

Karadeniz Mutfak Kùltürü

Özgür Proje

Gökhan Aker

Berk Terzihan

Giriş

Dünya kültür mirasının en önemli bölümlerinden birini oluşturan mutfak kültürü, tarih boyunca hayat bulduğu coğrafyaları renkli bir şekilde yansıtan çok katmanlı kültürel bir zenginliktir. Mutfak kültürünün en temel unsuru olan “yemeğin” en belirleyici özelliği hem zorunluluk hem de bir zevk olmasıdır. Başlangıçta sadece doyma amaçlı ve biyolojik olan “yemek” kavramı zaman içinde birikimle beraber bir kültür haline geldi. Yemek kültürünün başlangıcına gidersek ilk insanlarla beraber sadece avcılık ve toplayıcılığın yapıldığı bir döneme rastlarız. O zamandan bu yana teknolojinin gelişimi ile kısıtlı olan kaynaklar çoğaldı ve fazla yemek üretimi gerçekleşti. Bu noktadan sonra da yemek üretiminden çok yemek üretme yöntemi önem kazanmaya başladı. Artık mesele yemek bulmak değil yemeğin sağlıklı olmasının yanı sıra lezzetli de olmasını sağlamaktır.

Yemek kültürünün evrensel ilkesi de her yerde “üretilenlerin tüketilmesidir.” Bu evrensel ilkeyi projemizin coğrafyası olan Karadenizle ilişkilendirirsek, Karadeniz’de yetiştirilen mısırın ekmeğinden başlayıp birçok yemekte tüketilmesini söyleyebiliriz. Bununla ilgili olarak başka bir örnekte ise kıyıda çıkarılan balığın kıyı kesim tarafından çokça tüketilmesine rağmen Karadenizin iç kesimlerinde yerini sebzelere kaybetmesini sayabiliriz.

Mutfak kültürüne geniş bir perspektiften bakarsak dünya mutfaklarını Çin, Fransız ve Osmanlı Mutfağı olarak üç ana başlık altında toplayabiliriz. Bu üç mutfağın dünya mutfağı olarak kabul edilmesinde “emperyalist” olmaları önemlidir. Tarih içinde geniş coğrafyalara yayılmaları mutfaklarının ulusal boyutun sınırlarını aşmasını sağlamıştır. Haklarında kısaca bahsetmek gerekirse: Fransız mutfağı genel olarak sosa dayalıdır. Fransızlar aynı yemeği mesela tavuğu birçok farklı şekilde soslayıp farklı yemek olarak sunarlar. Çin Mutfağı ilgili olaraksa Çinliler’in mutfakta korkunç bir hayal gücü ve araştırmacılığı vardır. Çinliler alışılmışın dışında kuş kanadından köpek balığı kanadına kadar yenebilen her şeyi arayıp bulup sonra bundan en iyi lezzeti nasıl çıkarıcağını keşfetmiş bir topluluktur. Gerçekten de Çinliler inanılmaz derecede çok sayıda doğal nesnelere yemekte ya da yemekte koku verici olarak yararlanmayı öğrenmişlerdir. Son olarak Osmanlı Mutfağında ise zengin yöresel mutfaklar ve merkezi imparatorluk mutfağından bahsedebiliriz. Bizim Osmanlı Mutfağı’nın özelliği ise çok ulusluluktan dolayı çok sayıda yöresel mutfaktan öte çok sayıda ulusal mutfak içermesidir. Bunlara Ermeni Mutfağı, Suriye Mutfağı, Boşnak Mutfağı gibi birçok mutfağı sayabiliriz. Dünyadaki bu üç ana mutfak kültürünün her birinin kendisine özgü etkileyici özellikleri vardır.

Ulusal mutfağımız olan Türk Mutfağı’da Osmanlı Mutfağı’nın bir uzantısıdır. Yemek kültürü içinde bulunduğu coğrafyaya bağlı olarak ulus içinde de

değişkenlik göstermektedir. Türk Mutfağı diye düşününce en çarpıcı ve zengin kabul edilebilecek mutfaklardan bir tanesi de Karadeniz Mutfağıdır. Bu sebeple projemizin konusunu Türk Mutfağı özelinde Karadeniz Mutfağına odakladık.

