

PAPER DETAILS

TITLE: ambasi Mutfak Kültüründeki Araç Gereçlerin Islevsel Açıdan İncelenmesi

AUTHORS: Yusuf Ziya Sümbüllü,Emel Yaman

PAGES: 377-393

ORIGINAL PDF URL: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/3526963>

ÇAMBAŞI MUTFAK KÜLTÜRÜNDEKİ ARAÇ GEREÇLERİN İŞLEVSEL AÇIDAN İNCELENMESİ*

Functional Investigation of Tools in Çambaşı Culinary Culture

Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ*

Emel YAMAN*

ÖZ

Varlık âleminin en temel gereksinimlerinden biri beslenmedir. Başlangıçta, hayatta kalma adına mekanik bir tutum olarak ele alınabilecek olan bu husus, insan söz konusu olunca, zaman içerisinde etrafında bir dizi eklentiye de ev sahipliği yapmaya başlar ki bu eklentilerden biri de mutfak araç ve gereçleridir. Yiyecek veya içeceklerin hazırlanmasından, saklanmasına varıncaya kadar pek çok aşamada ihtiyaç duyulan bu araç ve gereçler, ilgili toplumun üretim formlarından, coğrafyadan, değerler yığınınından beslenmekle çeşitlilik arz etmekte, bu açıdan da salt bir araç-gereç olmanın ötesinde barındırdıkları biyografilerle de dikkati çekmektedir. Geleneksele ait olan pek çok hususta olduğu gibi mutfak araç ve gereçlerinde de ciddi bir değişim ve dönüşüm söz konusu olsa da an itibari ile yaşamaya devam eden, örnekleri ile karşılaşılabilen klasik mutfak araç ve gereçleri de yok değildir. Bu anlamda, Anadolu coğrafyasının doğasından menkul zenginliğe paralel olarak oldukça renkli ve çeşitli kullanım alan ve niteliğine sahip olan bu araç-gereçlerin çalışmamıza taşıyacağımız kısmı Trabzon ili Çaykara İlçesi Çambaşı köyü özelinde gerçekleştirilen gözlemler etrafında elde edilen verilerin sunumundan ibarettir. Çalışmamızda Türk mutfağı hakkında verilecek olan kısa malumatı takiben Karadeniz mutfak kültürü ve ardından Çambaşı köyü mutfak araç ve gereçlerine saha metodolojisi verileri etrafında yer verilecektir.

Anahtar Sözcükler: Çambaşı, kültür, mutfak, araç-gereç, geleneksel.

ABSTRACT

One of the most basic needs of the world of existence is nutrition. This issue, which can initially be considered as a mechanical attitude for the sake of survival, begins to host a number of add-ons over time when it comes to humans, one of which is kitchen tools and equipment. These tools and equipment, which are needed at many stages, from the preparation of food or beverages to their preservation, are diverse as they are fed by the production forms, geography and values of the relevant society, and in this respect, they attract attention with the biographies they contain, beyond being mere tools and equipment. Although there is a serious change and transformation in kitchen tools and equipment, as in many traditional aspects, there are still classic kitchen tools and equipment that continue to

* Bu çalışma Emel Yaman'ın *Trabzon İli Çaykara İlçesi Çambaşı Köyü Mutfak Kültürü* başlıklı yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

* Prof. Dr., Erzurum Teknik Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Erzurum-Türkiye. E-posta: yzsumbullu@erzurum.edu.tr. ORCID: 0000-0001-9841-4970.

* Yüksek Lisans Öğrencisi, Erzurum Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Erzurum-Türkiye. E-posta: yamanemel61@gmail.com. ORCID: 0000-0002-3624-634X.

live and whose examples can be encountered In this sense, the part of these tools and equipment, which have a very colorful and diverse usage area and quality in parallel with the movable wealth inherent in the Anatolian geography, that we will include in our study consists of the presentation of the data obtained around the observations made specifically in the Çambaşı village of Çaykara District of Trabzon province. In our study, following brief information about Turkish cuisine, Black Sea culinary culture and then Çambaşı village kitchen tools and equipment will be included around the field methodology data.

Keywords: Çambaşı, culture, cuisine, tools, traditional.

Giriş

Mutfak kültürü kavramı toplumdan topluma farklılık veya benzerlikler gösteren geniş çerçeveye sahip bir kavramdır. İnsanlık var olduğu günden bugüne, çevre şartlarına, üretim formuna ve yaşam koşullarına bağlı olarak hayata dönük pek çok katmanda, kendine uygun tasarruflarda bulunmuştur ki bu tasarruflardan faydalanan alanlardan biri de mutfak kültürüdür. Mutfak kültürü, kavram olarak beslenmeyi sağlayan yiyecek ve içecek çeşitleri ve bunların hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi sürecini; buna bağlı olarak mekân, ekipmanları ve yemek geleneği ile toplumun sosyokültürel, ekonomik durumuna, tarihsel kimliğine, yeme içme alışkanlıklarına, tarım üretimine göre şekillenmiş mutfağını da içine alan kendine özgü kültürel bir yapıyı anlatır (Uzel, 2018: 37-44). Kültürün özgülüğü, onun en bariz ayrıacı olsa gerektir. Bu açıdan, coğrafyadan coğrafyaya, inanç dairelerinden, sahip olunan medeniyet seviyesine, sürdürülen üretim formlarından, tüketim alışkanlıklarına varıncaya kadar pek çok belirleyici eşliğinde şekillenen kültürel farklılaşma adeta mutfak kültüründe ete kemiğe bürünür. Bu anlamda, M.Ö. 200'lü yıllardan 21.yüzyıla gelinceye kadar etkileşimde bulunulan pek çok inanç ve medeniyet dairesinden de nemalanmak suretiyle, temelde Asya ve Anadolu topraklarının zenginliği ve çeşitliliğiyle, zaman içerisinde kendine has, zengin, çeşitli, çekici bir mutfak kültürüne sahip olan (Kızıldemir vd., 2017) Türk mutfağı, eşine az rastlanır bir zenginliğe sahiptir.

