



# Trabzon Çalışmaları Dergisi

*Journal of Trabzon Studies*

Cilt/Vol 3 | Sayı/No 1  
Aralık/December 2023



ARALIK 2023 | CİLT 3 - SAYI 1  
DECEMBER 2023 | VOL. 3 - NO. 1

# TRABZON ÇALIŞMALARI DERGİSİ

---

JOURNAL OF  
TRABZON STUDIES

2021 yılı itibarıyla yayın hayatına başlayan *Trabzon Çalışmaları Dergisi*, sosyal, beşeri, idari bilimler, şehir bölge planlama, peyzaj ve mimarlık alanlarında çalışmalara yer verilen hakemli akademik bir yayındır. Dergi, Trabzon kentine dair farklı disiplinlerin kendi yaklaşımları çerçevesinde ortaya koyacağı araştırma makaleleri çerçevesinde kente dair bir platform oluşturmayı ve bunu kamuoyu ile paylaşmayı amaçlamaktadır. Dergi, Trabzon kentine dair tüm disiplinlerin gerçekleştireceği yeni veriler ortaya koyan, mevcut veriler doğrultusunda kent sorunlarını tartışan tüm araştırma makalelerinin yanı sıra teorik ve kavramsal bağlamda kentin farklı unsurlarını tartışan makalelere de açıktır. Dergide kuramsal ve analitik özgün araştırma makalelerinin yanı sıra kısa makale, rapor, derleme, konferans notları, örnek olay, kitap tanıtımı vb. makale dışı yazılara da dergi bünyesinde her sayıda belirli oranda yer verilecektir.

Trabzon Çalışmaları Dergisi Temmuz ve Aralık aylarında olmak yılda iki kez yayımlanır.

Dergide yayımlanan yazılarda belirtilen görüşler yazarlara aittir; Derginin sorumluluğu yoktur.

### EDİTÖRLER | *Editors*

Muharrem BAYRAK

Doç. Dr. | *Assoc. Prof.* Suna ERSAVAŞ KAVANOZ

Doç. Dr. | *Assoc. Prof.* Abdullah UZUN

Doç. Dr. | *Assoc. Prof.* Özgür TÜFEKÇİ

### DANIŞMA KURULU | *Advisory Board*

Prof. Dr. Ruşen KELEŞ

Prof. Dr. Bünyamin ER, *Karadeniz Teknik Üniversitesi, Türkiye*

Prof. Dr. İsmail KÖSE, *Karadeniz Teknik Üniversitesi, Türkiye*

Doç. Dr. Vahit GÜNTAY, *Karadeniz Teknik Üniversitesi, Türkiye*

Doç. Dr. Umut ÜZAR, *Karadeniz Teknik Üniversitesi, Türkiye*

Doç. Dr. Cenk BEYAZ, *İstanbul Medeniyet Üniversitesi, Türkiye*

Doç. Dr. Hüseyin YADİGAROĞLU, *Karadeniz Teknik Üniversitesi, Türkiye*

### İLETİŞİM | *Contact*

E-Posta: [trabzoncalismalari@gmail.com](mailto:trabzoncalismalari@gmail.com)

## İÇİNDEKİLER

- |       |                    |  |
|-------|--------------------|--|
| 6-28  | Araştırma Makalesi | <p>Çambaşı Mutfak Kültüründe Kullanılan Araç Ve Gereçler Ve Gıda Saklama Yöntemleri Üzerine İşlevsel Açıdan Bir İnceleme<br/><i>A Functional Study on The Tools and Food Preservation Methods Used in Çambaşı Kitchen Culture</i></p> <p><i>Yusuf Ziya Sümbüllü &amp; Emel Yaman</i></p>     |
| 29-47 | Araştırma Makalesi | <p>Trabzon Belediyesi'nin Kuruluşu ve Tarihi ile Cumhuriyet Dönemindeki Trabzon Belediye Seçimleri ve Belediye Başkanları<br/><i>The Establishment and History of Trabzon Municipality and Trabzon Municipal Elections and Mayors in the Republican Period</i></p> <p><i>Hakan Şener</i></p> |
| 48-50 | Kitap İncelemesi   | <p>Yassıada'da Trabzon Temsilciler<br/><i>Muhammed Lütfü Osmanoğlu</i></p>   |
| 51-64 | Bibliyografya      | <p>2023 yılında Trabzon Üzerine Yazılmış Kitap ve Makaleler</p>  |

# Çambaşı Mutfak Kültüründe Kullanılan Araç ve Gereçler ve Gıda Saklama Yöntemleri Üzerine İşlevsel Açıdan Bir İnceleme<sup>1</sup>

A Functional Study on The Tools and Food Preservation Methods Used in Çambaşı Kitchen Culture

Yusuf Ziya Sümbüllü\* & Emel Yaman\*\*

\* Prof. Dr./Erzurum Teknik Üniversitesi Edebiyat Fakültesi, yzsumbullu@erzurum.edu.tr/Orcid: 0000-0001-9841-4970