Mutfağın toplumsal bir boyutu da bulunmaktadır. Çünkü “yemek” bireyselliğin ötesinde toplumsallığı da kapsayabilir. “Toplumsallık” her zaman ve kaçınılmaz olarak “kural” üretir. Çünkü kural olmadan birçok kişi bir arada bir işi yapamaz. Birlikte yemek yemek de bu nedenle her zaman bir takım kurallar ve sonuçta bir “sofra adabı” getirmiştir. Sofra adabı ile ilgili olarak rakı sofrasının kendine has kurallarının olmasını söyleyebiliriz. Mutfak kültürünün diğer alt başlıkları ise ortak yenen yemekler ve bazı özel yemeklerin hikayesi olarak sayabiliriz. Mutfak Kültürünün herkes tarafından duyulan fakat hakkında detaylı bilgi sahip olunmayan bir konu olması da Karadeniz Mutfak Kültürü Projemizi herkes tarafından ilgi çekici kılan bir başka sebeptir.

Yemek kültürünün evrensel ilkesi olan üretilenlerin tüketilmesi maddesi sayesinde Karadeniz Yemek Kültürünün kaynağına inmek için Karadeniz’de ne yetiştirildiği, ne çıkarıldığı, ne üretildiği sorularının cevabına bakmalıyız. Bu sebeple Karadeniz’de yetiştirilen başlıca ürünler ve haklarında kısaca bilgi vermemiz gereklidir.

Çay: Çayı en basit anlamıyla, işlenmiş yapraklarının kaynatılmasıyla veya haşlanmasıyla içecek elde edilen bir bitki türüdür olarak tanımlayabiliriz. Ülkemizde Doğu Karadeniz’de yetiştirilmektedir. Çay toplama işi oldukça güç isteyen ve fiziksel kuvvet gerektiren bir iştir ama bu işi Karadeniz’de genelde erkekler yerine kadınlar yapar. Çay toplama için gerekli bir takım malzemeleri makas, ip, çay ğumisi, çay bezi, orak, tek teker el arabası, çift teker el arabası, kibrit veya çakmak olarak sıralayabiliriz.

Rize’de gerek çaykur ofisindeki yetkililerle gerekse de çaykur fabrikasındaki görevlilerle yaptığımız görüşmeler sonrası çay yetiştiriciliği hakkında detaylı bilgi sahibi olduk. Bu görüşmelerde çay üretimi hakkında öğrendiğimiz bilgileri anlatırsak: Çayın işlenmesi birkaç aşamada olmaktadır. Bunlar; kurutma, fermentasyon, Kurutma aşamasında çayın nem oranı düşürülür ve tel bir ağ üzerine asılır. Yaklaşık olarak yarım gün kurutma işlemi için gereklidir. Bir sonraki aşamada yuvarlama makineleri ile yapılır. Aşama sonunda yapraklar kıvrılmış bir hâl alır. Fermentasyon çayın tenekelere yerleştirme işlemidir.

Fermantasyon önemli bir aşamadır çünkü çayın rengi ve tadı bu aşamada oluşur. Çay yaprağı yeşilden kahveye bu aşamada dönüşür. Kurutma aşamasında ise çay sıcak havadan geçirilir ve nem oranı düşer. Çay üretimi son olarak da çay parçacıklarının farklı boyuttaki eleklerden geçirilerek sınıflandırma yapılmasıyla biter. Rize’de Çaykur’dan yetkililerle yaptığımız görüşme sonrasında çayın Karadeniz’de yıl içerisinde sırasıyla üç farklı dönemde hasatı gerçekleşir: Mayıs – temmuz – ağustos. Bu dönemlerden hasat ayı mayıs olan çaylar en lezzetlisi olarak kabul edilir.



Rize’de hasat dönemi sonrası çay bitkileri



Rize’de Çaykur Ofisi



Rize’de Çaykur Fabrikası

Fındık: Çok besleyici bir yemiştir, nişasta, şeker, vitamin bakımından pek zengindir. Fındık ülkemizde en çok Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yetişir. Trabzon'da fındık satıcısından fındık yetiştiriciliği sürecini detaylı bir şekilde öğrendik. İlk olarak toprak fındık yetiştiriciliği için kilit unsurdur. Fındık ağacı humus bakımından zengin, hafif kumlu, killi serin toprakları sever. Killi topraklarda, daha çok, tombul fındık, kumlu-killi topraklarda ise sivri fındık yetişir. Fındığın tohumundan itibaren gübrelenmesi, çapalanması, toprağının belenmesi, ağaç haline gelince zamanında budanmasının yapılması fındık yetiştiriciliğinin en önemli hususlarıdır. Fındık Karadeniz'de mayıs ayında çiçeklenir ve ağustos sonu hasat edilir.