Yukarıda ifade edilenlere paralel olmakla ve “Aslanın vücudu yediklerinden mürekkeptir” lafzı etrafında, Türk mutfak kültürünü şekillendiren asli unsurların benimsenmiş üretim formları, coğrafya, yaşam tarzı, inanç, inanma, töre ve törenler olduğuna kanaat getirilebilir. Bilindiği üzere, kültürel görecelilik kuralına göre; davranış biçimleri bir toplumdan diğerine değişmektedir. İnsanların acıkması ve açlığını gidermek için yemek yemesi genel bir biyokimyasal olay iken, bu açlığını ne şekilde ne zaman ve hangi yemeği seçerek gidereceği antropolojik ve dolayısıyla kültürel bir olgudur (Haviland, 2002: 71-73). Bu anlamda, mutfak kültürü de kavram olarak, beslenmeyi sağlayan yiyecek ve içecek çeşitleri ve bunların hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi sürecini; buna bağlı olarak mekân, ekipmanları ve yemek geleneği ile toplumun sosyo-kültürel, ekonomik durumuna, tarihsel kimliğine, yeme içme alışkanlıklarına, tarım üretimine göre şekillenmiş

mutfağını da içine alan kendine özgü kültürel bir yapıyı anlatır (Uzel, 2018: 37-44). Kültür antropologları da yeme-içme alışkanlıklarının kültürel bağlamda ele alınması gerektiğini belirtmektedir ki onlara göre; toplumların iktisadi yapıları ve bu yapıların şekillendirdiği gündelik hayat pratikleri mutfağın temel belirleyicisi konumundadır. Topluluğun yerleşik mi yoksa konar-göçer bir yaşam tarzı mı sergilediği, yaşadığı coğrafyanın fiziksel özellikleri, iklim, atalarından kendisine aktarılan üretim bilgileri beslenme kültürünü, yiyecekleri tüketebilir hale getirme şeklini belirler (Kolay vd., 2016: 124).

Yukarıda ifade edilenler etrafında, mutfak kültürünün şekillenmesinde rol oynayan muhtelif belirleyici içerisinde ön plana çıkan aslı öğenin toplumun sahip olduğu üretim formu olduğu fikrine ulaşmak çok daha olasıdır. Bir diğer ifade ile tarıma dayalı bir ekonomi modelini benimsemiş toplumların beslenme alışkanlığı ile hayvancılık veya avcılık temelli bir ekonomiye dayanan toplumların beslenme alışkanlığı farklılık arz etmektedir. Sahip olunan üretim formu denize endeksli ise deniz ürünlerinin, hayvancılık eksenli ise hayvansal gıdalarının, bitki merkezli ise bitkisel beslenme tercihlerinin veya bunların hepsine sahip olabilen toplumların çok daha çeşitlilik arz eden bir mutfak kültürüne sahip olması bundandır.

Bilindiği gibi, Türkler Asya'da yaşarken esas itibariyle atlı göçebe idiler. Türklerin rahat ve yerleşik bir hayat yerine böyle bir düzeni benimsemiş olmalarının sebebi toprakların ziraata geniş  l de elverişli olmamasıdır. Eski  ağlarda Aral g l  çevresiyle Ural-Altay dağları arasındaki bozkırlarda uzun süre göçebe olarak yaşayan Türkler, ilk devirlerde basit anlamda avcılık ve tarımla geçimlerini sağlıyorlardı. Vadileri takip ederek göçerler, sonbahardan önce kışlık yiyeceklerini biriktirirlerdi. Orta Asya'daki büyük dağlarla çevrili geniş yaylalar böyle bir hayata elverişliydi. Bunun sonucunda zamanla yarı göçebe hayat tarzına (yaylak ve kışlak) geçilmişti. Hayvancılık için yaz mevsimi baharda başlar ve sonbaharın bitimine kadar devam ederdi. Yaylanın önem kazanması hayvan otlağı olması sebebiyledir. Kışlak bazen bir vadi, bazen bir köy veya şehir olmuştur. Geniş bölgelere yayılmış olan Türk kavimleri arasında bölge ve iklim özellikleri bu tür hayat tarzında önemli ayrıntılar meydana getirmiştir. Büyük hayvan sürülerine sahip Türkler " adır köy" veya " adır kent" halinde, otları bol, az kar yağan, güneş gören yerlerde konaklardı. 1071 Malazgirt zaferinden sonra Türkler gittikleri Anadolu'ya konargöçer yaşam tarzını da götürmüşlerdir. Böylece daha ilk dönemlerden itibaren kendilerine uygun mek nlarda kışlak ve yaylaklar tutmuşlardır. Bazı mek nlarda yerleşik hayata geçilmiş olsa da Beylikler ve Selçuklu dönemleri boyunca konarg  erlik önemli oranlarda sürmüştür (Gümüşü, 2019: 669-670). Konargöçer  retim formunun üzerine inşa edildiği hayvancılık, bu üretim tarzına sa-

hip olanlar açısından yeme-içme alışkanlıklarında hayvansal ürünleri ön plana taşımaktadır ki burada karşımıza öncelikle et ve süt ürünleri ile bu ürünlerin ham halden mamul haline dönüştürülmesinde kullanılan araç ve gereçler çıkar. ¹

