaşmaya bırakılan zeytinler ise tuzlanarak siyah zeytin olarak kahvaltıda tüketilmektedir. Üreticiler yeşil zeytinin ihtiyaç fazlasını pazara indirerek satmış ve böylece zeytin üretimi olmayan halk da zaguda zeytini kahvaltılarında kullanmışlardır.²⁰

Kahvaltı çeşitliliği bol olmasına rağmen maddi imkânsızlıklar ve israf olmaması için kahvaltı sofralarında ürün türlerini çoğaltmamışlardır. Genelde kahvaltıda bir veya iki çeşit ürün tüketilmekte bu da vatandaş için yeterli olmaktadır.

Günümüze Gelindiğinde Kahvaltı

Trabzon'da, günümüzde kahvaltıda tüketilen ürünler ve kahvaltı kültürü geçmişe göre çok fazla farklılık göstermektedir. Bu değişimi yansıtan en temel ürünlerin başında çay gelmektedir. Rize'de çay tarımının başarıya ulaşmasından itibaren 1947 yılında kurulan ilk çay fabrikasıyla birlikte Türkiye'de çay tüketimi bir gelenek hâline gelmiş, Trabzon da bundan nasibini alarak kahvaltılar çay olmadan yapılamaz olmuştur. Fakat günümüzdeki manasıyla bilinen reçel, peynir, bal gibi ürünlerin çay eşliğinde tüketildiği kahvaltı konsepti Trabzon kırsalında 1970'lerin başlarında görülmeye başlanmıştır.^{21,22}



Kaymak ve bal ekmeğe sürülerek kahvaltılarda tüketilmektedir

Kahvaltı denildiğinde öncelikle tatlı ürünlerden başlamak yerinde olacaktır. Günümüz Trabzon mutfak kültüründe tatlı olarak kullanılan birçok kahvaltılık bulunmaktadır. Reçel, bal, pekmez ve helva kahvaltı sofralarında bulunan tatlı gıdalardır. Yüzyıllardır Trabzon'da yetiştiği, Evliya Çelebi'nin *Seyahatnamesi*'ne girmesi sayesinde bilinen "kara patlıcan inciri"nden yapılan reçel yöreye ait en değerli kahvaltılık ürünlerden bir tanesidir. Hanıfta reçeli, kara erik reçeli, elma reçeli, ekmeğ ayvası reçeli, böğürtlen (fuska, mora) reçeli, çilek reçeli, karayemiş reçeli, kokulu üzüm reçeli, li-garba (likaba, yaban mersini, maviyemiş) reçeli gibi reçeller Trabzon kahvaltılarında kullanılan ve yöre halkının kendi elleriyle yaptıkları reçellerdir.

Bal olarak kahvaltıda daha çok çiçek ve kestane balı kullanılmaktadır. Bitki örtüsünün zenginliği ve yaylalara ulaşım imkânının kolay olması Trabzon'da balın günümüz kahvaltılarında çok fazla kullanılmasında etkili olmuştur.

Susam ve şeker, Trabzon'un liman kenti olması ve tarihî İpekyolu güzergâhında bulunmasından dolayı, kolay ulaşılabilir hammaddeler durumundadır. Şeker ve susamdan elde edilen, tahin kullanılarak yapılan helva, ustalık becerisiyle yüzyıllar boyu harmanlanarak bir lezzet elde edilmiştir. Günümüzde, Trabzon'da kahvaltı sofralarını süslemekte olan helva, Trabzon'u ziyarete gelen vatandaşlar tarafından, dönüşte yanlarında götürdükleri bir hediyelik gastronomik ürün durumundadır. Koz helvası, tahin helva ve yaz helvası olmak üzere farklı çeşitleri bulunmaktadır.

Armut, elma, dut, kokulu üzüm gibi meyvelerden pekmez yapılabilmektedir. Pekmez geçmiş dönemde çok yoğun yapılmıştır. Bu pekmeze şeker ilave edilmemiştir. Fakat günümüzde pekmez yerine reçel, daha fazla üretilen bir üründür. Bunun sebebi, şekerin bol ve kolay ulaşılabilirliği ve reçelin pekmezden daha kolay üretilen bir ürün olması şeklinde açıklanmaktadır. Pekmez yapımında şeker kullanılmamasının sebebi o dönemde halkın ekonomik alım gücünün düşük olmasıdır.

Halk, pekmezi tatlı meyvelerin yanında sebzeleri de kaynatarak elde etmiş, yani pekmez yapımında meyvelere ilave olarak sebzelerden de faydalanmıştır. Pazı; yaprakları yemek, kavurma, tava, ekmeğ yapımında, kökleri yörede pekmez üretiminde kullanılan bir ürün olmuştur. Fakat günümüzde bu alışkanlığa rastlanılmaktadır. Sebep olarak ise pazı ekiminin çok fazla olmaması, bunun yanında reçel üretimi ve tüketiminin daha çok tercih edilmesi gösterilmektedir.

Süt ve süt mamülleri olarak kahvaltı sofrasında yer alan ürünlerin başında peynir ve tereyağı gelmektedir. Minzi (minci, mizi, lor, çökelek), kolot peyniri, telli peynir, rimis peynir, külek peyniri, Aho peyniri, peynir çeşitlerinden bazılarıdır. Tereyağının eritilerek üzerine peynir dökülmesiyle peynir kızartması yapılır. Bu yemeğin yapımında Köprübaşı ilçesinde maddi imkânsızlık sebebiyle tereyağı



Lokanta tezgahında sunulan çorbalar

az kullanıldığında su ilavesiyle çoğaltılır. Mısır unu, peynir ve tereyağının farklı oran ve sıralamada pişirilmesiyle elde edilen kuymak, muhlama, haviç, yağlaş çeşitleri günümüz kahvaltı sofralarında da yer almaktadır.

Geçmişte sütün kaynatılıp teknede bekletilmesiyle, günümüzde ise seperatör makinesinde işlenmesiyle elde edilen kaymağın içrisine minzi katılıp karıştırılması sonucu elde edilen ürün, bir süt mamülü olarak “minzili kaymak” veya “minziçuğala” adıyla kahvaltılarda tüketilmektedir. Ayrıca bu kaymağın üzerine bal dökülerek de tüketilir.

Hamur işleri olarak bakıldığında ziliktar (cirihta), kaygana, kartlaç, peynirli kuzine ekmeği, pide kahvaltılık ürünlerdir. Pide; günümüzde peynirli, kıymalı, kavurmalı gibi çeşitleri olan ve günde üç öğün de tüketilen bir lezzettir. Bunun haricinde özellikle Trabzon şehri ve ilçe merkezlerinde insanların hafta sonu kahvaltılarında tek çeşit olarak öğünü tamamladıkları bir üründür.

Evlerde yapıldığına rastlanılmamış olsa bile Trabzon'da bir haşlama kültürü bulunmaktadır. Sabah erkenden işe gidenlerin ev dışında hızlı ve kısa sürede kahvaltı yapma ihtiyacı hissetmeleri sonucunda ortaya çıkan bir ürün olan haşlama suyu, günümüzde çorba olarak kullanılan neredeyse tek kahvaltılık üründür. Mercimek ve ezog-

lin çorbaları da lokantalarda veya çorbacılar da sunulmakla birlikte yöresel ürün olarak değerlendirilmemesi gerekmektedir. Fakat haşlama suyu günümüzde 24 saat lokanta tezgâhlarında yerini almaktadır.

Trabzon kahvaltılarında sebzeler kullanılarak üretilen kahvaltılıklar yöresel sofralarda geniş yer bulmaktadır. Fasulye turşusunun soğan, geçmişte tereyağı ve zeytinyağı, günümüzde ise ayçiçekyağı ile kavrulmasıyla elde edilen fasulye turşusu kavurması, bunların en çok bilinenidir. Taze fasulyelerin haşlanması ve mısır unuyla bulandıktan sonra tavada kızartılmasıyla elde edilen fasulye kızartması, patlıcanların haşlanıp mısır ununa bulanıp tavada kızartılmasıyla elde edilen patlıcan kızartması, pazı kavurması, karalahana turşusu kavurması kahvaltılık sebze ürünlerine örnektir.

Geçmişte bir veya iki çeşitten oluşan kahvaltı sofraları günümüzde tek seferde çok fazla çeşit kullanılarak hazırlanmaktadır.^{23,24,25,26}

Öğle Yemeği

Kahvaltı, aile üyeleriyle birlikte yapılmasının ardından Yentelilerin tabiriyle öğlen yemeği için “ocağa yemek salınır”. Salmak, yemeği ocağa, sobaya, tandıra koymak demektir. Yemek hiçbir zaman tek öğünlük pişirilmez. Büyük tencereler kullanılarak en az iki gün boyunca tüketilebilecek miktarda yemek pişirilir.

Ev dışında çalışmanın olduğu zamanlarda ve bu çalışmaya evin kadınının da iştirak ettiği durumlarda öğle yemeğinde pratik ve hızlı hazırlanan ürünlerle sofralar hazırlanmaktaydı. Genel olarak ezan saati civarında oturlan öğle yemeğinde turşu kavurması, peynir yağlaş, yoğurt, ayran, mısır ekmeği gibi ürünler sofraya konulmuş, fasulye (kuru veya taze) ve lahanadan yemekler yapılarak birlikte tüketilmiştir. Eskiden büyükler yemeğin sonunda yoğurt ve mısır ekmeğinden bir veya birkaç lokma daha alarak yemeklerini sonlandırıyorlardı. Bu durum yöre halkının mısır ekmeği ve yoğurdu ne kadar sevdiğinin bir göstergesi de sayılabilir.

Akçaabat civarında nohut çok fazla yetiştirilen bir tarım ürünüydü. Bu nohutlardan çeşitli yemekler yapılarak sofralarda tüketilirdi. Kurban kesildiği dönemlerde veya maddi imkânı iyi olanlar hayvan kestiklerinde nohut veya kuru fasulye yemeklerini etli yapar, ayrıca pilavlar da etli pişirilirdi. Pilavın üzerine kavrulmuş et konularak servis edilirdi.

Mısırın, unundan ekmek veya yağlaş, kuymak, haviç gibi yemekler yapıldığı gibi kendisinden çorba da yapılmış ve üç öğün sofralarda tüketilmiştir. Mısır çorbası günümüzde hâlen geleneksel Trabzon sofralarında kullanılan temel çorba çeşitlerinden bir tanesidir.

Sütün bol olması yemeklere de yansımıştır. Süt Trabzon’da çorba olarak kullanılan bir hammadde konumundadır. Sütlü mısır (korkot), oğmaç, sütlü şehriye, malez, süt kullanılarak yapılan çorbalardan yalnızca birkaç tanesidir.^{27,28,29,30}



Akşam Yemeği

Bağdan, bahçeden erken gelen hemen yemeği hazırlar ve sofrayı kurardı. Aslında ev kalabalık ise yani evde yemek yapabilecek çok sayıda insan varsa (gelin, evin kızı, evin annesi) ve çalışılan bağ – bahçe eve çok yakın değilse bu kişilerden birisi evde nöbetçi bırakılırdı. Bu durum günümüzdeki fındık toplama, çay kesme, tarla işleme, ot biçme dönemlerinde de devam ettirilmektedir. Çünkü hem dışarıda çalışıp akşam eve gelen kişilere yemek hazırlanması hem de ahırda bulunan hayvanların yeminin, otunun, suyunun verilerek bakımının yapılması gerekmektedir. Böyle durumlarda, dışarıda iş olmadığı dönemlerde veya yağmur, kar gibi sebeplerle dışarıya çıkılmadığında evde kalanlar yemek hazırlığına daha fazla zaman ayırmaktadırlar. Bu zamanlarda karalahana sarması gibi yemekler sofraları süsler. Akşam yemeklerinde kışın kuru fasulye ve zuluflu fasulye, sülfan; yazın taze fasulye, çeşitli sebze tavaları sofralarda yerini alır. Bunların yanında mısır ekmeği, yoğurt her daim sofraların baş tacı konumundadır.^{31,32,33}

Trabzon'un geçmiş dönem mutfak kültüründe öğünlerle alakalı öne çıkan unsurlardan bir tanesi yemeklerin öğünlerle sınırlı kalmadığı, her ürünün her öğünde rahatlıkla tüketilebildiğidir. Bu durumun en temel sebebi kadının hem mutfağı hem evi hem de ev

Patlıcan, biber, fasulye ve kabak kızartmasıyla birlikte lapa, salatalık ve yoğurttan oluşan bir Trabzon menüsü

dışındaki işleri yönetmesidir. Bütün işi omuzlarında taşıyan kadın, yemeği en kısa sürede sofraya koymanın hesabını yapmaktadır. Yemeği bir defa pişirip işine gücüne bakmalı, yemekle daha uğraşmamalıdır. Yörede en rahat bulunan ve en bol olan hammadde karalahanadır. Pişirmesi çok kolay olduğundan, sabah erken kalkılıp çoğu zaman ahıra gidilmeden yakılan yer ateşindeki gremulun ucunda bulunan kazanın içinde, ev halkı uyanana kadar hazır hâle gelmektedir. Kazanlar çok büyük olduğundan öğle ve akşam yemeklerine de yetecek kadar malzeme doldurulmaktadır.

Trabzon kadınının zamanı olsa çok çeşitli yemekleri sofraya koyabileceğinin en önemli göstergesi mısır ekmeğidir. Mısır ekmeğinin farklı çeşitleri tarih boyunca Trabzon sofralarında yer almıştır. Hatta birçok yemekte mısır ekmeği, bildiğimiz yemeğin yanındaki ekmeğin olarak değil de ana yemeğin bir bileşeni vazifesi görmüştür. Sırf yeni bir tat ortaya çıkarmak amacıyla mısır ekmeğinin içinden zumur, kabuklarıyla et kavurma yapılması bu kadınların becerisidir.

İktisatlı kullanılması gereken tereyağı, süt ve peynir gibi ürünlerden yapılan yemekler de üç öğün sofralara gelmiştir. Örneğin, bağda bahçede işi olan kadının eve geldiğinde en hızlı şekilde hazırladığı yemek kuymaktır. Günümüzde kahvaltı sofralarını süsleyen kuymak, o dönemlerde gün boyu tüm öğünlerde tüketilmiştir. Hatta öğün dışında gelen misafirlere dahi yapılagelmiştir.

Günümüz Trabzon mutfağında öğünler çok net bir şekilde birbirlerinden ayrılmıştır. Bu ayırım, çayın bir çeşit olarak sofralara girmesiyle başlamıştır. Çayın ana unsur olduğu kahvaltı sofralarında peynir, zeytin, reçel, bal, tereyağı, kaymak, helva gibi ürünler çaya eşlik etmektedir. Geçmişte tüm öğünlerde kullanılan kuymak, turşu kavurması, patates haşlama veya kızartma gibi ürünler ise günümüzde kuymak hariç tüm öğünlerde kullanılmaya devam edilmektedir.

Genellikle sabah çay eşliğinde yapılan kahvaltının ardından öğlen yemeğinde hafif yemekler, akşam yemeğinde ise ailenin bir araya toplanmasıyla birlikte çorba, ana yemek, pilav vb. bir yardımcı yemek, tatlı veya salata gibi dört veya beş çeşitten oluşan ve gelenekselliğin ön planda olmadığı menüler tüm Türkiye’de olduğu gibi Trabzon sofralarında da tüketilmektedir. Kırsal kesimde yaşayan ve bahçesinden elde ettiği hammaddelerle mutfağını şekillendirme arzusunda bulunanlar ise geleneksel mutfağı korumaktadırlar. Bu aileler, fasulye ekerek haziranın ikinci yarısından eylül sonuna kadar taze fasulyeyi haftada birkaç gün sofralarına koymaktadır. Tazesini dışında kuru olarak da saklanan fasulyeler ise tüm kış boyunca sofralarda yerini almaktadır. Yine fasulyeden yapılan turşular kırsal veya şehirli, Trabzonlunun olmazsa olmazıdır. Karalahana mutlaka kış döneminde haftada birkaç gün çeşitli versiyonlarıyla pişirilmektedir.

Dipnotlar

- | | | | |
|----|---------------------|----|---------------------|
| 1 | Memnune BIYIK | 18 | Nezihan YILMAZ |
| 2 | İsminaz FINDIKOĞLU | 19 | Ayşe AKBULUT |
| 3 | Asiye TOPAL | 20 | Zehra TOPAL |
| 4 | Nebahat SARIALIOĞLU | 21 | Fedai TURAN |
| 5 | Fatma ÖZTÜRK 2 | 22 | Naciye CEYLAN |
| 6 | Şükriye ERTÜRK | 23 | Mustafa TULUMEN |
| 7 | Emine ŞAHİN | 24 | Bülent ALTUNTAŞ |
| 8 | Şükriye TERZİ | 25 | Gülcan ÇİFT |
| 9 | Gençağa ŞEN | 26 | Şengül ERTÜRK |
| 10 | Reyhan ŞEN | 27 | İsminaz FINDIKOĞLU |
| 11 | Osman ŞEN | 28 | Hüseyin Cahit AKGÜL |
| 12 | Kadriye ÖZTÜRK | 29 | Havva ER |
| 13 | Rabiye AKBULUT | 30 | Şakire ATASOY |
| 14 | Emin ÇOLAK | 31 | Şengül KOLOT |
| 15 | Hasret ÖZTÜRK | 32 | Zeliha TOMAÇ |
| 16 | Sakine TOSUN | 33 | Mehmet AKYOL |
| 17 | Zehra TOSUN | | |



ÖZEL GÜNLER YİYECEK KÜLTÜRÜ



Her toplumun kendi kültür değerlerine göre şekillenen, önem yükledikleri ve kendilerine göre özel olarak değerlendikleri günleri bulunmaktadır. Özel gün olarak tanımladıkları bu günlerde yapmış oldukları aktiviteler geçmiş yıllardan gelmiş ve gelecek yıllara aktarılacak bir kültür unsurudur. Yapılan bu aktiviteleri anlamlı kılmak amacıyla ilgili özel günlerde bir yeme içme geleneği oluşturmuşlardır. Trabzon'da da halkın, bazı günlerde tüketmek amacıyla özel olarak hazırladıkları yiyecekler bulunmaktadır. Bu yiyecekler yalnızca ilgili güne ait değildir fakat ilgili günde bu yiyecekler mutlaka yapılmaktadır.