Trabzon'da daha olgunlaşmamış fındık ağacı

Mısır: Genellikle çok nemli iklim bölgelerinde yetiştirilebilen, tek yıllık özellikle yağlı doymamış yağ grubunda olan bir tarım bitkisidir. Ülkemizde gene Doğu Karadeniz Bölgesinde özellikle de Giresun, Ordu ve Trabzon'da üretimi yaygındır. Trabzon'da mısır satıcısı ile yaptığımız sohbet sonrasında mısır yetiştiriciliği süreci hakkında detaylı bilgi sahibi olduk. İlk olarak mısır bitkisinin toprağa ekimi için genelde mart ortası nisanın başları uygundur. İşlenmesinde ilk olarak çapa seyretme işlemi ile yapılır. Ardından gübresi verilir. Sonraki aşama olan sulama daha yüksek verim için 3-4 defa yapılmalıdır. Mısır yetiştiriciliğindeki sulama dönemleri aşağıdaki gibidir:

1. sulama: gübre sonrası
2. sulama: tepe püskülü çıkarmadan 1 hafta öncesi
3. sulama: çiçeklenme dönemi
4. sulama: süt olum döneminde yapılır.

Sonraki mısır safhaları çiçeklenme ve hasat dönemleridir. Mısır bitkisi hasat olgunluğuna, çiçeklenmeden 45-60 gün sonra gelir. Yıl içinde hasat dönemi ağustos ayıdır.



Trabzon'da konuştuğumuz satıcıya ait mısırlar

Hamsi: Yetiştirilen bu üç ürünün yanısıra hamsiye de değinmek lazım. Hamsi özellikle Trabzon'la bağdaşmıştır. Hamsi Karadeniz Mutfağının jokeridir. Çünkü hamsinin kırk çeşit yemeği yapılır Trabzon'da. Hamsi kışın sofraların baş tacı yazın da yaylalarda, köylerde soğuk suların başında tuzlamasıyla aranan yiyeceğidir. Genel olarak hamsi ile yapılan yemekleri listelersek: Hamsi tava, hamsi buğulama, hamsi çorbası, hamsi diblesi, hamsi dolması, hamsi kuşu, hamsi köftesi ve hamsi mücver olarak sıralayabiliriz.

Yemek kültürü ve özelinde Karadeniz yemek kültürü ile ilgili olan araştırmalarımızdan sonra ve Doğu Karadeniz gezimizden önce bu konuda bizim kafamızdaki soru işaretlerini cevaplaması ve Karadeniz Mutfak Kültürü hakkında bizi daha fazla bilgilendirmesi için Sevgili Murat Belge ile Röportaj yapma kararı aldık. Kendisi de bizi kırmadı ve röportaj yapma talebimizi olumlu karşıladı . Kendisinin Sultanahmet'te yer alan İletişim Yayınları ofisine gidip Sayın Murat Belge'ye yemek kültürü, karadeniz yemek kültürü, yemek kültürünü oluşturan etmenler, yemek kültürünün hayatımıza etkisi, yemek kültürünün alt başlıkları, gibi çeşitli başlıklarda sorular sorduk.

Murat Belge İle Olan Röportajımız

Yemek Kültürü ve Mutfak Kültürü nedir? Bu kavramları oluşturan etmenleri kısaca açıklayabilir misiniz?

Yemek kültürü ile mutfak kültürünü aynı şeyleri ifade eden farklı kavramlar olarak görebiliriz. Mutfak kültürünün doğuşunu eski çağlara hatta ilk insanların ortaya çıkışı olarak gösterebiliriz. Başlangıçta sadece biyolojik yani doyma anlamı taşıyan bu durum zaman içinde birikimle beraber bir kültüre dönüşüyor. Yemeğin hazırlanışı, pişirilmesi, sunuşu, yenişi o yemeğe özgü gelenek ve adetlerin hepsini yemek kültürünün bileşenleri olarak düşünebiliriz.

Bir toplum ile o toplumun mutfak kültürü arasında ne gibi bir ilişki görüyorsunuz? Sizce yemek kültürü toplumla ilgili bize çok şey anlatır mı?

Toplumla o toplumun yemek kültürü ideolojik bağlamda ilişkilidir. Kitabımda da belirttiğim gibi “Bir ulusal mutfak, sadece ulusal ekonominin ürünü değil, bir dünya görüşünün ürünü aynı zamanda.” Şimdi bunu bir örnekle açıklayacağım:

Mesela Çin Mutfağını düşün. Sizlerinde bildiği gibi Çinliler çatal bıçak kullanmaz, tahta veya başka maddeden çubuklarla yemek yerler. Bu bize gerçekten enterasan görünen yöntem Çinlilerin yemek olayına bakışı tarafından belirlenir. Bir Çinli yediği yemeği bıçak filan gibi kesici aletlerle mıncıklamaydı, yemeğe karşı bir saygısızlık olarak sayar. Bu nedenle yenecek şeyler önceden kesilip hazırlanır. Bunun ardındaki felsefe de Çinlilerin nesnelere özüne büyük saygı duyup bu özü bozmamaya çalışmasıdır. Yani özetlemek gerekirse bir ulusal mutfak bir ulusal giysi kadar yansıtabiliyor bütün bir hayat anlayışını ve dünya görüşünü.

