

**“tiridine, tiridine,
suyuna da bandım...”**
*tarihin süzgecinde
yöresel mutfağımız*
deniz gürsoy





karadeniz bölgesi

Bölgenin kıyı kesiminde iklim her mevsim yağışlı ve ılımandır. En fazla yağışı sonbaharda, en azını yazın alır. Bitki örtüsünü orman oluşturur. En fazla yağış alan bölgemizdir. Karadeniz'e paralel dağların güney yamaçlarında, yazları sıcak ve kurak, kışları soğuk ve kar yağışlı bir iklim görülür. Bitki örtüsü ise buralarda bozkırdır.

Karadeniz Bölgesi, kuzeyde Kafkaslar ve güneyde dağlarla korunduğu için tarıma uygun olsa da ancak dağlık ve engebeli olduğu için tarıma uygun arazi azdır.

Kıyı şeridinde balık, karalahana ve mısır, en önemli üç mutfak girdisidir. Mısır, kıyı şeridinde buğday yerine ekilir. Ziraat çoğunlukla yamaçlarda, teraslanarak yapılır. Doğuya gittikçe, yamaçlar zaman zaman o kadar dikleşir ki, mahsülün teleferikle aşağıya indirildiği olur. Karadeniz kıyı şeridi, Akdeniz'deki gibi değildir, birden bire sarp dağ yamaçları beliriverir. Doğu Karadeniz'de yapılan fındık ve çay ziraati, bölgeye büyük para akıtırken fındık mutfakta da yer alır. Batı bölümünde kestane, ceviz çok yetişir ve patates çok ekilir. Tosya, Boyabat ve Çarşamba ovalarında pirinç ziraati yapılır. Ordu-Bulancak ve Giresun'un fındığı meşhurdur. Fındık yetiştirilen yörelerde baklava, ceviz yerine fındıklı yapılır, Hamsiköy sütlacına fındık kırığı dökülerek yenir. Karadeniz dağ kitesinin güneydoğusunda kalan Amasya ile Tokat, sebze ve meyve bakımından zengindir. Amasya'nın elması, Kastamonu'nun siyez bulguru, üryanı eriği. Bafra'nın karpuzu ve Tokat'ın üzümü, domatesi meşhurdur. Yörede kaya tuzu da fazlaca bulunur. Etin ve tuzun bol olduğu bu yörede Kastamonu pastırmasıyla, Tokat ise bezli sucuğuyla tanınır. Salep içeceği ve Maraş dondurması için gerekli olan orkide yumrusu bu bölgede Safranbolu ve Doğu Karadeniz'de yetişir.

Dağlarda çeşit çeşit ot biter ve bunlar mevsiminde sofrada yerini aldığı gibi kış için de kurutulur. Tabii yabancı ot ve çiçek olunca arıcılık da yaygındır. Doğu

Karadeniz, bal deryası olarak bilinmekle kalmaz, aynı zamanda balının kalitesiyle de ünlüdür.

Bölge, büyükbaş hayvancılığa elverişlidir.

Trabzon’da “pileki taşı” denilen özel taştan pileki güveci yapılır. Gümüşhane’nin Dölek Köyü’nde de “gudi” ya da “gudu” olarak bilinen güveç kaplarını bu konuda uzmanlaşmış kadınlar yapıyor.

bölgedeki iller Batı bölümünde Bartın, Bolu, Düzce, Karabük, Kastamonu, Sinop, Zonguldak; Orta bölümde Amasya, Çorum, Ordu, Samsun, Tokat; Doğu bölümünde Artvin, Bayburt, Giresun, Gümüşhane, Rize, Trabzon.

pişirme teknikleri Az yağda kızartma, sacda kavurma, fırınlama, yahni ve tandır teknikleri yaygın olarak kullanılır. Bölgeye özgü “dible” ise, küçük doğranmış taze ya da salamura sebzelerin az haşlandıktan sonra soğanla az yağda sote yapılarak hazırlanan bir yemektir. Sebzeği haşladıktan sonra kavurma yöntemi, başka bölgelerimizde pek görülmez.