Çalışmanın bu kısmında, Trabzon halkının özel gün olarak nitelendirdiği bazı günlerdeki yeme içme kültürü incelenmiştir.

Hacı Ziyareti

Hac ibadetini yerine getirmek amacıyla hacca giden kişiler döndüklerinde evlerine Türk bayrağı asarak üç gün boyunca evlerinde oturmakta ve misafir ağırlamaktadırlar. Gelen misafirlere hac ibadetlerini yerine getirdikleri kutsal topraklarda yaşadıkları deneyimleri anlatan hacıları, komşuları ziyaret etmektedir. Hem hayırlı olsun demek hem de yaşadığı deneyimleri, gördükleri güzellikleri dinlemek için gelen ziyaretçilere iki defa yiyecek ve içecek ikramı yapılmaktadır. Bu ikramlardan birincisi hacının kutsal topraklardan getirdiği zezem suyu ve hurmadır.

Ziyaretçi geldiğinde, sohbet başlamak amacıyla oturmasıyla birlikte kendisine özel fincanlarda zezem suyu ikram edilir. Bu kişi zezem suyunu sağ eliyle alarak ayağa kalkar ve kibleye doğru yönünü çevirerek üç yudumda içer. Zezem suyu sağ el ile ayakta, kibleye dönülerek ve üç yudumda içilmelidir. Ardından sohbeti dinlemeye devam eden ziyaretçi önünde bulunan kâsedan arzu ettiği kadar hurmayı sohbet esnasında yer. İkinci ikram ziyaretin sonunda yapılır. Ziyaret sonunda, gelen misafirler ayrı bir odaya yönlendirilerek kendilerine yemek ikram edilir. Hacı ziyaretlerinde ikram edilen bu yemeğin menüsü tereyağlı pilav, kavurma veya lahana sarma, ayran veya hoşaf ve fındıklı baklavadan oluşmaktadır.

Geçmiş dönemlerde hacı ziyaretine gelenlere yapılan ikramlıkların tamamı evin eklentisinde veya aşanada, ev halkı ve komşular tara-



Kutsal topraklardan dönen hacılar, ziyaretine gelenlere yemek ikram etmektedir



Zemzem, hacı ziyaretinde ayağa kalkılarak kibleye dönüldükten sonra üç yudumda içilmektedir

fından pişirilmekte iken endüstrileşmeyle bu gelenekte de değişimler meydana gelmeye başlamıştır. Son dönemlerde hoşaf yapılmamakta, ambalajlı bardak ayran ikram edilmektedir. Ayrıca fındıklı baklava artık evlerde yapılmayıp, pastanelerden satın alınarak misafirlere sunulmaktadır. Maddi durumu iyi olan ailelerin hacıları döndüğünde, küçükbaş veya büyükbaş hayvan keserek ziyarete gelen konuklarına ikram etme geleneği geçmişten beri süregelmekte olup günümüzde hâlen daha devam ettirilmektedir.^{1,2,3,4,5,6}

Zeytinyağını Kutlamak

Akçaabat ilçesinde halk tarafından geleneksel yöntemle zeytinyağı üretimi yüzyıllardır var olmuş fakat son 50 yılda son bulmuş bir gelenektir. Bunun sebebi ise zeytin ağaçlarının sayısının artık azalmış olmasıdır. Zeytinyağı elde etmek güç ve emek isteyen bir iştir. Bundan dolayı komşular birbirlerine yardım ederek imece usulüyle zeytinyağı üretimini gerçekleştirirlerdi. Zeytinyağı üretimi esnasında veya sonrasında, hem kutlama hem de orada çalışan veya



Zeytinyağı elde edildikten sonra geleneksel bir kutlama olan ziliktar dökme

herhangi bir sebeple bulunan insanların yemek yeme ihtiyaçlarını gidermek amacıyla ziliktar dökülmektedir. Yağın üretileceği günün sabahında un, tuz, su, yoğurt ve zeytinyağı kullanılarak hazırlanan hamur ilk ürün çıkana kadar dinlendirilir. Ardından ilk çıkan zeytinyağı bakır bir tencereye alınarak kızdırılır. Lokma tatlısı büyüklüğünde el içerisinden sıkılarak kesilen hamur bu yağın içine atılarak kızartılır. Daha sonra ayrı bir yerde hazırlanan şerbet veya şeker lokmaların üzerine dökülür veya bala bandırılarak tüketilir. Zeytinyağı üretimi olmadığı için bu gelenek günümüzde ortadan kalkmış olup lokma tatlısının yapımı ise sürdürülmektedir.^{7,8,9}

Tavuklu Pilav Gecesi

Akçaabat'ın Salari köyünde geçmişte uygulanmış bir gelenektir. Köy halkı, uzun kış gecelerinde sohbet etmek amacıyla haftada bir gün toplanırdı. Her toplantı öncesinde bir kişinin kümesindeki tavuklardan kesilir ve pirinç pilavıyla birlikte sohbet eşliğinde tüketilirdi. Genelde erkeklerin bir araya geldiği bu gecelerde helva çekme eğlencesi de yapılırdı. Akçaabat'ta birçok ailede geçmiş dönemde kümes bulunması, tavuk ve yumurtanın mutfakta bolca yer alan besinler olmasına olanak sağlamıştır.¹⁰



Tavuklu pilav gecesi menüsü

Kalantar

Ocak ayının 14'ü Rumi takvime göre yılın birinci günüdür. 13'ünü 14'üne bağlayan gece yılbaşı olarak kutlanır. Bu geceye Kalantar Gecesi adı verilmektedir. Yörede daha önce yaşamış Rum toplulukları Kalantar Gecesi'ni farklı etkinliklerle kutlamışlardır. Günümüzde bu etkinliklerin bir kısmı gelenek olarak devam ettirilmektedir. Bu gecede ilginç kostümler giyen köyün gençleri bir araya toplanarak evleri ziyaret ederler ve ziyaret edilen evin kapı koluna bir torba asarlar. "Çanta atma" veya "poşet atma" adı verilen bu işlemden sonra gençler geriye çekilerek torbanın doldurulup kapıya asılmasını ve kapatılmasını beklerler. Çanta atma eylemi Maçka'da kapıya asma şeklinde değildir. Burada kapı çalınır ve kapı açıldığında bir ipe bağlı torba, evin içerisine atılır. Kalantarın ilk gününde kimse evine girilmemelidir. Çünkü evin kalandarı bozulmamalıdır. Bunun uğursuzluk getireceğine inanılır. Bu sebeple poşet ya kapının koluna asılır ya da kapı açılınca evin içerisine atılır. Amaç dışarıdan birinin evin içerisine girmemesidir. Torbanın hane sahibi tarafından doldurulması beklenirken bir yandan da gençler maniler söylerler. Bu maniler ilçelere göre farklılık gösterebilir.

Çaykara'da;

*Galantar gecesi, devlet bacası
Tasımı dolduran cennet hocası
Doldurmayan cehennem hocası*

Arsin'de;

*Galandaris, gulandaris
Gece geldim kapınıza
Selam verdim yapınıza
Selamımı almaz isen
Daha gelmem kapınıza*

Maçka'da;

*Galandaris, gulandaris
Erkek uşak, dişi buzak
Ver Allah'ım ver
Dolsun köşe bucak*

Akçaabat'ta;

*Yaylanın çimeninde
Koyunlar dizi dizi
Bu akşam kalandardır
Boş çevirmeyin bizi*

Çarşıbaşı'da;

*Kalantar ayi geldi
Nenem yayuk çalkayı
Yayuktan çıkan yağ
Enişteye saklayı*



Yazın toplanıp kurutulan süt mısırlar kalandar gecesi haşlanarak ziyaretçilere ve ev halkına ikram edilir



Kalandar kutlaması için hazırlanmış kabak felleri

*Yerde yaktım samani
Göğe çıktı dumani
Geldi kalandar ayı
Elma armut zamani*

Manileri duyan ev ahalisi daha önceden hazırladıkları yiyecekleri gençlerin poşetine doldururlar. Bu gece için hazırlanan yiyeceklerin başında fındık gelir. Kavrulmuş veya kabuklu kuru fındık öncelikle poşete konulur. Ceviz ağacı sahibi olanlar ceviz koyarlar. Özellikle sahil kesime yakın olan, rakımı yüksek olmayan kesimlerde yetişen portakal ve mandalina, poşetin vazgeçilmezidir.

Fındıklıkta yabani yetişen, aralık ayı gibi toplanan ve kurutulan yabani hurma kalandar poşetinin en önemli hediyesidir. Çok tatlı olan bu hurma sevilerek tüketilmektedir.

Özellikle kalandar gecesi hem ev ahalisinin tüketmesi hem de kalandara gelenlere vermek amacıyla güz başında toplanarak kurutulan taze süt mısırlar suda haşlanarak poşete konulur. Suda haşlanan mısırlar tuzlanarak tüketilmektedir.

Kalandar gecesine özel poşete koymak veya evde tüketmek amacıyla birçok evde kabak ayrılmaktadır. Yemek, çorba, tatlı gibi yiyeceklerde hammadde olarak kullanılacak olan kabağın haricinde en az bir adet kestane kabağı bu gece için saklanır. Gündüz dilimlenerek çok az suyla birlikte ocak üzerinde buharda pişirilen kabak “kabak felisi” adıyla birlikte tüketime hazırdır. Bunların haricinde elma, armut taze veya kuru olarak, ayva, muşmula gibi yörede yetişen yiyecekler de taze olarak torbaya doldurulur. Evlerden toplanan bütün yiyecekler gece yarısı köyün meydanında bir araya gelen gençler tarafından ortaklaşa tüketilir. Köy meydanında büyükçe bir ateş yakılır ve bu ateşin etrafında yiyecekler tüketilirken aynı anda oyunlar da oynanır.

Günümüzde pek yapılmayan fakat geçmişte kalandar gecelerinde yapıldığı belirtilen ve tüketilen yiyeceklerden bir tanesi de “kalandar çöreği (golot, kolos, istihare çöreği)” dir. Kalandar çöreği, mısır unu, tereyağı ve suyla birlikte biraz fazla tuzlu yapılır. Bunun sebebi yiyen gençlerin gece uyurken susamasıdır. Rüyasında çok susayan evlilik çağına gelmiş gence kim su verirse onunla evleneceğine inanılırdı. Fakat bu geleneğin günümüzde yapıldığına dair bir bilgiye ulaşılamamıştır.^{11,12,13,14,15}

Mart Kırma (Mart Bozma, Mart Dokuzu)

Çepni kökenli vatandaşların yoğun yaşadığı Şalpazarı’nda Mart Bozma veya Mart Kırma geleneği bulunmaktadır. 14 Mart, kocakarı takvimine göre mart ayının ilk günüdür. Mart ayı, bağ ve bahçelerin bellenmesi, ekime hazırlanması amacıyla gerekli işlemlerin başlamasını ifade etmektedir. Bu sebeple yeni yıl başlangıcı olarak da kabul edilir. 14 Mart tarihinde eve giren ilk kişi “Martı bozuyorum” demektedir. Dolayısıyla bu kişinin eve şans, bereket veya

Mart dokuzunda ısırgan çorbasının içerisine saklanan boncuk



uğur getiren birisi olması tercih edilir. O gün ısırgan çorbası yapılır ve içerisine düğme, boncuk gibi bir eşya atılarak sofraya konulur. Yemek esnasında bu eşya kimin ağzına gelirse bahçeyi kazımak, bellemek, ilk tohumu ekmek gibi işlemler ilk önce o kişi tarafından yapılarak bağ – bahçe işlemleri başlatılır. Bu uygulamanın bereket getireceğine, tarladan bol ürün elde edileceğine inanılmaktadır.^{16,17}

Mayıs Yedisi

20 Mayıs günü kutlanan “Mayıs Yedisi” aslında kocakarı takvimine göre mayıs ayının 7. gününe denk gelmektedir. Trabzon’un batı sahil ilçeleri olan Çarşıbaşı, Vakfıkebir, Beşikdüzü ilçelerinde halk, Mayıs yedisinde deniz kenarına gider, ineklerini suda yıkadıktan sonra süsler. Geçmiş dönemlerde fazlaca yapılan fakat günümüzde daha sembolik olarak gerçekleştirilen bu uygulama sonrasında, yıkanan inekler yaylalara gönderilmeye başlanır. Yıkanan ineklerin bol süt vereceği ve bunlara herhangi bir hastalık bulaşmayacağı inancı bulunmaktadır. Mayıs yedisi için deniz kenarına giderken yiyerek tüketmek amacıyla mısır ekmeği, lahanadan yapılan çeşitli yemekler, mısır unu helvası ve diğer yöresel yemekler götürülmektedir.^{18,19}



Mayıs yedisi için deniz kenarına gidenlerin en çok tükettikleri yiyeceklerden bir tanesi de karalahana sarmadır

Kız İsteme

Çaykara’ya bağlı Haldizen’de kız istemeye giderken buğday unundan yapılan helvayı hediye olarak götürme geleneği bulunmaktadır. Pişirildiği kabın içerisinde, bir bohçaya sarılı hâlde kızın evine giderken götürülür. Hem hediye hem de törende tatlı dilli bir sohbet olsun amacı taşımaktadır. Sohbetlerin yapıp amacın hâsıl olmasının ardından bohça açılır, helva kız tarafından orada bulunan kişilere ikram edilir. Fakat günümüzde kız isteme merasimlerinde gelin hanım, gelen misafirlere öncelikle çikolata ve kahve ikramı yapar. Kız, evin büyüğü tarafından verildikten sonra derinleşen,



Helva

sohbete çay, börek, kek, baklava, sarma gibi yiyecek ve içecekler eşlik eder.

Geçmiş dönemlerde kız istendiğinde, kızı istenen aile eğer isteyen aileyi iyi tanıımıyorsa evine ziyarete gider, usulca evin ambarlarını kontrol ederdi. Evin ambarlarında yeterince yiyecek olmazsa kızını “yiyecek ekmeği olmayan” diye tabir ettikleri ailelere vermezlerdi. Ambarın dolu olup olmaması evin zenginliğinin göstergesidir.^{20,21}

Düğün

Düğünden önce kına gecesi yapılmaktadır. Kına gecesi geçmişte Trabzon’da sadece kadınlar arasında yapılan bir eğlencedir. Bu eğlenceye erkek çocuk dahi alınmazdı. Fakat günümüzde bu gelenek değişmiş, hatta kına geceleri düğün salonlarında kadın erkek karışık olarak yapılmaya başlanmıştır.

Kına daveti için Çarşıbaşı’nda ekmek kullanılmaktadır. Komşu kadınları kız evinde hazırlanmış olan ekmekle kınaya davet edilmektedir. Aynı zamanda damat tarafından kına gecesinde kızın evine bir adet koç gönderme geleneği bulunmaktadır.