\*\* Uzm./Araştırmacı-Yazar, emel.yaman06@erzurum.edu.tr/0000-0002-3624-634X

## ÖZET

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 gereçleri ile gıda koruma ve saklama yöntemleridir. Yiyecek veya içeceklerin hazırlanmasından, saklanmasına varıncaya kadar pek çok aşamada etrafında bir dizi pratiği beraberinde getiren bu kültürel saha, ilgili toplumun üretim formlarından, coğrafyadan, değerler yığınınından beslenmekle çeşitlilik arz etmekte, bu açıdan da salt bir beslenme gereksinimi olmanın ötesinde barındırdıkları kültürel derinlikle de dikkati çekmektedir. Geleneksele ait olan pek çok hususta olduğu gibi mutfak araç ve gereçlerinde ve gıda saklama yöntemlerinde ciddi bir değişim ve dönüşüm söz konusu olsa da an itibari ile yaşamaya devam eden, örnekleri ile karşılaşılabilen klasik mutfak araç ve gereçleri ve geleneksel gıda koruma yöntemleri de yok değildir. Bu anlamda, Anadolu coğrafyasının doğasından menkul zenginliğe paralel olarak oldukça renkli ve çeşitli kullanım alan ve niteliğine sahip olan bu araç-gereçler ve gıda saklama yöntemlerinden çalışmamıza taşıyacağımız husus 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 gereçleri ile gıda saklama yöntemleri saha metodolojisi verileri etrafında karşılık bulacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** 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 additions over time when it comes to humans, one of which is kitchen tools and equipment as well as food preservation and storage methods. This cultural field, which brings with it a series of practices at many stages, from the preparation of food or beverages to their preservation, is diverse in that it is nourished by the production forms, geography and values of the relevant society, and in this respect, it attracts attention with the cultural depth it contains, beyond being a mere nutritional requirement. Although there is a serious change and transformation in kitchen tools and equipment and food preservation methods, as in many traditional aspects, there are also classic kitchen tools and equipment and traditional food preservation methods that continue to live and examples of which can be encountered. In this sense, what we will bring to our study from these tools and equipment and food storage methods, which have a very colorful and diverse usage area and quality in parallel with the movable wealth of the nature of the Anatolian geography, is 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 and food storage methods will be reflected in the field methodology data.

**Key Words:** Çambaşı, Culture, Cuisine, Tools, Traditional

<sup>1</sup> Bu çalışma Prof. Dr. Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ'nün danışmanlığında yüksek lisans öğrencisi Emel YAMAN tarafından 2023 yılında tamamlanan "Trabzon İli Çaykara İlçesi Çambaşı Köyü Mutfak Kültürü" başlıklı yüksek lisans tezinden düzenlemeler yapılmak sureti ile üretilmiştir.

## GİRİŞ

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 özgünlüğü, onun en bariz ayrıcalığıdır. 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. Temelde Asya ve Anadolu topraklarının zenginliği ve çeşitliliğiyle, zaman içerisinde kendine has, zengin, çeşitli, çekici bir mutfak kültürüne sahip olan Türk mutfağı, eşine az rastlanır bir zenginliğe sahiptir. Türk mutfak kültürü, M. Ö 200'lü yıllarda tarih sahnesinde ilk yer almasından itibaren 21.yüzyıla gelinceye kadar Asya ve Anadolu topraklarının zenginliği ve çeşitliliğiyle tarih boyunca diğer kültürlerle etkileşim içinde yoğrulmuştur. Bu süre zarfında, dönemsel olarak bazı değişimler yaşamış ve bu etkiler günümüze kadar ulaşmıştır. Tüm bu değişimler mevcut kültürümüzü çeşitlendirmiş, zenginleştirmiştir. 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. Mutfak kültürü kavramı toplumdan topluma farklılık veya benzerlikler gösteren geniş çerçeveye sahip bir kavramdır. İnsanlık var olduğu günden bugüne her grup veya topluluk, kendi çevre şartlarına ve yaşam koşullarına bağlı olarak kendilerine ait sistemsel bir yapı geliştirmişlerdir ki bu yapılardan biri de mutfak kültürüdür. Mutfak kültürünün yalnızca yemek ve içmek eylemlerinin zemini olarak tanımlanması terimin muhtevası dikkate alındığında yetersiz kalabilmektedir. Çünkü gelenek ve görenekler içerisinde çok kapsamlı bir alana hitap eden mutfak, üretimden tüketime çeşitli aşamalara ev sahipliği yapmakla bizce insan hayatının merkezindedir (Kızıldemir ve Sarıışık, 2017).

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 acıması 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 tüketilebilir hale getirme şeklini belirler (Kolay, Bozkurt vd., 2016: 124).

Yukarıda ifade edilenler etrafında, mutfak kültürünün şekillenmesinde rol oynayan muhtelif belirleyici içerisinde ön plana çıkan asli 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 itibarıyla atlı göçebe idiler. Türklerin rahat ve yerleşik bir hayat yerine böyle bir düzeni benimsemiş olmalarının sebebi toprakların ziraata geniş ölçüde elverişli olmamasıdır. Eski çağlarda Aral gölü 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 "çadır köy" veya "çadır 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 mekânlarda kışlak ve yaylaklar tutmuşlardır. Bazı mekânlarda yerleşik hayata geçilmiş olsa da Beylikler ve Selçuklu dönemleri boyunca konar-göçerlik önemli oranlarda sürmüştür (TDV, 2019: 669-670). Konargöçer üretim formunun üzerine inşa edildiği hayvancılık, bu üretim tarzına sahip 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.

Atlı göçebe kültürün hâkim olduğu bu dönemde Türklerin ilk besinleri un ve yoğurt gibi buğday ve sütten 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 ve Sarıışık, 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, sütten 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 malzemeyle 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).

