T.C.
ARTVİN ÇORUH ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI

GELENEKSEL ARTVİN YEMEKLERİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Nazan ÖNEN

Danışman
Doç. Dr. Sedat BAHADIR

ARTVİN-2022

TEZ BEYANNAMESİ

Artvin Çoruh Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğine göre hazırlamış olduğum GELENEKSEL ARTVİN YEMEKLERİ adlı tezin tamamen kendi çalışmam olduğunu ve her alıntıya kaynak gösterdiğimi taahhüt eder, tezimin kâğıt ve elektronik kopyalarının Artvin Çoruh Üniversitesi Lisanüstü Eğitim Enstitüsü arşivlerinde aşağıda belirttiğim koşullarda saklanmasına izin verdiğimi onaylarım.

Lisansüstü Eğitim-Öğretim yönetmeliğinin ilgili maddeleri uyarınca gereğinin yapılmasını arz ederim.

□ Tezimin tamamı her yerden erişime açılabilir.

□ Tezim sadece Artvin Çoruh Üniversitesi yerleşkelerinden erişime açılabilir.

□ Tezimin … yıl süreyle erişime açılmasını istemiyorum. Bu sürenin sonunda uzatma için başvuruda bulunmadığım takdirde, tezimin tamamı her yerden erişime açılabilir.

…./..../2022

İmza

Nazan ÖNEN

TEZ KABUL TUTANAĞI

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Doç. Dr. Sedat BAHADIR danışmanlığında, Nazan ÖNEN tarafından hazırlanan bu çalışma 21/04/2022 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı'nda yüksek lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan : Doç. Dr. Mehmet ÖZDEMİR İmza:……..

Jüri Üyesi : Doç Dr. Sedat BAHADIR İmza:……..

Jüri Üyesi : Dr. Öğr. Üyesi Nihangül DAŞTAN İmza:……..

Yukarıdaki imzalar adı geçen öğretim üyelerine aittir.

.... /...../ .....

Prof. Dr. Hüseyin PEKER

Enstitü Müdürü

İÇİNDEKİLER

TEZ BEYANNAMESİ ..... **I**
TEZ KABUL TUTANAĞI ..... **II**
İÇİNDEKİLER ..... **III**
ÖZET ..... **XI**
SUMMARY ..... **XII**
ÖNSÖZ ..... **XIII**
GİRİŞ **1**

BİRİNCİ BÖLÜM

ARTVİN İLİNİN COĞRAFİ VE SOSYO-KÜLTÜREL AÇIDAN İNCELENMESİ

1.1. Artvin'in Coğrafi Özellikleri 5
1.1.1. Dağlar…… 6
1.1.2. Akarsular 6
1.2.1. Çoruh Nehri 7
1.3.2. Barhal Çayı 7
1.3.3. Şavşat Suyu 7
1.3.4. Deviskel Deresi 7
1.3.5. Murgul Deresi 7
1.3.6. Ardanuç Deresi 8
1.3.7. Karçal Deresi 8
1.3.8. İçkale Suyu 8
1.3.9. Hatila Deresi 8
1.3.10. Kapise Deresi 8
1.3.11. Hopa Çayı 8
1.4. Vadiler 8
1.4.1. Asıl Çoruh Vadisi 9
1.4.2. Çoruh Irmağı Kollarının Meydana Getirdiği Vadiler 9
1.4.2.1. Ardanuç Deresi Vadisi 9

1.4.2.2. Berta Vadisi 9
1.4.2.3. Barhal Vadisi 9
1.4.2.4. Murgul Vadisi 9
1.5. Yaylalar 9
1.6. Göller..... 10
1.6.1. Ardanuç İlçesinde Bulunan Göller 10
1.6.2. Arhavi İlçesinde Bulunan Göller 10
1.6.3. Borçka ilçesinde Bulunan Göller 11
1.6.4. Şavşat İlçesinde Bulunan Göller 11
1.6.5. Yusufeli İlçesinde Bulunan Göller 11
1.7. Ovalar 11
1.7. İklim 11
1.8. Bitki Örtüsü 12
1.9. Milli Parklar 12
1.9.1. Maçaheli (Camili) 12
1.9.2. Hatila Vadisi Milli Parkı 12
1.10. Artvin'in Sosyo-Kültürel Yapısı 13

İKİNCİ BÖLÜM

YEMEKLER

2.1. Çorbalar 14
2.1.1. Tivri Ğali/ Hali 15
2.1.2. Lahnişorva 16
2.1. 3. Puri Tzvenay 17
2.1. 4. Kalacu / Kalaco/ Cova Çorbası 17
2.1.5. Sütlü Bulgur Çorbası 18
2.1.6. Tuzlu Ayranlı Kesme Çorbası 19

2.1. 7. Cincar Çorbası 19
2.1. 8. Leyiskayi 20
2.1. 9. Paça Çorbası 21
2.1. 10. Tuğazala Çorbası (Şifa Çorbası) 22
2.1. 11. Sütlü Bal Kabağı Çorbası (Tatlı Çorba) 23
2.1. 12. Soğuk Aş 24
2.1. 13. Lahana Çorbası 24
2.1. 14. Herle Aşı Çorbası 25
2.1. 15. Şalgam Çorbası 26
2.1. 16. Fasulye Çorbası 26
2.1. 17. Kızılcık Çorbası 27
2.1. 18. Könder Çorbası 28
2.1. 19. Kavut Tata 29
2.1. 20. Mantı Çorbası 30
2.2. Ana Yemekler 31
2.2.1.Tepsi ve Tencere Yemekleri 31
2. 2.1.1. Asma Yaprağı Yemeği 31
2.2.1.2. Golyo/ Peruze 32
2.2.1.3. Etli (Köfteli) Beyaz Kabak 32
2.2.1.4. Hamsili Pilav 33
2.2.1.5. Lahana Yemeği 34
2.2.1.6. Kolocoş 34
2.2.1.7. Malahto 35
2.2.1.8. Kargana 36
2.2.1.9. Motrevli 37
2.2.1.10. Kartopi Şorva 37

2.2.1.11. Harşo ……38
2.2.1.12. Puçiko 38
2.2.1.13. Çarhala 39
2.2.2. Sarmalar ve Dolmalar 40
2.2.2.1. Cadi Sarması 40
2.2.2.2. Etli Karalahana Sarması 41
2.2.2.3. Gorgot Sarması 42
2.2.2.4. Yaprak Sarması 43
2.2.3. Kebaplar……. 44
2.2.3.1. Artvin Döneri 44
2.2.3.2. Ferdali Kebap 45
2.2.4. Av Yemekleri 45
2.2.4.1. Güveçte Bıldırcın 45
2.2.4.2. Külbastı 45
2.2.4.3. Karakuş 46
2.3. Özel Günlerde ve Geçiş Törenlerinde Yapılan Yemekler 47
2.3.1. Çerkez Tavuğu 47
2.3.2. Gelin Poğaçası 47
2.3.3. Aşure……. 49
2.3.4. Lohusa Şerbeti 50
2.3.5. Un Helvası 50
2.4. Hamur işleri 52
2.4.1. Unlar…….. 52
2.4.1.1. Mısır Unu 52
2.4.1.2. Haşlı Mısır Unu 52
2.14.3. Kavut Unu 52

2.4.2.Ekmekler 52
2.4.2.1. Cadi……..... 53
2.4.2.2. Geçvey……54
2.4.2.3. Hamsili Ekmek 55
2.4.2.4. Pileki Taşında Ekmek 56
2.4.2.5. Tandır Ekmeği 57
2.4.2.6. Lavaş Ekmeği 58
2.4.3. Börekler, Keteler ve Makarnalar 59
2.4.3.1. Çarşaf Böreği 59
2.4.3.2. Kete……..... 60
2.4.3.3. Katmer Ketesi 62
2.4.3.4. Laz Ketesi 62
2.4.3.5. Erişte……..... 63
2.4.3.6. Ev Makarnası 64
2.4.3.7. Tatar Böreği/ Üç Kulak Mantı 64
2.4.3.8. Silor..... 65
2.4.3.9. Mantı……..... 66
2.4.3.10. Su Böreği 68
2.4.3.11. Hınkali 69
2.5. Aperatifler ve Salatalar 70
2.5.1. Kuymak……. 70
2.5.2. Kaymak Kuymağı 70
2.5.3. Çaşur Kızartması 71
2.5.4 Papa……. 71
2.5.5. Zülbiyet……..... 72
2.5.6.Turşulu Pilav 72

2.5.7. Azlant…… 72
2.5.8. Çılbır……. 73
2.5.9. Kinzi Salatası 73
2.6. Tatlılar 75
2.6.1. Fırında Elma 75
2.6.2. Gasakuyı ……75
2.6.3. Varsaki..... 75
2.6.4. Laz Böreği 75
2.6.5. Tatlı Silor 76
2.6.6. Kada……...76
2.6.7. Erişte Tatlısı 77
2.6.8. Kaysıfe\ Kaysefe 78
2.6.9. Tapli Cadi 78
2.6.10. Beyaz Kabak Tufayesi 79
2.6.11. Cevizli Börek 79
2.6.12. Burma…….80
2.6.13. Gendimeli Sütlaç 81
2.6.14. Dut Pekmezi 82
2.6.15. Kuşburnu Marmelatı 83
2.6.16. Ahududu Reçeli 84
2.6.17. Korova… 84
2.7. Süt Ürünleri 85
2.7.1. Çürük Peynir 85
2.7.2. Külek Peyniri 85
2.7.3. Köy Peyniri 86
2.7.4. Minci……. 86

2.7.5. Teneke Peyniri 87
2.7.6. Ayran Tereyağı 87
2.7.7. Lor Peyniri 87
2.7.8. Gorcolo Peyniri 87
2.7.9. Kurut Peyniri 88
2.7.10. Çeçil Peyniri 88
2.7.11. Süzme…… 88
2.7.12. Ağuz Peyniri 88
2.8. Çerezler 89
2.8.1. Pestil- Küme 89
2.8.2. Elma Kurusu 89
2.8.3. Hurma Kurusu 89
2.8.4. Armut Kurusu 90
2.8.5. Furuç…… 90
2.9. Sirke ve Turşular 91
2.9.1. Sarma Turşu 91
2.9.2. Dut Sirkesi 91
2.9.3. Elma Sirkesi 91
2.9.4. Hozağima/ Ğozağima Turşusu 91
2.9.5. Yeşil Soğan Turşusu 92
2.9.6. Salatalık Turşusu 92
2.9.7. Fasulye Turşusu 92
2.9.8. Beyaz Lahana Turşusu 92
SONUÇ 93
KAYNAK KİŞİLER LİSTESİ 97
FOTOĞRAFLAR 101

KAYNAKÇA..... 102
ÖZGEÇMİŞ..... 200

ÖZET

Tarih boyunca insanların yaşamlarını sürdürebilmek ve nesillerinin devamlılığını sağlayabilmek amacıyla gerçekleştirdikleri yeme eylemi, her ne kadar sıradan bir olgu olarak görülse de insan yaşamının çok önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. Her toplumun kendi iç dinamiğine bağlı olarak oluşturmuş olduğu bir yeme kültürü bulunmaktadır. Bu kültürün oluşmasında coğrafya, iklim ve gelenekten gelen alışkanlıklar önemli bir yer tutmaktadır.

Artvin, kültürel etkileşime açık bir coğrafi özelliğe sahip olmasının yanı sıra, iklimsel özellikleri sebebiyle ve yemeklerin icrasında kullanılan hammaddelerin çeşitliliği bakımından da zengin bir yemek kültürünün oluşması için uygun zemine sahiptir. Çalışmamızda bu kültürel zenginliği ortaya çıkarmak amaçlanmıştır. Derleme yöntemi kullanılarak oluşturulan çalışmamız iki ana bölümden meydana gelmektedir. Birinci bölümde Artvin coğrafi özellikleri bakımından incelenmiştir. İkinci bölümde ise derlenen yüz on sekiz yiyecek incelenerek Artvin yemek kültürünün ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Yemekler oluşturulurken kullanılan malzemelerin elde edilişi, yemeklerin yapılış ve sunum aşamalarında etkili olan geleneksel ve coğrafi etkiler incelenmiştir. Sonuç kısmında ise yapılan incelemeler sonucunda elde edilen bulgular değerlendirilmiştir.

Anahtar kelimeler: Artvin, yemek, yemek kültürü, kültürel etkileşim.

SUMMARY

Although the act of eating, which people have done throughout history in order to survive and ensure the continuity of their generations, is seen as an ordinary phenomenon, it constitutes a very important part of human life. Each society has a food culture that it has created depending on its own internal dynamics. Geography, climate and habits from tradition have an important place in the formation of this culture.

In addition to having a geographical feature open to cultural interaction, Artvin has a suitable ground for the formation of a rich food culture due to its climatic characteristics and the diversity of the raw materials used in the execution of the dishes. In our study, it is aimed to reveal this cultural richness. Our study, which was created using the compilation method, consists of two main parts. In the first part, Artvin has been examined in terms of its geographical features. In the second part, it is aimed to reveal the food culture of Artvin by examining the compiled dishes. The traditional and geographical effects, which are effective in obtaining the materials used in the preparation of the dishes, in the preparation and presentation of the dishes, were examined. In the conclusion part, the findings obtained as a result of the examinations were evaluated.

Key Words: Artvin, Cuisine, Food Culture, Cultural Interaction.

ÖNSÖZ

İnsanlar canlı kalabilmek ve nesillerinin devamlılığını sağlayabilmek adına öncelikli olarak en temel fizyolojik ihtiyaçları olan yemek yeme eylemini gerçekleştirmişlerdir. Yemek olgusu her ne kadar sıradan bir eylem gibi görünse de yaşamın büyük bir bölümü yeme içme için üretim, bu üretilenleri temin edebilme ve yemek için yeterli ekonomik kazanca ulaşabilme çabası ile geçmektedir. Bunu yaparken de her bölgede yaşayan topluluk kendi imkânları doğrultusunda farklı gıda hammaddeleri kullanmış ya da aynı gıdalardan farklı lezzetler ortaya çıkarmışlardır. Bu sayede farklı coğrafi bölgede yaşayan her topluluğun kendine ait bir yeme alışkanlığı, buna bağlı olarak kendine has bir yeme kültürü oluşmuştur. Bu bağlamda Artvin'in coğrafi konumu da göz önüne alınarak zengin bir yemek kültürünü barındırdığı düşüncesi bu çalışmanın ortaya çıkış gayesi olmuştur.

Geleneksel Artvin Yemekleri adını taşıyan bu çalışmamızın amacı Artvin geleneksel yemek kültürünü oluşturan yemekler ve yemeklerin içeriklerini şekillendiren etkenleri belirlemektir. Çalışmamızda derleme yöntemi kullanılmış, yüz yüze görüşmelerle yemekler kaynak kişiler tarafından yapılırken tarifleri alınmıştır. Toplamda yüz on sekiz yiyecek derlenmiştir. Bunlardan yirmisi çorba, on üçü ana yemek, dördü sarma, ikisi kebap, on biri hamur işi, dokuzu aperatif, on üçü tatlı, on ikisi süt ürünü, üçü av yemeği, dördü reçel, marmelat ve pekmez, beşi çerez, beşi özel gün yemeği, altısı ekmek çeşitleri, sekizi turşu ve üçü undur. Görüşmeler yapılırken fotoğraf, ses kaydı ve video gibi yöntemler kullanılmıştır. Çalışmamız esnasında yaklaşık iki yıllık bir sürede Artvin, Borçka, Arhavi, Hopa, Murgul, Şavşat, Yusufeli, Ardanuç ve Kemalpaşa'ya gidilerek kırk üç kaynak kişi ile görüşülmüştür. Bir kültüre ait geleneksel verilerin kırsalda olacağı varsayılarak Borçka'nın Macahel ve Şavşat'ın Ziyos yaylalarına çıkılmış ve bölgenin yemek kültürüne ait önemli veriler elde edilmiştir. İki ana bölümden oluşan çalışmanın birinci bölümünde Artvin ilinin, coğrafi ve sosyo-ekonomik açıdan incelemesi yapılmıştır. İkinci bölümde ise alan araştırmasında derlenen yemekler tanıtılmıştır.

Çalışmamızın bir başka odak noktası ise bölgede oldukça dikkat çeken kültürleşme sürecinin etkileri olmuştur. "*Kültürleşme süreçlerinde, iki ya da daha fazla kültür karşılıklı etkileşim ile değişime uğrar, yeni sentezler, dinamik bileşkeler yaratırlar"* (Artun, 2008: 50). Artvin'de kültürleşme süreci özellikle yemek isimlerinde, Gürcüce ve Lazca adlandırmaların sıklığı bakımından gözlemlenmiştir. Buna benzer bir durumdan Artvin'de çocuk oyunlarıyla ilgili bir makalede Keskin'in kullandığı *"Artvin yöresinden derlenen oyunlara bakıldığında*

farklı isimlerde olup aynı şekilde oynanan oyunlar dikkatimizi çekmektedir" (Keskin, 32: 1358) ifadesi, bizlere kültürel etkileşimin sadece yemekler üzerinde değil, çocuk oyunları gibi hayatın diğer alanlarında da kendini gösterdiğini kanıtlar.

Şavşat, Borçka ve Ardanuç'un yaylaları ile Gürcistan'a ait yaylalar birbirine komşu durumdadırlar. Bu sebeple bahsedilen bölgelerde Gürcü ve Türk kültürleri yüzyıllar boyunca birbirini etkilemiştir. Bu kültürel etkileşim elbette ki yemeklere de yansımıştır. Özellikle Borçka, Şavşat ve Ardanuç'un bazı sınır köylerinde ve yaylalarında yemek isimlerinin Gürcüceden etkilenmiş olduğunu görmekteyiz. Bu etki bazı isimlerde net bir şekilde görülürken birçok yemeğin isminin kaynak kişilerce Gürcüce olduğu söylenmesine rağmen sözlüklerde bu kelimelere rastlanılamamıştır. Çalışmamızda sözlükten bulabildiğimiz Gürcüce yemek isimleri belirtilmiştir. Sözlü gelenek içinde değişime uğramış, Gürcüce olduğu söylenilen ancak sözlükte karşılığını bulamadığımız isimleri ise kaynak kişileri referans göstererek Gürcüce olarak kabul etmiş bulunmaktayız. Aynı durum Arhavi, Hopa ve Kemalpaşa ilçelerinde ise Lazca yemek isimleri olarak karşımıza çıkmıştır. Lazca olduğu bildirilen kelimeler yine kaynak kişiler referans alınarak Lazca olarak kabul edilmiştir.

Yemeklerinin isimlerinin Gürcüce, Lazca ya da Türkçe olmaları yemeklerin hangi kültürün etkisi ile oluştuğunu öğrenmemiz için bizlere yol gösterici olması bakımından önemlidir. Keza Gürcü kültüründen aktarılmış bir yemeğin isminin Gürcüce olması ihtimali daha kuvvetlidir. Bir yemek hangi kültüre aitse o kültürün diliyle adlandırılmıştır. Nitekim benzer bir şekilde "yoğurt" ve "ayran" isimlerinin diğer dillerde de bu şekilde telaffuz edilmeleri bizlere bu ürünlerin ortaya çıktıkları coğrafyadaki isimleri ile tanındıklarını göstermektedir.

Yemeklerin oluşturulmasında kullanılan hammaddelerin coğrafya ve iklimin etkisine bağlı olarak değişkenlik göstermesinin yanı sıra ekonomik etkenlerin de yemek alışkanlıklarını etkilediği gözlemlenmiştir. Yemeklerin icrası aşamasında etkili olan kültürel unsurlardan birisi de geleneğe bağlılıktır. Derlenen yemeklerin birçoğunun kaynak kişilerin annelerinden ya da babaannelerinden öğrendikleri dikkat çekmektedir. Geleneksel olarak yapılan yemeklerin hiç birinde kişiler kendilerine ait değişiklik yapma gereği hissetmemiş, öğrendikleri gibi yapmayı sürdürmüşlerdir. Bu da geleneğin devamını sağlayan bir unsur olmuştur.

Bu tezin hazırlanması aşamasında akademik bilgisi ve yardımını esirgemeyen danışman hocam Doç.Dr. Sedat Bahadır'a, beni her zaman destekleyen hocam Dr.Öğr.

Üyesi Hakan Gültekin’e ve sevgileriyle bana güç katan ailem ve kızım Masal Naz Önen’ e teşekkürü borç bilirim.

Nazan ÖNEN

Artvin, 2022

GİRİŞ

Yemek, insanın var oluşundan bu yana hayatını idame ettirebilmesi için gerek duyduğu birincil fizyolojik gereksinimdir. Maslow, ihtiyaçlar hiyerarşisini oluştururken yeme ihtiyacını piramidin temeline yerleştirmiştir. Bu da bize göstermektedir ki birey, kendini gerçekleştirebilmek için öncelikli olarak piramidin temelinde bulunan yeme ihtiyacını gidermelidir. Ancak süreç içerisinde fiziksel ihtiyacı karşılamak adına gerçekleştirilen bu eylem, gerekli malzemelerin elde edilmesi, uygulanan pişirme yöntemleri, tüketilme şekli ve alışkanlıkların olaya dâhil olması ile toplumun yapısı hakkında bizlere fikir edinme imkânı sağlayan bir yapıya bürünmüştür. Başka bir deyişle kendi içinde bir kültür meydana getirmiştir.

Kültür, *tarihi ve toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü* (TDK,1988: 947) olarak tanımlanmaktadır. Kültürün bu tanımından yola çıkarak avcı toplayıcı dönemde yemeklerin doğadan toplanması esnasında önceki neslin tecrübelerinin etkili olması, aynı tecrübe ile yerleşik döneme geçildiğinde ekilip dikilerek tarımsal üretimin oluşması ve yemeğin hammaddesinin elde edilmesi aşamaları kültürel bir olgu olarak tanımlanabilir. Aynı dikkatle bakıldığında, malzemeler elde edildikten sonra bir araya getirilme şekilleri, pişirme alışkanlıkları hatta tüketilme biçimleri dahi tamamıyla bir önceki nesilden öğrenildiği şekliyle devam ettirilmiştir. Bu öğretiler toplumların yapısına göre değişiklikler göstermektedir. Bütün bunlar göz önüne alındığında yemeğin malzemelerin elde edilişinden başlayarak geçirdiği tüm aşamalarda kültürün etkisinden bahsetmek mümkündür. Bu etkiye örnek olarak toplumlarda yemek yeme adabıyla ilgili eserlerin yazılması gösterilebilir. İmam Gazali de Kimya-yı Saadet isimli eserinin altıncı kısmının ilk bölümünü sadece *"yemek yemenin edepleri"* başlığına ayırmıştır. Bu bölümde yemek yemeden önce, yemek esnasında ve yemekten sonra nasıl davranılması gerektiğinden bahsetmiştir. Akabinde başkalarıyla yemek yemenin kurallarını sıralarken şu ifadeleri kullanmıştır.