Atlı göçebe kültürün hâkim olduğu bu dönemde Türklerin ilk besinleri un ve yoğurt gibi buğday ve süttten üretilen ürünler ile binek için de kullandıkları at ve koyun gibi hayvanların etleri, ilk içkileri de kımızdan ibaretti. Ayrıca, üzümünden yaptıkları sirke, pekmez ve şarap da bu dönemde Türkler tarafından tüketilmiştir (Kızıldemir vd., 2017: 349-356). Türk mutfağında süt, aynı zamanda yağ, peynir, yoğurt, ayran, çökelek gibi süt ürünleri ve sütlü yoğurtlu yemek yapılarak veya sütlü tatlıda kullanılarak da tüketilmiştir (Güler, 2010: 24-30). Selçuklular döneminde Orta Asya'da olduğu gibi aynı adı taşıyan süt ve ağız sütü sade içildiği gibi, süttten elde edilen yoğurt, kaymak, soğut (çökelek), peynir, yağ gibi besinler beslenmede önemli bir yere sahip olup bolca tüketilmekteydi (Arman, 2011: 116). Türkler, Asyalı olarak zengin bir malzemeye sahiptirler. Mezopotamyalıların baharatlı, çiğ etli tatlılarını Asyalı malzemeye birleştirmişler, Anadolu ekolojisinin çok çeşitli otlarını, Doğu Karadeniz kıyılarının hayvansal ürün elde etme yöntemlerini ekleyerek çok çeşitli bir yemek kültürü oluşturmuşlardır. Yani çeşitli kültürlerin karışımından, zengin bir yemek kültürü yaratmışlardır (Tezcan, 2000: 274). O zaman, uygarlıkla, bu uygarlığın muhtelif sebeplerle ilişki kurduğu diğer uygarlıklar arasındaki etkileşimin yeme-içme kültürüne de yansıdığı söylenebilir. Bu husustan hareketle, ilgili medeniyet dairesi için yemek yapımında kullanılan araç gereçlerin niteliği, sayısı, türü, düzenlenişi, pişirilen maddenin kendisi, pişiriliş biçimi, doğadan olduğu gibi elde edilip yenip yenmediği gibi hususlar o ülkenin uygarlık düzeyi ve yaşam zevki hakkında bir fikir verebilir. Yemek yeme alışkanlıkları, antropolojik deyimle bir kültür karmaşığdır. Yani yemek faaliyetinde birçok kültürel özellikler bir arada bulunur. Özetle, mutfak, bir uygarlık belirtisidir. Tarım bitkilerinden yararlanmayan, genellikle etle, av hayvanlarıyla beslenen toplumların ilkel düzeyde olduklarını söyleyebiliriz. Türkler çeşitli uygarlık aşamalarında çeşitli yemekler yapmışlardır. Her uygarlık aşamasının bugünkü yemek yeme alışkanlıklarına etkisi olmuştur (Tezcan, 2000: 254).

Sahip olunan üretim formu nedeniyle özellikle hayvansal gıdaların ön plana çıktığı Türk mutfak kültüründe, tarımsal verimlerin veya zengin habitatın da ciddi oranda yer edindiği ifade edilebilir ki üç tarafı denizlerle çevrili bir coğrafya açısından su ürünlerinin de bu kültür çeşnisi içerisinde olmazsa olmaz bir konum taşıdığı açıktır. Genel olarak çorbalar, tahıllı etli ve sebzele hazırlanan sulu yemek türleri, zeytinyağlılar, hamur işi, kızartma, tatlılar ve geleneksel içeceklerden meydana gelen Türk mutfağı; pekmez, bulgur, yoğurt, tarhana, gibi kendine özgü çe-

¹ Türk mutfak kültürünün tarihi süreci, temel belirleyicileri, işlevsel ve sembolik özellikleri ile ilgili ayrıntılı bilgi için bk. (Dinç, 2021).

şitli gıda çeşitlerini de barındırdığından sağlıklı ve dengeli beslenmeye ve vejetaryen mutfağına da kaynak olacak niteliktedir ki bu coğrafyada yöreden yöreye farklılık gösteren beslenme biçimleri, özel günlerde, düğün, sünnet gibi kutlamalarda ve dini törenlerde kutsal bir ritüele dönüşmektedir(Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1289-1310).

Elbette, mutfak kültürü içinde ele alınan ve demirbaş niteliğinde olan yemeklerimizle besin genel adı altında ele alınan bu yiyecek veya içeceklerin temini, muhafazası ve hazırlanması gibi öğeler, bölgelerin kendi doğasından veya baskın üretim formundan beslenmekle birtakım değişiklikler göstermektedir. Egenin arapsaçı kavurması, deniz börülcesi, turp otu yemeği, zeytinyağlı enginar, tarhana çorbası, kabak çiçeği dolması, pazı sarması, zeytinyağlı yaprak sarması, zerdesi; Doğu Anadolu'nun evelik sarması, kelesoş, hıngel, murtuğa, aşmalı yahni, su böreği, ayran aşı çorbası, kete, çiriş ketesi, büryan, gliko, dut çullaması; Güneydoğu'nun maltahalı köfte, simit kebabı, soğan kebabı, patlıcan kebabı, bakla, kuru dolma, Antep baklavası; Karadeniz'in karalahana sarması, Laz böreği, hamsi buğulaması, hamsi pilavı, mıhlama, Akçaabat köftesi, kuymak, Çerkez tavuğu, karalahana çorbası, siron, yumurtalı fasulye kızartması, fasulye kavurması vb. yukarıda bahsi geçen bölgesel doku farklılığından nemalanmakla iştah kabartan bir zenginliğe sahiptir. Özetle; Anadolu, doğudan batıya, kuzeyden güneye oldukça zengin mutfak kültürüne ev sahipliği yapan, bu zenginliği binlerce yıllık kültürel birikimi ile taçlandıran bir coğrafyadır. Bazen bölgesel olarak karşımıza çıkan farklılıkların veya tüketim alışkanlıklarının zaman zaman aynı bölgenin birbirine komşu yerleşkelerin de dahi karşımıza çıkıyor olması sahip olduğumuz zenginliğin bir göstergesidir.