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 sebze hazırlanan sulu yemek türleri, zeytinyağlılar, hamur işi, kızartma, tatlılar ve geleneksel içeceklerden meydana gelen Türk mutfağı; pekmez, bulgur, yoğurt, tarhana, gibi kendine özgü çeşitli 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 içerisinde 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, kelecoş, hingel, murtuğa, aşmalı yahni, su böreği, ayran aşısı çorbası, kete, çiriş ketesi, büryan, gliko, dut



çullaması; Güneydoğu Anadolu'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 süttten 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 km<sup>2</sup> yüz ölçüme sahip Trabzon ili, Doğu Karadeniz Dağları'nın oluşturduğu yayın ortasındaki Kalkanlı dağlı kütlesinin kuzeye bakan yamaçlarında yer almaktadır. Kuzeyinde Karadeniz, güneyinde Gümüşhane ve Bayburt, doğusunda Rize, batısında Giresun ili bulunmaktadır (Karadeniz, t.y.). 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 <sup>1</sup> (Trabzon Büyükşehir Belediyesi, t.y.). 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. Kıyıda başlayarak yükselen dağlarda, yer yer tahrip edilmiş olmakla birlikte 2.100-2.300 metreler kadar gür ormanlara rastlanır. Bu orman kuşağından sonra Alp tipi bitkiler, çayır ve dağ otlakları görülür (Trabzon Büyükşehir Belediyesi, t.y.).

### **TRABZON ÇAYKARA İLÇESİ ÇAMBAŞI KÖYÜ MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ARAÇ-GEREÇLER**

Çaykara ilçesi Çambaşı köyü, 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, bakırı 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 oyularak yapılmış olan ocaklıkta ateş yanmakta, yemekler zincire bağlı olarak tencerelerde, ekmekekler ise pileki adı verilen çamurdan yapılan kaplarda kül içine gömülerek burada pişirilmektedir. Teknolojinin gelişmesiyle kuzine sobaların

mutfaqlarda 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 güğüm) 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 içmek için kullanılan ufak tas, kesme makarna, pilav vb. yemeklerin sunulduğu kapaklı ve kapaksız çeşitleri sahanlar, bakır yemek sinisi, ahşap yer sofrası, şimşirden yapılan tahta kaşıklar, mısır ununu muhafaza etmek amacıyla kullanılan kurun, yemek kaplarının dizildiği terekler de yine ev içerisinde kullanılan mutfak malzemeleri 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.<sup>2</sup>

### 1. PİŞİRME KULLANILAN ARAÇ ve GEREÇLER

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

**Fotoğraf 1: Soba**



**Fotoğraf 2: Soba**



#### 1.1. Soba

Odun, kömür, fındikkabuğu gibi yakıt türleri kullanılarak gerek ısınma ve gerekse pişirme eyleminde kullanılan sobalar, mutfak araç-gereçlerinin başında gelmektedir. Genellikle döküm ve kuzine özellikli olan bu sobalar hali hazırda ve geleneksel kullanım özelliklerini korumakta karşımızdadır.

<sup>2</sup> Bu çalışmada yer alan fotoğraflar Emel Yaman'ın kişisel arşivinden alınmıştır.

### 1.2. Büyük Kazan

Bakırdan mamul bu kazanlar, daha çok fasulye ve mısır haşlamak gibi mevsimlik işlerde kullanılır. Doğum, evlilik ve ölüm gibi geçiş dönemleri ve bu dönemlere bağlı alt ritüellerin icrasında ve geniş katılımlı toplantılarda yemek yapılacağı zamanlarda tercih edilmektedirler. Fazla büyük olduklarından günlük kullanıma pek uygun değildir. Bölgede, genellikle konserve nev'inden kış hazırlıklarında tercih edilen bu araç, günümüzde de kullanılmaya devam etmektedir.

**Fotoğraf 1: Büyük Kazan**



**Fotoğraf 4: Büyük Kazan**



### 1.3. 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.

**Fotoğraf 5: Küçük Kazan**



**Fotoğraf 6: Küçük Kazan**



### 1.4. 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 güğümlerde ise daha çok su kaynatılmaktadır.

**Fotoğraf 7: Kafega / Güğüm/ Bakraç**



**Fotoğraf 8: Kafega / Güğüm/ Bakraç**



### **1.5. Demlik/ Çaydanlık**

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

**Fotoğraf 9: Demlik/Çaydanlık**



**Fotoğraf 10: Demlik/Çaydanlık**



### **1.6. 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.

**Fotoğraf 11: Tava**



**Fotoğraf 12: Tava**



### **1.7. 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.

**Fotoğraf 13: Sacayağı/ Üç ayak**



## **2. ÜRETİM AŞAMINDA KULLANILAN ARAÇ ve GEREÇLER**

### **2.1. Süt Makinesi**

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

Fotoğraf 14: Süt Makinesi



Fotoğraf 15: Süt Makinesi



## 2.2. 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.

Fotoğraf 15: Değirmen



Fotoğraf 16: Değirmen



## 2.3. 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.

## 3. GENEL MUTFAK MALZEMELERİ

### 3.1. Bardak

Suyu, ayrıntı 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.

**Fotoğraf 17: Bardak**



**Fotoğraf 18: Bardak**



### **3.2. Elek/Kalbur**

Taneli ya da un gibi toz durumunda olan şeyleri yabancı maddelerden ayıklamak ya da incesini kabasından ayırmak için kullanılan gözenekli 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.