Günümüzde Trabzon düğünleri kırsal alanda yaşayan halk tarafından bile genellikle düğün salonlarında gerçekleştirilmektedir. Bu durum düğün sahipleri için daha kolay ve zahmetsiz bir uygulamadır. Geçmiş dönemlerde köy düğünleri adı altında yapılan düğünler insanlara büyük keyif verirdi. Bir gün öncesinden akşam, kız evinde yapılan kına eğlencesinin sonraki günü damat tarafından kız, evinden alınıp kendi evine getirilmesinin ardından düğün başlardı. Düğün, genellikle damadın evinin bahçesinde yapılırdı. Yöresel oyunlar oynanarak eğlence yapılır, tabancayla bolca mermi atılırdı. Damadın ailesi tarafından hazırlatılan yemekler gelen misafirlere ikram edilirdi. Köyün kadınları bir araya gelerek imcece usulü ile sarma yaparlardı. İmece usulü haricindeki yemekleri

yapmak için köyde veya mahallede bir ekip kurulurdu. Bu ekibin başında bir lider bulunurdu. Hemen her mahallenin veya köyün yemek pişiren ekibi belirliydi. Bu ekipten bir kişi koluna mendil bağlayarak, ekibin lideri yani aşçıbaşı olduğunu gösterirdi; işi organize ederdi. Bu aşçıbaşılardan biride 1902 doğumlu İsmnaz Biberoglu'dur. Çaykara'nın Yente Köyünden İsmnaz Fındıkoğlu, babası Ekrem'in anlatımına göre babasının anneanesi olan 1902 doğumlu İsmnaz Biberoglu'nun eskiden düğünlerde aççılık yaptığını, bu esnada yemek yaparken ve yemeği sunarken davetlilerle karşılıklı maniler söylediklerini belirtmiştir. Bu manilerden bir tanesi de şu şekildedir;

Misafirler aşçıbaşına;

*“Aşçıbaşı nenega,
Çorba tutmaz taslari,
Eldurdun bizi,
Yok yüzünün astari.”*

Aşçıbaşı misafirlere;

*“Aşçı helva kavurdi,
Koku sardı taşlari,
Ben nasıl doyurayım,
Sizin gibi açlari.”*

Aşçıbaşı misafirlere;

*“Düğün çorbasi pişer,
Yiyenler erken şişer,
Herkes işini yapsın,
Aşçılık bana düşer.”*

Düğüne çağırarak amacıyla Akçaabat'a bağlı Muzura'da çörek yapılmaktadır. Yapılan çörekleri yanına alan düğün sahibi, davet edeceği kişilere giderek bu çörekten ikram eder, düğünleri olduğunu ve gelmesini beklediğini söylerdi. Üstürkiya'da ise bu çöreği



Maddi durumu yerinde olanlar düğünlerinde et kavurma yaparak davetlilere ikram etmektedir

Düğünlerde yapılan yemeklerin başında kurufasulye gelmektedir



yapmak amacıyla düğün öncesi 3 gün 3 gece boyunca taş fırınlar yakılırdı. Yakılan bu fırınlarda pişirilen çörek, davet edilecek eve gönderilirdi. Çöreği gören evin büyüğü, düğüne çağrıldığını anlar, çörekten yer, daha sonra geri kalanından hane halkının birer lokma tüketmesi için onlara da verirdi. Horoz ve tavuk gibi hayvanlar ise muhtarların düğünlere çağrılması amacıyla canlı olarak götürülürdü. İletişim kanallarının gelişmesi, gelenek ve göreneklerin unutulmaya başlaması sebebiyle artık günümüzde bu tarz uygulamaları kullanarak düğüne çağırma geleneklerine rastlanmamaktadır. Çörekle çağırma geleneğinin yerine günümüzde düğün davetiyesi bastırarak veya telefonla aranarak insanlar düğünlere davet edilmektedir.

Çarşıbaşı'nda kınaya olduğu gibi düğüne çağırma için de ekmek kullanılmaktadır. Fırınlarda pişirilen buğday ekmekleri sepetlerle birlikte davet edilen kişilere verilmektedir.

Düğünlerde en çok tüketilen yemeklerin başında karalahana sarması gelmektedir. Karalahana sarmasının haricinde mısır (lağuz, lazut) çorbası, pirinç pilavı, kuru fasulye, etli patates yemeği en çok yapılan düğün yemekleridir. Akçaabat ve Tonya ilçelerinde fasulye bolca yetiştiğinden dolayı kuru fasulye yemeği, düğünlerin olmazsa olmazıdır. Fırın kurusu mısırı kullanılarak yapılan fırın kurusu yağlaş ve kendi hayvanlarını keserek elde ettikleri etlerden yapılan yahni, Tonya ve Şalpazarı'nda düğünlerde yapılagelmiş bir üründür.

Of'un bazı köylerinde yağlı-ballı adı verilen yemek düğünlerin vazgeçilmez lezzeti olmuştur. Buğday gendimesinden yapılan yağlı-ballı, insanlara iki zıt lezzeti de tatma fırsatı vermektedir. Kayısı tatlısı ve mısır unu helvası baklavası da düğünlerde ikram edilen özel yiyecekler arasında bulunmaktadır.

Yokluk zamanlarında insanlar düğüne gidelim de karnımızı doyralım, keyifli ve lezzetli yemek yiyelim diye düşünürlerdi. Yomra'nın Demirciler köyünde çorba olarak mısır ve buğday çorbası verilen

düğünlerde, düğün sahibi varlıklısı hayvanlarından keser, kavurma yapar ve davetlilere ikram ederdi. Elde açılan yufkadan siron ve kesme makarnanın yapıldığı düğünlerde pilav, sütlaç, bal lokması (günümüzde lokma tatlısı, bazı yerlerde kabarcık tatlısı olarak da adlandırılmaktadır) gibi ürünler de misafirlere sunulurdu.

Günümüzdeki gibi ulaşımın rahat olmadığı dönemlerde, geniş yolların yerine patikalar hane veya köyler arasında ulaşım amacıyla kullanılmıştır. Düğün günlerinde kız evinden çıkan gelin, patika yollardan yaya olarak damat evine giderdi. Dar olan patika yollar sebebiyle uzun konvoylar oluşurdu. Gelinin evden çıktığının ve damadın evine gitmek üzere yola koyulduğunun, gerekli hazırlıklar ve karşılamanın yapılabilmesi amacıyla damat evine haber verilmesi gerekirdi. Bu sebeple kız evinden iki haberci, gelin evden çıkar çıkmaz koşarak ve kestirme yollardan damat evine gider ve gelinin çıktığını müjdeler. Bu kişilere “alabo” adı verilmektedir. Alabolara, getirdikleri müjdeden ötürü birer adet tavuk verilir, yanında da baklava, fındık veya ceviz ikram edilirdi.

Şalpazarı’nda gelin, eve girdiğinde ilk önce aşhaneye götürülür ve yanan ocağa odun atarken bir taraftan da tencereyi karıştırması istenir. Böylece gelinin ocağının tütmesine, yuvasının ise bereketli olacağına inanılır.

Beşikdüzü ve Arsin’de düğünden önce veya sonra gelin ve damata şerbet ikram edilmektedir. Ağzlarının tadının bozulmamasının amaçlandığı bu geleneği geçmişten günümüze devam ettiren bazı aileler bulunmaktadır.

Trabzon’un farklı köylerinde gelin ve damat, düğünden sonra evlerine gireceği esnada üzerlerine mısır, pirinç ve fındık atılmaktadır. Fındık, mısır ve pirinç taneleri bereket ve bolluğun simgesidir. Bunlar atılarak evli çiftin evinde bereket ve bolluğun olması dilenir.

Hayrat’ta düğünün hemen sonrasındaki günden itibaren yeni evli çiftin evine bir tepsi fındıklı baklavayla giden gelin ve damadın yakın akrabaları, çifti yatılı yemeğe çağırırlar. Düğünden sonraki ilk bir ay boyunca sıklıkla yapılan bu gelenekte davet, mutlaka baklavayla yapılmaktadır.^{22,23,24,25,26}

Gerilik (Gelin Yedisi, Yediye Gitmek)

Evlendikten sonra yedinci günün gecesini gelin, damat ve damadın birkaç tane akrabası gelinin anne ve babasını ziyarete gider. Ortalama 10-15 kişiyle yapılan bu ziyarete yedi, gerilik gibi isimler verilmektedir. Kadınların ve erkeklerin ayrı ayrı odalarda oturduğu yedide güzel bir sofraya hazırlanarak masaya konulan çeşitli ikramlar sohbet eşliğinde tüketilmiştir.

Gelin yedisinde yemekte, tavuk pişirilip sofrada damadın önüne konular ve üzeri kapatılır. Damat, kapağı açıp tavuğu yiyeceği sırada gelinin akrabalarından gençler tavuk tabağını damadın önün-

Damadın yediye davet edilmesi amacıyla hazırlanmış olan “damat baklavası (mısır unu helvalı - fırın kurusu unlu baklava)”



den kaçırmak amacıyla sağa sola çekerler. Burada amaç damattan bahşiş kopartmaktır. Ne zaman ki damat, tavuk bulunan tabağın altına para koyar, o zaman artık tabak bırakılır ve damat yemeğini yiyebilir.

Yedide, Akçaabat'ta damat küsmesi adı altında bir gelenek bulunmaktadır. Trabzon'un çeşitli köylerinde günümüzde de devam eden bu gelenekte damat, gelin, sağdıç, kızın babasının evine yedinci günde yemeğe gider. Yemeğe oturduklarında eğer sofrada yumurta yoksa damat küsme numarası yaparak kafasını önüne eğer ve yemek yemez. Bunun üzerine sofrayı hazırlayan kişi, damada özel yumurta kırar ve omlet, kaygana tarzında bir yemek yaparak damadın önüne koyar. Kapak ile kapatılmış şekilde gelen yemeğin kapağını babalık (sağdıç) açar. Kapak açıldıktan sonra artık damat yemeği tüketmeye başlar. Yemek sonunda sağdıç yumurta gelen tabağın altına para koyar ve yemeği (yumurtayı) hazırlayan kişi bu parayı alır. Günümüzde yeni evlenen damat, eşiyile birlikte kayınvalidesine yemeğe gittiğinde arkadaşları “yumurta yemeye gidiyor” şeklinde takılmaktadırlar.

Başka bir yedi geleneği de şu şekildedir: Birinde tavuk, diğerinde tereyağında kırılmış yumurta, diğer birinde de yumurtanın kabukları bulunan üç adet tabak, yediye gelen damadın önüne konular ve damattan tavuğu bulması istenir. Eğer damat tavuğu bulursa ilk önce damat sonra damadın akrabası olan büyükler, tabağın altına bahşiş koyarlar. Bahşişi, tavuğu sofraya koyan kişi alır. Damat, tavuğu parçalara ayırarak masadakilere dağıtır ve birlikte tüketirler. Eğer damat ilk seferde tavuğu bulamaz ise bu tavuk, diğer masalarda tüketilir ve damat bu tavuktan yiyemez. Buna damat küsmesi adı verilmektedir. Tavuğun haricinde gelen misafirlere bulgur pilavı, pirinç pilavı, kabarcık tatlısı (ballı lokma), tavuk haşlama, nohut yemeği, fırın kurusu mısırdan yapılmış mısır unu helvası, un helvası gibi yemekler de sunulmaktadır. Bu yemeklerin şeker haricindeki bütün ana hammaddeleri vatandaşın kendi ürettiği

ürünlerdir. Fakat günümüzde pirinç, buğday, nohut gibi ürünler yetiştirilmemektedir.

Of ilçesinde yediye çağırma amacıyla baklava yapılmaktadır. Kızın annesi baklava yapar ve bu baklavayı yediye davet etmek amacıyla damadına yollar. Damadı da baklavayı aldıktan sonra davet edildiğini anlar ve eşiyle birlikte eşinin anne ve babasının evine yemeğe giderler. Yemeğe giderken damat, çeşitli gıda maddelerinden oluşan kumanya alışverişi yapar veya kendi evinde bulunan kumanyalardan bir miktarını hediye olarak kayınvalidesinin evine götürür. Birlikte oturulup yenilen yemeklerin ve yapılan sohbetlerin ardından artık kalkma vakti gelmiştir. Kızın annesi tarafından tereyağı, kaymak, süt, un, şeker ve yumurta kullanılarak hazırlanan ve lokum olarak adlandırılan ürünler kızına ve damadına verilerek evlerine uğurlanmaktadır.

Damadı baklava ile yediye davet etme geleneği Köprübaşı ilçesinde de bulunmaktadır. Hatta “mısır unu helvalı baklavaya” Köprübaşı’nda “damat baklavası” adı da verilmektedir. Düğünden sonraki 5. gün gelinin annesi mısır unu helvasını iç olarak kullanarak bir baklava yapar. Bu baklavayı güçlü kuvvetli 2-3 erkekle veya 2-3 kadınla birlikte damadının evine yollar. Köylü, damadın yediye çağırılacağını bildiği için bu işi gözetlemektedir. Çünkü geleneklerden bir tanesi de damadı çağırma için baklava götürülenlerin önünün kesilerek ellerindeki baklavanın alınmasıdır. Bundan dolayı baklavayı kaptırmamak için taşıyan kişilerin güçlü kuvvetli erkek, kadınlara kimse dokunamadığı için kadın olması tercih edilirdi. Eğer baklavayı götürülenler kaptırırsa tekrardan yapmak zorunluluğu bulunmaktadır. Baklavayı alan damat götürülenlere bahşiş verir ve onları yollar. Daha sonra çağırıldığını anlayarak eşini alıp 7. gün kayınvalidesine yemeğe gider. Yedi için eve gidilip sofraya oturulduğunda bir tepsi baklava da sofrada durmaktadır. Evden bir kişi baklavayı bıçakla kesmeye çalışır fakat kesememe numarası yaparak damattan bahşiş ister. Bunun üzerine damat belli bir miktar para verir. Bıçağı tutan kişi aldığı parayı bıçağa biley taşı gibi sürterek bileme numarası yapar. Eğer aldığı para yani bahşiş, kendisini tatmin ediyorsa baklavayı keserek porsiyonlar. Aksi takdirde istediği bahşişi alana kadar bu işlem devam ettirir.

Haldizen’de enişte asma geleneği bulunmaktadır. Yediye giderken eniştenin önü köyün gençleri tarafından kesilir ve enişte boyundan yüksekçe bir yere başı aşağı doğru gelecek şekilde ayaklarından asılmaktadır. Köyün gençleri enişteye “Ne vereceksin seni bırakmak için?” diye sorarlar. O sırada eniştenin babası bir adet koyun getirir ve gençler enişteyi asılı olduğu yerden indirerek babasına teslim ederler. Sonrasında gençler koyunu alır almaz keserler ve kavurma yaparlar. Burada dikkat ettikleri bir husus şudur: Koyunun ilk önce en güzel yerinden pişirdikleri etleri köyün yaşı büyük olanlarına götürür, kendileri daha sonra oturup yerlerdi. Gençler, saygılarından ötürü yaşlılarla birlikte yemek yemezlerdi.^{27,28,29,30,31,32,33,34}



Cenaze sebebiyle Kur'an-ı Kerim okunması sonrasında pide dağıtma son dönemde bir gelenek hâlini almaya başlamıştır

Cenaze

Trabzon'da vefat eden kişinin evine başsağlığı ve aile bireylerinin acısını paylaşmak üzere ziyaretler gerçekleştirilir. Bu ziyaretler cenaze kaldırıldıktan sonraki üç akşam boyunca yoğun olarak devam eder. İlk üç akşam cenaze evinde Kur'an okunur ve vefat eden kişinin ruhuna hediye edilir. Bu süreç boyunca evde yemek pişirilmemektedir. Komşular cenaze evine aile bireylerinin tüketmesi için kendi evlerinde yemek pişirerek getirmektedirler. Bu gelenek yakın tarihe kadar devam etmiş olup hâlen daha birçok evde sürdürülmektedir. Fakat son

dönemde bazı evlerde taziyeye amaçlı gelen misafirler için yemek ikram etme geleneği ortaya çıkmıştır. En sık ikram edilen yemek kolay ve basit tüketimi sebebiyle pide ve ayrandır. Pide, ekmek fırınlarında çokça yapıldığı için üçüncü akşam evde Kur'an tilavetinin ve yapılan duaların ardından sipariş üzerine fırınlardan getirtilip dağıtılmaktadır. Yemek ikramı, cenaze sahipleri tarafından pek isteyerek yapılan bir uygulama olmamakla birlikte anlaşılabilir şekilde devam ettirilmektedir.^{35,36}

Aşure Günü

Trabzon'un Akçaabat ilçesinin batısı ve iç batısı ile Çarşıbaşı'nın bazı köylerinde yerleşik olan halkın bir kısmı geleneksel kültürle-

Hicri takvime göre Muharrem'in 10. gününde yapılan aşure tatlısı



rinden ötürü muharrem ayında Muharrem orucu tutmaktadır. Bu köylerde muharrem ayının onuncu gününe denk gelen gün olan Aşure gününde aşure yapılmaktadır. Yapılan aşureler hem kendi evlerinde hem de komşulara ikram edilerek birlikte tüketilmektedir. Günümüzde aşure yalnızca Akçaabat'ın köylerinde değil tüm Trabzon'da 10 Muharrem'de pişirilen bir tatlıdır.³⁷



Ramazan için hazırlanan bezeler ve bunlardan açılan yufkalar



Yufkalar tek tek gugur sacda pişirilmektedir



Ramazan için tüketime hazır yufkalar



Ramazanda tüketmek amacıyla kesilen makarnalar

Ramazan Hazırlıkları

Ramazan ayı Trabzon halkının önem verdiği özel anlardandır. Manevi iklimi yüksek olması sebebiyle insanlar Ramazan ayına özel sofrta hazırlıkları yapmaktadırlar.

Kadınlar, mahalle veya köylerde Ramazan ayına 15-20 gün kala bir araya gelerek bu ayda tüketecekleri veya mutfakta kendilerine kolaylık sağlayacak ürünlerin hazırlığına başlarlar. Bu ürünlerin en önemlisi yufkadır. Un, su ve tuz kullanılarak hazırlanan hamur belli bir süre dinlendirildikten sonra beze adı verilen ufak parçalara ayrılır ve üzerine nemli bir tülbent örtülerek tekrar dinlendirilir. Bu esnada yerde veya kuzine sobada ateş yakılır. Daha sonra gençler hamur açma işine girerler. Açılan hamur daha sonra deneyimli ve yaşlı olanlar tarafından ateşin üzerine konulmuş olan sacda pişirilir ve böylece kuru yufka elde edilir. Kuru yufkalar belli bir süre soğutulduktan sonra poşetlere doldurularak evin kilerine kaldırılır.