> *1- Kendisinden yaşta, ilimde veya takvada ileri olan önce yemeğe başlamalıdır. Eğer kendisi ileri ise başkalarını bekletmemelidir.*
>
> *2- Susmamalıdır. Zira bu acemlerin âdetidir.*
>
> *3- Aynı sofrada yemek yediği kimsenin önüne dikkat etmeli, onun önündeki lokmaları alıp yememelidir. Zira eğer yemek ortak ise bu haramdır.*

4- Arkadaşını kendisi için teklifte bulunmaya muhtaç etmemeli, onun teklifine meydan vermeyecek biçimde yemelidir.

5- Kendi önüne bakmalı, başkalarının lokmasına dikkat etmemelidir. Başkalarının da ona bakarak yemekten çekinmemeleri için yemekten el çekmemelidir.

6- İnsanların tabiatları icabı sevmedikleri ve nefret ettikleri işleri yapmamalıdır. Mesela ağzından düşen şey tabağa düşecek kadar eğilmemelidir (Kimya-yı Saadet, 2012: 215).

Bu eserde bahsedilen kurallardan da anlaşılacağı üzere her toplum, kendi yapısına uygunluk gösterecek şekilde kendine ait bir yeme düzeni oluşturmuştur. Yani her toplum kendine has bir yemek kültürü mevcuttur. "*Aynı kültürü paylaşan insanlar aynı yeme alışkanlıklarına sahiptir. Aynı kültür içinde yeme alışkanlıkları mutlaka tümüyle bir örnek olmak zorunda değildir. Farklı sosyal sınıf ya da uğraştan olan insanlar farklı yerler. İnsanlar festival etkinliklerinde, yas tutma dönemlerinde ya da gündelik normal yaşamlarında farklı yerler. Farklı dinsel mezhepler farklı yiyecek ölçütlerine sahiptir."* (Tez, 2021: 9). Bu durum sadece yemeğin sunuluş ve tüketiliş biçiminde karşımıza çıkmaz. Yemekler yapılırken kullanılan malzemeler de farklı geleneklere sahip topluluklarda farklılık göstermektedir. Başka bir deyişle, toplumların bulundukları coğrafya ve buna bağlı olarak yetişen ürünler de o bölgede ortaya çıkan yemeklerin karakterini belirler.

İnsanlar yemek yaparken öncelikli olarak en kolay ulaşabildikleri ürünleri kullanmayı tercih etmişlerdir. Bu yüzden bulundukları coğrafi koşullarda yetişebilen malzemeleri yemeklerine dâhil etmişlerdir. Günümüzde bu durum yavaş yavaş değişiklik göstermektedir. Bu değişikliğin sebebi teknolojinin gelişmesi ile her bölgeye diğer coğrafyalarda yetişen meyve sebzenin ulaştırılmasının kolay hale gelmesidir. Ayrıca internet aracılığı ile insanlar kendilerinden çok uzak kültürlerde yapılması alışkanlık haline gelen yemekleri de öğrenmekte ve kendi yemeklerine adapte etmektedirler. Bu durum da kültürler arası etkileşime sebep olmakta ve insanların yeni öğrendikleri yemekleri kendi yemeklerine uyarlaması sonucu ortak kültür yemeklerinin ortaya çıkmasını sağlamaktadır.

Yemek kültürünün oluşmasında dini inanışların etkisi de oldukça fazladır. "*İnsanlar inanışları gereği hem birbirlerine hem çevrelerine hem de maddelere göre ilişkilerini düzenlerler. Bu maddeler İslam dininde yenilmesi ve içilmesi yasaklanan domuz eti ve alkollü içecekler olabilir"* (Sevindik, 2017: 56). Müslüman bir toplulukta alkol dini kurallara

göre yasak olduğu için içilmesi ve yemeklere katılması uygun görülmez. Hristiyanlar için ise şarap kutsal kabul edilir. Bu sebeple şarabı içki olarak tüketmekte ya da yemeklerini tatlandırmak amacıyla şarap kullanmakta bir sakınca görmemişlerdir. Yemeklerin yapılışının yanı sıra yemeğe sözlü başlama ve bitiş kalıpları da dini kimlikle ilişkilendirilebilir. İmam Gazali yemeğin başında *"Bismillah"* sonunda ise *"Elhamdü lillah"* denmesi gerektiğini söylemiştir (Gazali, 2012: 213). Bu inanış Müslüman toplumlarda ortak kabul gören bir inanıştır. Benzer şekilde oruç tutan insanların oruçlarını su, zeytin ya da hurma ile açmaları da İslami geleneğin bir yansımasıdır.

Toplumların yeme alışkanlıkları ve toplumun refah düzeyi arasında da dikkate değer bir bağlantı mevcuttur. Refah düzeyi yüksek toplumlarda maliyeti yüksek gıdalar kullanılarak yapılan yemekler daha fazla tüketilir ve yemeğe daha uzun vakit ayırabilirler. Yemek yemeyi karın doyurmaktan ziyade özenle kurulmuş sofralarda keyif verici bir aktivite gibi görürler. Refah düzeyi düşük olan gruplar ise daha kolay bulunabilen, ulaşılması maliyet gerektirmeyen ürünlerle yapılan yemeklere yönelirler. Bol yağ ve şeker kullanılarak yapılan tatlılar, çikolatalar, etli yemekler daha çok belli bir maddi gelirin üzerine çıkabilmiş kişilerce yapılır ve tüketilebilir. Sevindik'e göre *"yemeklerin veya yemeklerin hammaddelerinin alım gücünün yüksek olması ya da az bulunabilirliği, zor yapılması, servis şekilleri ve taşıma maliyetleri o yemeği tüketen grubun statüsünün kriteridir. Mesela Orta Çağ döneminde Hindistan'da baharat önemsenmezken taşıma maliyeti sebebi ile dönemin Avrupa'sında zenginlik sembolü olarak görülürdü"* (Sevindik, 2017: 57). Ayrıca topluluğun içinde de statüsü yüksek bireyler bu ürünlere ulaşabiliyorlardı. Benzer bir durum tespitini Beşirli ise şu şekilde açıklamıştır, "*Beslenme alışkanlıkları ailelerin sosyo-ekonomik durumlarına göre farklılaşmaktadır. Bireylerin ekonomik durumları tüketim düzeylerini ve alışkanlıklarını etkilemektedir. Bu farklılaşma beslenme alışkanlıklarında da görülmektedir hangi besinin ne kadar tüketildiği bireylerin işgal ettikleri sosyal sınıflara göre farklılaşmaktadır"* (Beşirli, 87: 163). Bu durumlardan yola çıkarak grubun içindeki bireylerin konumları da yedikleri yemekleri etkilemektedir, diyebiliriz. Toplumda sahip olunan statünün tüketilen yemek ile ilişkisine örnek olabilecek bir durum Dede Korkut hikâyelerinden olan Dirse Han Oğlu Boğaç Han hikâyesinde de karşımıza çıkar. Hikâyede, Hanlar Hanı Bayındır Han tarafından bir toy düzenlenir; bir yere beyaz, bir yere kırmızı, bir yere de kara çadır kurdurur. Ve kimin ki oğlu kızı yok ise kara otağa oturtun, altına kara keçe serin, önüne kara koyun yahnisinden getirin. Yer ise yesin yemez ise varsın gitsin. Oğlu kızı olmayan beddualıdır, der. Bunun üzerine Dirse Han'ı oğlu ve kızı olmadığı için lanetli

kabul ederek kara otağa oturturlar ve önüne kara koyun yahnisi verirler (Ergin, 2014: 78). Hikâyede Dirse Han, çocuğu olmadığı için toplum tarafından kabul görmeyen, düşük statüye sahip bir kişi olarak görülmektedir. Bu sebeple kendisine kara koyun yahnisi ikram edilmiştir. Kara koyun yahnisi hikâyede kötü bir yemek olarak sunulmaktadır. Bunun gibi kişilerin statülerinin her toplumun kendi inanış ve değerler sistemine bağlı olarak şekillendiğini görmek mümkündür. Kişilere tanımlanan bu değerler ise bireyin hangi yemekleri yediğinin de ötesinde yemeklerin yenmesi sırasında oluşan teamüller ortaya çıkarmışlardır. Grup içerisinde statü olarak diğerlerinden üstün konumda ya da yaşça büyük olan kişiden önce yemeğe başlanmasının geleneğe uygun olmayan bir davranış olarak kabul görmesi bu durumu açıklayan belirgin bir örnektir.

Cinsiyet de yemek kültürünün şekillenmesi noktasında önemli yere sahip olan bir diğer etkendir. Goode, "*kadının yemek veren ve erkekle çocuğun yemek alan rollerinin birçok kültürün karakteristiğidir*" der (Goode, 67: 176). Yemek kültürü içerisinde kadının yeri yemeğin hazırlanması ve sunumu aşamalarında yoğunluk göstermektedir. Bu durumun oluşmasında, avcı toplayıcı dönemde erkeğin gücü ve dayanıklılığı sebebi ile avlanmaya giderken kadının çocuklarla birlikte geride kalması, getirilen malzemeyi yiyeceğe dönüştürmesi ve devam eden süreçte de kazanılan bu alışkanlığın sürdürülmesi etkili olmuştur. Günümüzde kadının çalışma hayatına girmesi ile bu olgu değişme eğilimindedir. "*Teknolojik gelişmeler ve hızlı kentleşme ile beraber yemek kültürünün bu gelişmelerle birlikte değiştiği görülmektedir. Yemek yeme ihtiyacının yemek üreten ve servis eden işletmeler tarafından karşılandığı bilinmektedir"* (Bekar ve Zağralı, 2015: 43). Böylece cinsiyet olarak kadının rolü yemek kültürünün içinde değişime uğrarken yeni bir iş kolunun gelişmesine de ortam hazırlamıştır.

Bütün bu etkenler dikkate alındığında diyebiliriz ki insanlar topluluklar halinde yaşama eğilimi içerisinde olan sosyal canlılardır. Bu sebeple tarih boyunca bir araya gelerek, oluşturmuş oldukları toplulukları bir arada tutacak olan kültürü meydana getirmişlerdir. Kültür bir topluluğun devamlılığını sağlaması açısından önemli bir yere sahiptir. Yemek kültürü de toplum içindeki kişilerin benzer hassasiyetleri, yaşam tarzları, gelenekleri, yaşanılan bölgenin coğrafi ve iklimsel özellikleri, yemeklerin malzemelerinin edinilmesi, dini inanışları, refah düzeyleri, statüleri ve cinsiyet rolleri etrafında oluşmaktadır. Bu açıdan ele alındığında bir toplumun yemek kültürü o toplumun karakterini belirlemesi açısından önemli bir yere sahiptir.

BİRİNCİ BÖLÜM

ARTVİN İLİNİN COĞRAFİ VE SOSYO- KÜLTÜREL AÇIDAN İNCELENMESİ

Bu bölümde çalışma alanımız olan Artvin ilinin coğrafi yapısı ve sosyo-kültürel özellikleri ele alınacaktır. Bu bağlamda ilin coğrafyası ve bölgedeki sosyal ve kültürel yapı incelenecektir. Bu özellikler, tezimizin ilerleyen bölümlerinde yemeklerin malzemelerini edinme, bu malzemeleri kullanma şekilleri ve yapılış alışkanlıkları ile ilgili yol gösterici olması bakımından önem taşıyacaktır.

1.1. Artvin'in Coğrafi Özellikleri

Karadeniz Bölgesi'nin en doğusunda bulunan Artvin, Doğu Karadeniz Bölümünde yer almaktadır. Erzurum, Kars, Rize, Ardahan illeri ve Gürcistan ile komşudur. *Yüz ölçümü 7.436 kilometre kare olan ilin Merkez, Ardanuç, Arhavi, Borçka, Hopa, Kemalpaşa, Murgul, Şavşat, Yusufeli olmak üzere 9 tane ilçesi vardır. Merkez ilçesi Artvin, deniz seviyesinden 640 metre, Çoruh nehrinden ise 450 metre yüksekte kurulmuştur* (Şahin, Akalın ve Şahin, 1997: 63). İlin Karadeniz'de kıyısı olan Kemalpaşa, Hopa ve Arhavi ilçeleri diğer bölgelerden daha düz arazilere sahiptir. *Arhavi ilçesi Kasibre deresinin, Hopa ilçesi Hopa çayının ve Kemalpaşa ilçesi Osmaniye deresinin oluşturmuş oldukları küçük düzlüklerde kurulmuşlardır* (Şahin, Akalın ve Şahin, 1997: 63).

Artvin valiliğinin hazırlatmış olduğu *"Göğe Komşu Topraklar"* adlı çalışmada (Komisyon, 2008: 10) Artvin ilin Karadeniz'e olan kıyı uzunluğu *"34 kilometre olduğu, kıyıdan iç bölgelere doğru gidildiğinde arazinin birden yükseldiği anlaşılmıştır."* Artvin'de Hopa, Kemalpaşa ve Arhavi'de akarsuların oluşturmuş oldukları düzlüklerin dışında ova niteliği taşıyan düzlükler yok denecek kadar azdır.

Artvin sınırları içinde çok sayıda akarsu vardır. Bunlardan Karadeniz'e doğrudan dökülenler hariç diğerlerinin Çoruh Nehri'nin kolları oldukları bilinmektedir. İlde çok sayıda doğal göl bulunmaktadır. Bunların içinde Karagöl olarak adlandırılmış olan; Şavşat Karagöl, Murgul Karagöl ve Borçka Karagöl, hem doğal güzellikleri bakımından hem de turizm açısından en dikkat çekenleridir.

1.1.1. Dağlar

Artvin, kıyıdan şehir merkezine doğru gidildikçe yükselen dağlarla çevrilmiş bir şehir olma özelliğine sahiptir. "*Doğu Karadeniz Dağları Alp kıvrım sisteminin Anadolu'daki kuzey kanadı içinde yer alır. Karadeniz'e paralel uzanan bu silsile iç kesimleri Karadeniz Bölgesi'nden ayırır*" (Gündüz, 2001: 63).

"Bölgedeki en önemli dağlardan Kaçkar Dağı, Kuzey Anadolu Dağlarının içinde yer alan en yüksek doruğu 3.937 metre bir dağ sırasıdır. Dağın kuzey yamaçlarından akan akarsular birleşerek Ardeşen ve Pazar ilçeleri arasından akan Fırtına deresi adını alarak Karadeniz'e ulaşırlar" (Özçakmak, 2014: 304).

"*Karçal Dağı da 3.428 metre yüksekliği ile ilin diğer önemli bir dağıdır"* (Komisyon, 2008: 10). Borçka ile Şavşat ilçeleri arasında bulunan Karçal Dağları, halk arasında Kaçkar Dağı olarak da bilinmekte ve bu sebeple Kaçkar Dağı ile karıştırılabilmektedir.

Artvin ilindeki önemli dağlar ve yükseltileri Artvin Valiliği'nin hazırlamış olduğu Göğe Komşu Topraklar isimli çalışmada şu şekilde bildirilmiştir:

"Kaçkar Dağı 3.937m, Karçal Dağı 3.428m, Mihrap Dağı 2.950m, Sahara Dağı 2.799m, Kükürttepe Dağı 3.348m, Karyan Dağı 2.790m, Arsiyan Dağı 3.164m, Kara Dağ2.300m, Çadır Dağı 3.050m, Büyük Yurt Dağı 2.250m, Kürdevan Dağı 3.050m, Genya Dağı 1.850m, Kartal Dağı 3.000m" (Komisyon, 2008: 10).

1.1.2. Akarsular

Artvin ili yağış rejimi ve iklime bağlı olarak su kaynakları ve akarsular bakımından çok zengindir. İl sınırları içinde adı bilinen akarsuların haricinde küçük şelaleler ve dereler mevcuttur. Ancak Artvin'de akarsu deyince akla ilk gelen Çoruh Nehridir. Bu bakımdan ildeki akarsuları Çoruh nehri ve onun kollarını meydana getiren akarsular ile il sınırlarından Karadeniz'e dökülen akarsular olarak iki bölümde incelemek mümkündür. İldeki başlıca akarsular şunlardır:

1.2.1. Çoruh Nehri

Artvin ilinde birçok nehir bulunmaktadır. İlin en büyük akarsuyu olan Çoruh nehri *"Mescit Dağlarından kaynağını alarak Bayburt'u geçtikten sonra Yusufeli içesinin Yokuşlu köyü mevkiinde il sınırına girer. Su kavuşumu denilen yerde Oltu suyu ile birleşir. Yusufeli yakınlarında Barhal Deresi ile birleşir ve kuzeybatı yönüne girer. Artvin yakınlarında Ortaköy suyunu, Borçka'da Murgul suyunu, İçkale suyunu ve Kaynarca suyunu alarak Muratlı bucağını geçer. Batum'un güneybatısından denize dökülen Çoruh Nehri'nin toplam uzunluğu 376 kilometre olup 354 kilometresi ülkemiz sınırları içerisindedir"* (Komisyon, 2008: 12).

İlkbahar mevsiminin yağışlı olması ve dağlardaki karların erimesi nedeni ile Çoruh Nehri'nin debisi mayıs ayı içerisinde en yüksek seviyeye ulaşır. "*Çoruh nehri 1967 yılında taşmış ve birçok köprüyü yıkmıştır"* (Şahin, Akalın ve Şahin, 1997: 6).

1.3.2. Barhal Çayı

Kaçkar dağlarında oluşur. "*Erzincan, Yüncüler, Çevreli ve Dört Kilise derelerini alarak Çoruh Nehri'ne karışır"* (Komisyon, 2008: 12).

1.3.3. Şavşat Suyu

Şavşat'ta irili ufaklı çok sayıda dere bulunmaktadır. Şavşat deresi ise ilçe'nin adı ile bilinmektedir. *"Kaynağını Sahara Dağlarından alır. Ortaköy deresinin kaynağı olup Ardanuç Deresi ile birleşerek Çoruh nehrine kavuşur"* (Komisyon, 2008: 12).

1.3.4. Deviskel Deresi

"Karçal Dağlarından kaynağını alarak bu ad altında akan Karçal suyu, Kaynarca Deresi ile birleştikten sonra Deviskel Deresi adını alır. Uzunluğu 20 km olan bu dere Borçka ilçesinde Çoruh Nehri'ne karışır. Deviskel deresinin havzası, kış mevsiminde diğer derelerin havzalarına göre daha fazla yağış aldığı için bölgedeki diğer derelerden farklı olarak kış mevsiminde taşıdığı su oranı yüksektir. Deviskel deresi bu rejim özelliği ile diğer derelerden ayrılmaktadır" (Şahin, Akalın ve Şahin, 1997: 9).

1.3.5. Murgul Deresi

Murgul deresi, *İbekep dağlarından doğup Durça ve Kovahit yaylalarından geçen ve 30 km uzunluğunda olan Murgul Deresi Borçka yakınlarında Çoruh Irmağı ile birleşerek karadeniz'e ulaşır* (Şahin, Akalın ve Şahin, 1997: 9).

1.3.6. Ardanuç Deresi

Horhot deresi ve Bulanık deresi Ardanuç'ta birleşerek Ardanuç deresini oluşturmaktadır.

1.3.7. Karçal Deresi

"Karçal Dağı eteklerinden doğarak Karçal köprüsü mevkiinde Berta deresi ile birleşir. İçerisinde bol miktarda alabalık yaşamaktadır" (Şahin, Akalın ve Şahin, 1997: 9).

1.3.8. İçkale Suyu

"İçkale Suyu, Hopa-Artvin karayolunun üzerinden geçtiği Cankurtaran Dağlarından kaynağını alır ve güneydoğu yönünde akarak Borçka'da Çoruh Nehri'ne kavuşur" (Şahin, Akalın ve Şahin, 1997: 9).

1.3.9. Hatila Deresi

Hatila vadisinden geçerek Çoruh nehrine dökülen bir akarsudur. Hatila deresinde kırmızı pullu alabalık bulunduğu için bölge halkı sıklıkla dereye balık tutmak için gitmektedir. Ayrıca derenin bazı noktalarında oluşan göletler özellikle gençlerin yüzmek için gittikleri mesire alanı özelliğini taşımaktadır.

1.3.10. Kapise Deresi

Arhavi Ovasını ikiye bölen Kapise deresi; "*Balıklı Köyü Çayı ve Üçırmak Köyü Çayının birleşmesi ile oluşur. Doğduğu noktadan itibaren birçok çayı daha suyuna katarak en son Lome çayı ile birleşir ve Arhavi Ovasını tam ortadan yararak denize ulaşır"* (Özçakmak, 2014: 85)

1.3.11. Hopa Çayı

Hopa çayı Hopa'nın merkezinden Karadeniz'e akan bir akarsudur.

1.4. Vadiler

"Artvin ili yüzey şekilleri genellikle yer altı kırılmaları ve volkanik faaliyetler sonucunda meydana gelmiştir. Vadilerin bir bölümü ise bu tektonik kırılmalar sonucunda meydana gelen fay ve çizgilerine uyarak oluşmuş dağ sıralarını birbirinden ayıran dağlara paralel çizgiler halindedir. İlde bulunan vadileri asıl Çoruh Vadisi ve Çoruh Irmağı kollarının meydana getirdiği vadiler olarak iki ana kısımda incelemek mümkündür" (Komisyon, 2008: 11).

1.4.1. Asıl Çoruh Vadisi

"Asıl Çoruh vadisinin Zeytinlik ve Yusufeli arasında kalan bölümünde Zeytinlikten Yusufeli'ne doğru gidildikçe vadi tabanı genişler ve vadinin en geniş yeri Yusufeli merkezinde bulunur. Bu bölüm 100 km'dir. Asıl Çoruh vadisinin Zeytinlik ve Gürcistan arasında kalan ve yaklaşık 50 km uzunluğunda bulunan kısmı ise çok dar ve derindir. Artvin il merkezinin Köprübaşı mevkiinde bu vadi iyice daralır ve Gürcistan sınırında itibaren genişlemeye başlar" (Şahin, Akalın ve Şahin, 1997: 10).