etnik, inanç ve değişik kültürlerin etkileri Karadeniz’de dağların kuzeyi ile güneyinin mutfak kültürleri tamamen birbirinden farklıdır. Bu fark hem iki ayrı iklim şartlarına hem de kültür farkına bağlanabilir. Esas fark kültür farkıdır. Yörede uzunca bir süre Pontus medeniyeti hüküm sürmüş ve izlerini bırakmıştır. Hâlâ kıyı şeridinde o yemekler hâkimdir. Batı Karadeniz’de Marmara bölgesinin, Doğu Karadeniz’de ise Kafkaslar’ın etkisi görülür mutfaklarda. Karadeniz kıyı şeridi, dağlar güneye çok az geçit verdiği için, kültür ilişkisini ya Karadeniz’in diğer kıyıları ile deniz yoluyla, ya da Kafkaslar’dan karayolu bağlantısıyla kurmuştur. Örneğin bu bölge Gürcistan’dan çok göç almıştır. Bu kıyıların uzun yıllar Ceneviz ve Venedik ticaret kolonileri olarak kalmasından dolayı, İtalyan kültür etkisini de unutmamamız gerekir. Laz böreğinin aynısı olan tatlı, İtalya’da *sphogliotella* adıyla yapılıyor. Sakın mıhlama da İtalyanların *polenta*’sının ya da İsviçrelilerin fondüsünün atası olmasın? Bir zamanlar Trabzon limanı ile Cenova ve Venedik arasında yoğun bir gemi trafiği vardı. Oraya taşınıp oradan da kuzeye gitmiş ya da oralardan buralara gelmiş olabilir. Mıhlama-dan söz etmişken, bu sözcüğün Arapça olduğunu ve Arapça bir sözcüğün Karadeniz Bölgesi’nin en ünlü yemeğine nasıl ve neden verilmiş olduğunu anlayamadığımı da belirtmeden geçemeyeceğim.

Dağların kuzeyinde İskitler (Sakalar) ve sonrasında da Pontus Medeniyeti, toplamda yaklaşık 2000 yıl hüküm sürerken, aynı dağların güneyinde Hitit, Frig, Galat, Roma ve Selçuklu medeniyetleri yaşamıştır. Bu kültürlerin hepsi, oraların mutfağına bir şeyler katmış olmalı. Bugün bölgede Türkler, Çerkesler, Abhazalar, Tatarlar, Gürcüler ve daha ziyade Pazar, Ardeşen, Fındıklı, Arhavi, Hopa ve Borçka'nın bir kısmında Lazlar yaşamaktadır. Biz hepsine Karadenizli diyoruz.

Bölgede yakın zamana kadar çok sayıda Ortodoks Hristiyan yaşardı. Örneğin Safranbolu'da Rum; Kastamonu'da hem Rum, hem de Ermeni vardı. Şimdi kalmamıştır. Dağların kuzeyinde kalan kıyı şeridi tamamen Sünni Müslüman'dır. Dağların güneyinde Alevilere rastlanır. Düzce'de çok sayıda Çerkes yaşamaktadır. Bölgede Kürt nüfus azdır.

muffak kültürü Karadeniz kıyı şeridinde ideal sabah kahvaltısı, sıcak süte bandırılmış mısır ekmeğidir.

Mısır ekmeğine Karadeniz'in balığı da eklenince, karşımıza yaklaşık 40 tane hamsili yemek tarifi çıkar. Bu bölgenin tamamında, yağı alınmış koyun yoğurdunun kurutulmasıyla yapılmış olan "keş", baş mezidir. Sabun gibi topak hâlinde muhafaza edilir, yeneceği zaman ufacak parçalara bölünür. Safranbolu'da parmak şeklinde yapılır. Karadenizliler karalahanaya pancar, mısıra darı, pazıya da pezük derler.

Bolu'nun Mengen kazası, oradan yetişen kişilerin genellikle aşçı olmasıyla ünlü. Osmanlı sarayının aşçıları çok uzunca bir süre hep Mengenli olmuştur. Zira, Fatih Sultan Mehmet zamanında Bolulu Yakup Ağa aşçıbaşı yapılmış, o da güvenlik nedeniyle olsa gerek tüm personelini kendi köyünden getirmiş ve bu gelenek sürüp gitmiştir. Bir ara Eğinli, Karamanlı ve Nevşehirli de sarayda aşçılık yaptılar ama en uzun süre, Mengencililere ait.

Bartın'da kuru tatlı adını verdikleri baklavayı 60 katlı yapıyorlar. Burada düğünlerde tavukla yaptıkları okuntu yemeği veriyorlar. Aynı yemek, aynı isimle Muğla'da da düğün yemeği ama onu keçi etiyle yapıyorlar. Amasra bir tavada balık ve salata cenneti. Benzerine zor rastlayabileceğiniz 22 çeşit ot ve kökten salata yapıyorlar ve meyve ağacından oyularak yapılmış bir kâse içinde sunuyorlar. Salata sofrada, üzerindeki şekil verilmiş turp ve havuçlarla, âdeta bir tablo gibi duruyor.