**Fotoğraf 19: Elek**



**Fotoğraf 20: Kalbur**



### **3.3. Merdane**

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

**Fotoğraf 21: Merdane**



**Fotoğraf 22: Merdane**



### **3.4. 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.

**Fotoğraf 23: Havan**



**Fotoğraf 24: Havan**



### **3.5. 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.



**Fotoğraf 25: Şekerlik**



**Fotoğraf 26: Şekerlik**



**3.6. 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.

**Fotoğraf 27: Tabak /Sahan/Mini sini**



**Fotoğraf 28: Tabak/ Sahan/Mini sini**





### 3.7. 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.

Fotoğraf 29: Sini



Fotoğraf 30: Sini



### 3.8. Kudak/ Gudal

Yoğurt, lahana, kuymak gibi yöresel yemeklerin yapımında çırpıcı olarak kullanılan, çam ağacından yapılmış el mikseri. Bu aracın imalatında, çam ağacının dört çatalı 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.

**Fotoğraf 31: Kudal/ Çırpıcı**



### 3.9. 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.

**Fotoğraf 32: Cezve**



**Fotoğraf 33: Cezve**



### 3.10. Kapaklı Tas

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

**Fotoğraf 34: Kapaklı Tas**



### **3.11. Gelber**

Sobada, tandırda biriken klleri dağıtmak ve onları boğaltmak için kullanılan pratik araç. Ky ocaklarında, saclarda ya da sobalardaki kz yaymak amaçlı da kullanılır. Ateş ile temas halinde olduğu için demirden imal edilmişlerdir.

**Fotoğraf 35: Gelberi / Gelber**



### **3.12. Maşrapa**

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

**Fotoğraf 36: Maşrapa**



**3.13. Kaşık**

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

**Fotoğraf 37: Ahşap Kaşıklar**



**3.14. 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.

**Fotoğraf 38: Tas**



**Fotoğraf 39: Tas**



### 3.15. 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.

**Fotoğraf 40: Fındık/ Ceviz Kırıcı**



**Fotoğraf 41: Fındık/ Ceviz Kırıcı**



### 3.16. Raf (Sergen/ Terek)

Mutfakların duvarlarına, erişilebilecek yükseklikte genellikle çam ağacından yapılan uzun raflardır. Terekler, kap, çanak ve de erzak vb. koymak amaçlı kullanılır.

**Fotoğraf 42: Raf/ Sergen.**



### 3.17. Sepet

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

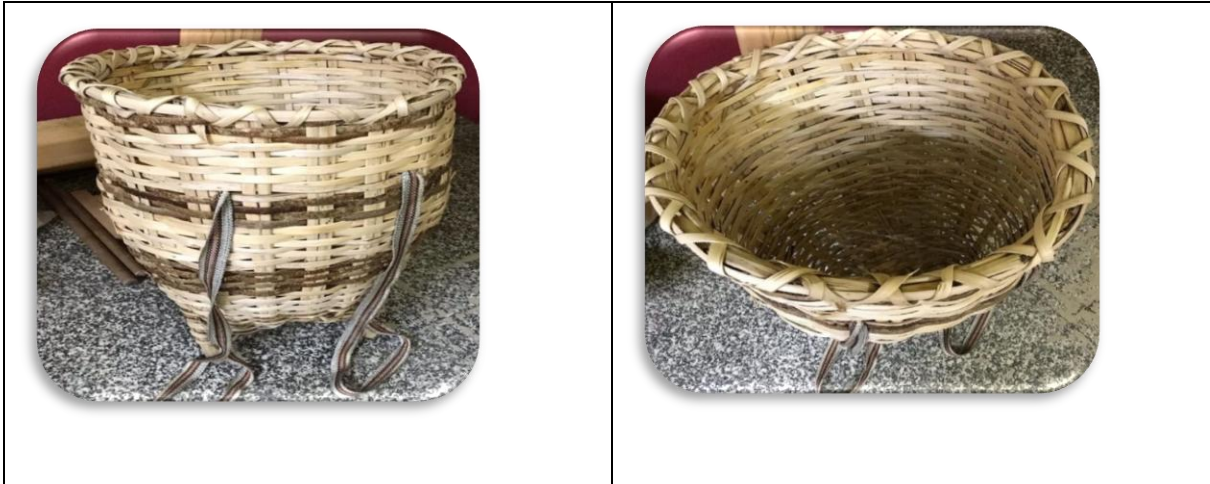
alınmamakla unutulmuşlar zincirine dâhil olanlara eklenmesini engellemek, kültür merkezli tüm çalışmalarda ortak paydalardan biri olsa gerektir.