Aynı hamurdan bir de siron yapılmaktadır. Bunun için de hamur, yufka olarak açıldıktan sonra sac üzerine arkalı önlü değdirilip alınır. Bunun sebebi keserken hamur olup yapışmaması içindir. Ardından katlanarak rulo hâline getirilen yufkalar kesilmekte, kesilip tepsiye dik dik dizilen siron taneleri kuzine fırında pişirilerek kurutulmaktadır.

Ramazan ayında tüketmek amacıyla hazırlanan ürünlerden bir tanesi de kesme makarnadır. Un, tuz ve suyun haricinde yumurtanın da kullanılmasıyla makarna hamuru elde edilir. Diğerlerinden biraz kalın olan bu hamur, siron da ol-

duğu gibi hafif pişirildikten sonra katlanarak dilimlenir. İnce ince dilimlenen hamur, hafif nemli bir bezin altında bekletilir. Ardından mısır unuyla hafif bulanarak gölgede kurutulularak makarna hâlini almış olur. Çok az miktarda mısır ununa bulanmasının sebebi, birbirine yapışmaması içindir. Gölgede ise yavaş yavaş kurur ve kolay kırılmaz. Yörede bu makarnadan tatlı yapmak da mümkündür. Bunun için mısır ununa bulanmadan fırında tepsilerde kurutulan makarnalara, tüketileceği esnada şeker ve su karışımından şerbet yapılarak üzerine dökülür ve fındıkla süslenecek afiyetle tüketilir. Geçmişte tam buğday unu kullanılmasından ötürü kesme makarnaların rengi daha esmer olurdu. Köylerde yetiştirilen buğdaylar kepeklerinden ayrılmadan öğütüldüğü için elde edilen un da esmer renkli olmaktaydı.

Ramazan öncesi yapılan yufkalar, sahurda peynirli ve kıymalı börek, iftarda veya teravih sonrasındaki çay sohbetlerinde ise kuru yufka tatlısı olarak tüketilmektedir. Özellikle yaz dönemine denk gelen Ramazan aylarında çabuk hazırlanabilen ve tok tutan, içerisine konulan peynir ve kıyma ile de besin değeri yükselen bu börekler, sahur için önemli bir besin grubu olmaktadır. Çünkü oruç da tutulsa gündüz bahçede çalışılması bir gerekliliktir.

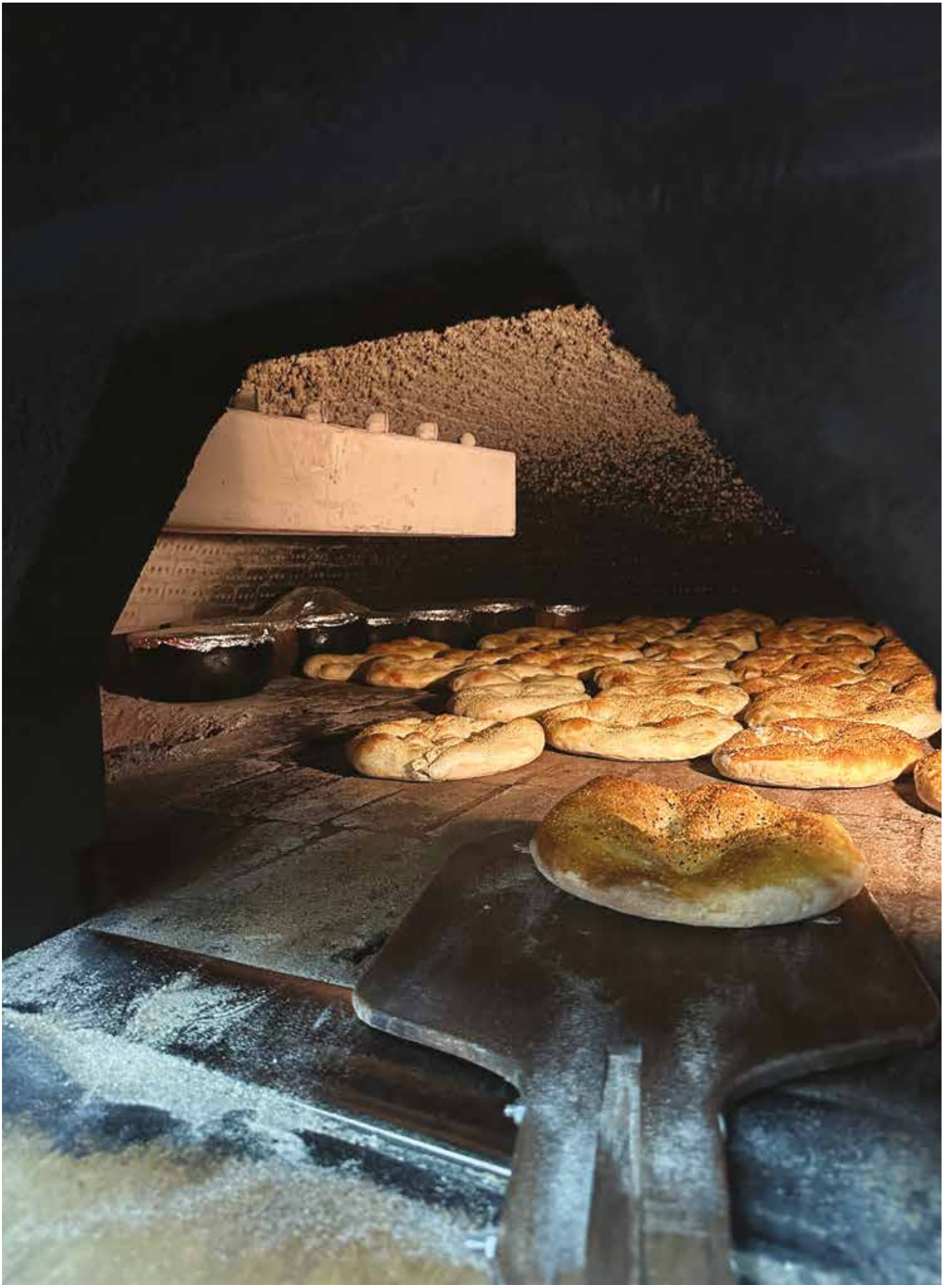
Ramazan öncesi yufka hazırlıklarının yapıldığı esnada çocuklar annelerinin yanına sıklıkla uğramaktadırlar. Taze hamur ve yufka kokusu etrafa yayılır, eğer sıcak bir havaya denk gelmişse etrafta oynayan çocukları cezbeder. Hemen annelerinin, büyüklerinin yanına gelen çocuklar kendi paylarını alırlar. Büyükçe açılmış yufka hamurunun içerisine tereyağı ve peynir konulup gözleme tarzı pişirilerek çocuklara ikram edilir. Yalnız bu gözleme ikramı sadece çocuklara hitap eden bir durum olmayıp orada bulunan herkes bu gözlemelerden nasiplenir.^{38,39,40,41,42}

İftar

Geçmiş dönemlerde köy camilerinde görev yapan imamları köy halkı finanse etmiştir. Bundan dolayı özellikle bekâr olan veya ailesinden uzak yaşayan imamların Ramazan aylarında iftar yemeklerini, köy halkı sırayla kendi evlerinde hazırlayarak götürmüşlerdir. Daha sonraları ise yani imamların devlet tarafından görevlendirilmesinden sonra bu alışkanlık kısmen de olsa devam etmiştir. Günümüzde bazı köylerde imamlara köy halkı tarafından dönüşümlü olarak iftar yemeği götürme geleneği devam etmektedir.

Ramazan'da cuma günleri, köy veya mahalle fırınlarında güveç pişirilerek imamın evinde, cami cemaatiyle birlikte tüketilirdi. Ramazan ayında iftarların en önemli yemeklerinden bir tanesi güveçtir. Hemen her evde, iftarda en az bir defa güveç pişirilmektedir. Hazırlanan güveçler, mahalle veya köy fırınlarında pişirmeye yollanır. Fırına yollayamayanlar da evlerindeki ocakta veya kuzinelerde pişirirler.

İftar için hazırlanan >
pide ve güveçler





Trabzon'un bazı köylerinde su böreği ve kayısı tatlısı ikilisi iftar sofralarında özellikle misafirlere ikram edilmektedir

Mısır lapası çok doyurucu bir besin olduğundan Ramazan ayında sıklıkla pişirilmektedir. Ramazan ayında hem iftar hem de sahurda yapılan mısır lapası, tereyağının eritilip üzerine dökülmesiyle birlikte tüketilmektedir. Ayrıntılı veya sütlü lapa tok tutmadığından Ramazan ayında tercih edilmezdi.

İftara özel bir misafir davet edildiğinde olmazsa olmaz yemeklerden bir tanesi de su böreği ve kayısı tatlısı ikilisidir. Birisi tuzlu diğeri tatlı olarak hazırlanan bu iki ürün, aynı tabakta misafirlere ikram edilmektedir. Günümüzde dahi devam eden bu gelenek, özellikle yaşı büyük maharetli Akçaabatlı teyzelerin sayesinde sürdürülmektedir.^{43,44,45,46}

Sahur

Geçmiş dönem Trabzon mutfağında sahurdaki yeme içme alışkanlıklarında öne çıkan genelde pilav, kesme makarna, hoşaf gibi ürünlerdir. Halkın bir kısmı ise sahura özel yemek yapmaz, iftarda kalanları sahur yemeği olarak tüketir.

Elektrik ve LPG bulunmadığı dönemlerde Trabzon'un şehir merkezinde yemekler gazlı ocaklarda, kuzine sobalarda veya mangallarda pişirilmiştir. Ramazan ayında sahurda kalkıp yemek pişirmek zaman alacağından, teravih namazından sonra yatmadan önce evin kadını, sahurda tüketmek amacıyla yaptığı pilavı, pişirildiği kabın içerisinde sıcak kül üzerinde bırakarak sahuraya kadar burada bekletir, sahurda da sıcak hâlde sofraya koyarak tüketilmesini sağlardı.

Arsin'in bazı köylerinde günümüzde de devam eden inanışa göre Ramazan ayının ilk sahurunda pilav pişirmek bereket getirmekte, pilav ile hoşaf ikilisi sofralardaki yerini almaktadır.⁴⁷

Sürmene ilçesinde yapılan sahur yemeklerinden bir tanesi de gendime pilavidir. Ramazanın ilk sahurunda gendime pilavı pişirmek bazı Sürmeneliler için vazgeçilmez bir gelenektir. Meyve hoşafıyla birlikte tüketilmiştir.

Kuru yufka böreği, ► sahurda sıklıkla tüketilmekte ve insanı tok tutmaktadır



Köylerde olmasa bile şehir merkezinde davulla birlikte sahura kaldırma geleneği geçmişte Trabzon'da bulunmaktaydı. Sahura insanları kaldırmak için arkadaşıyla beraber dolaşan davulcunun oruç tutabilmesi için yemek yemesi gerekirdi. Mahalleliden yemek istemek amacıyla davulcu şu maniyi söylerdi:

*Ulucami direk ister
Söylemeye yürek ister
Benim karnım toktur ama
Arkadaşım börek ister.*

Bu maniyi duyan mahalleli hazırlamış oldukları börek ve hoşaflardan davulcu ve arkadaşına ikram ederek onların da sahur yemeğini yemesini sağlarlardı.

Akçaabat'ta has undan⁴⁸ yer ateşinde yapılan çüreğin ortasına tereyağı, bal, reçel, peynir gibi ürünler konulmuş ve sahurda bu çüreğin etrafından kopartılan parçalarla ortasındaki ürünler alınıp tüketilmiştir. Bu gelenek günümüzde doğalgazlı veya LPG'li ocaklarda tavada pişirilmek suretiyle uygulanmaktadır. Çüreğin hamuru akşam yatmadan hazırlanır, gece kalkıldığında da yer ateşi yakılarak gugur sacda pişirilir. Gugur sacda yapılan çüreğin elle parçalanması ve daha sonra üzerine şerbet dökülmesiyle elde edilen çürek makarnası da yine sahurda çokça tüketilen ürünler arasındadır.

Ramazan'dan önce hazırlanıp kurutulan kesme makarnalar, gece sahur yemeği için hızlı bir şekilde yemek hâline getirilebilmektedir. Kesme makarna, genelde sahura özel yapıldığı gibi Ramazan haricinde de tüketilen bir yemektir. Ramazan dışında nadiren yapıldığı için oruç tutamayacak derecede küçük olan çocuklar dahi bu makarnadan yiyebilmek amacıyla sahura kalkmak istemektedirler.

Çaykara Demirkapı'da haviç sahurda sıklıkla yapılmaktadır. Yağlaş, kuymak, muhlama, lapa benzeri bir ürün olan haviç, tereyağının tavada eritilmesi ve mısır ununun bu yağda kavrulmasından sonra içerisine bir miktar su ilave edilip kaynatılmasıyla elde edilmektedir. Mısır ununun kavrulma rengi arzuya göre belirlenir. Çok veya az kavrulması lezzetini belirleyen etkenlerdir. Eğer istenirse bunun içerisine olgunlaşmış köy peyniri ilave edilip kuzine üzerinde dibinin tutması sağlanır. Dibi tutan ve beklemeye yağ üzerine çıkan haviç, keyifle tüketilen bir yemektir.^{49,50}

Yine Ramazan ayından önce açılan yufkaların içerisine sahurda peynir konularak hazırlanan kuru yufka böreği de Trabzon halkının günümüzde dahi en çok tükettiği sahur yemeklerinden bir tanesidir.^{51,52,53,54}

Ramazan Bayramı

Bir diğer adının da şeker bayramı olması sebebiyle olsa gerek Trabzon halkı Ramazan bayramlarında tatlı yapma ve misafirlerine ikram etme telaşı içerisindeyler. Fakat tatlı yapıp ikram etme ge-



Şalpazarı'nda Ramazan Bayramı'nda sıklıkla yapılan yağlı bişi



Ramazan Bayramı'nda hazırlanan burmalı tatlısı, Trabzonlu kadınların elleriyle tek tek açtıkları yufkaların içerisine fındık konulmasıyla elde edilmektedir

leneği, şekere ulaşımın kolaylaşmasından sonra ortaya çıkmıştır. Tatlı yapımının yoğun olmadığı dönemlerde karalahana sarma, bayramlarda ikram edilen bir ürün olmuştur. Arife günü bir araya toplanan mahallenin genç kızları, büyüklerinin nezaretinde burmalı tatlı, fındıklı baklava gibi tatlıları yaparak bayramda gelecek misafirlerine ikram etmektedirler. Gelen misafirlere yemek ikramı yapılması da yöre halkının önem verdiği unsurlardandır. Bu sebeple sofraya oturmadan sohbet esnasında da tüketilmesi kolay olan su böreği, lahana sarma gibi ürünlerin yapımı bayramlar için önem arz etmektedir. Fakat günümüzde, özellikle şehir hayatı yaşayan insan sayısının artması ve bu kişilerin bir işte çalışması dolayısıyla daha kolay ürünler üretmek gibi bir durum ortaya çıkmaya başlamıştır. Baklava yaparken yufka açmak yerine marketten baklavalık yufka temin etmek, baklava veya burmalı tatlı yapmak yerine revani, şekerpare gibi daha basit olan tatlılar yapmak, evde tatlı yapmak yerine pastaneden tatlı alarak gelen misafirlere ikram etmek, su böreği zahmetli olduğu için onun yerine hazır börek olarak pişirmek maalesef bayramlarda tercih edilen yöntemler olmuştur. Üzücüdür ki, bunlar geleneksel Trabzon mutfak kültürünün zamanla ortadan kalkmasına sebebiyet verecek uygulamalardır.

Şalpazarı'nda Ramazan Bayramı sabahlarında camilerde yahni yapma geleneği bulunmaktadır. Arifeden bir gün önce köylerde maddi durumu iyi olanlar veya halk tarafından imece usulüyle 3-4 adet büyük baş hayvan kesilmekte ve bayram sabahı çok erkenden pişirilmektedir. Sabah ise namazdan sonra kahvaltı yerine camilerde tüketilmektedir. Bu yemeğin yanında çorba, pirinç pilavı ve komposto da menüde bulunmaktadır.

Şalpazarı halkının büyük bir kısmı Çepni'dir.⁵⁵ Bundan ötürü hamur işleri bu ilçede fazladır. Yağlı bişi adlı yufka ürünü, hamur işi bir ürün olarak her iki dinî bayramda da kadınların imece usulüyle yaparak misafirlerine ikram ettikleri bir tatlıdır.^{56,57,58,59,60}

Kurban Bayramı

Bayram namazı için camiye giden erkekler eve döndüklerinde kurbanlıkları ahırlardan çıkartır ve bahçenin en müsait yerinde keserler. Günümüzde köylerde veya kırsalda süren bu alışkanlığın ye-

Yaşı ilerlemiş olanlar Kurban Bayramı sabahı kendi kurbanlarının etiyle günün ilk yemeğini yemektedirler



rini şehirde ve bir kısım ilçe merkezinde modern kesim tesisleri, mezbahalar almıştır. Çocuklar kurban kesilirken kahvaltı yaptırılsa dahi bazı yetişkinler sabah kahvaltı yapmayı kurban eti yiyeeği gerekçesiyle tercih etmemektedirler. Bu kişiler kahvaltılarını ancak kurbanları kesildikten sonra etlerinin kullanılmasıyla pişirilen kavurma ile yapmaktadırlar. Ve bu durumu “kurban etiyle oruç açmak” şeklinde nitelendirmektedirler.