Konumuzun merkezinde olmakla Karadeniz mutfağına artı parantez açmayı uygun buluyoruz. Şöyle ki; Karadeniz'in doğası, müziği ve insanları gibi yemekleri de kendine hastır. Karadeniz mutfağı başlı başına koca bir güruhu içerisinde barındırmaktadır. Bin bir emekle köylerde, yaylalarda yaz/kış demeksizin çalışan halk yemek ile de ilgilenmeyi asla ihmal etmemiştir. Karadeniz bölgesinin coğrafi yapısı ve iklim şartları bu bölgeye has olarak üretilen yiyeceklerin de karakterini belirlemektedir. Mısır, fasulye, karalahana, yöresel otlar ve hamsi ile başta yöre halkı olmakla birlikte tüm yurt insanının da damakları tatlanmıştır.

Karadeniz mutfağı kendi içinde de farklılık taşımaktadır. Özellikle Doğu Karadeniz'in yüksek kesimlerinde ve yaylarında özellikle büyükbaş hayvancılığın gelişmiş olmasından dolayı sütten elde edilen başta peynir ve tereyağı olmak üzere, kurut, yoğurt, kaymak gibi süt ürünleri, daha alçak kesimlerde bol yağıştan ötürü sebzeler (karalahana, taze fasulye, patates, mısır vb.) yemeklerde ana bileşen olarak kullanılmaktadır. Hayvancılık faaliyetleri yoğun olmakla birlikte vatandaşlar et için değil de süt üretimi amacıyla hayvan beslemektedirler. Bunun sonucunda hayvancılıkla alakalı, yöre mutfağında sütün hammadde olarak kullanıldığı yemekler ön plana çıkmaktadır. Doğu Karadeniz'de iç kısımlara doğru gidildikçe

(Gümüşhane, Bayburt) pestil, köme, kete gibi yöresel ürünler göze çarpmakta ve mutfaklarda yerini almaktadır (Doğu, 2009: 1-4).

Karadeniz mutfağı denilince ilk akla gelen şehirlerden biri Trabzon'dur. 4.685 km² yüz ölçüme sahip Trabzon ili, Doğu Karadeniz Dağları'nın oluşturduğu yayın ortasındaki Kalkanlı dağı kütlesinin kuzeye bakan yamaçlarında yer almaktadır. Kuzeyinde Karadeniz, güneyinde Gümüşhane ve Bayburt, doğusunda Rize, batısında Giresun ili bulunmaktadır. Yazları serin ve kışları ılık, dört mevsim yağışlı geçer. Güneye yani dağlık bölgeye doğru gidildikçe yükselti artmakta, iklim sertleşmekte ve karasal iklim özellikleri ortaya çıkmaktadır. Kıyıda yağmur olarak görülen yağış yüksek yerlerde kar şekline dönüşür. Yağış ve sıcaklık koşullarının elverişli olması, Trabzon'da zengin bir bitki örtüsünün meydana gelmesine neden olmuştur. İlde genel olarak nemli ortamlarda daha iyi yetişen bitki türlerine rastlanır. Kıyıdan başlayarak yükselen dağlarda, yer yer tahrip edilmiş olmakla birlikte 2.100-2.300 metrelere kadar gür ormanlara rastlanır. Bu orman kuşağından sonra Alp tipi bitkiler, çayır ve dağ otlakları görülür (URL-1). Coğrafi konumundan dolayı fazlasıyla yağış almasının da etkisiyle bölge mutfağında et yemeklerinin yanında otlarla da lezzetli birçok tür ortaya çıkmıştır. Neredeyse yörede yetişen tüm otlar ve yapraklarla çeşitli yemekler hazırlanmaktadır. Otlarla bütünleşen bir mutfak kültürüne ev sahipliği yapan coğrafyada sıklıkla tercih edilen otlar; pazı, lahana ve pırasa olarak sıralanabilir.

Çaykara Mutfak Kültüründe Araç-Gereçler

Yiyecek ve içeceklerin temini insanoğlunun kültürlenme sürecinde önemli bir tetikleyici konumundadır. Bu özellik hemen tüm kültür ürünlerini olduğu gibi halk bilgisinin önemli iki boyutu olan teknik araç gereç bilgisini ve halk mimarisini de şekillendirmiştir. Bu bağlamda doğadan çeşitli şekillerle (avcılık, toplayıcılık, yetiştiricilik vs.) elde edilen gıda ürünlerinin hazırlanma, saklanma ve tüketim aşamaları beraberinde bir teknik bilgiyi ve mekân ihtiyacını getirmiştir. Yerleşik hayatla birlikte daha da belirginleştiği görülen bu olgu, mekân olarak mutfağı ve mutfak araç gereçlerini insan hayatının vazgeçilmezleri arasına sokmuştur (Dinç, 2021: 300).