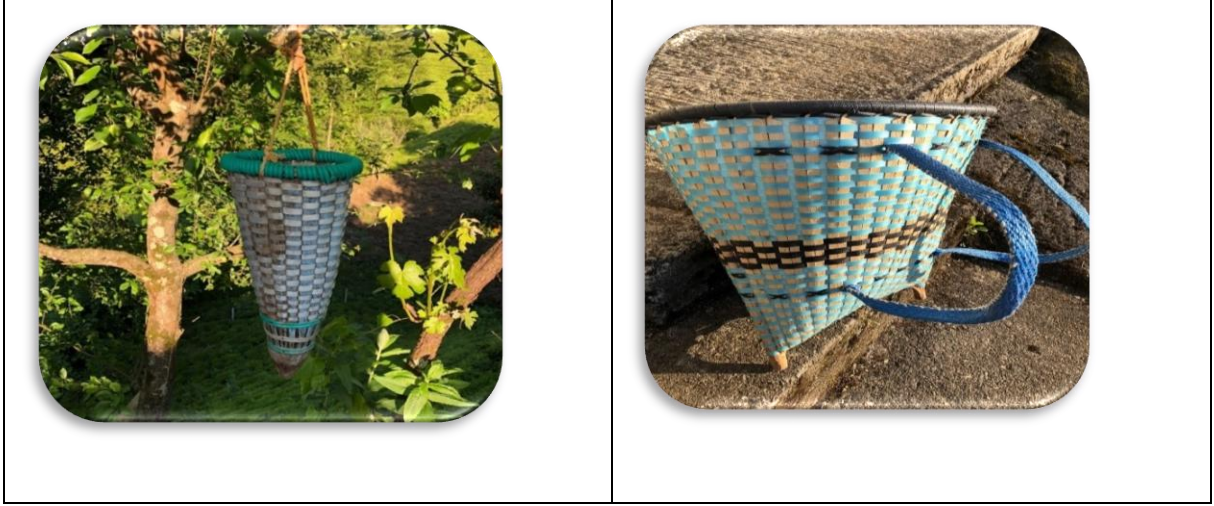
Çalışma sahasında karşımıza çıkan mutfak araç-gereçleri içerisinde ağırlıklı olarak ahşap, ardından bakır başta olmak üzere, demir, krom ve alüminyum türünden metal malzemenin yer edindiği görülmektedir ki bu tablonun oluşmasında bölgenin sahip olduğu coğrafya ve üretim formlarının belirleyici olduğu 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 gözükmektedir.

Çalışma sahasında, pişirmede, üretim aşamasında ve genel kullanım amaçlı olmakla toplamda 27 mutfak araç ve gereğine 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 kolanması adına mühimdir.

**Fotoğraf 43: Sepetler**





#### 4. GIDA KORUMA ve SAKLAMA YÖNTEMLERİ

Yiyeceklerin günlük kullanımları dışında mevsimsel olarak da kullanılabilmesine, bir diğer ifade ile gıda hammaddelerinin veya doğrudan gıdanın daha uzun süre kullanılmasına ve muhtelif zararlılardan muhafaza edilmesine olanak sağlamak amacıyla ilgili sahada insanlar çeşitli deneme yanılma yöntemleri kullanarak birtakım depolama, saklama, koruma, usulleri geliştirmişlerdir. Geçmişte kullanılmış, günümüzde de kullanılmaya devam edilen gıda muhafaza yöntemleri besin grupları dikkate alınarak, et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, tahıllar, sebze ve meyveler üst başlıklar olmak üzere belirlenmiştir.

##### 4.1. Et ve Et Ürünleri

###### 4.1.1. Kurutma

Kurutma yöntemi et muhafazasında akla ilk gelen uygulamalardan biridir. Bölgeden bölgeye çeşitlilik gösterse de ilgili sahada sıklıkla tercih edilen yöntem asarak kurutmadır. Genellikle sinirlerinden ve fazla yağından arındırılan et şerit veya dilim şeklinde doğandıktan sonra- bazen kol-bud şeklinde bütün olarak- tuzlanır. İplere çuvaldız yardımı ile geçirilen etler, kuru, nemsiz bir alanda, kemirgen veya muhtelif diğer zararlılardan da korunmak adına tavandan asılmak sureti ile kurutulur. Bu işlem mevsimsel şartlara bağlı olmakla 1-3 ay arasında değişir (K1, K2, K4, K8).

###### 4.1.2. Kavurma

Özellikle kurban bayramlarında haneye düşen et miktarı normale nazaran bir miktar fazla olduğundan bu süreçte etin sağlıklı bir şekilde muhafaza edilebilmesi için kavurma yöntemi sıklıkla tercih edilmektedir. Kavurulan et, küpler ya da cam kavanozlara koyularak güneşten uzak, kuru ve serin yerde saklandığından aylarca hatta yıllarca bozulmadan durabilmektedir. Kavurma yöntemi geçmişte olduğu gibi günümüzde de sıklıkla tercih edilen bir et muhafaza yöntemidir. (K1, K3, K5, K7, K10) Kavurma yöntemi hem lezzetli olduğundan hem de bozulmadan uzun süre karanlık ve serin alanda muhafaza edilebildiğinden günümüzde de en sık kullanılan geleneksel yöntemlerdendir.

###### 4.1.3. Tuzlama

Çambaşı'nda, tuzlama yöntemiyle etin yüzeyinde tuz ile bir set oluşturulur ve bu şekilde etin içerisindeki suyun yüzeye çıkması engellenmiş olur. Su içeride kaldığı için et, hem normalden daha uzun süre bozulmadan kalır hem de daha lezzetli bir et elde edilir. Tuzlama yöntemi kullanılarak muhafaza edilen et piştiği zaman diğer yöntemlerle saklanan ete nazaran daha yumuşak bir kıvama sahiptir (K1, K4, K5, K8, K9).