Türk Mutfağı'nın özelinde Karadeniz Mutfağının temel özelliklerini söyleyebilir misiniz?

Karadeniz'i diğer bölgelerimizden ayıran en temel unsur coğrafi özellikleridir. Dağların kıyıya paralel oluşu ve çok yağış alan iklimi farklı ürünlerin yetişmesine olanak vermiştir. Bu farklı ürünler olan çay, fındık, mısır etrafında daha farklı bir mutfak şekillenmiştir. Karadeniz Mutfağının en göze çarpan özelliği özellikle

hamsiye bağlı iyi bir balık kültürlerinin olmasındır. Yemeklerde doğallık ve sunumdaki sadelikte sayabileceğimiz diğer özelliklerdir

Karadeniz Mutfağının en önemli lezzet unsurlarını sayabilir misiniz?

Karadeniz Mutfağının en önde gelen tatları olarak: Hamsi, mısır, fındık, çay, turşu, karalahanayı sayabiliriz. Özellikle hamsinin Karadeniz Mutfağında çok özel bir yeri var. orbasından buğulamasına, mcverinden sarmasına, tatlısından dolmasına, pilavından kftesine kadar hamsinin girmediği herhangi bir yemeği düşünmek zor.

Karadeniz coğrafyasının da özeline inerek Karadeniz'in kendi içinde yöresel mutfaklar var mı?

Karadeniz'in kendi içinde homojen olmayan kültürel dokusu farklı yöresel kültürlerinin doğmasına imkan sağlamıştır. Bu yöresel mutfaklarla ilgili olarak Laz Mutfağından bahsedebilirim. Laz mutfağı Karadeniz mutfağının bir alt başlığı olarak da kabul edilebilir.. Karadeniz mutfağı zgn olmakla birlikte geleneksel Türk mutfağının bazı çeşitlerini de içine alır. Laz mutfağında farklı olarak Karadeniz mutfağında Laz mutfağında olduğu gibi karalahana ve hamsi egemenliği yoktur. Diğer bir söyleyişle Karadeniz mutfağı daha zengin bir çeşidi içine almaktadır. Laz

mutfağının üç önemli malzemesi vardır. Karalahana, hamsi ve süt ürünleri.. Laz Mutfağında Karadeniz mutfağının daha sınırlandırılmış halidir.

Karadeniz Yemek Kültürünün oluşumunda coğrafyanın etkisini bize açıklayabilir misiniz?

Karadeniz Mutfağının şekillendiren en önemli etken coğrafya etkisidir.Dağların denize paralel oluşu tarım alanı azlığı ve çok yağış alması yemek kültürünü doğrudan etkilemiştir. Hayvancılığın yaylalarla sınırlı oluşu da bir başka önemli etkendir. Yağışın çok olması çay üretimini sağlamıştır. Dağların kıyıya paralel olması Karadenizin iç kesimi ile dış kesimini tüketilen yemekler olarak ikiye ayırmıştır. Kıyı kesimde balık daha çok tüketilmektedir. Tarım alanı azlığı ve iklim ise İç Anadolu'daki buğday yerine mısırın yetişmesini sağlamıştır.

Karadeniz Mutfağı ile yakın coğrafyamızın yemek kültürleri ile nasıl bir ilişkisi bulunmaktadır? Arada büyük benzerlikler var mıdır?

Karadeniz yemek kültürü çevresindeki coğrafyalarla da etkilileşim göstermiştir. Karadeniz mutfağındaki balık kültürü trakya komşumuz olan Yunan Kültürü'nden gelmektedir. Bunun yanı sıra özellikle Doğu Karadenizdeki tüketilen yiyecekler Gürcistan ve Kafkaslarla benzerlik taşımaktadır. Bu benzerlikte temel etken benzer coğrafya ve iklim koşullarıdır.

Karadeniz insanı kişiliği ile karadeniz yemekleri arasında bir benzerlik görebiliyor musunuz?

Arada doğrudan bir ilişki olduğunu söyleyemem. Ama bu durumu şöyle ifade edebilirim. Karadeniz yemekleri de Karadeniz İnsanının kişiliği de Karadeniz coğrafi koşullarından etkilenmiştir. Bu coğrafi koşullara iklim ve bitki örtüsünü de sayabiliriz. Bu sebeple arada bir bağlantı varmış gibi görülebilir.

Sofra adabı kavramını kısaca açıkladıktan sonra Karadeniz yemeklerine ilişkin sofra adabı örnekleri verebilir misiniz?