Çaykara mutfak kültüründeki araç ve gereçler, bölgenin sahip olduğu doğa ile paralel bir zenginlik içerisinde ki ilgili sahada gerçekleştirmiş olduğumuz gözlemler ve bu gözlemler neticesinde elde edilen veriler 3 ana başlık ve bu ana başlıklara bağlı 27 alt başlık halinde çalışmamıza taşınmıştır. İlgili tasnif ve açıklamalara geçmeden önce Çaykara mutfak kültüründe kullanılan araç ve gereçlere dönük bazı ön bilgileri paylaşmayı makul görüyoruz. Çaykara'da gerek ev içinde ve gerekse dışında kullanılan araç ve gereçlerin her birinin ayrı bir yeri vardır. Yalnız sırası gelmişken şunu da ifade etmek uygun olacaktır ki geleneksel anlamda bölgenin bakır işlemeciliği hususunda belli bir birikim sahibi olması, bakır mutfak araç ve gereçleri içerisinde bölgede ön plana taşımıştır. Bölgede, mutfaklar yemek

pişirilen, yenilen ve sonrasında sohbet edilen yerler olarak planlanmakta, bu alan; aşhane, ev içi veya ev diye adlandırılmaktadır. Mutfağın bir köşesinde toprak oyu- olarak yapılmış olan ocaklıkta ateş yanmakta, yemekler zincire bağlı olarak tencere-lerde, ekmekler ise pileki adı verilen çamurdan yapılan kaplarda kül içine gömü- lerek burada pişirilmektedir. Teknolojinin gelişmesiyle kuzine sobaların mutfak- larda yerini almasıyla yemek ve ekmekler artık bu kuzinelerde pişirilmektedir (Şen, 2020: 251-260).

Evlerin su ihtiyaçları köyün belirli yerlerinde bulunan su kaynaklarından elde edilmektedir. Doğanın elverdiği yerlerde çoğunlukla doğal yollarla çıkmış olan suyu biriktirmek amaçlı kurulan kesme taştan içerisi oyulmuş, kaynak akarsu ile kendiliğinden dolan su kurumlarından, taş depolarından ve yakınlarda bulunan çeşmelerden suya ulaşan halk arasında, su kaplarına güğüm, kafega (küçük gü-ğüm) denir. Bu kaplar, çoğunlukla bakır, nadiren ahşap malzemeden üretilmiş olup, ağızları tercihe göre kapaklı ya da kapaksızdır. Çorba kazanı, pilav/ sarma gibi tek öğünlük yemekleri pişirmek için halkobul (kükük/ ufak kazan), süt, yoğurt gibi kısmen uzun süreli kullanılacak olan yiyecekleri bekletmek için yayla kazanı, yoğurdun mayalanmasında kullanılan saplı ve kapaklı ürün olan barkaç, çorba iç- mek için kullanılan ufak tas, kesme makarna, pilav vb. yemeklerin sunulduğu ka- paklı ve kapaksız çeşitleri sahanlar, bakır yemek sinisi, ahşap yer sofrası, şimsirden yapılan tahta kaşıklar, mısır ununu muhafaza etmek amacıyla kullanılan kurun, yemek kaplarının dizildiği terekler de yine ev içerisinde kullanılan mutfak malze- meleri içerisinde sayılabilir. Mutfak içerisinde pek fazla yer alamasa da yine yöre insanı tarafından ormanlardan toplanan ağaçlardan kesilen ince şeritlerin belli bir düzen ve çeşitli çaprazlamalarla iç içe geçirilmesiyle örülen büyüklü küçüklü el emeği sepetleri de yeri gelmişken ifade etmeliyiz.²

1. Pişirmede Kullanılan Araç ve Gereçler

Yöremizde geçmişte pişirme aşamasında kullanılmış, günümüzde de hâliha- zırda kullanılmaya devam edilen bazı araç ve gereçleri şu şekilde sıralayabiliriz:

Soba: Odun, kömür, fındıkkağıdı gibi yakıt türleri yakılmak suretiyle gerek ısınma ve gerekse pişirme eyleminde kullanılan sobalar, mutfak araç-gereçlerinin başında gelmektedir. Genellikle döküm ve kuzine özellikli olan bu sobalar hali ha- zırda ve geleneksel kullanım özelliklerini korumakla karşımızdadır.

Büyük Kazan: Bakırdan mamul bu kazanlar, daha çok fasulye ve mısır haşla- mak gibi mevsimlik işlerde kullanılır. Doğum, evlilik ve ölüm gibi geçiş dönemleri ve bu dönemlere bağlı alt ritüellerin icrasında ve geniş katılımlı toplantılarda ye- mek yapılacağı zamanlarda tercih edilmektedirler. Fazla büyük olduklarından günlük kullanıma pek uygun değildir. Bölgede, genellikle konserve nev'inden

² Çalışmada kullanılan görsellerin tümü Emel Yaman'ın kişisel arşivine aittir.

kış hazırlıklarında tercih edilen bu araç, günümüzde de kullanılmaya devam etmektedir.

Küçük Kazan: Yemek pişirmeye, su kaynatmaya yarayan alüminyum veya bakırdan mamul derin metal bir kaptır. Günlük kullanıma daha uygun olduğu için büyük kazanlara nazaran daha fazla tercih edilmektedir.

Kafega/ Güğüm/ Bakraç: Genellikle bakır malzeme kullanılarak yapılan, karın bölümü şişkin, yandan kulplu, uzun ve dar boyunlu, ağız kısmı kapaklı kap. Gövde kısmı ağız kısmına nazaran daha büyüktür, taşıma kolaylığı sağlaması için bir kulpu da bulunmaktadır. Su kaynağından haneye su taşımak amaçlı kullanılan güğümler genellikle orta ve büyük boyda olmaktadır. Küçük olan güğümelerde ise daha çok su kaynatılmaktadır.

Demlik/ Çaydanlık: Kaynamış su ihtiyacının giderilmesi yanında, çay demlemek amacıyla kullanılan, krom, bakır, alüminyum, demir malzemeden yapılan kap.