1.4.2. Çoruh Irmağı Kollarının Meydana Getirdiği Vadiler

1.4.2.1. Ardanuç Deresi Vadisi

Çok dar ve derin bir vadidir. Vadi tabanı Ardanuç ilçesinde genişlemeye başlar. *İlçe merkezinin 7 km kuzeybatısında bulunan Cehennem deresi kalkerli araziden meydana gelmiş tipik bir kanyon vadidir. Bu vadi 500 m. uzunluğunda, 70 metre derinliğinde, 6 metre genişliğinde olup Ardanuç suyuna açılmaktadır* (Şahin, Akalın ve Şahin, 1997: 10).

1.4.2.2. Berta Vadisi

Şavşat ilçesinin sularını boşaltan irili ufaklı çayların meydana getirmiş olduğu genç bir vadidir. Berta köprüsünden itibaren yükseldikçe dar ve derin vadiler yerini giderek eğimleri daha az olan tepe ve dağlara bırakmaktadır.

1.4.2.3. Barhal Vadisi

Kaçkar dağından kaynağını alan ve Yusufeli ilçesi yakınlarından Çoruh Irmağı'na ulaşan Barhal deresinin oluşturduğu bir vadidir.

1.4.2.4. Murgul Vadisi

Murgul deresinin meydana getirmiş olduğu Murgul vadisi, vadi tabanını oluşturan zeminin özellikleri nedeni ile geniş bir vadi tabanına sahiptir

1.5. Yaylalar

Artvin ili jeolojik yapı olarak genç kıvrım dağlarının uzandığı sahada bulunduğu için yüksek platoların oluştuğu bir yüzey şekline sahiptir. İlin geniş alanlarını kaplayan platolar Çoruh Nehri ve kolları tarafından derin biçimde yarılmıştır. Artvin'de yükseklikleri az olan küçük düzlükler tarla ve çayır olarak kullanmaktadır. Yükseklikleri fazla olan düzlükler ise uzun yıllardan bu yana yayla olarak kullanılmaktadır.

"Artvin topraklarının % 16'sı yaylalarla kaplıdır. Çoruh Irmağı ve kollarının meydana getirmiş olduğu vadiler il topraklarını üç ayrı bölgeye ayırmıştır. Bu bakımdan Artvin'de bulunan yaylaları bu üç bölgeye göre incelemek gerekmektedir" (Şahin, Akalın ve Şahin, 1997: 11).

1.6. Göller

Yeryüzü şekilleri itibari ile engebeli olan Artvin sınırlarında, coğrafi anlamda değer taşıyacak özelliklere sahip göller bulunmamaktadır. Buna rağmen yüksek kesimlerde çok sayıda küçük göle rastlanmaktadır. Bu göller, yapı itibariyle krater ve set gölleri olarak bilinen buzul aşındırması sonucunda meydana gelen göllerdir. "*Yusufeli'nin kuzeyinde Kaçkar ve Altıparmak Dağlarında elliye yakın krater gölü bulunmaktadır. Bu göller turizm açısından da önem taşımaktadırlar"* (Çelik, ?: 56). "*Dağların yüksek kesimlerinde bulunmaları, dağ çayırları ya da ormanlarla çevrili olmaları, genellikle dipten kaynaklarını almaları, gideğenlerinin oluşu, sularının temiz ve soğuk olması dolayısıyla lezzetli alabalık barındırmaları ve halk arasında birçoğunun Karagöl olarak adlandırılması bu göllerin ortak özelliklerindendir. Yörede göllere Karagöl denmesinin sebebi, genellikle ana kayanın siyah (bazalt) kaya türünden olması nedeniyle göllerin siyah bir renk almalarıdır*" (Gündüz, 2001: 72).

1.6.1. Ardanuç İlçesinde Bulunan Göller

Ardanuç Karagöl, "*Horasan dağının dibinde bulunan vadinin dolması ile meydana gelmiştir. 300 metre uzunluğunda, 150 metre genişliğinde ve oldukça derin olup dipten kaynamaktadır. Su seviyesi hiçbir zaman değişmemekte ve içerisinde bol alabalık bulunmaktadır. Kürdevan dağının kuzeybatı yönünde Yaylacık köyünün hemen üst tarafında yer alan Karagöller topluluğu ilçenin su seviyeleri değişmeyen ve içlerinde alabalık yaşayan diğer gölleridir"* (Şahin, Akalın ve Şahin, 1997: 12).

1.6.2. Arhavi İlçesinde Bulunan Göller

İlçede bilinen iki önemli göl vardır: Bunlardan ilki Karagöl ismiyle bilinen göldür. Kükürt dağı tepesinde bulunur. İkincisi ise Alacagöl olarak bilinmektedir. Alacagöl, Agara yaylasında bulunmaktadır.

1.6.3. Borçka ilçesinde Bulunan Göller

İlde bulunan göllerin en büyüğü olan Karagöl, Aralık köyünün üst kısmında bulunur. Ortası çok derindir. Çevresi tamamen ormanlarla kaplı olup içinde farklı balık türleri yaşamaktadır.

1.6.4. Şavşat İlçesinde Bulunan Göller

"Şavşat'ta Arsiyan yaylalarındaki düzlük ve çukurlarda içinde alabalıklar yaşayan göller var. Bu göllerden birinin adı "Boğa Gölü" bir başkasınınki de "Kız Gölü "dür" (Bahadır,2017: 26). Bunların yanı sıra Şavşat'ta en bilinen ve turistik açıdan da önemli olan göl "Karagöl "dür.

1.6.5. Yusufeli İlçesinde Bulunan Göller

"Yusufeli'nin Kılıçkaya bucağında Harviger Dağı dibindeki düzlüklerde de boğa gölleri adını alan göller vardır. Boğa göllerinde "su boğaları" ve "su aygırları" adı verilen hayvanlar yaşadığına inanılıyor" (Bahadır,2017: 27).

1.7. Ovalar

"Artvin ilinde ova kapsamı içine alınabilecek saha çok azdır. Buna karşılık kıyı kesiminde alüvyal düzlüklere ya da kıyı taraçalarına rastlanılmaktadır" (Çoruh Havzası ve Artvin, 2001: 72). "*Hopa ilçesinde, Sundura deresinin Ağzında ve Arhavi ilçesinin Kasibre deresinin ağzında birer küçük delta ovası bulunmaktadır"* (Göğe Komşu Topraklar, 2008: 11). İç kısımlarda ise ova denilebilecek düzlüklere rastlamak mümkün değildir.

1.7. İklim

"Doğu Karadeniz sınırları içerisinde yer alan Artvin ilinde, genel anlamda sıcaklık farkının düşük olduğu, her mevsimi yağışlı Karadeniz İklimi hüküm sürmektedir. Bununla birlikte dağlık ve engebeli arazi, kısa mesafede iklim elemanları üzerinde değişim oluşturabildiği gibi, dağların kıyıya paralel uzanması deniz etkisinin iç kısımlara ulaşmasını zorlaştırmıştır" (Orhan, 2019: 27) Bu sebeple Arhavi, Hopa, Kemalpaşa ilçelerinde görülen denizellik etkileri içerdeki ilçelere gidildikçe yerini karasallığa bırakmaktadır.

Denizelliğin kıyıdan itibaren azalmasının tek istisnası iç kısımda yer alan Yusufeli ilçesinde görülür. "*Yusufeli içerde olmasına rağmen deniz kıyısındaki ilçelerle benzer sıcaklık değerlerine sahiptir. Bunun sebebi ilçenin çevresinin yüksek dağlarla çevrili olmasıdır. Çıplak kayalıklardan oluşan bu yüksek tepeler yaz mevsiminde ilçeyi adeta bir fırın gibi ısıtmaktadırlar"* (Orhan,2019: 28). Yusufeli ilçesinde sulama yapılabilen yerlerde

pirinç üretimi yapılmaktadır. Buna bağlı olarak pirinç unu üretilmektedir. Şavşat ve Ardanuç ilçelerinde ise iklim daha serttir. Yazlar serin, kışlar soğuk ve karlı geçer.

1.8. Bitki Örtüsü

Artvin il topraklarının büyük bir bölümü ormanlık alanlarla kaplıdır. "*Yayvan ve iğne yapraklı ağaçlardan meydana gelen gür orman örtüsü kıyıdan başlayarak 1500 metreye kadar yükselir. Gürgen ve kızılağaç kıyı şeridinin ağaç türleridir. 1500 metreden itibaren iğne yapraklı ağaçların meydana getirdiği ormanlar hâkim olup yer yer kayınlara da rastlanır. Yükseklerde ladin ve sarıçamlar ormanların hâkim ağaç türleridir. Orman üst sınırı 2200 metreye kadar yükselir. Bu yükseklikten itibaren dağ çayırları adı verilen yeşillikler her yanı kaplamıştır. Dağların kuzey yamaçlarında Alpin adı verilen çalılıklara rastlanır. İç kısımlarda Çoruh vadisinde itibaren kuraklığa ve toprak kaymalarına dayanabilen meşe, ardıç ve geven ağaçlarına rastlanır. Vadinin üst kısmında kızılağaç, kestane, ceviz, karaağaç, meşe, gürgen gibi yayvan yapraklı ağaçlarla kayın ve göknar ağaçlarından oluşan ormanlar 1400 metreye kadar yükselir. Bu yükseklikten itibaren ladin, sarıçam, göknar gibi iğne yapraklı ağaçlardan meydana gelen orman örtüsü 2000 metreye kadar çıkar. 2000 metre orman üst sınırıdır. Buradan itibaren dağ çayırlarının kapladığı yaylalar yer alır"* (Şahin; Akalın; Şahin, 1997: 14).

1.9. Milli Parklar

1.9.1. Maçaheli (Camili)

Maçaheli, Artvin'in Borçka ilçesine bağlı Camili, Düzenli, Kayalar, Maral, Efeler ve Uğur köylerini içine alan bölgedir. Maçaheli'nin üç tarafı Karçal dağlarıyla ve bir tarafı Gürcistan sınırıyla çevrelenmiştir. Kış mevsiminde kar yağdıktan sonra yaklaşık altı ay bazen daha uzun süre bölgeye ulaşım sağlanamamaktadır. "*Dünyada genetik özelliği bozulmamış saf Kafkas arısının bulunduğu nadir yerlerden biridir. Kısa mesafe içinde yüksekliğe bağlı olarak değişen zengin bitki örtüsüne sahiptir"* (Artvin Ansiklopedisi, C.1, 2016: 649).

1.9.2. Hatila Vadisi Milli Parkı

Hatila Vadisi Milli Parkı, Artvin il merkezinden yaklaşık on km uzaklıktadır. Hatila vadisi V tipi bir vadidir. Vadi içierisinde çok miktarda şelale bulunmaktadır. "*Vadi boyunca yamaç eğiminin %80 olduğu hatta bazı yerlerde %100 e ulaştığı görülmektedir. Vadinin orta kesimlerinde kanyon ve boğaz oluşumları görülmektedir. Bitki örtüsü genel olarak Akdeniz iklim karakterini yansıtmaktadır. Endemik karakterde olan bitki türlerinin yanı sıra*

zengin bir hayvan varlığına da sahiptir. Vadi içerisinde ayı, domuz, tilki, porsuk, yaban keçisi, sansar, atmaca, kartal, Çakal, dağ horozu, Hopa engereği ve alabalık bulunmaktadır. Milli Park sahası içerisinde ziyaretçilerin günübirlik kalabilecekleri yerler ve kamp alanları da bulunmaktadır" (Özaydın, c.1, 2016: 649).

1.10. Artvin'in Sosyo-Kültürel Yapısı

Artvin, coğrafi olarak kırık bir arazi yapısına sahip olması nedeni ile tarım ile uğraşma ve yerleşim edinme imkânları bakımından oldukça zor şartlara sahip bir ilimizdir. Geçmiş dönemlerden bu yana tarım arazisinin azlığından dolayı toprakla bir araya gelmekte zorlanan halk, geçim kaynağı bulabilmek amacı ile eğitime yönelmiş ve çocuklarını da bu zihniyetle yetiştirmiştir. Özaydın "*toprağın az olmasının gençleri okumaya, özellikle öğretmenliğe çektiğini*" vurgulamaktadır (Özaydın, 2016, c.2: 284). Bu durum bölgede okur-yazar oranının artmasına sebep olmuştur.

İKİNCİ BÖLÜM

YEMEKLER

Artvin coğrafi konumu, iklim koşulları ve arazi şartlarının etkileriyle zengin bir yemek kültürüne ev sahipliği yapmaktadır. Artvin'de yeme alışkanlıklarının şekillenmesinde geleneksel köy hayatı içinde ve zor arazi şartlarında çalışan insanların en hızlı tüketebilecekleri, pratik şekilde hazırlanabilecek ve çalışma esnasında kişiye gereken kaloriyi karşılayabilecek doyurucu nitelikte yiyecekler etkili olmuştur. Zülbiyet, azlant, papa, çılbır gibi yiyecekler bunlara örnek olarak gösterilebilecek yiyeceklerdir. Aynı zamanda yine pratik hazırlanışı ve doyurucu niteliğinin yanı sıra ekonomik olması nedeni ile hamur işleri, ekmek ve ekmekle yapılan yiyecekler de ana yemekler içinde derlememizin önemli bir kısmını oluşturmaktadır.

Çalışmamızın ikinci bölümünde ise derlemiş olduğumuz çorbalar, ana yemekler, aperatifler, tatlılar, süt ürünleri, çerezler ve turşular başlıkları altında yüz on sekiz yiyecek ve derleme sırasında çekmiş olduğumuz fotoğrafların bir kısmı yer almaktadır.

2.1. Çorbalar

Çorba, kelime anlamı olarak Türk Dil Kurumu tarafından "*sebze ya da etle hazırlanan sıcak sulu içecek*" şeklinde tanımlanır. Farsça 'şorba' kelimesinin dilimize çorba olarak girmiş olduğunu yine Türk Dil Kurumu'nun hazırlamış olduğu Türkçe sözlükten öğrenmiş bulunmaktayız (TDK, 1988: 320).

Artvin'de yemeklerin içerisinde çorba geleneksel bir değere sahip olmanın yanı sıra adeta kültürel bir öge olmuştur. "*Kültür halkın dil, kültür, duygu düşünce ve beğenisi ile oluşup yaşatılan, geçmişten günümüze gelmiş, toplum, insan ve doğa gerçeğiyle şekillenmiştir"* (Artun, 2008: 50). Bu tanımdan da yola çıkarak geçmişten günümüze çorba içme alışkanlığının, bölgede yetişen ürünlerle çeşitlenmesi ve bu çeşitliliğin benimsenip sevilerek günümüze aktarılması yeme kültürümüzün oluşmasında önemli bir yere sahiptir. Eğer bir sofra kurulup, hep beraber bir yemek yenilecek ise mutlaka çorba ile yemeye başlamak sadece Artvin için değil Türk yemek kültürü için de geleneksel hale gelmiş bir alışkanlık olmuştur.

2.1.1. Tivri Ğali/ Hali

Ğali/ Hali Gürcüce bir kelime [K. 2] olup 'çorba' anlamına gelmektedir. Tivri kelimesi ise yine Gürcüce olup [K. 2] 'yayla pancarı[1]' anlamında kullanılmaktadır.

Bir tür pancar çorbası olan Tivri Ğali, daha çok Şavşat ve Ardanuç'un yaylalarında yapılan bir çorbadır.

Malzemeler:

Bir bağ yayla pancarı

Bir litre süt

Üç çorba kaşığı un

Bir kâse kaymak

Yarım çorba kaşığı tuz

Yapılışı:

Haziran, temmuz aylarında yayla pancarları toplanır. Bir bağ pancar soğuk suyla iyice yıkanır. Pancarın üzerine çıkacak kadar su ilave edilip pişene kadar kaynatılır. Pancarların sapı yumuşayınca suyu süzülür, kesme tahtasının üzerine alınıp ince biçimde doğranır.[2] Yan tarafta sobanın üzerine bir litre süt koyulur. Süzülen pancarlar ısınan sütün üzerine eklenir. Bir kâse kaymağa, üç çorba kaşığı un konularak un kaymağın içinde kaybolana kadar karıştırılır. Süt kaynamaya başlayınca bu karışım çorbanın içine yavaş yavaş eklenir. Aynı esnada topaklanmasın diye karıştırmaya devam edilir ve yarım çorba kaşığı tuz ilave edilir.

---

[1] Yaz aylarının başında toplanmaya başlanan yayla pancarı 2500 metre rakımda yetişmektedir. Kendine has koyu yeşil bir renge sahiptir. Şavşat'ta Temmuz ayının son haftasında yöre halkı bir araya gelerek davul zurna eşliğinde yaylalara çıkarak 'pancar' toplamaya giderler. Adını bu pancardan alan ve yaklaşık üç yüz yıllık bir gelenek olarak devam eden bu etkinlik son yıllarda Şavşat Sahara Pancarcı Şenlikleri olarak daha organize bir şekilde devam ettirilmektedir(Ünsal, 1999: 234)

[2] Tivri Ğali isimli çorbayı, Şavşat'a bağlı Tepeköy ismindeki köyde yaşayan insanların, baharın başında giderek kar yağana kadar kaldıkları Ziyos yaylasından derlemiş bulunmaktayız. Ziyos yaylası, bin yedi yüz metre rakımda bulunmaktadır. İnsanlar buraya yılın belli dönemlerinde gelirler. Yaylaya sadece kadınlar gelir. Erkekler köylerde kalarak bağ, bahçe işleriyle ilgilenirler. Yaylada hayvanlar günün erken saatlerinde otlamaya gönderilir ve döndüklerinde buradaki kadınlar sütleri sağarak; peynir, tereyağı gibi kışın tüketecekleri hayvansal ürünleri hazırlarlar. Hatta farklı şehirlerde yaşayan Artvinli kadınlar da yılın bu döneminde yaylaya gelerek aileleri ve kendileri için tereyağı ve peynirlerini yaparlar. Yaylalarda bulunan evler köylerdeki gibi bir düzene sahip değildir. Genellikle bir odayı hem peynir ve yağların yapıldığı mutfak olarak hem de akşam uyuyacakları alan olarak kullanırlar. Odada mutfak malzemelerinin dışında, yatak olarak da kullanılabilecek bir kanepe ve soba bulunur. Diğer odada ise büyükbaş hayvanlar kalır. Kaynak kişimiz *"tivri ğali"* çorbasını yaparken buradaki imkânlardan kaynaklanan alışkanlık nedeni ile pancarları bıçak yerine keserle doğramıştır.

Eğer koyu olursa üzerine süt eklenerek çorba kıvamına gelmesi sağlanır. Yaklaşık 15 dakika sonra çorba içime hazır hale gelir [K. 2].

2.1.2. Lahnişorva

Lahnişorva, Şavşat Tepebaşı köyünde ‘lahana çorbası’ [K.1] anlamında kullanılan bir kelimedir. Derleme çalışmasını yaptığımız bölgedeki kaynak kişilerden öğrendiğimiz bilgiler doğrultusunda Lahnişorva kelimesinin ‘lahana çorbası’ olarak öğrenildiği fakat bölgedeki Gürcülerin kendilerine has telaffuz şekilleri nedeniyle lahana kelimesini ‘lahni’ çorba kelimesini ise ‘şorva’ biçiminde söyleyerek lahnişorva kelimesini oluşturdukları söyleyebiliriz.

Bu çorba türü Şavşat’ın yaylalarında ve köylerinde yapılmaktadır. Artvin merkez ve diğer ilçelerinde lahana ile yapılan benzer çorbalar bulunmaktadır ancak Şavşat haricinde “lahnişorva” olarak adlandırılmazlar.

Malzemeler:

Bir adet küçük boy beyaz lahana

Bir çorba kaşığı cova

Bir çorba kaşığı tereyağı

Bir avuç şor peyniri

Yarım çorba kaşığı salça

Yapılışı:

Küçük boy bir beyaz lahana dörde bölünüp haşlanır. Haşlanan lahananın suyu iyice süzdürülür. Kesme tahtasının üzerinde keserle incelene kadar dövülerek doğranır. Bir tencereye alınan lahanaların üzerine bir litre kadar su ilave edilip kaynatılır. Bir çorba kaşığı cova suyla açılıp kaynayan çorbanın üzerine eklenir ve karıştırılır. Yan tarafta bir tavada tereyağı eritilir, bir avuç kadar şor peyniri ve yarım kaşık salça ile kavrulur. Bu karışım çorbanın üzerine eklendikten sonra 15 dakika daha harlı ateşte pişirildikten sonra yemeye hazır hale gelir [K. 2].

2.1. 3. Puri Tzvenay

Puri "პური" kelimesi Gürcüce "ekmek" (Fono, 2013: 185) anlamına gelmektedir. Tzvenay ise yine Gürcüce bir kelime olan ve "damla" anlamına gelen "tzveti" "წვეთი" (Fono, 2013: 291) kelimesinden türetilmiştir. Puri tzvenay bayat ekmek ile tüketilmesi alışkanlık haline gelmiş bir çorbadır. İsmi ekmek bandırılan anlamına gelmektedir. Bu adı almasında tüketilme şeklinin etkili olduğunu söyleyebiliriz.

Bu çorba Şavşat köy ve yaylarında karşımıza çıkmaktadır.

Malzemeler:

Bir kâse şor peyniri

İki tane yumurta

Yarım çorba kaşığı salça

Bir tane soğan

Bir çorba kaşığı tereyağı

Bir tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Bir tencerede bir çorba kaşığı tereyağı erilir. İçine ince doğranmış bir adet soğan eklenip kavrulur. Soğan kavrulunca yarım çorba kaşığı salça da eklenir. Salçanın kokusu çıkınca bir buçuk litre kadar soğuk su eklenir. Bir kâse şor peyniri de bu karışıma eklenip karıştırılır. Çorba kaynamaya başlayınca bir kâsede iki yumurta çırpılır ve çorbanın üzerine eklenip karıştıramaya devam edilir. Bir tatlı kaşığı tuz ilave edilerek 10-15 dakika daha kaynatıldıktan sonra bayat ekmekle yenilir [K. 2].