Sofra adabının oluşumunu şöyle anlatabilirim: “Yemek” başından beri “toplumsal” bir olaydır. Ve bu toplumsallık her zaman ve kaçınılmaz olarak “kural” üretir. Çünkü kural olmadan birçok kişi bir işi yapamaz. Birlikte yemek yemekde bu nedenle her zaman birtakım kurallar, sonuçta bir sofra adabı gerektirmiştir. Karadeniz Mutfağına ait sofra adabıyla örnek olarak yaylarda köylerde yer sofrası kullanılır ve bu yer sofrasında çocuklar ve büyükler için ortaktır yenilen yemeklerde ayırım görülmez. Genellikle sofralarda beyaz ekmek yerine trabzon pidesi tüketilir.

Ortak yenen yemekler toplumda birleştirici bir rol üstlenir. Karadeniz Mutfağına ait bildiğiniz ortak yenen yemekler var mı?

Çok katı kuralları olmasa da buna örnek olarak belki muhlama ve kuymakı sayabilirim. Bu yemekler özellikle kahvaltıda beraber tüketilir.

Yöresel yemeklerin geleceği hakkında ne düşünüyorsunuz? Sizce kabulup gidiyorlar mı?

Bu soruya ne yazıkki evet demek zorundayım. Yemekte yöresel değerlerimizi kaybediyoruz bunun en önemli sebebi yöresel değerlerimizi yeterince iyi karşı tarafa sunamamız. Bunu da daha kaliteli yöresel yemek sunan restoran azlığına bağlıyorum.



İletişim Yayınları ofisinde Murat Belge ile

Murat Belge ile olan röportajımızdan sonra Karadeniz gezimizden önce İstanbul'daki Karadeniz restoranlarına giderek Karadeniz Mutfağının İstanbul'da nasıl temsil edildiğini gördük. Gebze'deki Kadırğa Karadeniz Restoranı gezimiz için belirledik. Burayı belirleme sebebimiz Milliyet'in 2003 yılında verdiği habere göre İstanbul'daki en iyi 10 Karadeniz Restoranı arasında 2. Sırada bulunmasıydı ve o haberin 1.sırada olarak gösterdiği restoran aradan geçen zaman içerisinde kapanmıştı. Yaptığımız bu restoran gezisi bize Karadeniz öncesi bize bir referans sağlamanın yanısıra Kadırğa'yı Karadeniz'de gideceğimiz restoranlarla karşılaştırma imkanı da sağladı. Kadırğa Restoranı gezimizde mekan sahibi İdris Bey ve şef aşçı Bedri Usta ile yaptığımız kısa ve keyifli röportajımızı sizlere sunuyoruz.

Kadırğa Restoranı Röportajı

Restoranınızın Karadeniz kültürünü yansıtması için nelere dikkat ediyorsunuz?

Yaptığımız özel aktiviteler var mı?

Restoranımızda Karadeniz havası yaratmak bizim en önemli amaçlarımızdan bir tanesidir. Bu amaçla her cuma restoranımızın ana salonundaki sahnede horon geceleri düzenliyoruz. Gün içinde restoranda hoparlörler yardımıyla müşterilerimize Karadeniz müzikleri de sunuyoruz. Ne de olsa karadeniz yemeği en iyi Karadeniz müziği ile gider.

Restoranınızın Karadenizle bir bağlantısı var mı? Varsa bize bu hikayeyi anlatabilir misiniz?

Kadırga Restoranı bir aile işletmesidir. Bizim aile kalabalıktır ve herkes mutfak işindedir. Kadırga bize rahmetli babamızın Trabzon'dan İstanbul'a göç edip bu restorani açmasıyla kalmıştır. Burada gördüğümüz garsonlar, komi garsonlar, aşçılar hepsi karadenizlidir.

Sizce Karadeniz yemek kültürünün en belirgin özellikleri nelerdir?

En başta balık ve özelinde hamsi diyebilirim. Herkesin aklına karadeniz yemeği diyince hamsi gelir heralde. Bu da son derece normal. Hamsi dışında karadeniz yemekleriyle ilgili olarak normal ekmek yerine mısır ekmeği tükettiğimizi söyleyebilirim. En güzel çay bizim oralarda yetişir. Karadeniz yemekleri için bunları söyleyebilirim.

Karadeniz yemeklerinin sofrada adabı ile ilgili bize bilgi verebilir misiniz?

Restoran olarak bu sofrada adabında dikkat ettiğiniz noktalar nelerdir?

Sofra adabı olarak o daha çok yaylalardaki köylerle sınırlı kalmıştır. Biz bir restoran olduğumuz için daha esnek davranmak zorundayız. Sofra adabı olarak restoranımızda özel bir şey söyleyemeyiz.