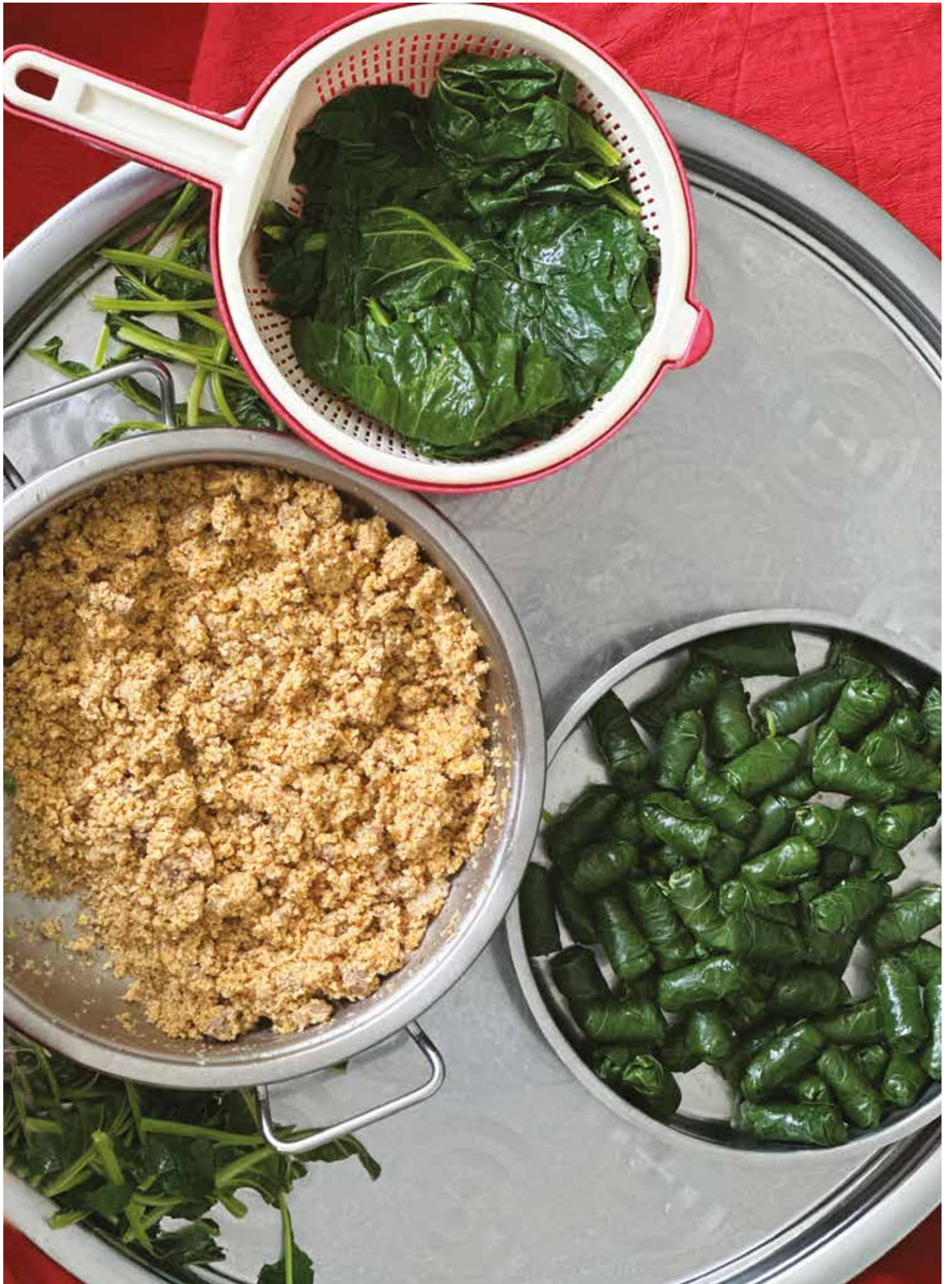
İslam inancı gereği kurban etinin üçte birini etrafına dağıtan halk, kendisine kalan üçte birlik kısmını kavurma yaparak saklamıştır. Buzdolabı ve dondurucu olmadığı dönemde kuşbaşı olarak doğranan etler, kuyruk yağı ve iç yağıyla birlikte saatlerce kazanlarda kaynatılıp küplere doldurulurdu. Daha sonra bu küplerden alınarak yemeklerde yağ ve garnitür et olarak kullanılırdı. Nemin olmadığı yüksek kesimlerde ise bu etlerin bir kısmı kurutulularak saklanırdı. Ayrıca tuzlanarak da küplere et bastırılarak koruma yoluna gidilmiştir. Kalan üçte birlik kısım ise gelen misafirlere ikram edilmek üzere pişirilirdi. Genelde kavurma yapılarak pişirilen bu yemeğin yanında Ramazan veya Kurban Bayramı'nın her ikisinde de lahana sarma ikram edilir. Kurban Bayramı'nda et ikramı yapıldığı için Ramazan Bayramı'na göre daha az baklava üretilmektedir.

Hayrat'ın bazı köylerinde fırın kurusundan yapılan ve tatlandırmak amacıyla pekmez kullanılan mısır unu helvası, dinî bayramların her ikisinde de yapılmaktadır. Öncelikle, gelen misafirlere ikram edilen mısır unu helvası, ev halkının topluca el öpmeye gittiği aile büyüklerine de birer sahan götürülmektedir.^{61,62,63,64,65}

Hıdırellez

Hızır ve İlyas peygamberlerin yeryüzünde buluştuklarına inanılan tarih olan Hıdırellez tüm Türk dünyasında olduğu gibi Trabzon'un bazı kesimlerinde de 6 Mayıs'ta kutlanmaktadır. Trabzon'un merkezinde evlerde Hıdırellez günü yemekler pişirilip, kadınlar hep birlikte toplanarak Boztepe'ye kıra çıkarlarmış. Bu güne özel bir yemeğin olmadığı Hıdırellez'de önceden kimin hangi yemeği yapacağı konuşulmuş ki, çeşit fazla olsun, benzer yemekler yapılsın. Genelde yapılan yemekler yumurta gayganası, gaygana, lahana dolma, asma yaprağı dolması gibi sosu olmayan ürünlerdir.

Hıdırellez zamanı ►
lahana sarma sıklıkla
yapılmaktadır



Hıdırellez'de Çarşıbaşı'nın Taşlıtepe köyünde keşkek pişirilmekte ve "Ziyaret Tepesi" adlı yerde halk, bu keşkeği tüketmektedir. Yayılda yağ yapmanın doğru olmadığını düşünüldüğü bu günde değirmen çalıştırılmaz, ekin ekilmezdi. Fakat kabak ekilirdi çünkü kabak ekilerek tüm olumsuzlukların kabağa gideceğine inanılırdı.

Keşkek, Trabzon'un batısında bulunan Çarşıbaşı ve Şalpazarı ilçelerinde özel günlerde sıklıkla yapılmaktadır. Düğün, sünnet, iftar, bayram, mevlit, asker uğurlama vb. bütün özel günlerde yapılan bir yemektir. Özellikle Şalpazarı'nda yaşayanlar için önemi büyüktür. Keşkek başlığı altında yer verildiği için bu kısımda ilave olarak anlatılmamıştır.^{66,67}

Mısır Mecisi

Mısırların kurutulup su değirmeninde öğütülmesi için öncelikle soyulması gerekmektedir. Epey zaman alan bir iştir mısır soymak. Bu işi yapmak amacıyla akşamları insanlar bir araya toplanır. Bu toplanma işine "mısır mecisi" adı verilmektedir. Mısır mecisinde kişiler gruplara ayrılır ve her grup eşit miktarda mısırı soyma yarışına girerler. Yığın hâlindeki mısırların en altına ayva saklanır ve bu ayvaya en çabuk ulaşan grup birinci sayılır. Aynı şekilde gruplardaki kişiler de kendi aralarında ayvayı en erken bulma yarışına girerler.

Mısır mecisindeki başka bir hedef mısırların arasında çıkan farklı tanelerin bulunmasıdır. Mısır tanelerinin içerisinde siyah veya kırmızı renkte mısırlar da çıkmaktadır. Bu mısırlardan en çok bulan kişi veya grup yine birinci sayılmaktadır.

Siyah renkli mısırları bulmayı amaçlayan oyuna "kara hasan", kırmızı renkli mısırları bulmaya amaçlayan oyuna ise "çul" oyunu adı verilir. Bunları en çok bulan oyunu kazanmış olurdu. Mısır ayıklanırken, taze süt mısırlar kazana konulur ve pişirilir, sonrasında ise pişirilmiş bu mısırlar, türküler eşliğinde tüketilirdi.

Günümüzde mısır soyma işlemi için "mısır mecisi" geleneği pek kalmamıştır. Bunun yerine insanlar, hasat ettikleri mısırları fırın-

Geçmişte akşamları aşanada oturarak gerçekleştirilen mısır mecisi, günümüzde gündüzleri taş fırın etrafında da yapılmaktadır



lamadan hemen önce soyarak fırına atmakta ve bu şekilde kurutmaktadırlar.^{68,69,70}

Baramana

Çocuk dünyaya geldikten sonraki yedinci gün, çocuğun anne ve babası tarafından olan yakınlarının davet edildiği bir ziyafet verilmektedir. Bu ziyafet başlamadan önce Kur'an okunarak dualar edilir ve ardından çocuğa banyo yaptırılır. Çocuğun yıkanmasının ardından davetliler için pişirilmiş yöresel yemeklerden sofralar kurulur ve ikramlar başlar. Yöresel ağızda değişikliğe uğrayarak baramana olarak da adlandırılan bu etkinlik yerine getirilmezse, yani yedinci günde ziyafet verilmezse çocuğun açgözlü olacağına inanılmaktadır. Maçka ve Akçaabat'ta yapılan bu geleneğe göre misafirlerden bir tanesi bile ikram edilen yemeklerden yemediği takdirde yine çocuğun açgözlü olacağı düşünülmektedir.^{71,72}

Dipnotlar

- | | |
|------------------------|--|
| 1 İhsan TÜYSÜZOĞLU | 38 Hacer YETİMOĞLU |
| 2 Ali PEHLİVAN | 39 Fatma TOPAL - 2 |
| 3 Osman ŞEN | 40 Asiye İSAGİLLER |
| 4 Ali ŞEN | 41 Ayşegül KOLOT |
| 5 Zekeriya YILDIRIM | 42 Sezer TABAKOĞLU |
| 6 Gülizar KESKİN | 43 Tenzile MUTLU |
| 7 Zehra TOPAL | 44 Kazım AYDIN |
| 8 Emin ÇOLAK | 45 Şengül KOLOT |
| 9 Kadriye ÖZTÜRK | 46 Nurullah TAŞKIN |
| 10 Osman BAŞ | 47 Reyhan ŞEN |
| 11 Gülten ÇORUH | 48 Buğday ununa geçmiş dönemlerde bazı köylerde has un adı verilmektedir. |
| 12 Birgül KÜÇÜK | 49 İsmnaz FINDIKOĞLU |
| 13 Ayşegül ÖZKÜTÜK | 50 Meryem FINDIKOĞLU |
| 14 Cemal ŞAFFAK | 51 Saadet KARAKAŞ |
| 15 Türkan KARLANKUŞ | 52 İsmail Yılmaz KARAKAŞ |
| 16 Nurullah TAŞKIN | 53 Zehra SEYMEN |
| 17 Hüseyin Cahit UÇAN | 54 Ayşe ERTÜRK |
| 18 Şükran TOSUN | 55 https://salpazari.bel.tr/Sayfa/15/tarihce |
| 19 Hasret ÖZTÜRK | 56 Yayla EVREN |
| 20 Emriye ERTÜRK | 57 Nizamettin BAYRAKTAR |
| 21 Süleyman ASLAN | 58 Mustafa AYDIN |
| 22 Ayten KOÇ | 59 Emine ERTÜRK |
| 23 Fatma HARBUTOĞLU | 60 Aysel TOSUN |
| 24 Asiye TÜRK | 61 Yayla EVREN |
| 25 Metin YEŞİLARAZ | 62 Nizamettin BAYRAKTAR |
| 26 Avni ŞAHİN | 63 Mustafa AYDIN |
| 27 Nebahat SARIALIOĞLU | 64 Emine ERTÜRK |
| 28 Memnune BIYIK | 65 Aysel TOSUN |
| 29 Fatma ÖZTÜRK - 2 | 66 Saadet KARAKAŞ |
| 30 Fadime CİCERALI | 67 Neriman BAHAR |
| 31 Zeliha KARLANKUŞ | 68 Mihriban TAŞĞIN |
| 32 Necati KOÇ | 69 Necla TAŞĞIN |
| 33 Hava DEMİRBAŞ | 70 Neriman BEŞİR |
| 34 Fatma ŞENGÜL | 71 Şengül KOLOT |
| 35 Yasemin SANCAK | 72 Gülizar KESKİN |
| 36 Ali YEŞİLYURT | |
| 37 Zehra TOPAL | |



GELENEKLER GÖRENEKLER

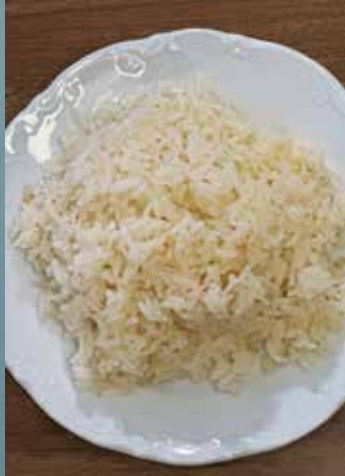
Yemekte kullanılacak olan hammaddelerin üretilmesi, yemek için hazır hâle getirilmesi, pişirilmesi, tüketilmesi gibi aşamalarda gerçekleşen bazı alışkanlıklar mutfak kültürünün şekillenmesinde büyük rol oynamaktadır. Trabzon'un mutfak kültürüyle ilgili yapılan bu çalışmada halkın bazı alışkanlıklarının olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların vermiş oldukları bilgilere göre düzenlenmiş olan halkın mutfakla ilişkili bazı alışkanlıklar şu şekildedir:

Bir Tabaktan Fazla Pilav Yok

Of'un ilçe merkezinde 1955 yılından bu yana yani 7 yaşından beri lokantacılık yapan Nizamettin Bayraktar, lokantacılığı babasından devralmıştır. Dükkânda boyu tezgâha yetişmediğinden ilk olarak ayağının altına kasa koyup, bulaşıkları yıkayarak mesleğe başlamıştır. Babasının, lokantada yaptığı pilavdan bir kişiye en fazla bir tabak sattığını söyleyen Nizamettin Usta, bunun sebebini ise sonradan gelenlere de kalması gerektiği şeklinde açıklamaktadır. Çünkü halkın maddi imkânsızlıklar sebebiyle her ürüne ulaşma şansı bulunmamaktadır. Trabzon'da 1950'li yıllarda pirinç yetiştirilmemesi ve şehir dışından getirilmesi, getirilen pirinci de halkın kolaylıkla alaması, çoğunlukla lokantalarda pilav yapılması, yapıldığında da imkânı olan herkesin tatması istendiğinden en fazla bir tabak pilav satılmıştır.¹

Çiğ Süt İçmek

Sağlıklı bir hayvandan yeni sağılan süt, eğer ahırdan bir bulaşma olmamışsa steril hâldedir. Bu sebeple mikroorganizma ihtiva etmeyen çiğ süt, insan vücuduna en yararlı besinlerden biri konumundadır.



Yomra'nın Demirciler köyünden Memnune Bıyık teyzemizden anılarını dinledik

İnekten yeni sağılan sütün kaynatılmadan, çiğ şekilde tüketildiği uygulamalara Trabzon mutfağında geçmişte sıkça rastlamak mümkündür. Özellikle karnı ağrıyan yaşlılar, bu sütü içtiklerinde ağrılarının kesildiğini hissetmektedirler.² Çiğ sütün içerisine yumurtanın sarısı ve şeker katılarak yapılan karışım, karnının ağrıldığını, kuvvetsiz kaldığını hissedenler tarafından tüketilen bir besin olmuştur.³

EREN BÜLBÜL'ün Sofrası

Tarih 11 Ağustos 2017. Sıcak bir Maçka gününde evlerinden yiyecek çalan PKK'lı teröristleri ihbar eden 15 yaşındaki aslan parçası Eren BÜLBÜL, kahpe teröristlerin kurşunlarının hedefi oluyor. Kaldırıldığı hastanede şehadet şerbetini içen Eren, şehit olduğu tarihten tam 17 ay önce kaybettiği babasının koynunda, doğmuş olduğu Köprüyanı köyünde kara toprağın bağrında yatmaktadır.