2.1. 4. Kalacu / Kalaco/ Cova Çorbası

Kalaco, Artvin'de Şavşat ve Ardanuç yaşayan insanların cova[3] olarak adlandırdıkları bir üründen yapılan çorbadır. Bu nedenle cova çorbası denildiği de görülmektedir. Cova/zova bu bölgede çok kullanılan ve birçok yemeğe katılan bir tatlandırıcı niteliğindedir.

Kalaco çorbası Şavşat ve Ardanuç ilçelerinde karşımıza çıkmaktadır.

[3] Gorcolo peyniri yapılırken peynirin suyu iyice sızdırılır ve tuzlu bir ayran seklinde şırat elde edilir. Bu şırat bekletilerek koyu kıvamlı bir hale getirilir. Koyulaşan şırata cova/zova denilir.

Malzemeler:

Bir çorba kaşığı cova

Bir adet soğan

Bir çorba kaşığı un

Bir çorba kaşığı tereyağı

Bir tatlı kaşığı tuz

Nane

Pul biber.

Yapılışı:

Bir tencereye bir çorba kaşığı tereyağı koyulup eritilir. Bir soğan ince şekilde doğranarak tereyağı ile kızartılır. Bir çorba kaşığı cova/zova ile bir çorba kaşığı un karıştırılarak soğanlara eklenip biraz daha kavrulur. Karışımın üzerine çorba kıvamına gelene kadar ılık su ilave edilir. Su kaynamaya başlayınca üzerine bir fiske tuz, nane, pul biber eklenir. 10 dakika daha kısık ateşte kaynatılır. Kalaco çorbasının, aynı şekilde sadece soğan kullanılmadan da yapıldığı görülür [K. 2].

2.1.5. Sütlü Bulgur Çorbası

Sütlü bulgur çorbası Artvin ilinin merkezinde ve tüm ilçelerinde yapılan bir çorbadır.

Malzemeler:

Bir su bardağı bulgur

Bir litre soğuk süt

Bir çorba kaşığı mısır unu

Bir tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Bir su bardağı bulgur bol suda pişirilir. İki litre soğuk süte suyu süzülen bulgur eklenir. Bir çorba kaşığı mısır unu ve bir tatlı kaşığı tuz katılarak karıştırılır. 15-20 dakika kaynayan çorba, yemeye hazır hale gelir [K. 1].

2.1.6. Tuzlu Ayranlı Kesme Çorbası

Tuzlu ayranlı kesme çorbası, Artvin'in Şavşat ilçesinde bu isimle karşımıza çıkmaktadır. Artvin'in diğer ilçelerinde daha farklı tariflerle değişik kesme çorbası çeşitleri de bulunmaktadır.

Malzemeler:

Bir kâse kesme makarna

İki çorba kaşığı cova

Bir çorba kaşığı un

Bir çorba kaşığı sıvı yağ

Bir çorba kaşığı tereyağı

Kekik, nane, dereotu, pul biber

Bir tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Bir kâse kesme makarna üç litre suyla haşlanır. İki çorba kaşığı cova ile bir çorba kaşığı un çok az su ilave edilerek açılır. Haşlanan suya bu karışım ilave edilip güzelce karıştırılır. Yan tarafta bir kaşık tereyağı ile bir kaşık sıvı yağ eritilir. Kekik, dereotu, nane, pul biber eriyen yağın içine atılır ve bu yağ ile bir tatlı kaşığı tuz da çorbaya eklenip 10 dakika daha kısık ateşte bekletildikten sonra çorba yemeye hazır hale gelir [K. 3].

2.1. 7. Cincar Çorbası

'Cincar' ya da 'çinçar' Artvin il merkezi ve ilçelerinde 'ısırgan otu' anlamında kullanılan bir kelimedir [K. 10]. Türkiye'de Halk Ağızlarından Derleme Sözlüğü 'nün ikinci cildinde ise Gürcüce olduğu ifade edilen ve 'cincar/cincari' olarak sözlükte yerini bulan kelime yine 'ısırgan otu' olarak tanımlanmıştır.

Cincar çorbası, Artvin merkez ve tüm ilçelerinde yapılan ve aynı isimle bilinen bir çorbadır.

Malzemeler:

Isırgan otu (cincar)

Yarım kâse gorcolo ya da şor peyniri

Altı diş sarımsak

Bir yumurta

Bir yemek kaşığı un

Bir tatlı kaşığı tuz

Tereyağı

Yapılışı:

Isırganlar taze iken toplanılır. Yıkanıp temizlendikten sonra suyu süzülür ve süzülen su bir tencerede bekletilir. Suyundan süzülen ısırganlar, Egiş[4]le bıçakla dilimlenmiş kadar küçülene kadar dövülür. Isırganlar parçalandıktan sonra başka bir tencerede bir kaşık tereyağında bir adet doğranmış soğan kavrularak anık[5] hazırlanır. Anığa iki kaşık un eklenerek unun kokusu çıkana kadar kavurma işlemine devam edilir. Daha önce tencereye alınmış olan ısırgan suyu ve dövülen ısırganlar anığa eklenip üzerine yarım litre daha su ilave edilir. Son olarak iki çay kaşığı tuz, bir çay kaşığı karabiber ve pul biber eklenir. Üzerine iki yumurtanın tamamı kırılarak hızlıca karıştırılır. Karıştırma işlemi hızlı yapılmazsa yumurtalar çorbanın içinde bütün olarak kalır, istenilen görünüşte olmasını engeller. Yumurta çorbaya yedirildikten sonra üzerine iki avuç kadar güveç peyniri eklenir ve peynir de çorbanın içinde eriyene kadar karıştırma işlemi sürer. Eğer çorba koyu olursa kıvamını ayarlamak için gerektiği kadar su eklenebilir. Peynir de eklendikten sonra on - on beş dakika kaynayan çorba yenilecek kıvama ulaşmış olur. Kısık ateşte toplam pişme süresi kırk kırk beş dakikadır. Bu çorbanın en zor tarafı, pişme sürecinde sürekli karıştırmayı gerektirmesidir. Çünkü peynirin ve yumurtanın çorbanın içinde kaybolması, bu çorbanın püf noktasıdır. Ayrıca ısırganların toplanması aşaması da zorlu bir süreçtir [K. 10]

2.1. 8. Leyiskayi

'Ley' Lazca bir kelime [K. 9] olup 'sarımsak' anlamına gelmektedir. 'Skayi' kelimesi de Lazcadır [K. 9] ve 'su 'anlamında kullanılmaktadır. Leyiskayi Arhavi ve Hopa'da yapılan bir avcı çorbasıdır. Avcıların, av esnasında karınlarını doyurmak için yaptıkları bir çorba olmasına rağmen leyiskayi, soğuk algınlığı gibi üst solunum yolu hastalıklarına iyi geldiği düşünüldüğü için evlerde de yapılmaya başlanmıştır. Daha önceki yıllarda kuşların avlanılıp salamura edilerek küplere doldurulduğu ve leyiskayi yapılacağı zaman küplerden çıkartılan

[4] Egiş, spatulaya benzeyen ahşap bir mutfak aleti.
[5] Anık, bütün yemekler yapılırken önce soğan yağ ile kavrulur. Artvin'de buna anık denilir.

kuşlarla yapıldığı bilinmektedir. Sağaltıcı etkisi nedeniyle özellikle yaşlı ve çocuklara yedirilir.

Leyiskayi Hopa, Arhavi ve Kemalpaşa'da karşımıza çıkmaktadır.

Malzemeler:

Bir adet bıldırcın ya da yabani karatavuk

Bir baş sarımsak

Beş adet arpa soğan

İki adet ekşi erik ya da bir adet ekşi elma

Yarım çorba kaşığı tuz

Pul biber

Yapılışı:

Bıldırcın, yabani karatavuk gibi göçmen kuşlardan biri yakalanıp temizlenir. Bir tencereye alınan kuşun üstüne, bir baş sarımsak ve beş adet arpa soğan bütün şekilde atılır. Aldığı kadar su ilave edilen çorbanın üzerine tuz, pul biber, iki tane ekşi erik ya da ekşi yeşil elma da atıldıktan sonra etleri pişip dağılana kadar kaynatılmaya devam edilir. 1-2 saat içinde yenilecek duruma gelir [K. 9].

2.1. 9. Paça Çorbası

Paça çorbası, Artvin'in merkezinde ve bütün ilçelerinde karşımıza çıkan bir çorbadır. Küçükbaş hayvanlardan yapıldığı da görülmektedir. Ancak daha çok büyükbaş hayvanlardan yapıldığı bilinmektedir. Genellikle köylerde ya da sobanın bulunduğu evlerde yapılması tercih edilir. Kemiğin içindeki iliğin dışarı çıkması için uzun süre pişmesi gerekmektedir. Bu yüzden sobada ya da yer ateşinde pişirmek daha ekonomik bir yöntem olarak görülmektedir. Bahsettiğimiz sebeplerden ötürü, tüplü ocakların bulunduğu evlerde yapılması çok sık görülen bir durum değildir.

Malzemeler:

İnek ya da dananın ayak kemiğinin bulunduğu bölümü

Bir kaşık tereyağı

Bir kaşık sıvı yağ

İki yemek kaşığı un

Sekiz diş sarımsak

Bir çorba kaşığı tuz

Bir çay kaşığı pul biber

Bir çay bardağı üzüm sirkesi

Karabiber

Yapılışı:

Dananın ayak kısmı temizlenir ve yaklaşık olarak iki saat genellikle sobada haşlanır. Yapılması uzun sürdüğü için tüp yerine soba ya da yer ateşinde yapılması tercih edilir. Etler kemikten ayrılmaya başlayınca suyu, süzgeç yardımı ile süzülür. Bu işlemin yapılma amacı çorbaya kemik karışmasını önlemektir. Başka bir tencerede tereyağı eritilir ve biraz da sıvı yağ eklenerek iki yemek kaşığı unla beraber iki diş sarımsak bu yağın içinde kavrulur. Üzerine süzülen et suyu, kemikten ayrılan etler ve 7-8 diş sarımsak da eklenerek bir saat kadar da bu şekilde pişirilir. Un, suyun kıvam almasını sağlayana kadar kaynatılır. En son üzerine bir tutam kinzi[6] doğranır, yarım çorba kaşığı tuz ve bir çay kaşığı pul biber eklenir. Altı kapandıktan sonra bir çay bardağı üzüm sirkesi çorbaya katılıp karıştırılır. Yenilirken içine karabiber de katılabilir [K. 6].

2.1. 10. Tuğazala Çorbası (Şifa Çorbası)

Tuğazala, Latince ismi "plantago major" (Eminağaoğlu, 2015: 346) olan sinir otunun Artvin'de halk arasında bilinen ismidir. Koyu yeşil renkli, uzun yapraklı, kırıldığında içinden ipe benzer bir madde çıkan, suyun bol bulunduğu yerlerde bulunan bir bitkidir. Yedi damarlı ot olarak da bilinmektedir. Özel olarak tarlalara ekilmez. İlkbahar aylarında, yağmurlardan sonra Artvin yaylalarından ve mezralarından toplanılır. Bademciğe ve boğaz ağrılarına iyi geldiği bilinmektedir. Vücuttaki iltihabın atılmasına yardımcı olduğu da söylenmektedir.

Artvin merkez ve Yusufeli köylerinde yapılan bir çorbadır.

Malzemeler:

Beş yaprak tuğazala

[6] Kinzi, kişniş otunun Artvin'de yaygın olarak kullanılan ismidir.

On beş yaprak ebe gümeci

Bir kilo süt

İki yemek kaşığı un

İki çeşit ot

Bir tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Bir litre soğuk süte, iki yemek kaşığı un eklenilerek homojen hale gelinceye kadar çırpılır. On beş yaprak, sapıyla birlikte toplanmış ve tohuma çıkmamış ebe gümeci, beş yaprak tuğazala ve iki çeşit daha ot ince şekilde doğranır ve çok az su ile kaynatılır. Ebegümecinin sapları yumuşayınca otlar sudan çıkarılır. Otlar piştikten sonra unla karıştırılan süt kaynatılır. Bir tatlı kaşığı tuz kaynayan süte eklenir. Süt kaynarken pişen otlar sütün içine ilave edilir ve bu aşamadan sonra süt artık kaynatılmaz. Yarım saat sonra çorbanın altı kapatılır ve yemeye hazır hale gelir. Çorba yenilirken içine isteğe bağlı olarak zeytinyağı katılabilir [K. 24].

2.1. 11. Sütlü Bal Kabağı Çorbası (Tatlı Çorba)

Malzemeler:

Yarım bal kabağı

Bir su bardağı şeker

Bir litre süt

Bir tutam tuz

Yapılışı:

Yarım kara kabak (balkabağı) temizlenir ve doğranır. Bir su bardağı seker ile kabak pişirilir. Yan tarafta bir lire süt kaynatılır. Şekerle birlikte pişen kabağa yavaş yavaş kaynayan süt ilave edilir. Bu aşamada kabak, kaşığın arkası ile ezilir ve püre kıvamına gelir. Gerekirse biraz da su eklenebilir. Son olarak bir tutam tuz ilave edilir. Tuz katılmasının sebebi lezzet vermesi için değildir. Tuz katılan yemeğin mekruh olmayacağına inanıldığı için katılır [K. 18].

2.1. 12. Soğuk Aş

Ayran ile yapılan, soğuk tüketilen bir çorbadır. Bu yüzden daha çok yaz aylarında yapılır.

Malzemeler:

Bir kâse mısır yarması

Bir litre ayran

Bir tutam nane

Bir tutam nişoş

Bir tutam ince dilimlenmiş taze soğan

Bir tutam maydanoz

Bir tutam kinzi

Yapılışı:

Bir kâse kalın öğütülmüş mısır yarması, bol su ile pişene kadar haşlanır. Bir litre çok sulu olamayan ayranın içine haşlanıp süzülmüş mısır yarması ilave edilir. Birer tutam nane, maydanoz, nişoş[7], kinzi ve ince doğranmış taze soğan çorbanın içine ilave edilip karıştırılır. Soğuk tüketilir.

2.1. 13. Lahana Çorbası

Lahana kelimesi Yunanca (Türk Dil Kurumu [TDK], 1988: 955) bir isimdir. Turpgillerden güz ve kış sebzesi olarak yetiştirilen ve birçok türü olan bitki olarak tanımlanmıştır. Lahana Türkiye'nin bütün bölgelerinde yetişmekte olan bir bitkidir. Artvin'de de yetişen ve sıklıkla tüketilen bir sebzedir. Karalahanadan yapılan bu çorba ise Yusufeli ilçesinde yapılmaktadır.

Malzemeler:

On beş tane karalahana yaprağı

Yarım kâse ince öğütülmüş mısır unu

Bir iki diş sarımsak

[7] Artvin'de yetişen dağ nanesi de denilen bir bitki.

Yarım çorba kaşığı tuz

İki çorba kaşığı tereyağı

Yapılışı:

On beş tane taze karalahana yaprağı toplanır, ince bir şekilde doğranır. Doğranan lahanalar tuzla ovulur. Yaprakların renginin matlaşmaması için sıcak su ile yıkanır. Daha sonra az miktarda su ile kaynatılır. Lahananın sapları ezilmeye başlandığında yavaş yavaş sıcak su eklenir. Yarım kâse ince mısır unu, soğuk su ile açılır. Yavaş şekilde kaynayan lahanaya eklenir. Tahta kaşıkla lahanalar daha ince hale gelene kadar ezilerek karıştırılır. Son yıllarda daha kolay olduğu için lahanalar robotla inceltilmeye başlanmıştır. Lahanalar istenilen inceliğe ulaşınca yarım yemek kaşığı tuz eklenir. Çorba kıvam alınca bir iki diş sarımsak rendelenip çorbaya katılır. Üzerine sadeyağ[8] eritilir.

2.1. 14. Herle Aşı Çorbası

Herle aşı, Artvin merkez ve tüm ilçelerinde yapılan bir çorbadır.

Malzemeler:

Bir su bardağı un

İki çorba kaşığı tereyağı

Üç litre su

İki tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Bir tencerede iki çorba kaşığı tereyağı eritilir. Üzerine bir su bardağı kadar un eklenerek unun rengi koyulaşana kadar kavurulur. Kokusu çıkan unun üzerine aldığı kadar su ilave edilerek çorba kıvamına gelene kadar karıştırılır. En son iki tatlı kaşığı tuz katılarak çorba hazır hale getirilir [K. 11].

[8] Sadeyağ, tereyağı ocakta eritilir ve soğumaya bırakılır. Eriyen yağın içinde kalan su ve ayran dibe çöker ve yağ tamamen üste çıkarak içindeki su ve ayrandan ayrılır. Tekrar soğutulan yağın altında kalan su ve ayran dökülür. Bu yöntemle yağ tamamen katkısız hale getirilmiş olur. Ve bu yağ çok uzun süre bozulmadan kullanılabilir.

2.1. 15. Şalgam Çorbası

Şalgam, Farsça bir isim olup kökleri yenilebilen turpgillerden bir bitki olarak tanımlanmaktadır. (TDK, 1988: 1369) Bu çorba yapılırken yaprakları kullanılır. Artvin merkezde yapılmaktadır.

Malzemeler:

Bir bağ şalgam

İki kaşık un

Dört çorba kaşığı süzme yoğurt

Bir diş sarımsak

Bir çorba kaşığı sıvı yağ

Bir çorba kaşığı tereyağı

Bir buçuk çorba kaşığı tuz

Bir çay kaşığı pul biber

Yapılışı:

İlkbaharda ilk çıkan şalgamlar kök tutmadan yaprakları toplanır. Bir bağ şalgam temizlenip ince ince doğranır. Bir kaşık tuz doğranan şalgamların üzerine eklenerek elle ovulan şalgamın acı suyu çıkartılır. Tekrar yıkanır. Suyu süzülür. Tencerede bir litre su bir tatlı kaşığı tuz ile kaynatılır. Kaynamış suya şalgamlar atılır ve yaklaşık beş dakika şalgamlar bu şekilde kaynar. İki kaşık un, soğuk su ile homojen hale getirildikten sonra kaynayan şalgamların üzerine ilave edilir. Beş dakika daha bu şekilde pişer. Daha sonra dört çorba kaşığı süzme yoğurt soğuk su ile açılır ve bir diş rendelenmiş sarımsak ile kaynayan çorbaya eklenir. Hızlıca karıştırılarak yoğurdun kesilmesi engellendikten sonra ocağın altı kapatılır. Bir çorba kaşığı tereyağı ve sıvı yağ, pul biber eklenerek kısık ateşte eritilerek çorbanın üzerine alınır [K. 15].

2.1. 16. Fasulye Çorbası

Fasulye, Yunanca kökenli bir kelimedir. Barbunya, Ayşekadın, horoz gibi türleri bulunmaktadır (TDK, 1988: 490). Artvin'de halk arasında eşek fasulyesi olarak bilinen bir türü daha bulanmaktadır. Eşek fasulyesi özellikle Yusufeli ilçesinde bilinen bir fasulye türü

olmakla birlikte diğer fasulyelere nazaran daha büyük ebatlardadır. Kışın sobanın üzerinde haşlanarak çerez olarak da tüketilir.

Fasulye çorbası, Artvin genelinde rastlanılan bir çorba olmakla birlikte daha fazla Yusufeli'nde yapıldığı görülmektedir.

Malzemeler:

Bir kilo yeşil fasulye

Bir adet soğan

Bir çorba kaşığı tereyağı

Bir çorba kaşığı sıvı yağ

Bir çorba kaşığı un

İki tatlı kaşığı tuz

Bir çay kaşığı reyhan

Yapılışı:

Bir kaşık tereyağı ve bir kaşık sıvı yağ eklenen tencerede, çok minik doğranmış soğanlar kavrulur. Kavrulan soğanın üzerine bir litre su eklenir. Bir kilo yeşil fasulye de bir cm boyutunda küçük küçük doğranır ve bu suya eklenir. Bir kaşık un, soğuk su ile karıştırılarak çorbanın içine aktarılır ve unun kokusu çıkana kadar yaklaşık on beş dakika daha pişirilir. Kıvamını alan çorbaya tuz ve reyhan eklenerek çorba tamamlanmış olur [K. 17]

2.1. 17. Kızılcık Çorbası

Kızılcık; Türkçe, parlak kırmızı renk anlamındaki 'kızıl' kelimesinden türemiş olmakla birlikte TDK'nin Türkçe sözlüğünde, "*kızılcıkgillerden bir ağacın güzün olgunlaşan kırmızı, tek çekirdekli, reçeli ve şerbeti yapılan, buruk bir tadı olan yemişi"* (TDK, 1988: 868) olarak tanımlanmıştır

Kızılcık çorbası, Artvin merkezde yapılan bir çorbadır. Sağaltıcı özelliği olduğuna inanılan bir çorbadır. Soğuk algınlığı gibi üst solunum yolu hastalıklarına iyi geldiği düşünülmektedir. Kırmızı rengi ve kızılcık meyvesinin genellikle reçel, marmelat gibi kullanımları yaygın olduğu için ilk bakışta tatlı olduğu düşünülebilir. Bu bakımdan yöreye ait değişik bir tat meydana getirmiştir.

Malzemeler:

Bir kâse kuru kızılcık

Bir diş sarımsak

İki litre su

İki çorba kaşığı un

Bir tatlı kaşığı tuz

Bir tatlı kaşığı şeker

Yapılışı:

Bir kâse kuru kızılcık, iki litre su ile kaynatılır. Kızılcık kurusu yoksa kızılcık reçeli ya da kızılcık marmeladından da yapılabileceği gibi taze kızılcıktan da yapılır. Su, kızılcığın rengini almaya başlayınca kızılcıklar süzülerek suyu tencereye geri alınır. Kırmızı renkli suyun içine bir diş sarımsak rendelenir. Kızılcık çok ekşi ise bir tatlı kaşığı şeker katılır. İki kaşık un, soğuk su ile açılarak çorbaya eklenir. Bir tatlı kaşığı tuz atıldıktan sonra kısık ateşte on dakika sürekli karıştırılır [K. 18].