Karadeniz Mutfağının en önemli lezzet unsurlarını sayabilir misiniz?

Restoran olarak siz bu yemeklerin hazırlanışında pişirilmesinde ve müşteriye sunumunda nelere dikkat ediyorsunuz?

Hamsi tava ve akçaabat köftesini sayabilirim. Bu yemekler için balığı da eti de istanbul'dan özel bir yerden temin ediyoruz. Pişirilmesinde ise İstanbul'da karadeniz mutfağına en hakim aşçılara sahibiz. Müşteriye sunarken de buradaki bütün garsonlar bu yemeği severek sunmalı ki müşteri afiyetle yesin. Müşteri memnuniyeti bizim için en önemli kriterdir. Bunun için tedarikçisinde, aşçısında garsonunda herkesin işini iyi yapması lazım. Bizim restoranda işine özen göstermeyen adam çalışamaz zaten.



Mekan sahibi İdris Bey ile



Kadirga Restoranı'nın dışarıdan görünümü

Restoran hakkında kendimiz kısa bir değerlendirmemiz yapmamız gerekirse: Yemeklerin lezzeti Karadeniz'de yediğimiz kadar iyi değildi. Bunun yanı sıra Kadirga her ne kadar iyi niyetli de yaklaşırsa İstanbul'da Karadeniz atmosferi yaratmak gerçekten çok zor.

Karadeniz Yemekleri Sağlıklı mı?

Karadeniz’de gerçekleştirdiğimiz gezi sonrası karadeniz yemeklerinin lezzeti yanısıra sağlıklı olup olmamasına da değinebiliriz. Bizim gözlemlerimiz sonucu özellikle yaylalardaki köylerde yemeklerde doğallık ön planda. Kesinlikle katkı maddesi kullanılmıyor ve fast food kültürü yok. Karadeniz yemeklerinin fazla yağlı olduğu da söylenemez. Karadeniz yemeklerinin ana unsurları olan balık, mısır, fındık da sağlıklı besinlerdir. Özetlemek gerekirse, Karadeniz yemekleri lezzet dışında sağlık olarak geçer not almıştır.

Araştırmalarımız, röportajımız ve İstanbul’daki Karadeniz yemekleri tecrübemizden sonra kendimizi Doğu Karadeniz gezisi için yeterli donanıma sahip gördük. Doğu Karadeniz gezimizde Trabzon ve Rize illerine gitmeye karar verdik. Bu iki ili seçmemizdeki sebep bu iki bölgenin Karadeniz Mutfağı Yemeklerinin çoğunu içermesidir. Gezimizde yöresel lezzetler için bu iki ildeki yaylalara ziyaretlerde bulunduk ve bölge yerlileri ile konuştuk. Karadeniz Yemeğinin yaylalardan dışarıya nasıl temsil edilidiğini görmek içinde Trabzon’da Cemil Usta ve Ada, Rize’de ise Ayder Sofrası Restoranlarına gittik. Bu restoranlarda Karadeniz lezzetlerini denemekle beraber mekan sahibi, aşçı ve garsonlardan projemizle ilgili bilgi aldık.



Rize’de Yaylalarda yaşayan yöresel karadeniz insanları



Rize’deki yayla evi



Rize’de yaylada yaşıyan Hayriye Hanımla

Karadeniz’de amatör boyutta kabul edebileceğimiz yayla sakinlerini ile konuşmamız ve gözlemlerimiz sonucunda: Yaylalarda hayvancılık yapılmaktadır. Çoğu yayla sakininin otlatılabileceği alanda büyükbaş hayvan olarak ineği bulunmaktadır. Hayvancılık yardımıyla süt, peynir ve yoğurtlarını kendileri üretmektedir. Hayvancılık yapmayan yerliler ise bulunduğu coğrafyaya uygun olarak çay, fındık ve mısır yetiştiriciliği yaparak geçimini sağlamaktadır.

Yayla sakinleri yemeklerini kendileri üretmektedir. İnsanlar arasında yardımlaşma, misafirperverlik, ikram etme ve komşuluk ilişkileri ileri düzeydedir.

Gittiğimiz restoranlar Trabzon'da Cemil Usta ve Ada Restoranı Rize'de ise Ayder Sofrası idi. Bu restoranları seçmemizde oranın yerlilerinin bize verdiği tavsiyelerde etkilidir. Bu restoranlarda Karadeniz yemeklerinin lezzetine, aşçılardan yemeklerin pişirilmesinde kullandıkları özel metodlarla ilgili bilgi almaya çalıştık.