Kurban Bayramı münasebetiyle Fatiha okumak için şehidimizin mezarına doğru yola çıktık. Zigana yolundan Köprüyanı istikametine doğru dağları tırmanmaya başladık. Şehidimizin mezarına ulaştığımızda içimizi tekrar bir hüznün kapladı. Fatiha okuyup dualarımızı yapmamızın ardından, bizi evladı yerine koyup bağrına basan Eren'in annesi Ayşe anamızdan şehidimizin sofrasını, sevdiği yemekleri dinlemek istedik.

Ayşe ana anlattı, biz de gözlerimiz yaşlı dinledik.

Neden mi gözlerimiz yaşlı dinledik?

Çünkü "Eren'in sevdiği yemek diye bir kavramı yoktu", dedi.



Şehidimiz Eren Bülbul'ün mezarı ve annesi Ayşe Bülbul annemiz

Eren hayatında oturup doğru dürüst bir yemek bulup da yiyemezdi ki. Eren'in sevdiği yemek diye bir kavramı yoktu. Çünkü yoklukla geçen bir çocukluk yaşamıştır. İki adet zeytin tanesi ve bir parça ekmek oldu mu, Eren'in en mutlu olacağı sofrası bu olurdu. Sevdiği yemeği kim bulup getirecek Eren'e? 13 kardeşten bir tanesi olması ve kıt imkânlar maalesef soframıza da yansımıştır. Eren hiçbir zaman bana "anne, canım şunu çekti yap da yiyelim!" dememiştir. Veya yaptığım herhangi bir yemek için "ben bunu yemem, neden yaptın bu yemeği" asla dememiştir. Çünkü kıt imkânlarımızı kendisi de bilirdi. Zeytini ben çocuklarıma sayarak verirdim ki, herkese yetsin.

Maçka'da imam hatipte okurken eve geleceği zaman üç kız kardeşini servise koyar yollar, kendisi ise yürüyerek gelirdi. Yürüyerek gelmesindeki amaç, yolda ekmek fırınlarına uğrayıp, bayat ekmek isteyip eve boş gelmemektir. O kadar düşünürdü evdekileri. Fırından bayat ekmek isteyerek eve getiren çocuğun sofrası nasıl olsun ki? Nasıl yemek seçsin veya ben şu yemeği istiyorum diyebilsin ki?

Tavuğumuz olmasına rağmen, Eren şehit edildikten sonra yanımdaki kızlarım ve evdekiler, millet yumurta getirmeye başlayınca yumurta yemeye başladılar. Çünkü eskiden tavuklar yumurtladığında çocuklardan gizli gider, yumurtaları alır saklardım ve satardım. Eve kumanya almak için yapmak zorunda olduğum bir şeydi bu. Kuymağa kaymak koymayı esirgerdik, doldururduk su. Su ile kuymak yapardık. Çünkü kaymağı, yağı, peyniri satardık, eksik kapatırdık.

Eren ırgatlık yapmaya gider, karnını doyurur ve eve kumanya getirirdi. İş yaptığı kişiler evlerindeki undan, ekmekten, bulgurdan verirlerdi, eve getirmesi için. Bir gün evde durmaz her gün eve kumanya getirmek için çalışırdı. Nasıl ki kuş yuvasına yiyecek taşır, Eren'de hep eve taşırdı.⁴

Şehit Eren BÜLBÜL'ün annesi Ayşe anamızdan dinlediğimiz, genel olarak Trabzon kırsalında geçmişte yaşanan fakirliğin özetidir aslında. Dağlık ve çok dik bir arazide tarım yapmanın zorluğu, kalabalık ev nüfusuyla birleştiğinde, gelir hane halkına yetecek durumda değildir. Bu sıkıntıyı maalesef daha genç bile denemeyecek yaşta şehadet şerbetini için Maçkalı şehidimiz Eren de yaşamış. Mekanın cennet olsun yiğit delikanlı...

İYİ Kİ VARSIN EREN ...

Ermeni Baskınları

Özellikle muhacirlik döneminde Rum ve Ermeni çetelerince baskın yapılan köylerden yiyecek amaçlı erzaklar çalınmış ve halka eziyet edilmiştir. Bu köylerden bir tanesi de Yomra'nın Demirciler köyüdür. Yomra'nın Demirciler köyünden Memnune BIYIK, kayınpederinin dedesi olan Hacı Hasan'ın Ermeniler tarafından dövülmesinin sebebini şu şekilde anlatıyor.

Yakın köylerde Ermeniler yaşardı. Dönem dönem silahlı kavgalar gerçekleşirdi. Evde büyüklerden kimse olmadığında Ermeniler

köye gelip seranderin anahtarını dedemden istemişler. Amaç, seranderin içerisindeki yiyecekleri alıp gitmektir. Seranderin anahtarını vermeyen dedem Hacı Hasan'ı dövmüşler ve evdeki yemeklerden yemişler. Fakat daha sonra kalan yemekleri kimsenin yememesi için yemeklerin içerisine tükürmüşler. Evin mutfağında duran, kilitli olmayan süt, tereyağı, peynir gibi yiyecek ne varsa alıp gitmişler".⁵

Evin Düzeni Bozularak Misafir Ağırlandırılmaz

Trabzonlular misafir ağırlamayı çok sevmesine rağmen, ev halkının rızkını korumasını da iyi bilmektedirler. Hem misafir mutlu edilmeli hem de hane halkının yiyecek planlaması bozulmamalıdır. Dolayısıyla gelen misafire her türlü hizmet yapılmaktadır. Sofraya her türlü yemek konularak ikram edilmektedir. Fakat evin düzeni bozularak misafir ağırlandırılmaz. Misafire ikram edilecek yiyecek, hane halkının sonraki günler mağdur olmasına sebebiyet vermemelidir. Örneğin evde mayalanmış olan yoğurdun kaymağı misafir için sofraya konulursa belki bir hafta sonra evin tereyağı ihtiyacı için gerekli olan kaymak ortadan kalkmış olacaktır. Hane halkı tereyağından mahrum kalacaktır. Bu durum evin reisinin kendi hane halkını ne kadar düşündüğünün göstergesidir.⁶

Haşlanmış Armut

Karadeniz zekasıyla ortaya çıkan bir üründür haşlanmış armut. Dış problemlerden dolayı sert meyveleri çiğneme sıkıntısı yaşayan yaşlılar için zamanla gelişmiş bir yöntemdir. Sert olan armutlar, suyun içerisine konularak ocak üzerinde kaynatılır. Pişirilen armutlar yumuşak bir yapı kazanmakta aynı zamanda da ortaya hoş bir aroma çıkar. Pişirilerek yumuşatılan armutlar, yaşlılar ve diğer aile üyeleri tarafından afiyetle tüketilir. Günümüzde bu uygulamaya hâlen devam edilmektedir.⁷





Hoholli Çay

Hohol, Trabzon'da çay içeceğinin içerisindeki çay parçalarına verilen isimdir. Herhangi bir çay bahçesinde, çay ocağında, kahvehanede, misafirlikte veya rastgele bir yerde çayı ikram eden kişi "Süzekli mi? Hoholli mi?" diye sormaktadır. Hoholli olarak gelen çay, bardağa dökülürken süzgeç kullanılmamıştır. Böylece çay parçaları bardağın içerisinde, çayın üzerine çıkmış veya bardağın dibinde birikmiş olarak durmaktadır. Süzgeç kullanılarak bardağa doldurulan çaya insanlar alışık değildir. Bu sebeple hoholli olarak ikram edilen çayı tüketme geleneği Trabzon'da epeyce yaygındır.⁸

İratlaşma

Köylerde yalnızca bağ bahçe işleri olduğundan tarımsal ürünler yemek olarak tüketilmiş, para ise ancak bu ürünlerden kalanların satılmasıyla kazanılmıştır. Çoğu zaman ise yetişen bu ürünler bile evin ihtiyacını giderecek miktarda olmamıştır. Bu sebeple Trabzon'da bir göç kavramı gelişmiştir. Tüm Doğu Karadeniz'den olduğu gibi Trabzon'dan da 1950'li yıllardan sonra batı illerindeki büyükşehirlere çalışmak amacıyla insan göçü gerçekleşmiştir. Evin erkeği, ailesini geçindirmek amacıyla hanımını köyde, kendi anne babasına teslim eder ve gurbete çıkardı. Bağ bahçe işlerinin kaldığı kadınlar, erkek gücünden mahrum olarak bu işleri yaptıklarından zorlanmaktaydılar. Bunun için kadınlar her gün birbirlerine yardım

Yaylada ot biçme iratlaşması



ederek bahçe ve diğer işlerini yapmışlardır. İratlaşma adı verilen bu gelenekle kadınlar birleşerek her gün bir komşusunun bahçe işlerini birlikte yürütmüşlerdir. Özellikle patatesi şubat ayında dikme, temmuz ayında hasat etme, mısır ekme ve hasat yapıp kırarak fırına atma, fasulye ekme, herek dikme, yaylada ot biçme gibi işler için iratlaşma geleneğini yerine getirmişlerdir. Bu kavram günümüzde eskisi kadar yoğun olmasa da erkeklerin yardımıyla devam ettirmeye çalışılmaktadır. Yoğun olmamasının sebebi; arazilerin eskisi kadar büyük olmaması, ekonomik gelirin yerinde olması sebebiyle bağ bahçe işlerinin çok fazla yapılmaması olarak gösterilebilir.^{9,10}

Karnı Ağrıyan Şerbet İçsin

Geçmiş dönemde Trabzon'un kırsal yerleşimlerindeki halk için şeker ulaşım, maddi imkânsızlıklar sebebiyle zor ve kısıtlı olmuştur. Bu sebeple şekeri evlerde bulundurmamak ve yemek üretiminde kullanmak pek mümkün olmamıştır. Fakat nadiren de olsa şekerin evde bulundurulduğu durumlar da vardır. Herhangi bir sebeple karnı ağrıyanlara, midesi bulananlara şeker kullanılarak şerbet yapılır ve içirilirdi. Sade suyun içerisine atılan şekerin eritilmesiyle elde edilen şerbetin (şekerli su) karnı ağrısını kestiğine dair bir inanış gelişmiştir. Belki doktor sayısının az veya ulaşımın zor olması halkı böyle bir çözüm yoluna itmiştir. Belki de tatlı su, mideye girince gerçekten bir rahatlama oluyordur, ne de olsa yokluk vardı eski Trabzon'da.¹¹



Kemik Suyunu Gömmek

Günümüz endüstriyel mutfaklarda kemik suyu sıklıkla kullanılan bir lezzet arttırıcıdır. Özellikle çorba, pilav ve bazı ana yemek soslarında kullanılan kemik suyu, kullanıldığı ürüne et tadı vermektedir. Fakat bazı restoran işletmeleri günümüzde kemiklerden elde edilen kemik suları yerine kimyasal maddeyle üretilmiş ve et suyu tadı veren bulyonları kullanmaktadırlar.



Geçmişte küplerle gömülen kemik suları günümüzde cam kavanozlarla gömülmektedir

Hayrat'ın Balaban köyünde geçmiş dönemde kemik suyuna çok değer verilmekteydi. Kurban bayramlarında veya hayvan kesildiği dönemlerde kemikler etlerinden sıyrılmakta, derin kazanlarda saatlerce kaynatılmakta ve bunlardan kemik suyu elde edilmekteydi. Yağ ve kollagen oranı yüksek olduğundan küplere doldurulup oda sıcaklığına getirildiğinde katı hâle gelmekteydi. Soğutucu ekipmanlar olmadığından dolayı küplere doldurulup katı hale getirilen bu kemik suları toprağın altına açılmış ambarlara konularak bozulmadan birkaç ay civarında saklanmaktaydı. Daha sonra kullanılacak yemeğe yetecek miktarda alınıp yemeklerin içerisinde konulmaktaydı.¹²

Komşuya Yemek İkrarı, Dolu Dönen Tabaklar

Geçmiş dönemde köylerde herhangi bir evde yemek piştiğinde yan komşuya en az bir tabak konularak götürme geleneği bulunmaktaydı. Kokusunun duyulmasıyla heves edilmesi veya “onlarda pişmemiştir” mantığı, bu şekilde bir geleneği ortaya çıkartmıştır. Bu,



Süt gönderilen evden tuz ile dönen sahan

sadece pişen yemek olarak da algılanmamalıdır. Örneğin ağaçtan toplanan bir meyveden, inekten sağılan süttten, yoğurttan, yağdan, peynirden, ağızdan bir tabağa konularak komşuya mutlaka ikram edilmekteydi. Örneğin kovanı olan varsa tadımlık da olsa arılar sağıldı mı komşulara ağızları tatlansın diye gönderilirdi. Burada komşuluk ilişkilerini daha da güçlendiren bir olgu vardır ki, o da gelen tabağın geriye boş gönderilmemesidir. Mesela komşuya süt gönderildiğinde, o sahan veya kâseye tuz doldurularak geriye gönderilirdi. Günümüzde bu gelenek daha çok yaşlı bireylerin bulunduğu evlere, yöresel yemek gönderme şeklinde uygulanmaktadır. Yöresel yemeklerin pek yapılmadığı günümüzde, geçmişte devamlı tükettiklerinden ötürü mısır ekmeği, mısır çorbası, lapa, karalahana çorbası ve benzer yöresel yemekler bu kişilere gönderilmekte, boşalan tabaklar ise farklı yiyeceklerle doldurularak iade edilmektedir.^{13,14}

Külle Bulaşık Yıkamak

1970'li yıllara kadar birçok evde bulaşık deterjanı bulunmadığından, kirli mutfak eşyaları kül kullanılarak temizlenmiştir. Hazırlanan külle ekipmanların yanık kısımlarının ovularak temizlenmesi ve parlatılması gerçekleştirilmiştir. Bunun yanında tülbentle sarılı külün, su dolu tencere içerisinde kaynatılmasıyla elde edilen kül suyu da tabak, bardak, çatal, kaşık gibi ağır yanık içermeyen bulaşıkların temizlenmesinde kullanılmıştır.

Kül Suyuyla Tatlı Yapmak

Baklava, lokum gibi ürünlerin gevrek bir yapı alması amacıyla hamurunda kül suyu kullanılmıştır. Yalnızca odunun kullanıldığı, başka herhangi bir şeyin olmadığı bir ateş yakılır. Kül, yalnızca odundan elde edilmiş olmalıdır. Ateşin sönmesinin ardından alınan kül, bir tencerenin içerisindeki suya konularak iyice karıştırılır ve durulana kadar beklenir. Ardından bir tülbentle süzülerek alınan su, hamurun içerisine katılır ve yoğurulur.¹⁵



Odun külü, geçmişte bulaşık yıkamak ve tatlı yapmak amacıyla kullanılmıştır



Trabzonspor'umuzun maçında maç köftesi

Maç Köftesi

Trabzonlu için vazgeçilmez bir sevdadır Trabzonspor. Anadolu ihtilalinin adıdır aynı zamanda. İstanbul futboluna başkaldırının sembolü olan Karadeniz Fırtınası'nın maçlarını oynadığı geçmişte Hüseyin Avni Aker Stadi'nin, günümüzde ise Şenol Güneş Spor Kompleksi'nin çevresindeki köfteciler taraftarların maç keyfine keyif katmıştır, katmaya da devam etmektedir. Stadın çevresinde dizili tezgâhlarda ekşi mayalı uzun Trabzon ekmeğinin içine konulan kömür ızgarasında pişmiş köfte, domates, biber ile marul ve soğanı yemek için sıraya giren taraftarlar, maç zevkine zevk katmaktadırlar. Günümüzde, stat çevresindeki tezgâhların haricinde stat içerisindeki büfelerde de ekmeğin köfteleri satılmakta ve taraftarların istifadesine sunulmaktadır.¹⁶

Meyveyi Ekmekle Yemek

Geçmişten gelen bir alışkanlık gereği günümüzde bazı insanlar meyveyi ekmekle birlikte yemektirler. Açlık çeken halkın gelecek nesillere aktarmış olduğu bir gelenektir bu. Ekmeğin yanına katık olarak herhangi bir şey bulamayanlar üzümü, taze veya kuru fıncığı katık etmektedirler. Özellikle bağ - bahçe zamanlarında çalışmaya gidenler buğday veya mısır ekmeğinin yanında bu meyveleri tüketmişlerdir. Bugün yalnızca zevk amacıyla yapılan bu