Safranbolu'da ev baklavası 45 kat yapılıyor ve mutlaka yuvarlak tepsilere yapıp ortadaki yıldız deseninden etrafa yayılan ışık hüzmeleri etkisini verecek biçimde kesiliyor. Ayrıca burada yapılan etli yaprak sarma sunulurken üstüne kırmızı biberle kızdırılmış tereyağ dökülüyor.

karadeniz bölgesi'nden

KARALAHANA ÇORBASI (GİRESUN)

1 demet karalahana

2 tablet et suyu

7-8 kaşık mısır unu

2 orta boy kuru soğan

2 kaşık tereyağ

Yarım tatlı kaşığı içyağ (arzuya göre)

1 kâse haşlanmış kuru fasulye

Yarım kâse pirinç

Tuz

Bir tencere suyun içine et suyu ve tuz koyarak kaynatın. Karalahanayı ince ince (kaşıktan sarkmayacak minik kareler biçiminde) doğrayın ve kaynayan suya atın. Lahana kaynarken, mısır ununu yavaş yavaş karıştırarak yedirin. Kuşbaşı doğradığınız soğanı ekleyin. Tereyağı, arzuya göre içyağı ve haşlanmış kuru fasulyeyi de ilave edin, hızlı ateşte kaynatın. Karalahanalar ezilmeye başlayınca pirinci ekleyin ve on dakika daha kaynatın. Servis yapılana kadar tencere kapağını kapalı tutun.

ECEVİT ÇORBASI (KASTAMONU)

<i>100 g pirinç</i>	<i>200 g yoğurt</i>
<i>2,5 lt tavuk suyu</i>	<i>1 yumurta</i>
<i>1 demet taze nane</i>	<i>Karabiber, tuz</i>
<i>80 g tereyağ</i>	

Pirinci temizleyip yarım bardak ılık suda ıslatın, süzün. Tavuk suyu, su ya da ikisinin karışımını ve tuz ilave ederek ağır ateşte 10 dakika kaynatın. İri doğranmış taze nane ekleyerek 10 dakika daha kaynatın. (Arzu edilirse yarımşar demet nane ve maydanoz karışımı kullanılabilir, ıspanak da olabilir).

Tereyağı eritin, çorbaya ilave edin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın.

Yoğurt ve yumurtayı karıştırın (çırpmayın yalnızca karıştırın) ve kaynar çorbaya ilave ederek 10 dakika daha kaynatın.

PALLOBYE (ORDU)

<i>Yarım kilo kuru fasulye</i>	<i>1 baş sarımsak</i>
<i>1,5 kg karalahana</i>	<i>200 g mısır unu</i>
<i>Ceviz</i>	<i>Karabiber, tuz</i>
<i>1 kahve kaşığı kişniş tohumu (kinzi)</i>	

Kuru fasulyeleri gecedan ıslatıp sabah yarım saat kaynatın. Karalahanayı temizleyip yıkayın ve burkarak elle parçalayın. Ayrı bir kaptaki suyu kaynatın. Karalahanayı kaynayan suyun içine atın, yarı pişince suyunu değiştirip tekrar kaynar su ilave edin. Daha sonra haşlanmış kuru fasulyeyi karalahananın içine katın. Ceviz, kişniş ve sarımsağı havanda dövün, tuz ve karabiberle birlikte kaynamakta olan karalahana fasulye karışımına katın. Piştikten sonra yemeği ateşten indirin. İçine mısır unu katarak dövme tahtasıyla iyice dövün. Tekrar ateşte koyup bir süre daha kaynatın. Sonra ateşten alıp sıcak olarak servise sunun.

BAT (TOKAT)

1 1/4 bardak yeşil mercimek	Yarım demet maydanoz
1/8 bardak ince bulgur	Yarım demet dereotu
1,5 bardak ceviz içi	Yarım demet reyhan
2 sivri biber	Yarım demet nane
1 domates	Yarım kaşık pul biber
2 soğan	Asma yaprağı
2 kaşık domates salçası	Tuz

Mercimeği yıkayarak süzün, bir tencerede iki buçuk bardak suyla bir taşım kaynatarak köpüğünü alın. Ocağı kısın, mercimekleri yumuşayınca kadar haşlayın. İçine bulguru katın, karıştırarak soğumaya bırakın.

Ceviz içini robottan hafif irice çekin. Biberlerin saplarıyla tohumlarını temizleyin. Biberleri ve taze otları ince ince kıyın. Domatesleri küçük küplere doğrayın. Soğuyan mercimeğin içine salça, tuz, biber, soğan, domates ve yeşillikleri katın, karıştırın. Ceviz içini serpin, karıştırın, haşlanmış asma yaprağıyla servis yapın.

SİRKELİ PIRASA (Sirkeli Cakcak) (GİRESUN)

2 kg pırasa	1 fincan sirke
Un	Yarım fincan sıvı yağ
5 diş sarımsak	

Pırasanın beyaz kısımlarını uzun uzun doğrayın, haşlayın ve süzerek soğumaya bırakın. Sonra una bulayın, tavaya uzunlamasına (bir tarafı tavanın ortasında olmak üzere) dizin. Alt üst kızartın, bir tepsiye koyun. Dövülmüş sarımsak, sirke ve bir fincan su karıştırın. Kızartılmış pırasanın üstüne dökün, yaklaşık on dakika pişirin.