###### 4.1.4. İçyağı

Bölgede iç yağı özellikle kurban bayramlarında vazgeçilmez bir üründür ki bu yağ kavurmalarda, sarmalarda sıklıkla tercih edilmektedir. Büyük ya da küçükbaş fark etmeksizin çoğu hayvandan elde



edilen içyağı hem lezzeti hem de kalp ve damar sağlığı açısından sağlıklı olması sebebiyle yöre halkı tarafından kullanılır. İç yağı, yıkandıktan sonra, kavrulur, eritilerek veya tuzlanarak buzdolaplarında uzunca bir süre muhafaza edilebilmektedir (K2, K5, K6, K7, K8).

#### **4.1.5. Pastırma**

Bölgede, et pastırma yapılmak sureti ile de tüketilir. Karabiber, acı biber, sarımsak, tuz vb. baharatlar ilave edilerek üretilen bu ürün, günümüzde de ilçemizde sıklıkla tercih edilen bir et saklama yöntemidir ki pastırma tüm Türkiye’de olduğu gibi yöremizde de sabah kahvaltılarının, ara öğün ve de ana yemeklerin kıymetli bir parçası olmaya günümüzde de devam etmektedir (K3, K7, K8, K10).

#### **4.2. Süt ve süt Ürünleri**

Süt ve süt ürünleri Orta Asya Türklerinin hayvancılığa dayalı mutfak kültürlerinde süt ve süttten yapılan yiyecekler de çok önemli bir yere sahiptir. Bugün kullandığımız süt işleme teknikleri o çağlarda da kullanılıyordu. Süt ve ağız öylece içildiği gibi kaymak, yoğurt, peynir, sogut (çökelek), yağ yapılarak da yaygın olarak tüketilmekteydi. Yağ yemek dışında deriyi yumuşatma amaçlı olarak da kullanılmaktaydı (Köymen, 1982; 36-42). Süt, süt olarak içildiği gibi yoğurt, kımız ve peynir yapılarak kullanılmaktaydı. Mayalanmış kısrak sütünden yapılan kımız, eski Türklerin önemli bir içkisiydi. Kımız, hayvan derisinden yapılan tulumlarda saklanırdı. Süttten yapılan yoğurt taze olarak yendiği gibi, kurutulurak kış için saklanırdı. "Kurut" adı verilen bu uygulama halen bazı yörelerimizin kırsal kesimlerinde sürdürülmektedir. Yoğurt, ılık su katılarak hayvan derisinden yapılan tulumlarda yayıklaşıp tereyağı elde edilirdi. Tereyağı ayrıldıktan sonra kalan ayrana tuz katılarak kaynatılıp süzülükten sonra "çökelek", "keş" gibi adlarla anılan bir tür peynir yapılırdı. (Baysal, 1990: 28-29). Bu uygulamalar da halen bazı kırsal yörelerimizde sürdürülmektedir. Ancak son yıllarda elektrikli yayıklar tulumun yerini almıştır (K2, K3, K6, K9, K16)

#### **4.3. Tahıllar**

Tahıllar buğday kullanım alanı en geniş olan bu nedenle Türk mutfak kültüründe ayrı öneme sahip besindir. Orta Asya’da Türklerin kullandıkları zirai bitkilerin başında buğday gelir. Buğday yetişmeyen yerlerde arpa, çavdar ve darı da kullanılan diğer hububatlardır. Buğday, taneler sertleşmeden önce alevde ütülür, sonra dövülerek yenirdi. Kışın, ateşte kızartılarak kavurga denilen bir tür kuruyemiş yapılır ve bu şekilde de tüketilir (Köymen, 1982: 35-46). Buğdaylar dövülerek yarma yapılmakta ve bu şekilde çeşitli yemeklerde ve pilavlarda kullanılmaktadır. Buğday kaynatılıp, kurutulduktan sonra değirmenler veya daha küçük çaplı taşlar arasında öğütülme yöntemiyle bulgur haline getirilmektedir. Bulgur taneli olarak kullanılabilirdiği gibi yine yöredeki su değirmenlerinde daha da küçültülerek un olarak da tüketilmektedir. (K4, K5, K7, K8, K10, K14)

#### **4.4. Meyve/ Sebze**

Sebze ve meyveler Orta Asya’da sebzelerden; başta patlıcan olmak üzere, hıyar, havuç, ıspanak, soğan, turp, kereviz, marul ve kendiliğinden yetişen bazı otlar, meyvelerden; elma, armut, erik, ayva, üzüm ve kavun besin olarak kullanılıyordu. Anadolu’ya göç ettikten sonra kullanılan sebze ve meyve çeşitleri artmıştır (Baysal,1990;27-34). Çambaşı’nda da meyveler çoğunlukla doğal yöntemlerle ya da soba üzerinde kurutulurak muhafaza edilmektedir. Sebzeler için ise birkaç farklı muhafaza yöntemi kullanılmaktadır.

##### **4.4.1. Kurutma**

Eski çağlardan beri patlıcan, biber ve asma yaprağının kurutulurak muhafaza edildiği bilinmektedir. Domates, patlıcan, biber, kabak, fasulye, bamya vb. sebzeler ve yıkanıp, uygun şekilde ayıklanarak, bütün halinde veya doğrandıktan sonra güneşte kurutulur (Koşay ve Ülkücan, 1961: 24-27). Elma, erik, armut, ayva, üzüm gibi meyveler taze olarak yendiği gibi kurutulurak kış için saklanırdı. Kak" adı verilen kurutulmuş meyveler kış aylarında su ile pişirilir, pekmez katılarak tatlandırılırdı. Kuru meyvelerin pekmezle tatlandırılarak pişirilmesi ile yapılan hoşaf kış günlerinin önemli tatlarından birini

oluşturmaktaydı (Baysal, 1990: 33-34). Koşay ve Ülkücan, Baysal'ın genel hatları ile yer verdiği kurutma uygulamaları Çambaşı'nda sürdürülmektedir.