Cemil Usta Restoranı'nda Mekan Sahibi İsmail Bey ile

Bu üç restoranda da yaptığımız keyifli geziler sonrasında şunu diyebilirizki: Lezzet bakımından İstanbul'da gittiğimiz restorana göre ciddi biçimde daha başarılıydı. İstanbul'da Karadeniz yemeklerinin temsili gerçektende yeterince iyi değil. Yemek lezzetinin yanısıra üç restoranda hammaddelerini karadenizde yer alan özel bölgelerden getirererek bize fındığın, mısırın, çayın daha kalitelisini sunuyorlardı. Restoran atmosferi ve işletmesi olarak Kadırga'ya kıyasla daha başarılılar. Buna karşın yöresel lezzetleri yansıtmak bakımından İstanbul'daki Kadırga Restoranı'ndan farklı olduğu söylenemez. Burada en büyük etken restoran ne kadar iyi hizmet verirse versin ve aynı hammaddeler kullanılsa dahi, yemeklerin pişirilmesinde belli standartlara bağlı kalmalarıdır. Bu konu ile ilgili örnek olarak aynı muhlama için Restoranda ve yaylarda daha farklı lezzetlere tanıklık ettiğimizi söyleyebilirim. Hangisinin daha lezzetli olduğu başka bir konu iken yöreselliğin yansıtılması ise bir başka konudur.

Karadeniz Yemekleri ile ilgili bu kadar araştırma, röportaj, deneyim sonrası Karadeniz Mutfağının önde gelen yemeklerinin tarifini de projemize eklemenin uygun olacağına karar verdik. Bu lezzetli ve sağlıklı yemeklerin nasıl yapıldığını merak ediyorsanız sizin için yemek tarifleri bölümünde özetledik. .Karadeniz yemek kültürünün bir parçası olan bu yemeklerin her biri aynı zaman da bir ille de bağdaşmıştır.

Yemek Tarifleri

Hamsi Tava

Trabzon iline aittir. Aslında Hamsi ile yapılan bütün yemekleri Trabzon’la ilişkilendirebiliriz. Çünkü hamsi Karadeniz Mutfağı özelinde Trabzon yemeklerinin ana unsurudur.

Malzeme: 800 gr-1 kg iri hamsi , Mısır unu , Tuz ve Zeytinyağı

Yapılışı: Hamsileri kafalarını kopararak, bıçak kullanmadan ve kılçıklarını çıkartmadan temizleyin. Bilahare bir kaba alın ve bol su ile kanları tamamı gidinceye kadar yıkayın.

Hamsileri tuzlayıp bir tarafta 10-15 dakika dinlendirin. Tavada yağı iyice kızdırın.

Hamsileri mısır ununa bulayın ve fazla unu atmak için hafifçe silkeleyip tavaya serbest bir şekilde ve azar azar dizin. Bir tarafı kızarmış balıkları maşa ile ters çevirip öbür taraflarını da kızartın. Sıcak servis yapın.

Not: Mısır unu balığa çok hoş bir gevreklik verir. Bu nedenle kılçıkları çıkarılmadan pişirilmesi ve böylece yenmesi tavsiye olunur. Mısır unu fazla yağ emmeyeceği için kağıt havluya gerek yoktur.

Yağın kızgın olmasına dikkat edin ve yağı soğutmamak için hamsileri azar azar tavaya koyun.



Trabzon’da restoranda yediğimiz hamsi tava fotoğrafı

Akçaabat Köfte

Trabzon ilinin akçaabat ilçesiyle bağdaşmıştır.

Malzemeler

1 kg yağsız dana eti, 150 gr dana iç yağı, 150 gr kuru ekmek içi, 8 diş sarımsak, 1 tatlı kaşığı karbonat, isteğe bağlı karabiber, isteğe bağlı tuz.

Yapılışı

İç yağı ve dana etini makinede orta kalınlıkta çektin.İslattığınız ekmek içini dövülmüş sarımsak karabiber ve tuz ile birlikte kıymaya karıştırarak iyice yoğurun. Bu harcı bir gece bekletin ızgarada pişirmeden önce yassı ve yuvarlak bir kiloya 25 ile 30 adet denk getirecek şekilde köfteleri oluşturun.Közlenmiş domates ve biber ile servis edin.



Akçaabat'da restoranda tadına baktığımız akçaabat köftesi

Mısır Ekmeği

Trabzon iline aittir. Trabzon'da trabzon pidesiyle beraber beyaz ekmeğin yerine kullanılır.

Malzeme:

Mısır unu, sıcak su, tuz.

Yapılışı:

Mısır unu derin bir kap içerisine koyularak sıcak su ile topaklanmayacak şekilde yavaş yavaş yoğrulur. Yoğrulma esnasında bir miktar tuz ilave edilir. Diğer taraftan pleki ısıtılır. Isıtılmış olan plekinin içerisine hazırlanmış olan mısır unu hamuru konular üzeri sala kapatılır. Saın zerine kz dökülerek pişirilir. (Veya pilitada pişirilir.)