2.1. 18. Könder Çorbası

Könder otu Erzurum'da keklik otu olarak bilinir. Yazın sonunda dağların yamaçlarından toplanılır. Sonbaharda, mor renkli çiçekleri açar. Ancak baharat olarak tüketmek isteniliyorsa çiçek açmadan önce toplanılması gerekmektedir. Yeşil, küçük yaprakları toplanılarak güneşte kurutulur. Tamamen kuruyan könderler havanda dövülerek baharat haline getirilir. Mide ağrılarına iyi geldiği düşünülür. Mide ağrısının tedavisi için kullanılacaksa tereyağı eritilir ve içine bir miktar könder atılır. Ekmekle birlikte yenilir [K. 17].

Könder çorbası Artvin merkez köylerinde ve Yusufeli ilçesinde yapılmaktadır.

Malzemeler:

Bir çorba kaşığı tereyağı

Bir çorba kaşığı sıvı yağ

Bir tatlı kaşığı tuz

İki tatlı kaşığı könder

Yapılışı:

Bir kaşık tereyağı ve bir çorba kaşığı sıvı yağ, beş yemek kaşığı un ile derin bir tencerede kavrulur. Beş dakika kısık ateşte kavrulan unun üzerine iki tatlı kaşığı könder ilave edilip altı kapatılır. Çırpıcı ile karıştırarak çorba kıvamına gelene kadar yaklaşık olarak iki litre soğuk su eklenir. Un suda çözüldüğünde bir tatlı kaşığı tuz eklenerek tekrar kısık ateşte pişirilir ve on dakika daha kaynatılan çorba yemeye hazır hale gelir [K. 17].

2.1. 19. Kavut Tata

Kavut kelimesi Divan-ı Lugati't- Türk'te "qagut[9]" (DLT, 2007: 392) olarak karşımıza çıkmaktadır. Kavut, çeşitli hububatların kavrulup öğütülmesi ile oluşturulan una verilen addır. Kavut tata da bu unla yapılan bir çorbadır.

Kavut tata; kavut aşı, kavut çorbası adlarıyla da bilinmekte olup Artvin'de sadece Yusufeli ilçesinde yapılır. Kemik suyu katılmadığı durumda süt ile yapıldığı da görülmektedir.

Malzemeler:

Bir su bardağı kavut unu

Bir su bardağı kemik suyu

Bir tatlı kaşığı tuz

Bir çorba kaşığı tereyağı

Yapılışı:

Bir su bardağı kavut unu elenir. Üzerine soğuk su eklenerek un açılır. Bir su bardağı kemik suyu ilave edilir. Bir tatlı kaşığı tuz eklendikten sonra harlı ateşte kaynatılmaya başlanılır. Un kalınlaşmaya başlayıp çorba kıvamına gelmeye başladığında altı kısılır, yavaşça pişirilmeye devam edilir. Yan tarafta bir çorba kaşığı tereyağı eritilerek pişen çorbanın üzerine eklenerek çorba hazır hale getirilir [K. 39].

[9]Kavut, Divanü Lugati't Türk'te de adı geçmektedir ancak bir un olarak değil, loğusalara yedirilen bir yemek olarak tanımlanmaktadır. Divanü Lugati't Türk'te bahsedilen kavut yapılırken önce darı pişirilir. Pişen darılar kurutularak öğütülür yani un haline getirilir, daha sonra öğütülen darı, şeker ve yağ ile karıştırılarak yiyecek haline getirilirmiş. Bu tarifte sadece darı yani mısır, un haline getirilmiş. Yapım tekniği bakımından benzerlik gösterdiğini söyleyebiliriz ancak bizim bahsettiğimiz kavut yapılırken süpürge otunun tohumu, kabak çekirdeği, buğday, arpa, fasulye gibi daha birçok ürün kurutularak un haline getirilmektedir.

2.1. 20. Mantı Çorbası

Mantı içine kıyma, kavurma, patates gibi malzemeler koyularak bohça biçiminde kapatılan hamurun haşlanmasıyla oluşan bir yemektir. Piştikten sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Eritilmiş tereyağı, içine pul biber ve nane katılarak yoğurdun üzerinde gezdirilir.

Mantı yapılırken bol su ile haşlanır. Bu su mantı piştikten sonra dökülür. Artvin'de bu suyun da dökülmek yerine ayrı bir çorba yapımında kullanıldığını görmekteyiz. Bölgedeki insanlar hem tasarruflu olması bakımından hem de mantının içindeki malzemelerin vitamin değerlerinin suyla beraber gitmesini istemedikleri için böyle bir çorba yapma gereği hissetmişlerdir. Aynı çorba; ev makarnası, tatar böreği gibi önce haşlanarak yapılan diğer hamur işlerinin suyundan da yapılmaktadır.

Malzemeler:

İki litre haşlanmış mantı suyu

Bir çorba kâsesi yoğurt ya da süt

Bir tatlı kaşığı nane

Bir çorba kaşığı tereyağı

Yapılışı:

Önceden haşlanmış olan mantının iki litre kadar olan suyu bir tencerenin içine aktarılır, kaynatılır. Geniş bir kapta bir kâse yoğurt az su katılarak çırpılır. Eğer yoğurt yoksa yerine süt de katılabilir. Kaynayan mantı suyunun içine çırpılmış yoğurt ya da süt eklenir. On dakika daha kısık ateşte pişirilir. Son olarak bir kaşık tereyağı eritilir ve içine bir tatlı kaşığı nane katılır. Çorbanın altı kapatıldıktan sonra naneli tereyağı karışımı da çorbanın içine aktarılır [K. 16].

2.2. Ana Yemekler

2.2.1.Tepsi ve Tencere Yemekleri

2. 2.1.1. Asma Yaprağı Yemeği

Asma yaprağı yemeği, Artvin'in bütün ilçelerinde bilinmesine rağmen daha çok Borçka'da yapılmaktadır.

Hem mevsiminde taze asma yaprağından hem de mevsimi geçtikten sonra kurutulmuş asma yapraklarından[10] yapılabilir. İsteğe bağlı olarak yemek pişerken altına kemik[11] de koyulabilir.

Malzemeler:

Üç kâse kurutulmuş asma yaprağı

Yarım su bardağı bulgur

Bir adet soğan

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Yarım çorba kaşığı iç yağı

Yarım çorba kaşığı salça

Bir diş sarımsak

İki tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Bir adet soğan ince ince kıyılır. Doğranan soğanlar yarım çay bardağı sıvı yağı ve yarım çorba kaşı iç yağı ile kavrulur. Soğanlar pembeleşince yarım çorba kaşığı domates salçası ve bir diş sarımsak eklenir. Salça fazla eklense bile yemeğin rengi salçanın rengini almaz. Üç kâse kurutulmuş asma yaprağı, yıkanarak kavrulan soğanın üzerine alınır. Üç su bardağı su ilave edilen yemek, kısık ateşte pişmeye bırakılır. On dakika sonra yarım su bardağı bulgur yıkanır ve yemeğin üzerine eklenir. Bu esnada iki tatlı kaşığı da tuz atılır. Suyu azalırsa üzerine sıcak su ilave edilebilir. Çok sulu olması gerektiği için su kontrollü bir

[10] Asma yaprakları mevsiminde toplanır. Temizlendikten sonra doğranarak bir sofra bezinin üzerine serilir. Gölgede kuruyana kadar bekletilir. Dokunulduğunda yapraklar ufalanmaya başladığında hava almayacak şekilde saklama kaplarına koyularak kış boyunca gerektiğinde kullanılır.

[11] Yemekler pişerken altına kemik koymak Artvin'de çok sık görülen bir pişirme alışkanlığıdır. Daha eski dönemlerde sırf bu sebeple kurban bayramında kesilen hayvanların kemiklerinin kurutularak saklandığı ve yıl boyunca yemeklerin altına koyularak bu şekilde kullanıldığı bilinmektedir.

şekilde, gerektikçe az az eklenmelidir. Bulgurlar piştiğinde yemek yenmeye hazır hale gelmiş demektir. Asma yaprağı yemeği; ekşi, mayhoş bir lezzete sahiptir[K. 15].

2.2.1.2. Golyo/ Peruze

Malzemeler:

Yarım kilo taze fasulye

Bir adet soğan

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Yarım çorba kaşığı salça

İki kâse dilimlenmiş bal kabağı

Bir çay bardağı toz şeker

Yapılışı:

Taze fasulyenin[12] denli olanı yıkanır ipleri temizlenir ve elle küçük küçük kırılır. Bir soğan ince kıyılır. Doğranan soğanlar, yarım çay bardağı sıvı yağ ile kavrulduktan sonra yarım çorba kaşığı salça eklenir ve kırılan fasulyeler de üzerine ilave edildikten sonra fasulyelerin üzerine çıkacak kadar su koyularak kısık ateşte pişirilir. Fasulyeler yumuşamaya başlayınca iki kâse dilimlenmiş kara kabak yemeğin içine atılır. Kabaklar da yumuşamaya başladığında tencerenin içinde kaşığın tersi ile ezilir. Son olarak bir çay bardağı şeker eklenir ve beş dakika daha kısık ateşte pişen yemek, ocaktan alınarak hazır hale gelir [K. 18].

2.2.1.3. Etli (Köfteli) Beyaz Kabak

Bir kilo kıymanın içine bir adet soğan ince olacak şekilde doğranır ya da rendelenir. İçine iki tatlı kaşığı tuz, bir tatlı kaşığı karabiber, yarım su bardağı yıkanmış pirinç eklenerek köfte gibi yoğurulur. Köfteler ceviz büyüklüğünde toplar halinde şekillendirilir. Yan tarafta beyaz kabak (bal kabağı) küp küp dilimlenir. Üç adet patates de kabak gibi küp küp dilimlendikten sonra köfteler; kabak, patates, bir adet doğranmış soğan, bir çay kaşığı tuz, yarım çay bardağı sıvı yağ ile karıştırılarak bir fırın tepsisine alınır ve 180 derecede kırk dakika pişirilerek yemeye hazır hale gelir [K. 18].

[12] Kış aylarında taze fasulye bulunamadığı için barbunya ile de yapılabilir.

2.2.1.4. Hamsili Pilav

Hamsili pilav, daha çok sahil ilçeleri olan Arhavi, Hopa, Kemalpaşa'da yapılmaktadır. Arhavi'de "hamsi dolması" olarak da bilinmektedir [K. 33]. Buralarda olduğu kadar fazla yapılmasa da Borçka ve merkezde de karşımıza çıkmaktadır.

Malzemeler:

Bir kilo hamsi

İki adet soğan

Bir kilogram pirinç

Yarım su bardağı sıvı yağ

Yarım çorba kaşığı salça

Bir bağ maydanoz

İki tatlı kaşığı tuz

Bir tatlı kaşığı karabiber

Bir tatlı kaşığı pul biber

Yapılışı:

Hamsili pilav kışın tutulan büyük boyuttaki hamsilerle yapılır. Kış mevsiminde özellikle kar yağdıktan sonra soğuyan denizden tutulan hamsiler hem daha yağlı ve lezzetli olurlar hem de boyut olarak çok küçük değillerdir. Hamsili pilav özellikle bu hamsilerle yapılır. Hatta bu özelliklere sahip hamsiler temizlenip salamura olarak saklanılır. Son zamanlarda buzlukta da saklanmaya başlanmıştır. Kılçığından ayrılan bu hamsiler, yuvarlak fırın tepsisinin içine kılçıktan ayrılan yüzü yukarı bakacak şekilde ve boşluk bırakmadan dizilirler. Tepsinin kenarlarına da aynı şekilde hamsi dizilir. Kenara dizilen hamsiler içi konulduktan sonra için üzerine doğru kapatılır. Bu sayede böreğin kenarları kapalı kalmış olur.

İçini yapmak için, iki adet soğan ince kıyılarak yarım su bardağı sıvı yağ ve yarım kaşık salça ile kavrulur. Bir kilo pirinç yıkanır ve soğanların üzerine ilave edildikten sonra iki tatlı kaşığı tuz, bir tatlı kaşığı karabiber, bir tatlı kaşığı pul biber, bir bağ doğranmış maydanoz ve iki su bardağı su da eklenerek karıştırılır. Bu karışımdan fırın tepsisine dizilen hamsilerin üzerine aldığı kadar konulur. Daha sonra tepsinin üzerine de kılçığından ayrılmış hamsiler pullu yüzü dışarıya bakacak şekilde boşluk kalmayacak biçimde dizilir. Yüz seksen derecede yarım saatte pişer [K. 33]

2.2.1.5. Lahana Yemeği

Artvin genelinde sıklıkla yapılan bir çorbadır. Bütün ilçelerde karşımıza çıkmaktadır.

Malzemeler:

İki bağ karalahana

İki adet yeşilbiber

Bir domates

Bir bardak fasulye deni

Bir su bardağı mısır kırması

Bir çorba kaşığı tereyağı

Bir ceviz boyutunda iç yağı

Bir çorba kaşığı salça

Yedi dal kişniş

Yapılışı:

İki bağ lahana yıkandıktan sonra bıçakla olabildiğince küçük şekilde dilimlenir. Dilimlenen lahanalar, büyük bir tencerede kaynamış olan suya atılır ve çok bekletmeden süzülür. Bu işlem lahananın yeşil, acı suyunun alınmasını sağlar ve yemekte acı bir tat olmasını engeller. İki litre su tekrar kaynatılıp lahanalar bu suya alınır. İki adet yeşilbiber, bir domates dilimlenir ve önceden ıslatılmış olan bir bardak fasulye deni ile mısır kırması[13] da eklenerek bir saat yüksek ateşte pişirilir. Bu esnada su azalırsa su eklenebilir. Yan tarafta bir kaşık tereyağı, ceviz büyüklüğünde iç yağı ve salça kavrulup yemeğin üzerine eklenir. En son aşamada, laperle[14] ezilen lahana yemeğinin içine son olarak yedi dal kinzi(kişniş) bıçakla doğranarak ilave edilir [K. 15]

2.2.1.6. Kolocoş

Kolocoş, bayat ekmeklerin değerlendirilmesi amacıyla ortaya çıkmış bir yemektir. Silor yerine bayat ekmekler kullanılarak yoğurtlu şekilde yapılabildiği gibi evde bulunan mevcut malzemelerle üzerine salça ve soğan kavrularak tüketildiği de görülür. Ana öğün olarak tüketilen kolocoş pratik yapılışı, doyurucu özelliği ve ekonomik olması açılarından sıklıkla tüketilmektedir.

[13] Artvin'de halk arasında mısır kırması kelimesi kullanılmaz. Mısır kırması yerine "hırhır" kelimesi kullanılmaktadır.

[14] Laper spatulaya benzeyen, ahşaptan yapılan bir mutfak aletidir. Lahana yemeği yaparken ve pekmez kaynatılırken sıklıkla kullanıldığı görülmektedir.

Malzemeler:

Bir adet bayat ekmek

Dört çorba kaşığı tereyağı

İki kâse yoğurt

Bir adet soğan

Yarım çorba kaşığı salça

Yapılışı:

Bayat ekmekler küçük dilimler haline gelecek şekilde kırılır ve fırın tepsisine serilir. 180 derecelik fırına atılarak üzeri kızarana kadar bekletilir. Önceden sobanın formasına atılır ve sürekli kontrol edilerek pişirilirdi. Üzerine yan tarafta eritilen dört çorba kaşığı kadar tereyağı, yağ ekmekleri ıslatacak şekilde gezdirilir. İki kâse yoğurt çırpılarak üzerini kaplayacak şekilde ekmeklerin üzerine dökülür ve tekrar fırına verilir. Yoğurt eklenmezse bir kaşık tereyağı ile bir adet dilimlenmiş soğan kavrulur ve soğanlar pembeleşince yarım çorba kaşığı domates salçası eklenip oluşturulan karışım ekmeklerin üzerine yayılır ve üzeri kapatılarak kendi buharı ile pişmesi beklenir [K. 15].

2.2.1.7. Malahto

Malahto, Gürcüce fasulye yemeği anlamında kullanılmaktadır [K. 14]. Borçka[15]'da yapılan bir yemektir.

Malzemeler:

Bir kilo taze fasulye

Dört tane pırasa sapı

Bir bağ maydanoz

Bir kâse ceviz

Bir tutam kinzi

Bir tutam reyhan

Bir çorba kaşığı korova

Yarım çorba kaşığı tuz

[15] Borçka'da sıklıkla yapılan bu yemeğin, kendilerinin Gürcü olduğunu söyleyen Heba ve Maradit köylerinde ve Maçahel yaylasında yaşayan kişilerce yapıldığı gözlenmiştir. Biz burada Macahel'den derlediğimiz tarifi yazdık.

Yapılışı:

Bir kilo taze fasulye yıkanır. İpleri temizlenir ve kırılır. Yarım çorba kaşığı tuz eklenen suda kaynatılan taze fasulyeler haşlanılır. Teknenin içine pırasa sapı, maydanoz, bir kâse ceviz, bir tutam kinzi, üç dal doğranmış pırasa, bir tutam reyhan eklenip taşla dövülür. Kaynamaya başlayana kadar tekrar ateşin üzerine alınır. Bu aşamada çok uzun süre ateşin üzerinde kalmamalıdır aksi halde yemeğin rengi koyulaşır. Korova, bir kaşık kaymak ya da süt eklenip tekrar taşla dövülen malahto son bir kez daha bir taşım kaynatılarak hazır hale getirilir [K. 14].

2.2.1.8. Kargana

Kargana, kaygana olarak da telaffuz edilmektedir. Öztürk, Karadeniz Ansiklopedik Sözlükte kelimenin Lazca "karğana" şekline işaret etmiştir (Öztürk, 2005: 645). Hopa'da karışık anlamında kullanılmaktadır. Mısır ekmeği ile tüketilir.

Malzemeler:

Bir bağ marul

Altı tane domates yaprağı

Bir bağ pazı

Bir adet soğan

Bir tutam kinzi

Üç çorba kaşığı mısır unu

Üç yumurta

Bir çorba kaşığı sıvı yağ

Bir tatlı kaşığı tuz

Bir çay kaşığı pul biber

Yapılışı:

Marul, domates yaprağı, pazı, soğan, domates, kinzi, maydanoza tuz ve pul biber eklenerek bir çorba kaşığı yağ ile tavada kavrulur. Sebzeler ölünce içine iki üç kaşık mısır unu eklenip biraz daha kavrulur. İstenilirse üç tane yumurta yan tarafta çırpılıp Üzerine eklenebilir [K. 6].

2.2.1.9. Motrevli

Motrevli, Gürcüce sürükleyerek getirmek anlamındaki "motreva, მოთრევა " (Fono, 2013: 147) kelimesinden gelmektedir. Motrevli, derleme yaptığımız kaynak kişi tarafından ekmeğin kaşık gibi yemeğin içinde sürüklenmesi suretiyle yenilen bir yemek olarak tanımlanmıştır[K. 1]. Yeme alışkanlığı nedeniyle bu ismi aldığı söylenebilir.

Malzemeler:

Bir adet beyaz lahana

Bir adet soğan

Bir çorba kaşığı tereyağı

Yarım çorba kaşığı salça

Bir çorba kaşığı cova

Yapılışı:

Orta boy bir beyaz lahana dörde bölünüp bol su ile haşlanır. Piştikten sonra suyu süzülerek kesme tahtasının üzerinde doğranır. Yan tarafta soğan ve tereyağı kızartılır ve yarım çorba kaşığı salça ile bir çorba kaşığı cova da yağın içinde kavrulur. Daha sonra lahanalar üzerine eklenir. Bir iki dakika daha pişirilerek ocaktan alınır. Ekmek bandırarak, ekmeği motrevlinin içinde sürükleyerek yenir [K. 1].

2.2.1.10. Kartopi Şorva

"Kartopi, კარტოფილი" Gürcüce patates anlamındaki "kartopi" (Fono,2013: 581) kelimesinin Artvin bölgesinde kullanılan şeklidir. Kartopi şorva, Artvin'in merkezinde ve bütün ilçelerinde yapılan bir yemektir. Kartopi şorva ismiyle daha çok Şavşat ve Ardanuç'ta bilinir. Diğer ilçelerde patates kavurması[16] adıyla da yapılmaktadır.

Malzemeler

Üç adet patates

Bir adet soğan

Bir çorba kaşığı tereyağı

Bir tatlı kaşığı tuz

[16] Şavşat ve Ardanuç'un yaylaları, köyleriyle eski yerleşim yerlerinde kartopi şorva olarak bilinir. Modernleşmeye başlayıp patates kavurması adını aldığı bölgelerde yemeğe salça, karabiber ve pul biber gibi çeşitli baharatların da katıldığını görmekteyiz.

Yapılışı:

Tereyağı ve soğan kızartılır. Üç tane patates çiğ olarak küp küp doğranır. Bir tatlı kaşığı tuz ile bir su bardağı su ilave edilir. Suyu azaldıkça su ilave edilerek patatesler pişene kadar kavurma işlemine devam edilir, patatesler piştiğinde yemeye hazır hale gelir. [K. 1].

2.2.1.11. Harşo

Harşo, Gürcüce haşlamak, pişirmek anlamlarına gelen "harşva, ხარშვა"(Fono,2013: 299) kelimesinden türeyerek kullanılmaya devam etmiş bir yemek ismidir. Artvin ilinin bütün ilçelerinde yapılmaktadır. Mısır ekmeği ile birlikte tüketilir.

Malzemeler:

Bir kâse peynir

Bir adet soğan

İki çorba kaşığı tereyağı

Bir çay kaşığı pul biber

Bir çay kaşığı tuz

Yapılışı:

Bir adet soğan ince doğranır ve bir tencerede iki çorba kaşığı tereyağı ile kızartılır. Üzerine bir su bardağı su eklenip kaynatılır. Üzerine bir kâse peynir, yarım çay kaşığı pul biber, yarım çay kaşığı tuz eklenip kaynatmaya devam edilir. Tuzu atıldıktan sonra beş dakika daha ocakta kalan harşo yemeye hazır hale gelir. Gerekirse su ilave edilebilir [K. 19].

2.2.1.12. Puçiko

İpi temizlenip kırılan fasulyenin kurutulması ile yapılan bir yemektir. Artvin'de bütün ilçelerde yapılmaktadır.