#### **4.4.2. Turşu/ Salamura**

Sebzelerden yapılan diğer önemli ürün turşudur. Turşu yapımında sıklıkla hıyar, yeşil sivri biber, patlıcan, taze fasulye ve yeşil domates kullanılır. Sebzeler yıkanıp ayıklandıktan sonra küplere yerleştirilir. Üzerine tuz-sirke-su dökülür ve serin yerde saklanır. Lahana, havuç gibi kış sebzelerinden de turşu yapılır. Turşuya tat vermek için sarımsak ve maydanoz, mayalamayı sağlamak için nohut gibi maddeler katılır (Baysal, 1990; 33-34). Bölgede en çok lahana, salatalık, biber türünden sebzelerin turşu olarak muhafaza edildiği görülmektedir (K3, K6, K7, K10, K11, K12, K13).

#### **4.4.3. Konserve**

Son yıllarda yaz sebzeleri konserve edilerek de kışa saklanmaktadır. Konserve için sığağa dayanıklı kavanozlarla özel yapılmış kapaklar kullanılır. Kavanoz tekrar tekrar kullanılmasına karşın, kapaklar bir kez kullanılabilir. Adi kazanlarda domates veya domates suyu yapılabilir. Ancak diğer sebzelerden konserve yapmak aşırı yakıt harcanmasını gerektirir. Sıcaklık derecesi iyi ayarlanmadığından tehlikeli olabilir. Özel konserve tenceresi bulunmadığı sürece adi kazanlarda sebze konservesi yapmak ekonomik olmadığı gibi, sağlık açısından sakıncalı olabilir. Bazı yörelerimizde domates "domates tuzu" denilen salisilik asit tuzu katılarak saklanır. Bu maddenin besinlerde kullanımı sağlık açısından sakıncalıdır. Domatesin salça, konserve ve kurutulmuş kullanımı daha uygundur (Baysal, 1990: 33-34) Çambaşı'nda konserve yöntemi hemen her evde tercih edilmektedir. Özellikle; menemen, fasulye, reçel, marmelat vb. ürünler hazırlarken konserve işlemi kullanılmaktadır. Kavanozlar yardımıyla muhafaza edilen çeşitli yiyecekler serin, kuru ve mümkünse karalılık alanlarda uzunca süre saklanabilir (K1, K3, K6, K9, K11, K12, K13, K14).

#### **4.4.4. Dondurma**

Bölgede yiyecekler ilk zamanlarda daha çok toprak altına gömülerek sıcaktan korunmaktaydı. Günümüzde ise buzdolapları ve dondurucular muhafaza işini fazlasıyla kolaylaştırmıştır. Et, tahıl ya da sebze- meyve fark etmeksizin her ürün şartlar sağlandığı sürece belli sürelerde tazeliğini koruyarak tüketime elverişli hale getirilebilir. Günlük ya da haftalık kullanılacak sebze-meyvelerde buzdolabı yeterli bir muhafaza alanı oluşturmaktadır. Haftalık ihtiyaç dışında daha uzun süre muhafaza edilmesi gereken sebzeler ise temizlenip ayıklandıktan sonra paketlenerek dondurucularda aylarca muhafaza edilebilmektedir. Etler de sebzeler gibi genellikle dondurma yöntemiyle uzun süre sağlıklı bir şekilde saklanabilmektedir. (K3, K5, K8, K9, K15, K16)

### **SONUÇ ve DEĞERLENDİRME**

Geleneksel olandan süratle uzaklaşıldığı bir dönemde atık kültürü oluşturma dışında bir fonksiyona sahip olmadığını düşündüğümüz popüler kültürün geleneksel olan üzerindeki negatif etkisi her geçen gün fazlasıyla hissedilmeye devam etmektedir. Böylesi bir ortamda geleneksele ait olan ne varsa büyük küçük denilmeden kayıt altına alınmalıdır ki bu yaklaşım geleneğin geleceğe olabildiğince intikal ettirilmesi adına önemlidir.

Bu yaklaşım eşliğinde ele aldığımız Trabzon ili Çaykara ilçesi Çambaşı köyü mutfak kültürü merkezli çalışmamızda ilgili çalışma sahasında geleneksel mutfak kültürünün çeyrek asır öncesine nazaran ciddi bir yıpranmışlık hali içerisinde olduğu görüldü. Sahada görülen bu yıpranmaya karşın bölgenin kültürel kimlik açısından sağlam bir mazi taşımakla, geleneksele ait olanı da kısmen koruduğu da anlaşıldı.

İlgili çalışma sahasında geleneksel sıfatı eşliğinde kullanılan mutfak araç gereçlerinin köyde meskûn sınırlı sayıdaki ailece – modern aletler eşliğinde- kullanılmaya devam ettiği, kullanılan bu teçhizatın temelde ahşap formda olduğu saptandı. Malzemenin ahşap ağırlıklı olmasında bölgenin coğrafyasının temel rol oynadığı kanaatine de varıldı.