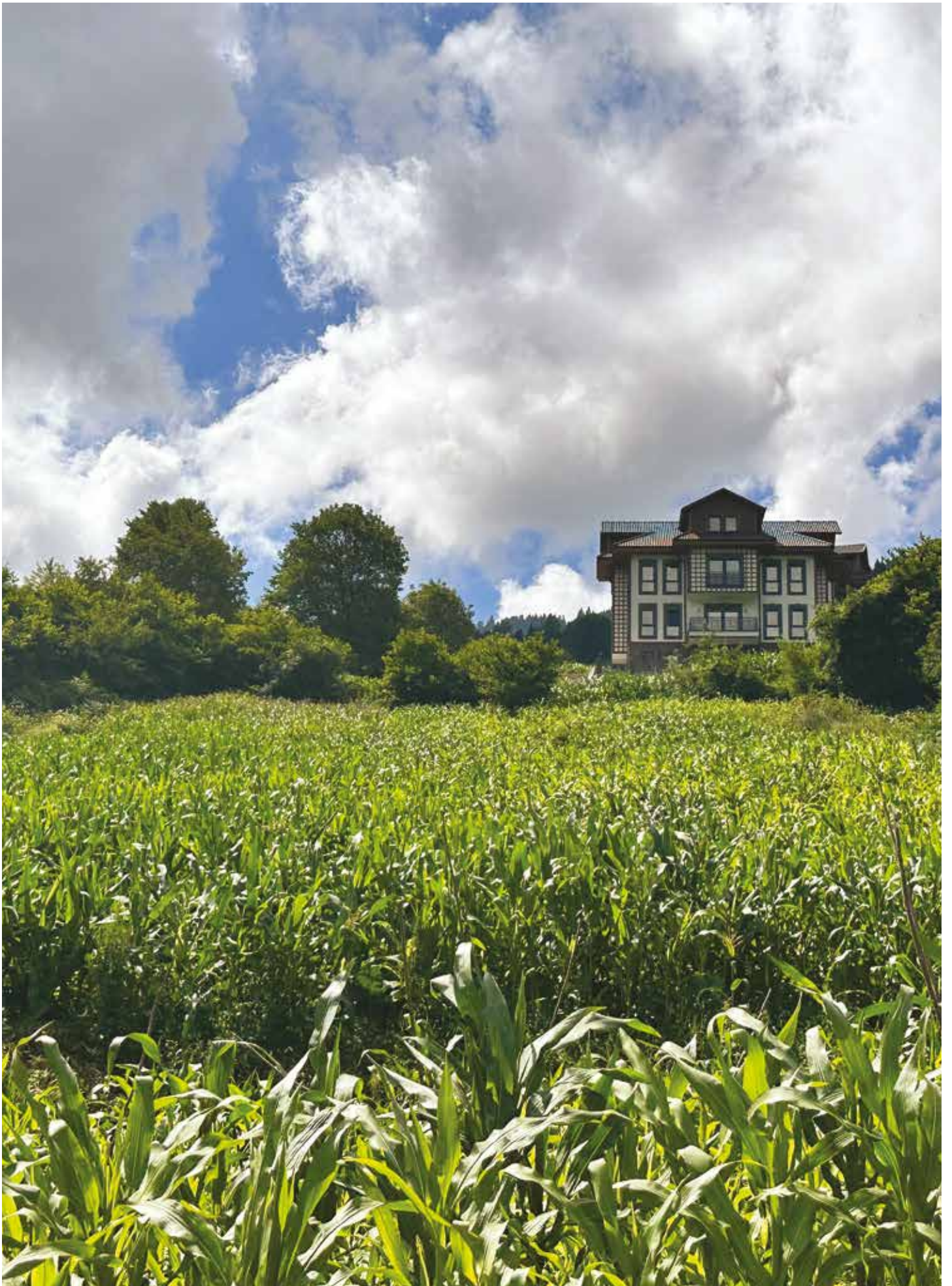


tüketim günümüzden 15 – 20 yıl önce de sıklıkla yapılmaktaydı.¹⁷ Fallmerayer'in notlarında, Trabzon şehir merkezindeki kadınların kanaatkâr ve masraf getirmeyen kadınlar olduğundan bahisle, kiraz, hıyar, kavun, armut, erik, üzüm, zeytin ve benzeri meyveleri ekmele birlikte tükettiklerinden söz edilmektedir.¹⁸

Mısır Ekmeğın Varsa Zenginsin

Geçmişte arazisi olanlar zengin sayılmaktaydı. Çünkü arazisi olan aileler, yörede yetişebilen her türlü ürünü ekip biçebilmiş, ambarlarını doldurmuşlardır. Bu ürünlerden bir tanesi de mısırdır. Hasat edilen bu mısırlar ambarlara doldurularak mısır ekmeği ve diğer ürünlerin yapımında kullanılırdı. Mısır ekmeği demek sofraya yiyecek bir şey koymak demektir. Mısır ekmeği veya ambarda sürekli mısır ekmeği pişirebilecek mısırlı olanlar köyün zenginleri sayılmıştır. Yeterince arazisi olan ailelerin gençleri köylerde bu arazileri işler, arazisi olmayanlar ise büyük şehirlere göç ederlerdi. Zamanla arazide yetişenler sadece karın doyurmaya yetecek hâle geldi. Büyük şehirlere gidenler ise para kazanmaya başladılar.^{19,20}





Mısır Tarlası Yeşilse O Evde Kıtık Yoktur

Mısır, Trabzonlu'nun en önemli besin maddesidir. Mutfağının temelidir. Mısır tarlasına gübresini zamanında veren, yabancı otlardan temizleyen ve çapalamasını iyice yapanların tarlalarında verim daha güzel olur. Bu da tarlasıyla ilgilenmeyenle ilgileneni ayırt eder. İlgilenenin mısırlarının yaprakları daha yeşil, ilgilenmeyenlerinki daha sarı olur. Bu durum mutfağa bereket olarak yansır. İyi bakılmış tarladan elde edilen mısır bol olur, evden 12 ay mısır eksik olmaz. Mısır varsa mısır ekmeği de vardır. Trabzonlu için evde ekmeğe varsa kimse aç kalmaz. Bahçesiyle ilgilenenin lahana, kabak, fasulye ve patates yemeği bol olur. Evinde kıtlık olmaz.^{21,22}

Nişasta Yapımı

Baklava, Trabzon'da uzun yıllardır yapılan bir tatlıdır. Bu tatlıyı yapmak için olmazsa olmaz hammaddelerden bir tanesi de nişastadır. Yöresel halk mutfağında nişasta yapımında kullanılan ürün mısırdır. Bolca yetişen mısırlar, süt mısırı dönemindeyken toplanır, ezilir ve suyun içerisine konularak bekletilir. Bekleme sonunda nişasta, suyun dibine çökmektedir. Suyu alınan çökelti temiz bir tülbentin üzerine serilerek kurutulur ve daha sonra parçalanıp nişasta hâline getirilir. Elde edilen nişasta, baklava hamurunu yufka hâline getirmek amaçlı kullanılmaktadır.

Nişasta ayrıca buğdaydan da üretilmiştir. Yıkayıp büyük ekmeğe hamuru kazanlarına doldurulan buğdayların üzerine, tamamen kaplayana kadar su doldurulur. Doldurulan su, buğdayı tamamen şişirmektedir. Şişen buğday bir tekneye alınarak taşla birlikte ezilir, parçalanır ve sonrasında da süzülmesi amacıyla çuvala doldurulur. Daha sonra süzölmüş olan kısım bir kaba alınarak çöktürülür. Üzerinde kalan su ayrılır ve altta kalan kısım ince bir şekilde güneşe serilerek kurutulur. Kurutulmuş olan süzöntü artığı parçalanarak nişasta olarak kullanılmaya hazır hâle gelir.

Elde edilen nişasta, sütün içerisine şekerle birlikte atılıp pişirilir, kahvaltıda veya diğer öğünlerdeki yemeklerde tüketilirdi. Ayrıca mısır nişastasında olduğu gibi baklava yapımında da kullanıldı.^{23,24}





Değişmeyen bir gelenek, pilava kaşık saplamak

Pilava Kaşık Saplamak

Evlenme çağına gelen sevdalık eden erkeklerin, evlenmek istediklerini babalarına duyurmak amacıyla geçmişte yaptıkları bir uygulamadır. Ataerkil toplum yapısı sebebiyle babadan çekinen yetişkin erkek, evlenmek istediğini bu şekilde ifade etmektedir. Ailece yemek yemek amacıyla sofraya oturulduğunda pilav sahanının içine kaşığı dik bir şekilde saplar, orada bırakır ve ardından sofradan kalkar. Bunu gören baba çocuğunun evlenmek istediğini anlar ve oğlunu evlendirmek için gerekenleri yapmaya başlardı.^{25,26}

Sepetlerle Bahçeyi Taşımak

Trabzon'da arazi yapısı eğimli olduğundan ve tarlaların da bu arazilerde yapılması gerektiğinden belleme ve kazıma işlemleri esnasında toprak kayıpları meydana gelmektedir. Tarlanın baş tarafındaki toprak, dip tarafına doğru akmaktadır. Zamanla bu akma işlemi fazlaşmakta ve toprak artık tarlanın dışına çıkmaktadır. Bu sebeple, tarlanın dibine akan toprak, sepetlerle birlikte tekrar baş

Belleme ve kazıma sonrası akan toprağın geriye taşındığı bir bahçe



tarafa taşınmakta, eski yerine geri getirilmektedir. Tarlanın başındaki toprağın azalmaması için yapılan bu işlem, zorlu coğrafyanın Trabzon halkına getirdiği ekstra bir iş yüküdür.²⁷

Sofrada Çok Çeşit Olmazdı

Trabzon kadınlarının bağ, bahçe, ev, ahır işleri derken hemen hiç boş vakitleri olmamıştır. Bu sebepten ötürü hem yemek çeşitliliği sınırlı olmuş hem de yapılan yemekler, pişiren kişinin zamanından çalmayacak şekilde üretilmiştir. Evde yemeği yapmakla görevli olan kişi, yemeği kazana koyar, gremula asar ve diğer işini yapmaya giderdi. Sabaha kadar yavaş yavaş pişip, pişirmek için ekstra bir zaman kaybetmemek amacıyla ekmeği akşamdan pilekiye yerleştirirdi. Tek çeşit sıcak yemek sofraya konulursa, bir de yanında ekmek varsa o ev için yeterli bir öğündür bu.²⁸



Kara lahana haşlama

Sofrada Kıtlık

Kıtlık, Trabzonlular için çok büyük sorun olmuştur. Özellikle 1916 yılında Rusların Trabzon'u işgali sonucu halkın muhacir durumuna düşmesi, en yoğun kıtlık yıllarının yaşanmasına sebebiyet vermiştir. Muhacirlikten dönen halk, ekip biçme konusunda hammadde azlığından veya yokluğundan dolayı büyük sıkıntılar yaşamıştır. Hatta muhacirlik dönüşünde Akçaabat'ta zeytin ağaçları, ısınmak ve yemek yapmak amacıyla kesilmiş, bu durum zeytin üretimini sekteye uğratmıştır. Durum mısır konusunda da aynıdır. Koskoca köylerde 3-4 hanede yılın tamamında yetecek olan mısır bulunurdu. Halkın geri kalanındaki mısır miktarı ancak 5-6 aylık ihtiyacı karşılayacak seviyede olmuştur. Bu sebeple halk yarı aç yarı tok yaşamıştır. İnsanlar aç dolaşmışlardır. Hatta bir öğün yemek yiyebilmek amacıyla, yemeği olan kişilerin tarlalarında çalışarak karınlarını doyurmuşlardır.

Seranderde kurutulup kaldırılan mısırların yeni mahsul elde etmeden tarlada taze iken bittiği de olmuştur. Bu durum, tarladaki sütün mısırın erken toplanıp öğütülmesine sebebiyet vermiştir. Mısırlar, değirmende öğütülebilmesi amacıyla kurutulması için yer ateşinin etrafına dizilirdi. Böyle olunca da mısırlar kuruyana kadar duman isinden kararır ve esmer renkli bir mısır unu elde edilirdi. Bu da ekmeğin esmer renkli olmasına sebebiyet verirdi.

Maddi durumları iyi olanların düğünlerinde bol yemek ve baklava yapılırdı. İnsanlar, karınları aç olduğu için düğünlere gider ve bir lokma yemek, bir dilim baklava yiyebilmek için beklerlerdi.^{29,30}

Süt ve Ekmek

Midesinde herhangi bir ağrı veya en ufak bir problem hisseden yaşlı ilerlemiş Trabzonlular ılık sütün içerisine doğranmış buğday ekmeğiyle birlikte rahata erişmektedirler. Belki psikolojik belki de gerçek bir tedavi yöntemidir. Ama kesin olan bir şey var ki; bu ikili tüketildiğinde keyifler yerine gelmektedir. Sütün içine doğranmış bir ısırık ekmekten, bir yudum da süttten alarak tüketmek de aynı hazzı yaşatmaktadır.³¹



Sütün içerisine doğranarak tüketilen ekme özellikle yaşlılar için bir öğün sayılmaktadır

Süt ve Tereyağından Mahrum Olmak / İktisatlı Kullanmak

Hemen her evde bulunan inek, kırsalda yaşayan halkın hem besin hem de geçim kaynağı olmuştur. Hayvancılıktan başka geliri olmayan veya hayvan sayısı az olan hanelerde süt ürünleri tüketimi sınırlı seviyede kalmıştır. Peynir ve tereyağı, bu tarz aileler için evde bulunan fakat ulaşılması kolay olmayan besin maddeleri konumundadır. Çünkü peynir ve tereyağı satılarak haneye para getirilmesi gerekmektedir. Mümkün olduğu kadar az miktarda tüketilmesi gereken süt, çocuklara verilen, çoğu zaman büyükler tarafından tüketilmesi kolay olmayan bir besin maddesi konumundadır. Süt ürününü rahat kullanmak için yoğurt yapılır, bu yoğurt daha sonra sulandırılarak ayran hâline getirilir ve bolca tüketilirdi. Mısır ununun fazla, tereyağı ve peynirin daha az konulduğu ve adına kuymak denen yemek kahvaltılarda yenilirdi. Fakat eve misafir geldiği zaman, tereyağı ve peynirin fazlaca kullanıldığı yemek yapılırmış. Tonya Turalı'da buna muhlama adı verilmiştir. Her ne kadar süt ve ürünlerini az kullanmak durumunda kalan aileler olsa da hayvan sayısı bol olduğundan evinde kahvaltıda süt, tereyağı, peynir veya bunlardan yapılan yemeklerin eksik olmadığı aileler de bulunmaktadır.^{32,33,34}



Geçmişte tatlı ihtiyacını gidermek amacıyla da kullanılan hoşaf

Şeker Yerine Meyve Hoşafı

Dağlık arazi ve yerleşimlerin daha çok köylerde olması, geçmişte Trabzon kırsalında ulaşımı zorlaştırmış, insanların pazara gitmesinin önünde engel olmuştur. Bunun yanında ekonomik olarak iç açıcı bir durumun olmaması, parasal sıkıntının da büyüklüğü, halkın alım gücünü ciddi anlamda zayıflatmıştır. Hâl böyle olunca şeker, ulaşılması zor bir besin maddesi durumunda olmuştur. Arazinin bol ve verimli olması,

çeşitli meyvelerin bahçelerde yetiştirilmesine olanak sağlamıştır. Özellikle armut, bol olduğundan taze olarak tüketilenin dışında kurutularak da saklanmıştır. Taş fırınlarda kurutulan armutlar, kışın soğuk günlerinde enerji ihtiyacını gidermek amacıyla kara ateş üzerinde gremula asılan kazanlara doldurulup, içlerine su konularak kaynatılıp hoşaf yapılmıştır. Şeker katılmadan yapılan bu hoşaf, tatlı olarak şeker yerine tüketilmiştir.^{35,36}

Tarlada Çalışırken Yenen Yemek

Eve yakın arazide çalışıldığında yemek evde yenirken, uzak arazilerde yanına alınan kumanyayla yemek vakti geçirilmektedir. Bu kumanyaların içerisinde de genelde ekme ve peynir bulunmaktadır. Bazen mısır ekmeği yoğurt dolu lengere doğranarak odun

kaşığıyla birlikte kaşıklanmakta, bazen de ekmek fındıkla birlikte katık edilmektedir. Taş fırında veya tandırda kurutularak raf ömrü uzatılan ekmekler, bahçelerde çalışılırken suya bandırılarak yumuşatılmakta ve tüketilmektedir. Bu ekmekler olmasa ne yerd ki bu millet? Tandır lavaşının içerisine konulan peynir ve taze soğandan daha güzel bir öğün geçiştirici bulunmazdı. Tüm bunların yanında özellikle yazın evden uzakta olan tarlalarda çalışılırken evden götürülen haşlanmış tuzlu hamsi, haşlanmış patates ve kavrulmuş fasulye turşusu öğünlerde kurtarıcı durumunda olmuştur.

Geçmiş dönemlerde o kadar fazla fakirlik vardı ki, insanlar köylerde parası olana ırgatlık yapmak için can atarlardı. Buradaki tek amaç “öğle yemeğinde adam gibi bir yemek yiyeyim de karnım doysun” du. Irgatlığa gelenler için en sık yapılan yemek kesme makarnadır. Parasal durumu iyi olan, ağa olanların evinden buğday unu eksik olmazdı. Bol bol kesme makarna yaparlar ve evlerinde tüketirlerdi. Irgatlık yapmak amacıyla gelenlere de bu makarnadan pişirtir, üzerine döktükleri peynirle birlikte ayran eşliğinde ikram ederlerdi.