Tava: Kızartma veya pişirme eyleminde kullanılan, bakır veya alüminyumdan mamul uzun saplı yayvan kap. Bölgemizde genellikle kuymak ve mıhlama yapmak amacıyla kullanılan bu tavalar içerisinde bakırdan imal edilenlerin pişirilen yiyeceği daha lezzetli hale getirdiği fikri etrafında diğer metallerden üretilmiş olanlara nazaran daha fazla tercih edildiği görülmektedir.

Sacayağı/ Üç Ayak: Genellikle demir malzemeden üretilen, daire veya üçgen biçiminde, üçayaklı, tencere, kazan gibi mutfak eşyalarının açık ateş üzerinde güvenle durabilmesi için yapılmış araç. Köz ya da ateş üzerinde pişirilen ürünlerin daha sağlıklı bir şekilde askıda kalabilmesi için kullanılan destek ayaklardır.



Görsel 1-2. Soba



Görsel 3-4. Büyük Kazan; Görsel 5-6. Küçük Kazan.



Görsel 7-8. Kafega / Güğüm/ Bakraç; Görsel 9-10. Demlik/Çaydanlık.



Görsel 11-12. Tava; Görsel 13. Sacayağı/ Üç ayak

2. Üretim Aşamasında Kullanılan Araç ve Gereçler

Süt Makinesi: Süt, krema/ kaymak makinesi olarak kullanılan bir mutfak gerecidir. Özellikle, çiğ süttten tereyağı elde etmek için kullanılmaktadır. Önceden üretilmiş olanlar ahşap zemin üzerine sabitlenmiştir. Sağ taraftaki görselde olduğu gibi, günümüzde kullanılan makineler ise tamamen metaldir.

Un Değirmeni: Un değirmeni, daha çok tahılları un haline getirmek için kullanılmaktadır. İki temel tipe sahiptir, un ya da tahıl değirmeni. Su kaynağının yanına

inşa edilmektedir. Enerjisini sudan almaktadır. Buğday, mısır vb. tahılların iki yuvarlak taş arasında öğütülerek un haline getirilmesi amacıyla kullanılan araçtır.

Kapaklı Bakraç: Bakırdan veya alüminyumdan mamul bakraçlar, ortalama 30,40 cm yüksekliğinde, 15, 20 cm genişliğindedir. Yoğurt mayalama sürecinde veya tarlada, bostanda çalışanlara evden yemek transferinde kullanılan bir nevi taşıma ve saklama kabıdır.



Görsel 14-15. Süt Makinesi; Görsel 16-17. Değirmen.



Görsel 18. Kapaklı Bakraç.

3. Genel Mutfak Malzemeleri

Bardak: Suyu, ayranı uzun süre soğuk muhafaza edebildiği için tercih edilen, genellikle bakır malzemeden üretilen, korunaklı su/ ayran kabı. Geleneksel olarak ne kadar da bakır bardaklardan bahsetmiş olsak da günümüzde çoğunlukla porselen ya da direkt cam bardaklar kullanılmaktadır. Hem temizliği daha kolay olduğu için hem de çok rahat bir şekilde temin edilebildiği için porselen ve cam bardakların kullanımı son zamanlarda artmıştır.

Elek/Kalbur: Taneli ya da un gibi toz durumunda olan şeyleri yabancı maddelerden ayıklamak ya da incisini kabasından ayırmak için kullanılan gözenekleri olan araç. Tahta bir kasnak ve tek tarafa geçirilmiş, gözenekli tel, kıl, bez, vb. ile yapılan araç. Mısır ununu inceltmek amacıyla fazlasıyla tercih edilmektedir. Büyük ve küçük tanelerin ayrıştırılması amacıyla kullanılmaktadır. Kalbur ise daha çok süzgeç görevi ile karşımızdadır ki bu ürünler de bakır veya alüminyumdur.

Merdane: Hamur işlerinde kullanılan silindir şeklinde, gürgen veya çam ağacından mamul mutfak aletidir. Farklı kalınlıklardaki boyutları ile üretimi ön görülen hamur işinin niteliğine göre çeşitli amaçlarda kullanılmaktadır.

Havan/Dövücü: Sarımsak, ceviz, fındık, baharat gibi malzemeleri dövmeye, ezmeye yarayan, tahtadan ya da madenden yapılan küçük ev aleti. Yöremizde genellikle ahşap malzemeden üretilen dövücüler tercih edilmektedir. Geleneksel olarak yöremizde ahşap malzemeden üretilen havanlar tercih edilse de bunların dışında son zamanlarda metal malzemeden üretilen havanlar da kullanılmaktadır.

Şekerlik: Genellikle bakır malzemeden üretilen kâse biçiminde, kenarları çiçek desenli veya dairesel, şekerlikler günlük hayatta fazlasıyla tercih edilmektedir. Bayramlarda veya özel günlerde çoğunlukla kullanılsa da an itibari ile günlük olarak kullanılmaktadır.

Tabak/Sahan/Mini Sini: Yiyeceklerin servis edilmesinde kullanılan derinlikleri ve çapları değişik, mutfak gereci. Çinko, ahşap, bakır, çelik gibi malzemeden üretilen bu araçlar içerisinde hem saygınlık açısından hem de içerisindeki ürüne lezzet katma avantajından dolayı bakır olanların daha fazla tercih edildiği görülmektedir.

Sini/Sofra: Üzerinde yemek yenilen, genellikle bakır veya alüminyum malzemeden üretilen, yuvarlak biçimli, büyük tepsi formunda sunum kabı. Yemek taşımak amacıyla da kullanılabilen büyük tepsi. Ailece yapılan kahvaltılarda, toplu yenilen akşam yemeklerinde tanışabilir olmasıyla da sıklıkla tercih edilmektedir. Günümüzde yemek masası ne kadar yaygın olsa da yöre haklı tarafından çoğunlukla yer sofrası tercih edilmektedir. Yer sofralarının vazgeçilmez parçası olan siniler de tüm öğünlerde en başta yer alır.