İlgili alanda ahşap mutfak araç gereçleri yanında bakırdan mamul ürünlerin de kullanıldığı görüldü ki bu ürünlerin ahşaba nazaran daha fazla bakıma muhtaç olması- oksitlenme kaynaklı kalaylama, islenme vb.- nedeniyle kullanımının olabildiğince azaldığı da görüldü.

Çambaşı'nda an itibari ile temini gerçekleştirilen gıda saklama ve koruma yöntemleri içerisinde özellikle tuzlama, turşu, kurutma uygulamalarının tespiti gerçekleştirilen yöntemlere nazaran daha baskın rol aldığı bilgisine de ulaşıldı.

Kültürün doğasından kaynaklanan dinamik yapının kültürü geleceğe taşıma kapasitesine dönük muhtelif pek çok çeldiriciye rağmen bölgenin geleneksele sahip olma adına direnç gösterdiği görüldü ki bu tutum milli kimliğin inşa ve ihyası açısından olabildiğince kıymetlidir. Bölge, kültür merkezli pek çok çalışmaya veri temini açısından zengin bir dokuya sahiptir ki bu dokuyu oluşturan her bir ünitenin zaman geçirmeksizin tespit edilerek kayıt altına alınmasının gerek ilgili coğrafya gerekse Anadolu coğrafyası açısından önem arz ettiği ortadadır.

#### **KAYNAKÇA**

Arman, A. (2011) Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce.

Baysal, A., (1990). Beslenme Kültürümüz: 28-29. Kültür Bakanlığı. Ankara.

Doğu, A. (2009). "Gıdaların Coğrafyası". 2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs, Van.

Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26, Sakarya.

Haviland, William A. (2002). Kültürel Antropoloji, (Çev. Hüsamettin İnaç ve Seda Çiftçi), Kaknüs Yayınları, İstanbul.

Kızıldemir Ö. Öztürk, E., Sarıışık, M. (2017). "Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürünün Özellikleri ve Yaşanan Değişimler". VI. Ulusal II: Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 14-15 Nisan, Gaziantep.

Kolay, A, Bozkurt, N, Turan, Ş, Arabacı, M. (2016). Tatlıların Sultanı Baklava, Aktif Matbaa ve Reklam Hiz. San. Tic. Ltd. Şti. İstanbul.

Koşay, H.Z., Ülkücan A., (1961). Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı: M.E.B. Basımevi. Ankara.

Köymen, M.A., (1982). "Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi". Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: 35-46. Ankara Üniversitesi Basımevi. Ankara.

Sürücüoğlu, M. S., Özçelik, A., Ö, (2008). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi". 38. İcanas Kongresi., 10-15 Eylül, Ankara.

Şen, M.A. (2020). Gastronomi Turizmi Kapsamında Trabzon Mutfağına Özgü Bir Ürün "Kuymak" Journal of Black Sea Studies, S.29.(www.karadeniz.gov.tr). Erişim Tarihi: 12.2.2023

TDV İslâm Ansiklopedisi. (2019). Yaylak-Kışlak Maddesi, (Gözden geçirilmiş 3. basım) Cilt EK-2. Ankara.

Tezcan, M. (2000). Türk Yemek Antropolojisi Yazıları: 12, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.

Tezcan, Mahmut (2000). Türk Yemek Antropolojisi Yazıları: 14, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.

Uzel, A. R. (2018). Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi, Ege Üniversitesi, Ziraat Fak. Dergisi, 55 (1), İzmir.

Trabzon Büyükşehir Belediyesi (2020). www.trabzon.bel.tr. Erişim Tarihi: 12.2.2023

#### **Kaynak Kişiler**

K1. Hakkı YAMAN, 63. Emekli. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

K2. Refika YAMAN, 53. Ev hanımı. Trabzon/ Çaykara- Çambaşı Köyü.

- K3. Hakan YAMAN, 32. zel sektr. Trabzon/ aykara- Çambaşı Ky.  
K4. zkan YAMAN, 24. Mhendis. Trabzon/ aykara- Çambaşı Ky.  
K5. Zeynep YAMAN, 49. Ev hanımı. Trabzon/ aykara- ambaşı Ky.  
K6. Hamdiye YAMAN, 46. ifti. Trabzon/ aykara- ambaşı Ky.  
K7. Meliha ERDEM, 72. Ev hanımı. Trabzon/ aykara- ambaşı Ky.  
K8. Glay ERDEM, 53. Ev hanımı. Trabzon/ aykara- ambaşı Ky.  
K9. Gnay ERDEM, 48. Ev hanımı. Trabzon/ aykara- ambaşı Ky.  
K10. Esmâ YAMAN, 18. ğrenci. Trabzon/ aykara- ambaşı Ky.  
K11. Őenkiye NVER, 30. İŞi. Trabzon/ aykara- ambaşı Ky.  
K12. Fatma NVER, 56. Ev hanımı Trabzon/ aykara- ambaşı Ky.  
K1. Hkime ZCAN, 85. Ev hanımı. Trabzon/ aykara- ambaşı Ky.  
K14. Mukaddes ZCAN, 55. Ev hanımı. Trabzon/ aykara- ambaşı Ky.  
K15. Elmas RNEK, 63. Ev hanımı. Trabzon/ aykara- ambaşı Ky.  
K16. Nurten İSLAMOĞLU, 49. Ev hanımı. Trabzon/ aykara- ambaşı Ky.