Malzemeler:

Yarım kilo puçiko

Bir kâse gendime

Bir adet orta boy soğan

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Bir çorba kaşığı tereyağı

Bir çorba kaşığı salça

Yarım çorba kaşığı tuz

Yapılışı:

Yarım çay bardağı sıvı yağ ile iki çorba kaşığı tereyağında rendelenmiş bir adet soğan kavrulur. Soğanın kokusu çıkınca bir çorba kaşığı salça eklenir ve kavurmaya devam edilir. Puçiko yapılmaya başlanmadan bir saat önce yarım kilo puçiko ve bir kâse gendime ayrı teknelerde ılık suyun içinde bekletilir. Bu işlemin yapılma sebebi hem puçikonun hem de gendimenin pişmesi zaman alan ürünler olmasıdır. Bu şekilde yemeğin pişme süresi kısaltılmış olunur. Önceden ıslatılan puçiko ve gendime de tencereye alındıktan sonra puçikoların üzerini geçmeyecek kadar ılık su eklenir. Son olarak yarım çorba kaşığı tuz ilave edildikten sonra yemek kısık ateşin üzerinde pişirilmeye başlanılır. Yemek pişerken suyu azaldıkça üzerine azar azar kaynar su eklenir. Pişme işlemi tamamlanana kadar suyu sürekli kontrol edilmelidir. Gendime, suyu içine çeken bir yapıya sahip olduğu için yemeğin suyu sürekli azalabilir. Pişme esnasında yemeği çok fazla karıştırmamak gerekmektedir. Eğer sürekli karıştırırsak fasulyeler ezilir ve yemeğin görüntüsü istenilen gibi olmaz. Yarım saat ocakta kalan puçiko yemeye hazır hale gelir [K. 29]

2.2.1.13. Çarhala

Çarhalanın ana malzemesi pazıdır. Ancak ıspanakla yapıldığı da görülebilir.

Malzemeler:

Bir bağ pazı

Bir adet soğan

Bir çay bardağı bulgur

Bir çay kaşığı tuz

Bir çay kaşığı pul biber

Bir tatlı kaşığı salça

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

Yarım çay bardağı sıvı yağ ile bir adet ince dilimlenmiş soğan kavrulur. Bir tatlı kaşığı salça eklendikten sonra yıkanıp doğranmış pazılar üzerine ilave edilir. Ardından bir çay bardağı bulgur da pazıların üzerine eklenerek karıştırılır. Bir çay kaşığı tuz da yemeğe katıldıktan sonra pazıların üzerine çıkmayacak kadar su eklenir. Yirmi dakika pişen çarhala yemeye hazır hale gelir. İsteğe göre pul biber katılabilir [K. 29].

2.2.2. Sarmalar ve Dolmalar

2.2.2.1. Cadi Sarması

‘Cadi’ Artvin ilinde, halk arasında mısır ekmeği yerine kullanılan bir kelimedir. Diğer sarma ve dolmalardan en önemli farkı şeklinin üçgen biçiminde olmasıdır. Cadi dolması sadece Yusufeli ilçesinde yapılan bir yemektir. Cadi dolması olarak da bilinmektedir. Artvin’in diğer ilçelerinde görülmez.

Malzemeler:

Yarım kilo mısır unu

Yarım kilo ince doğranmış kavurma

Yarım demet taze nane

Yarım demet taze soğan

Yarım demet maydanoz

Bir tatlı kaşığı tuz

Bir tatlı kaşığı pul biber

Bir çay bardağı sıvı yağ

İki çorba kaşığı tereyağı

Yapılışı:

Yarım kilo ince öğütülmüş mısır unu, yarım kilo ince doğranmış kavurma, taze nane, taze soğan, maydanoz, bir tatlı kaşığı tuz, bir tatlı kaşığı pul biber, bir tatlı kaşığı pul biber ve bir çay bardağı sıvı yağ karıştırılır. Üzerine yavaş yavaş su alınarak karışım cıvık bir hamur kıvamına gelene kadar yoğurulur. Eğer cıvık olmazsa dolma sert olur bu yüzden iç malzeme cıvık olmalıdır.

Taze asma yaprakları suda haşlanır ya da salamura edilmiş asma yaprakları kullanılır. Asma yaprakları açılır ortasına iç malzemeden konulur ve üçgen şekli verilerek yapraklar kapatılır. Bir tencerenin altına kuzu kaburgasının etli kısmı dizilir. Üzerine üçgen şekli verilmiş sarmalar dizilir. Sarmaların üzerini geçmeyecek kadar su ilave edilir. Üzerine iki çorba kaşığı tereyağı, bir çay bardağı sıvı yağ ilave edilir. Bir buçuk saat kısık ateşte pişirilir. Piştikten sonra soğuması beklenir. Ilıkken geniş bir tepsiye ters çevrilir. Kaburgalar üstte olacak şekilde servis edilir [K. 24]

2.2.2.2. Etli Karalahana Sarması

Karalahana, Karadeniz'de çok sık yetiştirilen ve çeşitli yemekleri yapılan bir bitkidir. Artvin'de de çok fazla tüketilen bitkinin sarmasını ilin merkezinde ve bütün ilçelerinde görmekteyiz.

Malzemeler:

Üç bağ karalahana

Bir kilo kıyma

Bir su bardağı pirinç

İki çorba kaşığı domates salçası

Yarım çorba kaşığı tuz

Bir adet kuru soğan

Yarım bağ maydanoz

Bir tatlı kaşığı pul biber

Bir tatlı kaşığı karabiber

Yarım su bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

Beş litrelik bir tencerede su kaynatılır. Suya bir tatlı kaşığı tuz atılır. Karalahanalar yıkandıktan sonra üst üste hepsi aynı yönde olacak şekilde dizilir ve kaynayan suyun içine atılarak sapları yumuşayana kadar pişirilir. Sapları yumuşayan lahanalar bir süzgece alınarak soğumaları beklenir.

Bir kilo kıymanın içine bir su bardağı yıkanmış pirinç, bir adet ince doğranmış kuru soğan, iki çorba kaşığı salça, yarım su bardağı sıvı yağ, pul biber, karabiber ve tuz katılarak yoğurulur. Soğuyan lahanaların içine hazırlanan iç malzemesi koyularak küçük ve tombul olacak şekilde sarılır. Derin bir tencereye sarılan sarmalar dizilir. Üzerini geçmeyecek kadar su eklenen sarmalar kısık ateşte bir saat piştikten sonra yemeye hazır hale gelir [K. 28].

2.2.2.3. Gorgot Sarması

Gorgot; Artvin, Rize, Trabzon gibi Doğu Karadeniz illerinde "korkota, korkoti, gorgot" gibi telaffuzlarıyla karşımıza çıkan bir kelimedir (Öztürk, 2005: 709) Çalışmamızda da mısır yarması yerine kullanıldığı gözlemlenmiştir. Karalahanadan yapılan bir sarmadır. Artvin merkez ve diğer ilçelerde de yapıldığı görülmektedir.

Malzemeler:

İki bağ karalahana

Yarım kilo mısır hırgılı

Bir adet kuru soğan

Bir bağ taze nane

Bir bağ maydanoz

Bir tatlı kaşığı tuz

Bir çorba kaşığı domates salçası

Bir tatlı kaşığı pul biber

Bir tatlı kaşığı karabiber

Yarım su bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

Üç litre su bir tatlı kaşığı tuz ile kaynatılır. Kaynayan suyun içine yıkanmış karalahanalar koyulup sapları yumuşayana kadar pişirilir. Soğumaya bırakılır.

Yarım kilo hırgıl güzelce yıkanır. İçerisine bir adet kuru soğan ince ince doğranır. Bir bağ taze nane, bir bağ maydanoz, bir tatlı kaşığı tuz, bir çorba kaşığı domates salçası, bir tatlı kaşığı pul biber, bir tatlı kaşığı karabiber, yarım su bardağı sıvı yağ eklenir ve malzemeler birbirine karışana kadar karıştırılır. İç harcı hazırlandıktan sonra çok ince olmayacak şekilde karalahanalar sarılır. Tencerenin altına bir sıra karalahana serilir. Üzerine aynı yönde olacak şekilde sarmalar dizilir. Kısık ateşte yaklaşık bir saat pişirilir [K. 29].

2.2.2.4. Yaprak Sarması

Malzemeler**:**

Bir kilogram pirinç

Üç adet soğan

Bir diş sarımsak

Bir çorba kaşığı salça

Bir su bardağı ayçiçek yağı

Bir bağ maydanoz

Yarım bağ dereotu

Bir çorba kaşığı kuru nane

İki tatlı kaşığı tuz

Bir tatlı kaşığı pul biber

Yapılışı:

Asma yaprağı[17] toplanır ve üzerindeki tozlar temizlenerek yıkanır. Yapraklar önceden kaynayan suyun içine atılarak rengi değişene kadar bekletilir. Rengi değişmeye başlayan yapraklar sudan çıkarılır ve bir ilistirin içine alınarak suyu süzülür.

Yaprak sarmasının iç malzemesi, üç soğan ince şekilde doğranır daha sonra bir kaşık salça ve bir su bardağı ayçiçek yağı ile kavrulur. Üzerine bir kilo pirinç yıkanarak eklenir. Bir diş sarımsak, bir bağ maydanoz, bir çorba kaşığı nane, bir tatlı kaşığı karabiber, bir tatlı kaşığı pul biber, yarım bağ dereotu iki tatlı kaşığı tuz da ilave edildikten sonra karıştırılan iç malzeme bir müddet kendi sıcağı ile bekletilir. İç malzemesi de hazırlandıktan sonra yaprakların içine konulan pirinçli karışım ince ve uzun şekilde sarılır. Geniş ve alçak bir tencereye dizilen yaprak sarmalarının üzerine limonlar ince ve yuvarlak biçimde dilimlenir. Son olarak yarım su bardağı sıvı yağ ve bir su bardağı su eklenerek kısık ateşte bir saat pişirilir [K. 1].

[17] Asma yaprağı toplanırken kokulu siyah üzümün yaprağı tercih edilir. Bu üzümün yaprağı daha ekşi ve mayhoştur. Haziran sonu ya da temmuz ayının başında üzümler meyve vermeden ilk çıkan taze yapraklar toplanılır. Yaprak toplandıkça arkasından tazeleri gelir. Toplanmazsa gittikçe olgunlaşır ve sertleşir. Sert yapraklar sarma yapmak için uygun değildir.

2.2.3. Kebaplar

2.2.3.1. Artvin Döneri

Döner, Artvin'de genellikle herkesin severek tükettiği, özel yere sahip olan bir yiyecektir. Artvin dönerinin en belirgin özelliği Hemşin kuzusu kullanılmasıdır. Hemşin kuzusu kullanılma sebebi ise kokusunun olmamasıdır. Artvin'de döner bütün ilçelerde yapılmaktadır. Hatta kurban bayramlarında kurban kesenler kendi köylerinde dönerlerini yapabilirler. Sabahları erken saatlerde başlanarak döner yeme alışkanlığı yaygındır.

Malzemeler:

On kilo kuzu eti

Bir kilo soğan

Yüz gram tuz

İki yüz gram karabiber

Yarım domates

Yapılışı:

Öncelikle kuzu eti kemiklerinden ayrılır ve sinirleri temizlenir. Sinirleri temizlenen et döner şeklinde ve çok ince olmayacak şekilde açılır. Ardından dönerin sosu hazırlanır. Dönerin sosunu hazırlamak için, bakır bir tepsi içerisinde tuz, karabiber, domates ve soğanlar karıştırır. Jöle kıvamına gelene kadar karıştırma işlemi devam eder. Sos da hazırlandıktan sonra dönerin marine edileceği tepsiye tuz serpilir.

Döner şeklinde açılmış olan et tepsinin üzerine alınır ve üzerine tuz atılır ardından önceden hazırlanmış sostan üzerine dökülür. Açılan etler bitene kadar her kata sos ve tuz serpilerek işlem devam ettirilir. Soslama işlemi bittikten sonra et, bir gün dinlenmeye bırakılır. Ertesi gün orantılı bir şekilde şişe dizilir. Eğer kuzu eti çok yağlı olursa yüzde on oranını geçmeyecek kadar sığır eti karıştırılabilir. Sığır eti kullanılacaksa but kısmından tranç denilen bölgeden olması tercih edilir. Şişe dizilen döner, odun ateşinde çevrilerek pişirilir ve yemeye hazır hale gelir [K. 37].

2.2.3.2. Ferdali Kebap

Ferdali kebap Yusufeli'nde yapılan bir kebaptır. Perde kebabı olarak da bilinmektedir.

Malzemeler:

Beş kilo kıyma

İki kilo iç yağı

İki adet soğan

Yarım ekmek

Bir buçuk çorba kaşığı tuz

Bir çorba kaşığı pul biber

Yarım çorba kaşığı karabiber

Bir çorba kaşığı reyhan

Yapılışı:

Beş kilo yağsız kıyma ile iki adet soğan ve yarım ekmek kıyma makinesinden geçirilerek inceltilir. İçerisine bir buçuk kaşık tuz, bir kaşık pul biber, yarım kaşık karabiber ve yarım kaşık reyhan eklenerek çiğ köfte yoğurulur gibi yoğurulur. Kıyma birbirinden ayrılmayacak hale geldiğinde üç eşit parçaya bölünür. Her parçaya yuvarlak şekil verilir. Yuvarlak hale getirilen kıymanın dışı iç yağı ile sarıldıktan sonra sırayla döner şişine geçirilir. Odun ateşinde yavaş yavaş döndürülerek pişirilir. İsteğe bağlı olarak daha az kıyma ile yapılabilir ve küçük cağlarla da pişirilebilir [K. 41].

2.2.4. Av Yemekleri

2.2.4.1. Güveçte Bıldırcın

Bıldırcın tüylerinden temizlenir. Kemiklerinden ayrılır ve kuşbaşı şekilde doğranır. Orta boy bir güvecin içine önce bıldırcın etleri dizilir, üzerine üç tane patates küp küp doğranır, üçüncü kata ise iki tane havuç yine küp küp doğranılarak eklenir. Güvecin en üstüne bir tane soğan doğranır, beş diş sarımsak, yarım çay bardağı sıvı yağ ve bir tatlı kaşığı tuz eklenen güvecin kapağı sıkıca kapatılır. İki saat boyunca kısık ateşte pişirilir [K. 32]

2.2.4.2. Külbastı

Külbastı Artvin dağlarında avlanmaya giden avcıların avlarını av alanında pratik bir yöntemle yemeğe çevirmek için yaptıkları bir yemektir. Közün üzerine direk olarak atıldığı için külbastı adını almıştır [K. 32].

Malzemeler:

Çengel boynuzlu yaban keçisi

Tuz

Yapılışı:

Dağlarda yaşayan yaban keçisi avlanılır. Derisi soyulur. İç organları boşaltılır. Eti kemiğinden ayrılır. Ormandan toplanan odunlar yakılarak kül oluşturulur. Sadece tuzlanan et, olduğu gibi közün üzerine atılır. Piştikten sonra yemeye hazır hale gelir.

2.2.4.3. Karakuş

Karakuş, Artvin'de yaşayan avcıların sıklıkla avladıkları bir kuş türüdür. Avcılar avlanmaya giderken yanlarında çok fazla eşya ve yiyecek götürmezler. Avladıkları hayvanları av alanında pişirip yemek ihtiyaçlarını giderirler. Karakuş da avcılar için kolay pişen bir yemek olduğu için sıklıkla yapılan bir yemek türüdür [K. 32].

Malzemeler:

Karakuş

Tuz

Yapılışı:

Artvin yaban hayatından avlanan karakuş tüylerinden temizlenir. İçi temizlenir ve tuzlanır. Ağaçların dallarından şiş yapılır. Temizlenen kuş şişe geçirilir. Yerde yakılan odun ateşinin külünün üzerinde sürekli çevrilerek kemiklerinden ayrılana kadar pişmesi sağlanır [K. 32].

2.3. Özel Günlerde ve Geçiş Törenlerinde Yapılan Yiyecekler

2.3.1. Çerkez Tavuğu

Artvin'de özel bir misafir geldiğinde ya da bir davet olduğunda Çerkez tavuğu ilk yapılan yemeklerden biridir. Artvin merkezde ve tüm ilçelerinde yapılmaktadır ancak Hopa ve Arhavi'de daha çok bilinmektedir.

Malzemeler:

Bir bütün tavuk

Bir kilo ceviz

İki dilim mısır ekmeği

Dört diş sarımsak

Yarım çorba kaşığı tuz

Bir tatlı kaşığı pul biber

Çeyrek limon

Yapılışı:

Bir kilo ceviz ya da fındık, iki dilim mısır ekmeği ve üç dört diş sarımsak ahşap teknede taşla dövülür, ceviz ya da fındık yağını bırakana kadar elle yoğurulur, bu aşamada cevize çeyrek limon sıkmak yağının çıkmasına yardımcı olur. Yarım fincan kadar çıkan yağ ayrılır. Diğer tarafta bir bütün tavuk (yerli tavuk) haşlanır. Dövülerek oluşturulan cevizli karışıma tuz ve pul biber eklenir ve haşlanan tavuğun suyu karşıma mayonez kıvamına gelene kadar yavaş yavaş katılır. Macun kıvamındaki karışım bir borcamın zeminine serilir. Haşlanan tavuğun eti küçük küçük parçalar haline getirilir ve cevizli karışımın üzerine serpilir. Cevizden çıkan yarım fincan yağ tavukların üzerine sos olarak dökülür. Soğuk servis edilir. Önceden bıldırcın ya da avlanan herhangi bir yabani kuştan da yapılırmış [K. 6].

2.3.2. Gelin Poğaçası

Gelin poğaçası, Artvin'de düğünden bir gün sonra yeni evlenen gelinin yoğurduğu bir poğaçadır. Geleneğe göre düğünden bir gün sonra gelinin ve damadın yakınları ya gelinin evinde ya da kayınvalidenin evinde toplanırlar. Yere önceden bu tören için hazırlanmış süslü örtüler serilir. Ortaya büyük bir tekne koyulur. Gelin o teknenin içinde poğaça hamuru yoğurur. Gelin hamuru yoğururken damat gelinin arkasından hamurun içine metal para atar. Para bir tane olabileceği gibi tek sayı olmak koşulu ile birden fazla da olabilir. Poğaçalar piştikten sonra önceden hazırlanmış olan diğer ikramlıklarla beraber davetlilere dağıtılır.

Para kimin poğaçasından çıkarsa o kişinin şanslı ve bereketli olacağına inanılır. Yemekler yenildikten sonra eğlenceler düzenlenir. Yöresel oyunlar oynanır.

Bu tören, bereket simgesi olmasının yanında gelini yeni geldiği çevreye tanıtmak ve aynı zamanda gelinin becerisini sınamak amaçlarıyla düzenlenmektedir. Gelin poğaçasını yoğururken nasıl yoğurduğu, teknesinin etrafında hamur bırakıp bırakmadığı, yoğurma işleminden sonra tekneyi temizleyip temizlememesi, poğaçanın lezzeti gibi unsurlar tören boyu davetliler tarafından dikkat edilen unsurlardır.

Törene sadece kadınlar katılırlar. Damat yalnızca poğaçaya para atmak için içeri girer. Ancak son yıllarda tamamen eğlenmek için sürdürülen bu geleneğe erkeklerin de katıldıkları görülmektedir.

Malzemeler:

Sekiz yumurta

İki çorba kaşığı şeker

İki çorba kaşığı tuz

Bir kâse yoğurt

Bir kâse süt

Bir kâse kaymak

İki tatlı kaşığı karbonat

Aldığı kadar un

Yapılışı:

Sekiz yumurta, iki çorba kaşığı tuz, iki çorba kaşığı şeker, bir kâse yoğurt, bir kâse süt ve bir kâse kaymak bir tekneye alınır. Tuz ve şeker eriyene kadar karıştırılır. Tuz ve şeker eridikten sonra üzerine yavaş yavaş unla birlikte iki tatlı kaşığı karbonat eklenir. Poğaça hamuru ele yapışmayacak kıvama gelene kadar un eklenerek yoğurma işlemine devam edilir. Hamur istenilen kıvama ulaşınca hamura poğaça şekli verilerek tepsilere dizilir. 200 derecelik fırında yarım saat pişirilir [K. 28].

2.3.3. Aşure

Aşure kelimesi Ferit Develioğlu tarafından Arapça bir isim olarak *Muharrem'in onuncu günü pişirilen buğday tatlısı* olarak tanımlanmıştır (Devellioğlu,48, 2004).

Aşure ülkemizin bütün illerinde yapılan bir tatlıdır. Diğer şehirlerde olduğu gibi Artvin'de de Muharrem ayının onuncu gününde yapılıp komşulara ve yakınlara dağıtılır. Aşure, Artvin'de diğer bölgelerden farklı olarak dini bayramlarda ve bebekler için düzenlenen kırk çıkarma törenlerinde de yapılmaktadır. Bu yüzden bu başlık altında incelemek daha doğru olacaktır.

Artvin'de aşure sütlü de yapılmaktadır. Sütlü aşure yapılırken malzemeler tencereye alındığında sıcak su ile beraber içine yarım kilo kadar da ılık süt katılır. Diğer bütün işlemler aynı şekilde devam eder [K. 30]. Eskiden şeker bulmakta zorlanıldığı için aşureye tatlandırmak amacıyla şeker yerine pekmez de katıldığı bilinmektedir. Ayrıca karabiber ve karanfil de aşureyi tatlandırmak için kullanılan diğer baharatlardandır [K. 42].

Malzemeler:

İki su bardağı aşurelik buğday

Bir su bardağı fasulye

Bir su bardağı nohut

Bir su bardağı mısır yarması

Bir su bardağı kuru üzüm

Bir su bardağı fındık içi

Bir su bardağı doğranmış kuru incir

Bir su bardağı doğranmış kuru kayısı

Yarım kilo şeker

Bir adet nar

Bir adet portakal

Bir su bardağı öğütülmüş ceviz

Yapılışı:

İki su bardağı aşurelik buğday, bir su bardağı kuru fasulye, bir su bardağı mısır yarması ve bir su bardağı nohut ayrı ayrı pişirilir. Suları süzülür ve bir tencereye alınır. Malzemelerin üzeri su ile kapanacak kadar sıcak su ilave edilerek tekrar pişirilmeye başlanılır. Yarım kilo şeker malzemelerin üzerine eklenir. On beş dakika daha pişen bakliyatların üzerine kuru üzüm, kuru incir ve kuru kayısılar küçük parçalar halinde dilimlenerek katılır. On dakika daha piştikten sonra ocak kapatılır. Eğer pişerken suyu azalırsa sıcak su ilave edilebilir.