Kudal/Gudal: Yoğurt, lahana, kuymak gibi yöresel yemeklerin yapımında çırpıcı olarak kullanılan, çam ağacından yapılmış el mikseri. Bu aracın imalatında, çam ağacının dört çatallı kısmı özellikle tercih edilmektedir. Ahşap malzemeden üretilen kudal, iyice törpülenip, kurutulduktan sonra kullanılmaktadır. Ahşap olması sağlık açısından önemsendiğinden yörede neredeyse her mutfakta kudalları görmek mümkündür. Birkaç farklı boyutta üretilen pratik çırpıcılarımız ihtiyaca uygun olarak tüm çeşitleriyle kullanılmaktadır.

Cezve: Genellikle kahve pişirmek, süt kaynatmak amacıyla kullanılan, silindir biçimli, saplı, küçük kap. Geleneksel olarak kullanılan bakır cezveler artık günümüzde yerlerini elektrikli veya alüminyum cezvelere bırakmaya başlamıştır.

Kapaklı Tas: Yiyecekleri bir süre muhafaza etmek veya az öğün ihtiyacının giderilmesinde pişirici amaçlı kullanılan, metal malzemeden üretilmiş kapaklı, sulu yiyeceklerin saklandığı derin kap.

Gelberi/Gelberü: Sobada, tandırda biriken külleri dağıtmak ve onları boşaltmak için kullanılan pratik araç. Köy ocaklarında, saclarda ya da sobalardaki közü

yaymak amaçlı da kullanılır. Ateş ile temas halinde olduğu için demirden imal edilmişlerdir.

Maşrapa: Su içmek, nadiren yıkanmak amaçlı kullanılan, ağaçtan, metalden ya da topraktan yapılan, ağız kısmı açık, kulplu, küçük kap. Genellikle banyo veya mutfaklarda fazla miktardaki suyu almak, taşımak, aktarmak amacıyla kullanılmaktadır.

Kaşık: Genellikle şimşir ağacından yapılan, bakteri barındırmadığı ve kolay temizlendiği için mutfaklarda tercih edilen karıştırıcı, servis aracı.

Tas: İçerisine genellikle sulu şeylerin koyulduğu, bir tabanı olan, yarımküre biçimindeki, derin, metal kap. Su, komposto, hoşaf, ayran, çorba gibi sıvı yiyecek ve içeceklerin servis edilmesinde tercih edilmektedir. Geçmişte yöremizde çinko, ahşap, bakır, çelik şekilleri de fazlasıyla tercih edilmiştir. Günümüzde ise çoğunlukla porselen şekli kullanılmaktadır.

Fındık/Ceviz Kırıcı: Fındık, ceviz gibi sert kabuklu yiyeceklerin kabuklarını kırmak amacıyla kullanılır. Demir veya plastikten mamul bu alet, kabukları kırmak ve içerideki yemişi ezmeden, zayi etmeden çıkarmakla tercih edilmektedir.

Raf (Sergen/ Terek): Mutfakların duvarlarına, erişilebilecek yükseklikte genellikle çam ağacından yapılan uzun raflardır. Terekler, kap, çanak ve de erzak vs. koymak amaçlı kullanılır.

Sepet: Söğüt veya fındık dallarından el işçiliği ile üretilen sepetler çay, mısır, fındık, yaprak gibi ürünlerin taşınmasında veya toplanmasında kullanılmaktadır.



Görsel 19-20. Bardak; Görsel 21-22.Elek, Kalbur.



Görsel 23-24. Merdane; Görsel 25-26. Havan



Görsel 27-28. Şekerlik; Görsel 29-30. Tabak, Mini Sini.



Görsel 31-32. Sahan; Görsel 33-34. Sini.



Görsel 35. Kudal/ Çırpıcı; Görsel 36-37. Cezve; Görsel 38. Kapaklı Tas.



Görsel 39. Gelberi / Gelberü; Görsel 40. Maşrapa; Görsel 41. Ahşap Kaşıklar.



Görsel 42-43. Tas; Görsel 44-45. Fındık/Ceviz Kırıcı



Görsel 46. Raf/ Sergen



Görsel 47-48. Sepet.

Değerlendirme ve Sonuç

Kùltür adı verilen çok katmanlı dinamik yapının katmanlarından birini de beslenme ihtiyacı etrafında karşılık bulan mutfak oluşturmaktadır. Mutfakların salt ilgili ihtiyacı karşılamada kullanılan bir mekân olmaması, bu alana özgü eklentileri de beraberinde taşımaktadır ki bunlardan biri de yukarıda örnekleri sıralanmış olan araç-gereçlerdir. Bu araç ve gereçler içerisinde kendini günümüze kadar taşıma kapasitesine sahip olabilenlerin kayıt altına alınmamakla unutulmalar zincirine dâhil olanlara eklenmesini engellemek, kùltür merkezli tüm çalışmalar-daki ortak paydalardan biri olsa gerektir.

Çalışma sahasında karşımıza çıkan mutfak araç-gereçleri içerisinde ağırlıklı olarak ahşap, ardından bakır başta olmak üzere, demir, krom ve alüminyum türünden metal malzemenin yer edindiği görülmektedir ki bu tablonun oluşmasında bölgenin sahip olduğu coğrafya ve üretim formlarının belirleyici olduğu açıktır. Sahada, bakırdan üretilmiş araç ve gereçlerin hazırlanan yiyeceklerin lezzetine lezzet kattığına dönük yaklaşıma rağmen bu ürünlerin bakım ve onarım açısından zahmetli olması, yakın gelecekte bu türden malzemenin seyirlik nesnelere evrilmesini hızlandırmış gibi gözükmemektedir. Çalışma sahasında, pişirmede, üretim aşamasında ve genel kullanım amaçlı olmakla toplamda 27 mutfak araç ve gerecine yer verilmiştir. Bu araç ve gereçler içerisinde kudal, merdane, kalbur, bakraç, el değirmeni, kazan, gelberi, maşrapa, ahşap kaşık, sergen/terek ve sepet kullanım kronolojisi açısından daha eski ürünler olmakla oldukça dikkat çekicidir.

Yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında ve sunumunda iş gücünü sınırlandıran, gıdanın sofraya gelme sürecini hızlandıran verimlerin hayatın her aşamasına girdiği, kullan at tarzında ürünün yaygınlaştığı bu dönemde geleneksele ait olan malzemenin kullanımı ve bu ürünlerin kendini geleceğe taşıma kapasitesi azalmıştır ve azalmaktadır. Bu durum pek çok insanı, lezzet açısından eskiden ile başlayan ve eskiye övgüler taşıyan cümleler kullanmaya sevk etmiştir diye düşünmekteyiz. Bir diğer ifade ile elektronik-mekanik, plastik vb. araç ve gereçler ile hazırlanan bir yemeğin doğal araç-gereçlerle hazırlanması halinde daha lezzetli olduğuna dönük yaklaşımların veya tespitlerin arttığını gözlemleyebilmekteyiz. Geleneğe ait olan ne

varsa küçük büyük demeden süratle kayıt altına alınması yukarıda ifade ettiklerimiz etrafında daha anlamlı hal almaktadır ki Anadolu mutfak kültürü ve bu kültüre bağlı alt başlıklara dönük envanterlerin oluşturulması kültürel kimliğin korunması ve kollanması adına mühimdir.

Kaynakça

- Arman, Adem (2011). *Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Düzce: Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Dinç, Mustafa (2021). "Halk Bilgisinin Beslenme ve Mutfak Kültürüne Dönük Temsilleri". *Halk Bilimi El Kitabı*. Ed. Mustafa Aça. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık, 287-314.
- Doğu, Ali Fuat (2009). "Gıdaların Coğrafyası". 2. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs 2009. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 1-4.
- Güler, Sibel (2010). "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları". *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(26): 24-30.
- Gümüşçü, Osman (2019). "Yaylak ve Kışlak". *TDV İslâm Ansiklopedisi C.Ek-2*. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Haviland, William A. (2002). *Kültürel Antropoloji*. Çev. Hüsamettin İnanç ve Seda Çiftçi. İstanbul: Kaknüs Yayınları.
- Kızıldemir, Özgür vd. (2017). "Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürünün Özellikleri ve Yaşanan Değişimler". *VI. Ulusal II: Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, 349-356.
- Kolay, Arif vd. (2016). *Tatlıların Sultanı Baklava*. İstanbul: İTO Yayınları.
- Sürücüoğlu, Metin Saip ve Özçelik, Ayşe Özfer (2008). "Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi". 38. *İCANAS Kongresi*. Ankara, 1289-1310.
- Şen, Mehmet Akif (2020). "Gastronomi Turizmi Kapsamında Trabzon Mutfağına Özgü Bir Ürün Kuymak". *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 15(29): 251-268.
- Tezcan, Mahmut (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- URL-1: Trabzon <http://www.trabzon.bel.tr> (Erişim: 12.02.2023).
- Uzel, Ruhan Aşkın (2018). "Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi". *Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi*, 55(1): 37-44.

Çalışmanın yazarı/yazarları “COPE-Dergi Editörleri İçin Davranış Kuralları ve En İyi Uygulama İlkeleri” çerçevesinde aşğıdaki hususları beyan etmişlerdir:

Etik Kurul Belgesi: Bu çalışma için etik kurul belgesi gerekmemektedir.

Finansman: Bu çalışma için herhangi bir kurum ve kuruluştan destek alınmamıştır.

Destek ve Teşekkür: Yazar tarafından çalışmayla ilgili herhangi bir destek veya teşekkür beyanında bulunulmamıştır.

Çıkar Çatışması Beyanı: Bu çalışmanın araştırması, yazarlığı veya yayınlanmasıyla ilgili olarak yazarın/yazarların potansiyel bir çıkar çatışması yoktur.

Yazarın Notu: Bu çalışma Emel Yaman’ın *Trabzon İli Çaykara İlçesi Çambaşı Köyü Mutfak Kùltürü* başlıklı yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

Katkı Oranı Beyanı: Makalenin hazırlık ve yazımında her iki yazarın eşit katkı oranı bulunmaktadır. Birinci yazar makale konusunun belirlenerek makalenin plan ve kurgusunun oluşturulmasına ve yöntemin belirlenmesine; ikinci yazar ise bunlara bağılı olarak incelemenin yapılmasına katkı sağlamıştır.



The author / authors of the study declared the following points within the framework of the “COPE-Code of Conduct and Best Practices Guidelines for Journal Editors”:

Ethics Committee Approval: Ethics committee approval is not required for this study.

Funding: No support was received from any institution or organization for this study.

Support and Acknowledgment: No statement of support or acknowledgement was made by the author regarding the study.

Declaration of Conflicting Interests: The author has no potential conflict of interest regarding research, authorship or publication of this study.

Author’s Note: This study was produced from Emel Yaman’s master’s thesis titled Culinary Culture of Çambaşı Village in Çaykara District of Trabzon Province.

Author Contributions: Both authors have an equal contribution rate in the preparation and writing of the article. The first author decided to determine the subject and the method of the article, to create the plan and fiction of the article; the second author contributed to the research in relation to these.