Trabzon'da bize servis edilen Mısır ekmeği

Muhlama

Rize Mutfağına aittir özellikle kahvaltılarda tkutilir.

Malzemeler:

3 tahta kaşığı mısır unu
3 kaşık tereyağı
1 kase tel veren peynir
Ilık su ve tuz

Yapılışı: Bakır bir tavada tereyağı eritilir. Mısır unu konulup penbeleş inceye kadar kavrulur. Tavaya ilik su ve peynir ilave edilir. Peynirin tuzuna göre tuzu ayarlanır. Hafif ateşte karıştırılarak yağını üzerine verinceye kadar pişirilir. Daha sonra bir miktarda ince ince doğranmış köy peyniri konmak suretiyle sıcak olarak servis yapılır.



Rize’de bize servis edilen muhlama fotoğrafı

Laz Böreği

Trabzon Mutfağına ait bir tatlıdır.

Malzemeler

Hamuru için: 1 adet yumurta , 2 çay bardağı süt , 1 çay bardağı sıvıyağ , Yarım paket kabartma tozu , Aldığı kadar un

Aralarına sürmek için: 2-3 çorba kaşığı tereyağı

Muhallebi için: 1 litre süt, 5 adet yumurta , 1 su bardağı un , Bir tutam karabiber , 150 gram tereyağı, 1 paket vanilya

Üzerine: 1 adet yumurta sarısı

Şerbeti için: 1 su bardağı tozşeker, 1 su bardağı su

Hazırlanışı

Öncelikle hamur için yumurta, süt, sıvıyağ ve kabartma tozunu yoğurma kabına alın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ilave edip, yoğurun. Hamuru 14 eşit bezeye ayırın ve her birini baklava hamuru inceliğinde açın. Orta büyüklükte bir fırın tepsisine, açtığınız 7 adet yufkayı aralarına eritilmiş tereyağı sürerek, kenarlardan taşacak şekilde üst üste yerleştirin. Muhallebi için sütü tencereye alın ve yumurta ekleyip, çırpın. Un ilave edip, çırpmaya devam edin. Karabiber ve tereyağı ekleyip, koyu bir kıvama gelene kadar karıştırın. Tencereyi ocaktan alın ve vanilyayı ekleyin. Ilıdıktan sonra tepsideki yufkanın üzerine boşaltın. Kalan 7 adet yufkayı aralarına eritilmiş tereyağı sürerek üst üste tepsiye yerleştirin. Kenarlardan taşan yufkayı üzerine kapatın. Üzerine fırça ile çırpılmış yumurta sarısı sürün ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Şerbet için tozşeker ve suyu tencerede kaynatın. Ilıdıktan sonra tatlının üzerine gezdirin ve dilimleyerek servis yapın.



Rize'de bize servis edilen Laz böreği

Sonuç

Karadeniz Mutfak kültürü projemizle Türk Mutfağı zelinde Karadeniz Yemek Kültürünü tüm detaylarıyla ele aldık. Bu projeyi hem yazar, Şef aŐı, mekan sahibi gibi daha profesyonel boyutta hem de esnaf, köylü gibi daha amatör boyutta ele aldık. Projemizin amaçlarından bir tanesi yemek kültürü ve karadeniz yemek kültürü hakkında insanları bilgilendirmek bir diğer de yöresel lezzetlerin zaman içinde kaybolduğuna iŐaret ederek. Kaybolan yöresel lezzetlerimize sahip çıkma duygusunu aŐılamaktır. Umarım bu konularda projemizi okuyan herkesi tatmin etmiŐizdir.

Referanslar

Belge, M.(2008). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü* İstanbul: İletişim Yayıncılık

Karadeniz Bölgesi gezi,kültür, yemek, halk müziği kültürü, alınan tarih 16 eylül 2014, www.karalahana.com/karadeniz/trabzon.htm.

Hamilton, N.(2011) *Food and Culture* Massachusetts: Brandeis National Committee

Bir Başkadır Karadeniz Mutfağı, alınan tarih 19 eylül 2014,

www.mutlumutfaklar.com/ayin-konusu/bir-baskadir-karadeniz-mutfagi/

Karadeniz Yemekleri , alınan tarih 6 ekim, [www.gurmerehberi.com/yemek-kulturu/yoresel – mutfaklar/ karadeniz – yemekleri/](http://www.gurmerehberi.com/yemek-kulturu/yoresel-mutfaklar/karadeniz-yemekleri/)

Karadeniz yemek tarifleri, alınan tarih 8 ekim, www.mutfaktayiz.biz/tarifler