Çorba kıvamında bir karışım elde edilir. Pişen aşureler kâselere alınarak soğuduktan sonra üzerleri nar, portakal ve ceviz ile süslenir [K. 25].

2.3.4. Lohusa Şerbeti

Lohusa şerbeti nöbet şekeri ya da kızarmık şekeri olarak bilinen kırmızı renkli bir şekerden yapılmaktadır. Lohusa kadınlara sütlerinin bol olması için içirilen bir şerbettir.

Artvin'de bebek doğduktan sonra annenin sütü yoksa ya da az geliyorsa akla gelen ilk çözüm yöntemi anneye lohusa şerbeti içirmektir. Bu alışkanlıktan yayılan lohusa şerbeti hazırlama geleneği, kırmızı ve güzel görüntüsü nedeniyle ilerleyen süreçte bebekler için düzenlenen kırk çıkarma törenlerinde misafirlere ikram edilmeye başlanmış ve gelenek bu şekilde devam etmiştir [K. 25].

Malzemeler:

Bir kâse kızarmık şekeri

Bir litre su

Badem

Fıstık

Yapılışı:

Bir kâse kızarmık/ nöbet şekeri bir litre su ile kaynatılır. Şeker tamamen eriyip su şekerin rengini alınca soğumaya bırakılır. Ilık olarak tüketilir. Bardaklara alındığında üzerine badem ya da fıstık atılarak süslenir [K.24].

2.3.5. Un Helvası

Helva Arapçadan dilimize geçmiş bir kelime olup sözlük anlamı; unlu, yağlı ve şekerli maddelerle yapılan bir tatlıdır (Devellioğlu, 2004: 354). Bu tanımdan da yola çıkarak aynı malzemelerle farklı şeyler yapılabilme imkânı olmasına rağmen bireylerin belleklerine kodlanan yazılı olmayan yemek tariflerinin yemek kültürünü oluşturduğunu söyleyebiliriz (Eker, 120: 172). Türk halk geleneği içinde ölen kişi için helva kavrulması ve ölünün ardından yemek verilmesi yaygın bir şekilde görülmektedir. Sedat Veyis Örnek de ölünün kırkıncı ve elli ikinci günlerinde helva dağıtıldığından bahsetmiştir. Ayrıca *' ölenin üçüncü ve yedinci günlerinde de mevlit okutulduğu, dua edildiği, yemek verildiği ve helva dağıtıldığı bilinmektedir'* (Örnek,220, 1976) İfadesini kullanmıştır.

Artvin'de ölüm olayı gerçekleştiğinde taziyeye gelen insanlara yemek yedirilir. Cenaze evinde yedirilen yemeklerin ölen kişinin ameline faydasının olacağı düşünüldüğü için gelen hiç kimse yemek yemeden evden yollanmaz. Bu yemekler cenaze evinde pişirilmez. Komşu ve akrabaların getirdikleri yemekler dağıtılır. Cenaze evinde, cenaze günü

sadece un helvası kavrulur. Onun dışında ocak yakılmaz [K. 30] Helva kavrulduğunda kokusunun ölen kişiye ulaştığı ve ölünün ruhunu rahatlattığı düşünülmektedir. Bunun yanı sıra ölü için okutulan mevlitlerde de un helvası kavrulmaktadır [K. 31].

Malzemeler:

Bir su bardağı sıvı yağ

İki yemek kaşığı tereyağı

Yarım kilo un

Yarım su bardağı dövülmüş ceviz

Yapılışı:

Bir su bardağı sıvı yağ ve üç çorba kaşığı tereyağı geniş bir tencerede eritilir. Üzerine yarım kilo buğday unu eklenir. Un, yağ ile ıslanması için yavaş yavaş eklenir. Bu aşamada yarım su bardağı dövülmüş ceviz de tencereye alınır. Yağ ile ıslanan un ceviz karışımı kısık ateşte yaklaşık yarım saat kavrulur. Unun rengi kiremit rengine dönene kadar kavurma işlemine devam edilir. Yan tarafta iki su bardağı şeker ve iki su bardağı su kaynatılarak şerbet haline getirilir. Kısık ateşte kavurma işlemi devam eden unun üzerine yavaş yavaş şerbet yedirilir. Şerbetle özdeşleşen un biraz daha karıştırıldıktan sonra servis tabağına alınır. Üzerine bastırılarak sekil verildikten sonra bıçakla küçük dilimlere ayrılır. Soğuyunca üzerine pudra şekeri serpilir [K. 31].

2.4. Hamur İşleri

2.4.1. Unlar

2.4.1.1. Mısır Unu

Mısırlar toplanıp kurutulur. Önceden ambarlarda saklanan kurumuş mısırlar artık serin dolaplarda saklanıyor. İhtiyaç oldukça istenilen kadar mısır su değirmenlerinde öğütülerek kullanılır. Tamamı öğütülüp un halinde saklanmaz çünkü un haline gelen mısır bayatlar, saklamak daha zor olur. Hopa'da insanlar mısır unu ihtiyaçlarını kendi tarlalarından hasat ettikleri mısırlarla bu şekilde karşılarlar [K. 6].

2.4.1.2. Haşlı Mısır Unu

Mısırlar kazanda haşlanır. Soğuyunca taneleri ayrılır. Kurutulur ve değirmende öğütülerek un haline getirilir [K. 15].

2.14.3. Kavut Unu

Kavut unu, süpürge otunun sapı, süpürge çekirdeği, kabak çekirdeği, buğday, arpa, fasulye, çavdar, armut çekirdeği yıkanır. Gölgede kurutulur. Kavrularak da kurutulabilir. Kuruyan malzemeler değirmende öğütülerek un haline getirilir [K. 35].

2.4.2.Ekmekler

Ekmek temel besin kaynağı olarak farklı şekillerle karşımıza çıkmaktadır. Artvin'de de bütün Karadeniz'de olduğu gibi mısır ve mısır ekmeği yoğun olarak tüketilmektedir. Ancak bunun yanında buğday unundan yapılan ekmekler de geçmişten bu yana yapılmaya devam etmektedir. Yemek kültürünün oluşmasında coğrafyanın etkisi bu noktada dikkat çekmektedir. Artvin mısırın yanında buğday da üretilebilen iklim koşullarına sahiptir**.** Hatta günümüzde ekilmemesine rağmen eski dönemlerde Artvin merkezde buğday da ekildiği bilinmektedir. Muvahhid Zeki, Ardanuç ve Şavşat'ta yazlık ve kışlık olmak üzere buğday ve arpa ekildiğinden bahsetmiştir (Zeki, 2010: 50). Bu dikkatle bakıldığında Artvin'de mısır ekmeğinin yanı sıra buğday unundan yapılan "tandır ekmeği", "lavaş ekmeği", "pileki taşında ekmek" gibi ekmeklerin ve deniz kenarındaki ilçelerde hamsi kullanılarak yapılan "hamsili ekmek", "geçvey" gibi ekmeklerin yapılıyor olmasının gelenekle ilgili olduğu söylenebilir.

Tüketilen yemekler ile toplumların ekonomik yapısı arasında dikkate değer bir bağ bulunmaktadır. Ekmek ve ekmekle yapılan yemeklerin sayısının fazla olması ekonomik refah düzeyinin çok yüksek olmadığının göstergesi olarak görülmektedir. Beşirli bu durumu

şu şekilde ifade etmiştir. "*Türk kültüründe sosyal ve ekonomik seviyesi düşük topluluklarda, ekonomik sebeple fırından ekmek alınmaz, yufka, ekmek ya da bazlama tarzı köy ekmek çeşitleri ev kadınları tarafından üretilir* (Beşirli, 87: 164). Artvin'de de benzer şekilde yufka, ekmek ya da bazlama tarzı köy ekmek çeşitlerinin evlerde kadınlar tarafından sıklıkla yapıldığı gözlemlenmiştir.

2.4.2.1. Cadi[18]

Mısır ekmeği Karadeniz sahil şehirlerinde yoğun olarak gözlemlenebilen bir ekmek türüdür. Karadeniz'de iklim şartlarına bağlı olarak mısır bol miktarda yetiştirilmekte olup mısırdan yapılan farklı yemeklerin yanı sıra mısırın öğütülerek un haline getirildiğini ve ekmek yapımında sıkça kullanıldığını görmekteyiz. Artvin'de de mısır birçok yemekte kullanılmasının yanında ekmek yapımında da kullanılmaktadır.

Merkez ve tüm ilçelerde mısır ekmeği yapılmaktadır.

Malzemeler:

Bir kilo mısır unu

Bir tutam tuz

Bir çay kaşığı karbonat

Bir kâse yoğurt kaymağı

Bir çay bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

Bir kilo mısır unu, bir tutam tuz, bir çay kaşığı karbonat, bir kâse yoğurt kaymağı, bir çay bardağı sıvı yağ ılık su ile saat yönünde çevirerek yoğurulur. Yoğururken hep aynı yönde çevrilirse ekmek daha iyi kabarır. Mısır unu diğer unlara göre daha fazla suyu içine çeker bu yüzden hızlı yoğurmak gerekir. Aksi halde ekmek gerektiğinden daha fazla suyu içine çektiği için istenilen lezzette olmaz. Yoğurma kabından ayrılacak kıvama geldiğinde yağlanan ekmek tepsisine alınan hamur 180 derecede yaklaşık elli dakika pişirilir.

[18] Cadi Artvin'de halk arasında mısır ekmeği yerine kullanılan bir kelimedir. İlin merkezinde ve bütün ilçelerinde yaygın olarak bu kullanım görülmektedir.

2.4.2.2. Geçvey

Geçvey kelimesi Lazca [K. 6] yanmış, kızarmış anlamlarına gelmektedir. Hamsili ekmeğe benzer. Hamsili ekmekten farklı olarak daha az unla daha cıvık bir hamur elde edilerek pişirilir.

Arhavi, Hopa, Kemalpaşa ilçelerinde yapılmaktadır. Diğer ilçelerde yapılmamaktadır.

Malzemeler:

İki su bardağı un

Bir çay bardağı sıvı yağ

Bir çay bardağı yoğurt

Bir yumurta

Bir tutam marul

Bir tutam maydanoz

Bir tutam yeşil soğan

Yedi sekiz tane ekşi erik

İki yeşilbiber

Dört tane kuru soğan

Bir tutam pazı

Bir kâse temizlenmiş hamsi

Bir tatlı kaşığı karbonat

Bir çay kaşığı pul biber

Bir çay kaşığı karabiber

Yarım çorba kaşığı tuz

Yapılışı:

Marul, pazı yaprakları, maydanoz, kinzi yeşil soğanlar ve kuru soğanlar ince şekilde doğranır. Sebzelerin üzerine tuz eklenerek elle ezilerek yoğurulur. Sebzeler karıştıktan sonra üzerlerine bir kâse kılçığı ayıklanmış hamsi küçük parçalara ayrılmış şekilde eklenir. Bir çay bardağı yoğurt, bir çay bardağı sıvı yağ ve bir yumurta ile birlikte kabartma tozu da karışıma

eklenir. Pul biber, karabiber ve isteğe bağlı olarak başka baharatlar da eklendikten sonra iki su bardağı un yavaş şekilde karışıma yedirilir. Ekmek hamurundan biraz daha cıvık bir hamur elde edilene kadar karıştırılmaya devam edilir. Hamur, yağlanmış bir ekmek tepsisine alınır. Üzerine yıkanmış haldeki ekşi erikler bütün olarak batırılır. 180 derecelik fırında yaklaşık olarak kırk beş dakika pişirilir [K. 6].

2.4.2.3. Hamsili Ekmek

Artvin'in sahilde bulunan Hopa, Arhavi ve Kemalpaşa ilçeleri merkezden farklı olarak balıkçılığın yoğun olarak yapıldığı ve dolayısıyla balığın özellikle de hamsinin hem sadece balık olarak tüketildiği hem de hamsili ekmek örneğinde olduğu gibi yemeklerde yan malzeme olarak kullanıldığı yerlerdir.

Hamsili ekmek merkezde ve ilin deniz kenarından uzak ilçelerinde yapılmamaktadır. Ancak Hopa'ya yakın olmasından dolayı Borçka'da ve Murgul'da çok az da olsa bilindiği gözlemlenmiştir. Murgul'da "hamsikoli" olarak adlandırılmaktadır [K. 43].

Malzemeler:

Bir tutam marul

Bir tutam domates yaprağı

Bir tutam pazı

Bir tutam maydanoz

Bir tutam kinzi

Bir domates

İki yeşilbiber

Beş adet kuru soğan

Bir yumurta

Bir çay bardağı süt

Bir çay bardağı sıvı yağ

Üç su bardağı un

Karabiber, pul biber, tuz

Yapılışı:

Bir tutam marul, bir tutam domates yaprağı, bir tutam pazı, bir tutam maydanoz, kinzi, bir domates, iki yeşilbiber, beş adet kuru soğan doğranır ve sebzeler ölene kadar elle ezerek karıştırılır. Üzerine önceden salamura edilmiş bir kâse hamsi doğranır ve pul biber, tuz, bir çay bardağı sıvı yağ, bir yumurta, bir çay bardağı süt, bir kabartma tozu eklenir. Üç su bardağı un azar azar en son ilave edilir. Ekmek kıvamına gelene kadar un eklenebilir. Yapışmaması için sıvı yağ ile yağlanan tepsinin içine hazırlanan ekmek konulur, tepsinin şeklini alması için üzerine de yağ sürülerek elle bastırılır ve şeklini alması sağlanır. Çok kalın olmamasına dikkat edilir. Kalın olursa içi hamur kalır. Son aşamada üzerine tereyağı ve pul biber konularak 180 derece sıcaklıktaki fırına atılır. Yaklaşık olarak kırk dakikada pişer. Bezen tepsinin bir yarısına mısır ekmeği, diğer yarısına hamsili ekmek konularak da yapılabilir [K. 6].

2.4.2.4. Pileki Taşında Ekmek

Özhan Öztürk, 'Karadeniz Ansiklopedik Sözlük' isimli çalışmasında 'pleki' kelimesini *" 13.yy öncesi Türkçe kayıtlarda bile:gü bileme taşı anlamında olup pilekilerin sadece kilden pişirerek değil de geçmişte pileki taşı adı verilen yumuşak bir taş cinsinin oyularak da elde edildiği ve bileme taşlarının da dairesel bir formda olduğu göz önüne alınırsa muhtemel köken olabilir"* diyerek 13.yy öncesi Çağatay ve Kıpçak dilleriyle alakalandırmıştır.

Pileki, Artvin ilinde kırmızı killi topraktan yapılan ve içerisinde ekmek, bazlama, kırmızı et, tavuk, kebap gibi çok çeşitli yemeklerin yapıldığı özel bir taştır. Pileki taşını Artvin'de insanlar kendileri yaparlar. Yapım süreci şu şekildedir: Kırmızı killi toprak elenir ve ıslatılır. Kuruyan ve kalınlaşan kil ikinci gün tekrar elenir ve pürüzsüz hale getirildikten sonra yeniden ıslatılır ve kurumaya bırakılır. Üçüncü gün toprağa saman eklenir ve ayakla ezilerek samanın kille karışması sağlanır. Daha sonra tekrar elenir. Bu işlem bir hafta kadar her gün aynı şekilde tekrarlanır. Yaklaşık olarak on gün sonra toprak tekrar ıslatılarak istenilen şekil verilir ve etrafı samanla kaplanır. Saman yakılır ve içinde kalan pileki taşı samanın ısısıyla sertleşmeye başlar böylelikle pileki taşı oluşturulur [K.10].

Pileki taşında ekmek Artvin'in merkez köyleri ve tüm ilçelerde yapılmaktadır.

Malzemeler:

Bir kilo un

Bir tatlı kaşığı tuz

İki çorba kaşığı ekşi maya

Yapılışı:

Bir kilo unun içime bir tatlı kaşığı kadar tuz konulur. Tuz unla karıştırılır. Daha sonra eğiş[19] ile ekşi maya[20]dan dan yaklaşık iki çorba kaşığı kadar eklenilir. Bu karışıma yavaş yavaş su ilave edilerek hamur oluşturulur. Bu hamurun yumuşak olması ekmeğin daha iyi kabarmasını sağlar. Yaklaşık olarak iki saat bekletilen hamur, pileki denilen taşın boyutunda yuvarlak bir şekil verildikten sonra tepürün[21] üzerinde tekrar mayalanması için bekletilir. O sırada pileki taşını ısıtmak için odun ateşi yakılır. İki pileki taşının arasında yanan ateş taşlari ısıtır. Ateşle temas eden taş önce siyah bir renk alır. Pileki taşı kızarıp kendi rengine döndüğünde hamur taşın içine yerleştirebilir demektir. Tepürün üzerinde mayalanan hamur taşlardan birinin içine yerleştirilir. Diğer taş üzerine kapak gibi kapatılır. Yerde kalan köz kürek yardımı ile kapatılan taşın üzerine alınır. Hem taşın kendi ısısı hem de üzerine konulan közün sıcaklığı ile ekmek yaklaşık olarak kırk dakikada pişer. Bu sürenin sonunda pileki taşının üzerindeki köz temizlenir ve ekmek pileki taşının içinden alınır [K. 10].

2.4.2.5. Tandır Ekmeği

Tandır yere çukur kazılarak yapılan bir çeşit fırındır. Arapça bir kelime olan "tennür" kelimesinden dilimize geçmiştir (Gemalmaz,1994: 77). Tandırın Türkiye'nin farklı bölgelerinde kebap gibi yemeklerin yapımında da kullanıldığı bilinmektedir. Artvin'de ise sadece ekmek yapımında kullanılmaktadır. Tandır tıka toprağından yapılır. Tıka toprağı kırmızı renkli ve kolay temizlenmeyen bir topraktır. Hod ve çevresinde bulunan bir toprak türüdür. Tıka toprağı ıslatılır ve samanla karıştırılarak kurutulup elenir. Aynı işlem toprağın tandır yapımına hazır hale geldiği düşünülene kadar tekrarlanır. Daha sonra toprağa tandır şekli verilir ve kuruması beklenilir.

Tandır ekmeği Artvin'de sadece Yusufeli ve çevre köylerinde yapılmaktadır. Aşağı ve Yukarı maden köylerinde de sıklıkla yapılmaktadır. Biz çalışmamızda Yukarı Maden (Hod) köyünde yapılan tandır ekmeğinin yapımını ele aldık. Yukarı Maden köyünde, şehir merkezine uzak bir köy olması sebebiyle haftada bir tandır yakılır ve ekmek yapılır. Hafta

[19] Spatulaya benzer metal kaşık.
[20] Ekşi maya, bir su bardağı unu ıslatacak kadar su katılıp karıştırılarak bir hamur elde edilir. Bu hamura iki günde bir tekrar su eklenerek yoğurulur. Bir hafta sonra hamur kabarmaya başlayarak ekşi maya oluşur.
[21] Tepür, ekmek yoğurulan ahşap tekne.

boyunca bu ekmekler tüketilir. Hatta komşulardan birisi tandırını yaktıysa diğer evlerde de hamur yoğurulur, komşunun tandırında herkes kendi ekmeğini yapabilir.

Malzemeler:

Tuz

Ekşi maya

Un

Yapılışı:

Tandır ekmeği yapılmadan önce tandırın içi odunla doldurulur ve ateş yakılır. Yakılan ateş tandırın taşı hazır hale gelene kadar sürekli beslenir. Tandır taşı beyazlaşmaya başlayınca tandırın içi bir sopanın ucuna geçirilmiş olan büyük bir bez yardımı ile silinir. Tandırın içindeki alev sönüp köz haline geldiğinde ekmek yapımı için uygun hale gelmiş demektir. Tandır yakılmadan önce beş kilo un, bir çorba kaşığı tuz ve bir çorba kaşığı ekşi maya ile ekmek hamuru yoğurulur. Tandır ekmeğinin hamuru koyu kıvamlı olmalıdır. Tandır ısınıp hazır hale gelirken hazırlanan hamur da mayalanmaya bırakılır. Yaklaşık iki saat mayalanan hamura patat[22] ile ortası delik kalacak şekilde kocaman bir simit şekli verilir. Bu yastıkla birlikte taşı ısınmış olan tandıra hamurlar yukarıdan aşağıya doğru yapıştırılır. İlk önce tandırın ağız kısmına yakın yerlere ekmekler yapıştırılır ve tandırın kapağı hamurlar kabarana kadar kapatılır. Üst kısımdaki hamurlar kabarınca alt kısma yani köze yakın yerlere de ekmekler yapıştırılır. Bu esnada közün üzerine bir teneke atılarak közün sıcaklığının ekmeği yapan kişiyi yakması engellenir. Tandırın her yeri ekmek dolunca teneke maşa yardımı ile kaldırılır gerekirse köz karıştırılıp sıcaklığın artması sağlanır ve kapak tekrar kapatılıp üzerine kalın bir örtü konulur. Örtünün konulmasının amacı tandırın içine hava girmesini ve dolayısıyla közün alevlenip ekmekleri yakmasını engellemektir. Kapak kapandıktan sonra yaklaşık on beş dakika ekmeklerin pişmesi beklenilir. Ekmeklerin üzeri kızarınca tandırdan alınır [K. 21].

2.4.2.6. Lavaş Ekmeği

Lavaş Farsça bir kelimedir. Bazlama ya da gözleme de denilir. Artvin'in bütün ilçelerinde ve merkezinde yapılır. Tandır ekmeğinden daha yumuşak bir hamurdan yapılır.

[22] Patat, tandır ekmeğine şekil vermek ve ekmeği tandırın içine yapıştırmak için kullanılmaktadır. İçi yünle doldurulur ve yuvarlak bir yastık görünümündedir.

Ekmek gibi sade şekilde olabildiği gibi bazen arasına şekerle karıştırılmış ceviz, patates veya peynir de koyularak pişirilebilir.

Malzemeler:

İki kilo un

Yarım çorba kaşığı tuz

Yarım çorba kaşığı ekşi maya

Yapılışı:

İki kilo un, yarım çorba kaşığı tuz ve ekşi maya karıştırılır. Üzerine yavaşça soğuk su ilave edilerek sert olmayan yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur bir saat mayalanması için bekletilir. Daha sonra yuvarlak şekil verilerek tekrar mayalanmaya bırakılır. Kabarmaya başlayan hamur elle açılır ve ısıtılan tavada hiç yağ koymadan pişirilir. Pişerken yumuşak olması için üzerine kapak kapatılır. Sade şekilde pişirildiği gibi arasına ceviz ve şeker konularak da yapılabilir [K. 20].