Yaprak süpürme zamanı aralık ayı gibidir. Tüm yapraklar fındıklıkta yere düştüğünde bu yapraklar süpürülür ki, hem ahırdaki ineklerin altına sergi olsun ve inek bundan gübre yapsın, bahçede kullanılsın hem de yaprak fındıklıktan temizlensin ki böcek olup da önümüzdeki yılın fındığında bozukluk meydana gelmesin. Bunun için ev ahalisi kendi fındıklığının yaprağını süpürmeye giderdi. Orada yemek amacıyla yanına alınan yiyecek iki çeşittir:

Fındıklıkta öğle yemeği,
Merve Bahtiyar, Esra Yeşilyurt,
Özkan Yeşilyurt, Yeşim
Yeşilyurt, Ayşegül Beşel,
Emine Yeşilyurt, Sıla Yeşilyurt,
Resul Çakır, Meryem Şen



ekmek ve peynir. Fakat yenilecek olan sadece bu ikisi değildir. Hemen her findıklıkta var olan kızılağaçlara sarılı kokulu üzümlerden yaprak süpürme zamanı için dalında bırakılanlar toplanır, peynir ekmekle birlikte mükemmel bir öğün oluştururlar.^{37,38}

Tarlaya Hayvan Kafatası Asmak

Trabzon'da birçok tarlada yapılan bir uygulamadır kafatası asmak. Nazardan koruduğuna inanılan bu uygulamayla tarlanın girişine veya en rahat görülebilen bir kısmına kurumuş kafatası kemikleri asılmakta, insanların dikkatinin yetişen mahsule odaklanmaması sağlanmaktadır. Böylece insanların gözü mahsulde kalmamış ve mahsule nazar değdirmemiş olduğuna inanılmaktadır. Bu amaçla kullanılan kafatasları genelde Kurban bayramlarında kurban edilen hayvanlara ait olabildiği gibi etraftan rastgele bulunanlar da kullanılmaktadır.



Tencerenin, Tavanın Dibini Kazımak

Karamelize tat insanların bir kısmı için cazip bir lezzettir. Kuymak ve haviçin ocakta fazla tutulmasıyla tavanın dibinde meydana gelen hafif bir karamelizasyon, kahvaltı saatlerinde çocukların rekabetine neden olmaktadır. Kuruyup, karamelize olup tavanın dibine yapışan tereyağlı mısır ununun lezzeti artmakta, kaşıkla birlikte kazınarak tüketilmektedir. Çocukların bu rekabetine yetişkinlerin de katıldığına sıklıkla rastlanmaktadır.³⁹ Benzer bir olay pekmez tenceresinin dibinde de vardır. Fakat pekmez teknesi geniş olduğundan dibindeki o lezzetli kısım herkese yetecektir, rekabete gerek yoktur. Saatlerce kaynayan pekmez ayrı bir tencereye boşaltıldıktan sonra dibinde kalan kısım için teknenin etrafı sarılmakta ve herkes kaşığı sallayarak kazımaktadır. Çocuk, yaşlı, kadın, erkek fark etmeksizin herkes o keyfi yaşamak istemektedir.⁴⁰

Pekmez teknesinin dibini ►
kazımak çok sevilen bir
alışkanlıktır

Tuz Kırmak

Engabeli arazi, atların bağ bahçe ve yük taşıma işlerinde kullanılmasını zorunlu kılmaktadır. Bunun yanında süt ve süt ürünleri ihtiyacı amacıyla beslenen ineklerin bakımı da gerekmektedir. Ayrıca hane halkı için pişecek olan yemeklerde de tuz kullanmak bir zorunluluktur. Tüm bu sebeplerle tuza ihtiyaç duyulmaktadır. İhtiyaç duyulan tuz, gugus⁴¹ adı verilen iri parçalar hâlinde ve yılda 1-2 defa şehir merkezine gidildiğinde alınmaktadır. Atlara yüklenen bu gugus tuzlar eve getirilmekte ve seranderde, tuz kavranı içerisinde muhafaza edilmektedir. Kullanılacağı zaman tuz taşına konulmakta, kırılmakta, ufaltılarak kullanılmakta, fazlası yine tuz kavranlarında saklanmaktadır.⁴²





Yap Bir Yağlı da Yiyeyim

Çalışmak amacıyla köyden günübirlik ilçe veya şehir merkezine gelenler, pazardan alışveriş yapanlar, eğer köyde inek besliyorlarsa yanlarında mutlaka lahana, kestane veya incir yaprağına sarılı hâlde bir miktar tereyağı bulundururlar. İktisatlı olmak gerektiğinden, günlük yevmiyenin bir kısmını lokantaya vermemek gerekmektedir.

Bu sebeple öğle yemeği için ekmek yapan fırıncıya yaprağa sarılı hâldeki tereyağı verilerek “yap bir yağlı da yiyeyim” denilirdi. Bunun üzerine fırıncı, fırına atacağı ekmek hamurunu pide şekline getirerek pişirir, daha sonra tereyağı da koyarak vatandaşa verirdi. Bu besin, kişiyi akşama kadar tok tutmaktaydı.⁴³



Karalahana yaprağına sarılı olarak bekletilen tereyağı

Yaylada Mangal

Trabzon yaylaları geçmişte hayvancılık faaliyetleri için sıklıkla kullanılsa da günümüzde bu amaçla kullanım azalmıştır. Bu duruma sebep, gençlerin artık bu mesleği yapmak istememesi, süt ve süt ürünlerine ulaşımın ekonomik olarak daha kolay olması, bunun sonucunda da hayvancılığın azalmasıdır. Her ne kadar hayvancılık amaçlı olmasa dahi yaylacılık kültürünün Trabzon halkının genlerinde bulunuyor olması, günümüzde insanların yazın sıcak günlerinde yaylalara günübirlik dinlenme ve gezi amaçlı çıkmasına neden olmaktadır. Yaylaya günübirlik gezi amacıyla çıkan, serin havada ferahlayan halkın yaylada en çok tükettiği yemek, mangalda et veya köftedir. Bu amaçla bazı yaylaların veya şehir ya da ilçe merkezlerinde bulunan kasaplardan alınan et veya köfte, yaylacıların kendi mangallarında pişirerek yedikleri özel ürünlerdendir.⁴⁴



Yayla Yolculukları

Yayla yolculukları geçmişte sıkıntılı geçmiştir. Araç olmadığından sabah erkenden kalkan ev halkı, hayvanlarını önlerine katarak, yaya olarak yaylalara yolculuk etmişlerdir. Bu yolculuklar 2-3 gün kadar sürerdi. Yolda tüketmek amacıyla evde yapılan mısır ekmekleri bu yolculuk için özel olarak bir gün öncesinden hazırlanırdı. Bu mısır ekmekleri, bayatlamaması veya geç bayatlaması amacıyla taş fırınlarda pişirilmiştir. Taş fırında uzun süre pişirilen ekmeklerin alt ve üst kabukları kalın olmakta, bu da bayatlamayı geciktirmektedir.

Yaylada tüketmek amacıyla da yanlarına aldıkları mısır unları, ekmek yetmediği takdirde mola yerlerinde ateş yakarak basit usulle



bazlama tarzı mısır ekmeklerinin yapılmasında kurtarıcı olmuştur. Ana beslenme maddesi olan mısır ekmeği, yoğurt, peynir, tereyağı, ayran, kurut gibi katıklarla birlikte yayla yollarında tüketilmiştir.

Yayla yollarında katık olarak kullanılan ürünlerden bir tanesi de haşlanmış barbunyadır. Haşlanarak soğutulan barbunyalar, yolculukta mola verildiğinde pırasa ve ekme eşliğinde pratik atıştırma-lık olarak kullanılmıştır.

Yaylada havaların soğumasıyla birlikte kışlaklara göç başlar. Bu göç esnasında tüketmek amacıyla kendilerine, yaylada elde ettiği ürünler için şükretmek, komşulara ve yolda gördüklerine vermek amacıyla yağlı yayla ekmeği yapılır.

Günümüzde ulaşım yollarının gelişmesiyle birlikte yayla yolculukları artık yaya olarak yapılmamakta, kamyon kasalarına doldurulan hayvanlar 2-3 saat gibi kısa bir sürede yaylaya ulaştırılmaktadır. Havaların sıcaklık ve yaylaların karlı olma durumuna göre Nisan ayı ortası gibi çıkılan yaylalardan, ekim ayı gibi tekrar aşağılara inilmektedir. Kışlaklara inmeden önce ise hayvanları için biçilen otlar, kışın tüketilmesi amacıyla kamyonlarla taşınmaktadır.^{45,46,47}

Yemeği Aynı Sahandan Kaşıklamak

Yemeğin kendisi bol olmadığı gibi, kullanılan mutfak eşyaları da bol değildi. Bu sebeple yemekler ortak tabak veya sahandan yenilirdi. Herkes sofraya konulan sahanın içerisine kendi kaşığını sallayarak yemeğini yer ve kalkardı. Geneli yansıtmaya bile birkaç kişi maddi imkânsızlıklar sebebiyle yeterli kaşığın bile olmadığını, 3-4 kişinin aynı kaşığı kullandığı dönemlere de denk geldiklerini belirtmişlerdir.

Günümüz Trabzon mutfağında aynı tabaktan yemek geleneği bulunmamaktadır. Gençlerin evlenip yeni ev açmaları, sanayide ya-



şanan gelişmeler, ekonomik olarak daha iyi bir konumda olunması sebebiyle herkes kendi tabak, bardak, kaşık ve çatalını kullanarak yemeklerini tüketmektedirler.

Yemeği Hızlı Yemek

Bağ bahçe ve ahır işleri beklemeye gelmez. Trabzon'un kırsalında yaşayan halkta hep bir koşuşturmaca vardır. Bu sebeple yemeğin de hızlı yenilerek bitirilmesi ve işin başına dönülmesi gerekmektedir. Zira, dağlık ve yüksek kesimlerde güneşli gün bulmak oldukça zor olduğu gibi bulunan günü de verimli değerlendirmek gerekmektedir. Trabzonlu'nun yemeğini hızlı yemesinin başka bir sebebi de yer sofrasında tek bir lengerde herkesin aynı anda yemeğini yemek durumunda olmasıdır. Ev halkı, kalmaz korkusuyla birlikte yemeğini hızlı bir şekilde lengerden kaşıklamaktadır. Bir elinde odun kaşık diğer elinde ekmekle hızlıca yemeğini yiyerek sofradan kalkmaktadır.

Yemeği hızlı yeme alışkanlığı günümüzde de devam etmektedir. Yemek, her ne kadar ayrı tabaklarda ve geniş zamanda tüketilse dahi “yemek yerken konuşulmaz”, “yemeğini çabuk ye, kalk”, “yemeği çabuk bitirin, bahçeye gidilecek,” gibi söylemler, büyükler tarafından günümüzde de kullanılmaktadır. Bu sebeple Trabzon sofralarında yemek esnasında sohbet, pek olası bir durum değildir, hızlıca yenilip kalkılması gerekmektedir.^{48,49}

Yemeğin Lezzet Sırrı Ağır Ağır Pişmesindedir

Yıllarca lokantacılık yapanlar, yemeklerinin lezzetli ve tercih edilmesinin sırrını ağır ağır pişmesinde, piştikten sonra dinlenmesinde olduğunu söylemektedirler. Eğer yemek ağır ateşte pişirilirse içeriğindeki malzemeler birbiriyle ve suyuyla daha iyi özdeşleşecektir. Ateşi çok olursa, yemek hemen pişsin de müşterilere sunayım diye düşünülürse lezzetli ve beğenilen bir yemek ortaya çıkmayacaktır. Bu sebeple kuzinelerde yapılan yemekler pişirilmelerinin ardından kuzinenin fırınına konulmakta ve burada hem dinlenmekte hem de pişmeye devam etmektedir.⁵⁰



Yemekler Birkaç Öğünlük Yapılmak Zorundaydı

Geçmişte kullanılan kazanlar çok büyük, aileler kalabalık, kadınların da yemek dışında çok fazla işi olduğundan pişirilen yemekler birkaç günlük olurdu. Özellikle kış döneminde daha uzun dayanabileceği için aynı yemek 3 gün civarında kazanda durabilmekteydi. Fakat bu yemeği korumak, yani yemeğin bozulmaması için sofraya konulmadan önce kaynatılırdı. Bundan dolayı 2-3 öğün sonra yemek her öğünde kaynatıldığı için yapısında deformasyon meydana gelmekte, lapa gibi bir hâl almaktaydı. Fakat yaz döneminde havalar sıcak olduğu için yapılan yemek en geç sonraki gün akşamdan sonra bozulduğu için tüketilemezdi.⁵¹

Yer Sofrasında Yenilen Yemek

Mutfak, eski adıyla aşana, geçmiş dönem Trabzon evlerinde yemek pişirilen ve tüketilen alan olarak planlanmıştır. Bir yandan aşanada yemek pişerken, öte yandan da insanlar yemeklerini tüketmişlerdir. Geçmiş dönemlerde masa düzeni olmadığından aşananın en uygun yerine yer sofrası kurularak yemekler burada yenilirdi. Bunun için öncelikle sofra bezi serilerek ortasına sofra veya sini yerleştirilirdi. Sofra, tahtadan yapılmış ahşap bir ekipman olup metal siniler çıkmadan önce kullanılmıştır. Sinilerin çıkmasıyla da önce sininin altlığı sofra bezine konulup, üzerine de sini yerleştirilirdi. Sofranın etrafına küçük yer minderleri konulur ve insanlar o minderlerin üzerinde yemeklerini yerlerdi. Oturma şekli olarak eğer kalabalık değilse bağdaş kurulur, kalabalık ise sol bacak kırılarak üzerine oturulur, sağ bacak ise dik oturma pozisyonunda karına

doğru çekilirdi. Yemek bu şekilde yenildikten sonra sofradan kalırdı.

Günümüz mutfak düzeninde yemekler artık aşanada değil de yemek odalarında ve yemek masalarında tüketilmektedir.

Yemekten Sonra El Yıkamak

Geçmiş dönem mutfağında el yıkama lavabosu ve su musluğu olmaması sebebiyle evin genç kızı bu iş için yardımcı olurdu. Eline aldığı ibrik ve omuzuna attığı havluyla aşananın köşesindeki suğun başına gider, yemek yiyenlerin ellerine sırasıyla su dökerek ellerini yıkamalarına yardım ederdi. Modernleşmenin bir sonucu olarak mutfak dışında banyo veya tuvaletlerin belirli bir köşesine yapılan lavabolarda musluktan akan suyun yardımıyla eller yıkanmakta ve havluyla kurutulmaktadır.

Yoğurda Mısır Ekmeği Doğramak

Mısır ekmeği ve yoğurt ikilisi yüzyıllardır Trabzon ve çevresinde kullanılan tamamlayıcılardır. Öyle ki evde yemek yoksa mısır ekmeği ufak ufak doğranır ve üzerine dökülen çırpılmış yoğurtla birlikte tüketilir. Bu uygulama günümüzde bile devam etmektedir. Özellikle yaşı ilerlemiş olanlar için evde yemek bulunmasına gerek yoktur. Bir sahan yoğurdun içerisine doğranan mısır ekmeği keyifli bir öğündür.

Dipnotlar

- | | | | |
|----|-----------------------------------|----|---|
| 1 | Nizamettin BAYRAKTAR | 27 | Fatma DÜZENLİ |
| 2 | Nimet HARPUTOĞLU | 28 | Fatime ÖZTÜRK |
| 3 | Ayşegül ŞAHİN | 29 | Tenzile MUTLU |
| 4 | Ayşe BÜLBÜL | 30 | Yusuf BAYRAK |
| 5 | Memnune BIYIK | 31 | Fadime CİCERALİ |
| 6 | Dursun YAZICI | 32 | Zehra ÖZTÜRK |
| 7 | Fatime ÖZTÜRK | 33 | Emine ŞAHİN |
| 8 | Abdurrahman TOPAL | 34 | Meva KAYA |
| 9 | Özkan TURFANDA | 35 | İsmail BAHAR |
| 10 | Ercan BIYIK | 36 | Nagehan İNCE |
| 11 | Abdurrahman GÜRSOY | 37 | Nokta HİSOĞLU |
| 12 | Fatma HARPUTOĞLU | 38 | Emine YEŞİLYURT |
| 13 | Kaya GÜRSOY | 39 | İsminaz FINDIKOĞLU |
| 14 | Mustafa ALTUNTAŞ | 40 | Mehmet BAYRAK |
| 15 | Nebahat SARIALİOĞLU | 41 | İri hâldeki tuz parçalarına verilen isim. |
| 16 | Samet ŞAHİN | 42 | Enver BIYIK |
| 17 | Naciye CEYLAN | 43 | Yeşim AKINTÜRK |
| 18 | Jakob Philip FALLMERAYER, (2011). | 44 | Serkan ŞAHİNOĞLU |
| 19 | Fatime ÖZTÜRK | 45 | Rahime SÖNMEZ |
| 20 | Osman DÜZENLİ | 46 | Mehmet Ziya BİNLER |
| 21 | Duriye BAYRAKTAR | 47 | Zehra TOSUN |
| 22 | Rabiye AKBULUT | 48 | Ebru Demet BIYIK |
| 23 | Suriye SARIALİOĞLU | 49 | Neslihan TURFANDA |
| 24 | Hüseyin Cahit SARIALİOĞLU | 50 | Hüseyin ŞEN |
| 25 | Fatih Sultan AKPUNAR | 51 | Muhterem YETİMOĞLU |
| 26 | İbrahim Hakkı KARAKAŞ | | |