2.4.3. Börekler, Keteler ve Makarnalar

2.4.3.1. Çarşaf Böreği

Çarşaf, Farsça birleşik bir isim olan 'çar-şeb' kelimesinden dilimize geçmiştir (Devellioğlu, 153, 2004). Börek kelimesi ise Türkçe 'bur- ' fiilinden türeyen 'açılmış hamurun veya yufkanın arasına peynir, kıyma, ıspanak gibi şeyler konularak pişirilen hamur işi' olarak tanımlanan bir kelimedir (TDK, 1988: 222)

Çarşaf böreği, Yusufeli ve köylerinde yapılan bir börektir. Börek yapılırken hamur bir çarşafın üzerinde açılır. Çarşafın üzerinde ince bir yufka haline getirilen hamurun üzerine iç malzemesi koyulur. Çarşaf bir tarafından yavaşça havaya kaldırılır. Çarşafın kaldırıldığı noktadan başlayarak hamur rulo halde kendiliğinden sarılmaya başlar. Bu işlem yapılırken çarşaf kullanıldığı için börek 'çarşaf böreği' adını almıştır. İçine kaymak koyulduğu için 'kaymak böreği' olarak da bilinmektedir.

Malzemeler:

Bir litre su

Yarım çorba kaşığı tuz

Bir çorba kaşığı ekşi maya

Yarım kilo un

Bir kilo kaymak

Bir su bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

Bir litre suyun içinde yarım çorba kaşığı tuz, bir kaşık ekşi maya eritilir. Yarım kilo un yavaş yavaş suya eklenerek ele yapışmayacak bir hamur elde edilir. Kullanılan unun yapısına bağlı olarak un miktarı değişebilir. Bazı unlar daha ince öğütülmüş olduğu için daha fazla un gerekebilir. Elde edilen hamurdan avuç içi büyüklüğünde koko[23]lar oluşturulur. Bu kokolar mayalanması için üzerine nemli bir bez örtülerek bekletilir. Mayalanan hamur bezeleri bu börek için önceden hazırlanmış çarşafın üzerine alınır. Üzerine bir tatlı kaşığı sıvı yağ dökülür. Yağ bezenin üzerine yayılarak hamur elle açılmaya başlanır. Hamurun üzerinde yağ azaldıkça tekrar sıvı yağ eklenir.

Hamur elle üzerine bastırılarak büyütülür. Daha sonra ince bir zar haline gelene kadar çarşafın üzerindeki hamur kenarlarından tutup çekilmek suretiyle yufka haline getirilir. Yufkanın üzerine tüm yüzeyini kaplayacak şekilde kaymak serilir. Sonrasında çarşaf bir kenarından hafifçe kaldırılır. Çarşaf kalktıkça yufka yuvarlanarak rulo haline gelir. Bu şekilde tepsinin boyutuna göre üç ya da dört rulo oluşturulur. Yuvarlak bir fırın tepsisinin zeminine kaymak sürülür. Hazırlanan rulolar kaymak sürülen fırın tepsisinin içine ortadan başlanarak kenarlara doğru sarılmak suretiyle yerleştirilir. Kalan kaymak da böreğin üzerine dökülür. İki yüz derecelik fırında yaklaşık yarım saat pişirilir [K. 12].

2.4.3.2. Kete

"Kete; yağlı, mayalı veya mayasız hamurdan yapılan çörek"(TDK, 1988: 846*)* anlamında kullanılmaktadır. Artvin'de bütün ilçelerde ve merkezde yapılmaktadır. Şavşat ketesi, laz ketesi, cevizli kete, patatesli kete, peynirli kete, yağlı kete, unlu kete gibi birçok çeşidi bulunmaktadır. Biz burada keteleri içine koyulan malzemeye göre değil hamurunun yapılış şekline göre ayrı başlıklar altında inceledik.

Malzemeler:

Bir litre süt

[23] Koko, Artvin'de hamur bezeleri için kullanılan bir kelimedir.

Yarım litre su

Üç yumurta

Bir paket toz maya

Bir tatlı kaşığı tuz

Un

Bir su bardağı şeker

Bir su bardağı ceviz

3 adet patates

Bir kâse peynir

Yarım bağ maydanoz

Bir su bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

Büyük bir yoğurma teknesine bir litre süt, yarım litre su, üç yumurta, bir tatlı kaşığı tuz, bir paket toz maya koyulup karıştırılır. Sıvı karışımın içine azar azar un eklenir. Ele yapışmayacak ama yumuşak olacak bir hamur elde edilene kadar yoğurma işlemine devam edilir. Daha sonra bu hamurdan yumurta büyüklüğünde kokolar oluşturulur. Tezgâha nemli bez serilir kokolar bezin üzerine koyularak üzerine başka bir nemli bez daha serilir. Bu şekilde hamurun yarım saat mayalanması beklenilir. Hamur kabardıktan sonra alınır ve elle genişletilerek ortasına istenilen malzeme koyulur. Cevizli kete yapılacaksa bir bardak ceviz ve toz şeker karıştırılır. Hamurun arasına şekerli ceviz karışımından koyulur. Peynirli kete yapılacaksa bir kâse peynir ezilir ve içine maydanoz katılarak hamurun içine bu malzemeden koyulur. Patatesli yapılmak isteniliyorsa üç adet patates haşlanır. Haşlanan patatesler ezilir, içine bir çay kaşığı tuz, yarım çay kaşığı karabiber, yarım çay kaşığı pul biber katılır. Hamurun içine patatesli karışımdan koyulur.

İçine istenilen malzemeler koyulan hamurlar tekrar bezeler haline getirilir. Bezelere elle bastırılarak yayvan bir şekil verilir ve yeniden nemli bezlerin arasında mayalandırılır. Yarım saat daha mayalandırılan keteler tepsiye alınır ve iki yüz elli derecelik fırına atılır. Beş dakika sonra fırından çıkarılıp üzerine eritilmiş tereyağı sürülüp fırına geri koyulur. On beş dakika sonra pişer.

2.4.3.3. Katmer Ketesi

Katmer ketesi hamurunda süt veya yoğurt kullanılmayan, mayalı hamurla yapılan bir ketedir. Diğer ketelerden en bariz farkı hamurunun oklava ile açılması, hamurun katlarının daha fazla olmasıdır. Artvin'in bütün ilçelerde görülmektedir.

Malzemeler:

Bir litre su

Bir tatlı kaşığı tuz

Bir paket kuru maya

Un

Yapılışı:

Bir litre suya bir tatlı kaşığı tuz ilave edilir. Bir paket kuru maya da suyun içinde eritildikten sonra azar azar un eklenerek yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur yumurta büyüklüğünde kokolar haline getirilir. Üzerine ıslak bir bez örtülerek mayalanması beklenir. Yarım saat sonra kabaran kokolar oklava yardımı ile ince bir yufka olacak şekilde açılır. Üzerine isteğe göre şekerli ceviz serpilerek cevizlisi yapılır. Sadece sıvı yağ ile yapılabilir. Sıvı yağ ile birlikte kavrulmuş un da yufkanın üzerine katılarak unlu kete de yapılır. Yufkanın üzerine istenilen malzeme serpildikten sonra yufka rulo haline getirilir. Bıçakla üç parmak kalınlığında parçalara ayrılır. Küçük parçalara ayrılan hamurlar tekrar oklava yardımıyla yuvarlak küçük bir tabak büyüklüğünde açılır. Keteler fırın tepsisine alınır. İki yüz yirmi derece fırında yirmi dakika pişirilir.

2.4.3.4. Laz Ketesi

Laz ketesi, Şavşat'ta yapılan bir ketedir. Hamuru katmer ketesi gibi yoğurulur ancak katmer ketesi gibi ince bir yufka haline getirilmez. Katmer ketesinden bir farklı da oklava ile açılmamasıdır.

Malzemeler:

Bir litre su

İki tatlı kaşığı tuz

Bir çorba kaşığı ekşi maya

Un

Bir kilo kaymak

Üç çorba kaşığı mısır unu

Yapılışı:

Bir litre suyun içinde bir tatlı kaşığı tuz ve bir çorba kaşığı ekşi maya eritilir. Üzerine yavaş yavaş un eklenerek hamur haline getirilir. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur avuç içi büyüklüğünde kokolara ayrılır. Bu kokolar üzerlerine nemli bir bez örtülerek kırk dakika bekletilir.

Bir kilo kaymağın içine üç çorba kaşığı mısır unu ve bir tatlı kaşığı tuz katılarak ketenin iç malzemesi hazırlanır. Kırk dakika sonra kabaran kokolar avuç içine alınarak genişletilir ve içine kaymaklı iç harcından bir çorba kaşığı koyularak kapatılır. Kaymağı içinde kalan yeni kokolar oluşturulur. Bu hamur da fırın tepsisine alınır ve elle bastırılarak büyütülür. Yarım saat daha tepside mayalandırılan keteler iki yüz yirmi derecelik fırında yirmi dakika pişirilir.

2.4.3.5. Erişte

Erişte, Farsça 'rişte' kelimesinden türetilerek dilimize girmiş olan (Gemalmaz, 1998: 72) ve ev makarnasına nazaran biraz daha ince açılmış biçimiyle Artvin mutfağında sevilerek yapılan bir hamur işidir. Tatlı olarak da yapılmakla birlikte peynirli olarak tuzlu tüketimi daha fazladır.

Artvin'de bütün ilçelerde yapılan bir yemektir.

Malzemeler:

Yirmi kilo un

On yumurta

Üç kilo süt

İki avuç tuz

Bir kâse beyaz peynir

Beş çorba kaşığı tereyağı

Yapılışı:

Büyük bir teknede on yumurta, üç kilo süt ve iki avuç tuz karıştırılır. Sıvı karışımın içine yirmi kilo un yavaş yavaş katılarak sert kıvamlı bir hamur elde edilir. Hamur iyice

yoğurulduktan sonra avuç içinden daha büyük kokolar yapılır. Kokolar oklava yardımı ile ince bir şekilde açılır. Dışarıda yakılmış olan ateşin üzerindeki sacda pişirilir. Hamur pişirilirken sertleşmemesine dikkat edilir. Hamur sacın üzerine koyulur ısınınca hemen arkası çevrilir ve sacdan alınır. Yufkalar soğuyunca ince şeritler halinde kesilir [K. 12]

Yarım kilo erişte ıslatılır. Orta boy bir fırın tepsisinin içine yarısı yayılır. Üzerine bir kâse ufalanmış peynir serilir. En üste kalan erişteler peynirin üzerini kapacak biçimde koyulur. Son olarak beş çorba kaşığı tereyağı eritilir ve erişlerin üzerine dökülür. Yüz seksen derecelik fırında on dakika daha pişirilir ve servise hazır hale gelir [K. 25].

2.4.3.6. Ev Makarnası

Malzemeler:

İki su bardağı un

Bir yumurta

Bir tatlı kaşığı tuz

Bir çorba kaşığı tereyağı

Yapılışı:

İki su bardağı un bir yoğurma teknesinin içine alınarak ortası açılır. Unun ortasına bir yumurta ve bir tatlı kaşığı tuz katılarak karıştırılır. Karışıma azar azar su ilave edilir. Sert bir hamur elde edilene kadar yoğurma işlemine devam edilir. Meydana gelen hamur beş adet bezeye ayrılır. Üzerine nemli bir bez serilerek yarım saat hamurun yumuşaması beklenilir. Yarım saat sonra hamur oklava yardımı ile açılır. Bir milimetre kalınlığında açılan hamur dört milimetre genişliğinde ve dört santimetre uzunluğunda makarnalar oluşturacak şekilde bıçakla kesilir.

Üç litrelik bir tencerede su kaynatılır. Kesilen makarnalar haşlanır. Bir tencerede bir çorba kaşığı tereyağı eritilir. Haşlanıp süzülen makarnalar üzerine alınarak bir iki dakika daha karıştırılır [K. 15].

2.4.3.7. Tatar Böreği/ Üç Kulak Mantı

Tatar böreği ya da üç kulak mantı, ev makarnasına benzemektedir. Artvin'de bütün merkezde ve bütün ilçelerde yapılmaktadır.

Malzemeler:

Bir kâse un

Bir yumurta

İki çorba kaşığı tuz

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Bir kâse yoğurt

Bir diş sarımsak

Bir çorba kaşığı tereyağı

Bir çay kaşığı pul biber

Yapılışı:

Bir kâse unun içine bir yumurta, bir tatlı kaşığı tuz katılarak karıştırılır. Bu karışıma yavaş yavaş su ilave edilerek sert bir hamur elde edilinceye kadar yoğurulur. Beze haline getirilerek üzerine nemli bir bez örtülür ve yarım saat oda sıcaklığında bekletilir. Bu dinlendirme aşaması hamurun kolay açılmasını sağlar. Yarım saat sonra geniş bir tezgâhın üzerinde çok inceltmeden istenilen kalınlıkta açılır. Kesilirken birbirine yapışmaması için hamur birkaç tezgâhtan kaldırılıp elde havalandırılır. Daha sonra yufkanın üzeri unlanıp ikiye katlanır. Bir santimetre genişliğinde uzun şeritler oluşturulacak şekilde kesilir. Şeritlerin üç tanesi üst üste konulur ve muska şeklinde çapraz kesilir. Tüm yufkalar bitene kadar aynı işlem tekrarlanır. Kesilen hamurlar bir örtünün üzerine alınır. Üç litrelik bir tencerede su kaynatılır. İçine bir buçuk yemek kaşığı tuz ve yarım çay bardağı sıvı yağ konulur. Su kaynayınca içine kesilen üç kulak mantılar atılır. On dakika sonra suyu süzülen üç kulak mantılar bir borcama alınarak üzerine bir kâse sarımsaklı yoğurt dökülür. Yoğurdun üzeri tereyağı ile kızdırılan pul biber ile süslenerek servise hazır hale getirilir [K. 16].

2.4.3.8. Silor

"Silor" Fransızca bir kelime olan ve "*tahıl, yumru kök gibi ürünlerin konulduğu, saklandığı veya depolandığı silindir biçiminde ambar"* (TDK, 1988:1309) anlamına gelen "silo" kelimesinden dilimize adapte olmuştur. Silor da silindir biçiminde sarılması dolayışı ile şekilsel açıdan "silo" ile benzerlik göstermektedir.

Silor, Artvin'in bütün ilçelerde yapılan bir yemektir. Silor yapılırken yoğurduna sarımsak katılmaz. Eğer yoğurda sarımsak katılırsa da "silor mantısı" adını alır. Silor mantısının silordan tek farkı yoğurdunda sarımsak olmasıdır. Diğer bütün işlemler aynı şekilde yapılmaktadır. Bu nedenle "silor mantısı" ayrı bir başlık altında incelenmeyecektir.

Malzemeler:

Beş kilo un

Bir avuç tuz

İki çorba kaşığı tereyağı

Bir çorba kaşığı sıvı yağ

Bir kâse yoğurt

Yapılışı:

Beş kilo un bir avuç tuz ile karıştırılır. Üzerine azar azar ılık su ilave edilerek makarna hamuru kadar sert olmayan bir hamur yoğurulur. Hamur avuç içine sığacak büyüklükte bezelere bölünür. Bezeler oklava yardımı ile sacın büyüklüğünde açılır. Yufkalar sıcak sacın üzerinde pişirilir. Bir yufkanın iki yüzü de piştikten sonra üzerine çiğ olan yufka serilir çiğ yufka alta, pişmiş yufka üste gelecek biçimde sacın üzerinde çevrilir. Sekiz on yufka bu şekilde üst üste getirilerek birlikte pişer. Pişen yufkalar kurumamaları için kalın battaniyelere sarılırlar. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra her bir yufka ortadan ikiye katlanır. Uç kısmından orta kısma doğru rulo halinde sarılır. Bir santimetre genişliğinde kesilen silorlar tepsilere dizilir. İki yüz derecelik fırında rengi pembeleşene kadar pişirilir [K. 16].

Yarım kilo silor yuvarlak bir borcama dizilir. İki su bardağı suyun içine iki çorba kaşığı tereyağı, bir çorba kaşığı sıvı yağ katılarak kaynatılır. Bu sıcak su, dizilen silorların üzerine dökülür. Silor yüz seksen derecelik fırına atılır. Beş dakika sonra bir kâse yoğurt çırpılır ve fırından çıkartılan silorun üzerine dökülür. Üzerine yoğur dökülen silor on dakika daha fırında bekletildikten sonra hazır hale gelir [K. 28].

2.4.3.9. Mantı

"Mantı, içine kıyma konularak küçük bohçalar biçiminde dürülmüş hamur parçalarıyla hazırlanan bir yemektir" (TDK, 1988: 988). Mantı ülkemizin birçok bölgesinde yapılan bir yemektir. Artvin'de de çok eskiden beri yapılmakta olan bir hamur

işidir. Kadınlar belli zamanlarda bir araya gelerek bol miktarda mantı yaparlar. Bu mantıları dondurarak uzun süre hazır olarak tüketirler.

Malzemeler:

İki kâse un

Bir adet yumurta

Bir çay kaşığı tuz

İki yüz elli gram kıyma

Bir adet soğan

Bir diş sarımsak

Yarım bağ maydanoz

Bir tatlı kaşığı karabiber

Bir tatlı kaşığı pul biber

Bir tatlı kaşığı reyhan

Yapılışı:

Bir yumurta ile bir çay kaşığı un çırpılır. Üzerine iki kâse un katılarak iki su bardağı soğuk su ile yoğrulur. Gerekirse su ilave edilerek sert bir hamur meydana gelene kadar yoğurma işlemi sürdürülür. Hamur beze haline getirilir. Sofra büyüklüğünde açılır. İki parmak genişliğinde yatay şeritler halinde kesilir. Aynı şekilde dikey olarak da kesilen hamurlar küçük kareler oluşturur.

Mantının içini doldurmak için iki yüz elli gram kıymanın içine bir soğan ve bir diş sarımsak rendelenir. Yarım bağ maydanoz kıymanın içine doğranır. Bir çay kaşığı tuz, bir çay kaşığı reyhan, bir çay kaşığı da karabiber ve pul biber eklendikten sonra kıyma yoğurulur. Leblebi büyüklüğündeki kıymalar kare şeklindeki hamurların üzerine konulur. Hamurların dört köşeleri ortada birleştirilerek kapatılır.

Üç litre su kaynatılır. Kapatılan matılar suyun içine atılır. On dakika pişen mantılar süzgece alınır ve suyu süzülür. Geniş bir servis tabağına alınan mantının üzerine bir kâse sarımsaklı yoğurt dökülür. İki çorba kaşığı tereyağı ile bir çorba kaşığı sıvı yağ eritilerek içine pul biber atılır. Pul biberin rengini alarak kırmızılaşan yağ yoğurdun üzerine dökülür [K. 16]

2.4.3.10. Su Böreği

Su böreği Artvin'de sıklıkla yapılan ve her ilçede yaygın olarak görülen bir hamur işidir.

Malzemeler:

On iki yumurta

Bir buçuk kilo un

Bir çay bardağı su

Yarım çorba kaşığı tuz

Yarım kilo peynir

İki yüz elli gram tereyağı

Elli gram sıvı yağ

Yapılışı:

On iki adet yumurta, bir çay bardağı su ve yarım çorba kaşığı tuz çırpılır; bir buçuk kilo un sıvı karışıma ilave edilerek koyu kıvamda hamur elde edilir. Elde edilen hamur on altı eşit parçaya bölünür ve yarım saat dinlendirilir.

Hamurun dilendirildiği esnada su böreğinin iç malzemesi hazırlanmaya başlanır. İç malzemenin hazırlanışına, yarım kilo peynirin ezilip yarım bağ doğranmış maydanozla karıştırılmasıyla başlanır. Daha sonra iki yüz elli gram tereyağı eritilir ve üzerine sıvı yağ üzerine eklenir.

İç malzeme hazırlandıktan sonra yufkaların pişirilmesi için geniş bir tencerede su kaynatılır. On altı beze haline getirilmiş olan hamur, oklavayla yufka haline getirilir. Yufka haline gelen hamur, tek tek kaynar suda haşlanır ve tepsiye serilmeye başlanır. İki yufkada bir arasına eritilen tereyağı, kaşık yardımıyla sürülür. Sekizinci yufka konduktan sonra hazırlanan iç harç konur. Geriye kalan sekiz yufkada karışımın üzerine haşlanıp serilir.

Bu işlemler yapıldığı esnada, davul fırının sadece alt kısmı yakılarak fırın ısıtılır. Isınan fırının içerisine hazırlanan börek atılır. Önce yarım saat pişirilen börek, fırından çıkarılıp soğutulur, soğuduktan sonra ters çevrilir ve tekrar fırına atılıp diğer yüzü pişirilir.

Fırından çıkarılan börek, soğuduktan sonra dilimlenerek servis edilir [K. 15].

2.4.3.11. Hınkali

"Hınkali, ხინკალი" Gürcüce "*mantı*" anlamına gelmektedir (Fono, 2013: 303). Gürcü mutfağından Artvin mutfağına uyarlanmış bir yemektir. Bütün ilçelerde bilinmesinin yanı sıra yaygın olarak Yusufeli'nde yapılmaktadır.

Malzemeler:

İki su bardağı un

Bir paket toz maya

Bir çay kaşığı tuz

İki yüz elli gram kavurma

Bir kâse yoğurt

Bir diş sarımsak

Bir çay kaşığı pul biber

Yapılışı:

Bir bardak suyun içerisinde toz maya ve tuz eritilir. Üzerine iki su bardağı un ilave edilir. Gerekirse su eklenerek sert bir hamur elde edilir. Bir tezgâhın üzerinde açılan hamur, dörder santimlik kareler oluşturacak şekilde kesilir. Her karenin içerisine bir yemek kaşığı kavurma konulur ve hamurun dört köşesi birleştirilerek bohça şeklinde kapatılır.

Derin bir tencerede su kaynatılır, daha sonra kaynayan suyun içerisine hınkallar atılır ve suda haşlanır. Haşlanan hınkallar, süzgece alındıktan sonra servis tabağına alınır. Ilıması için hınkalların bekletildiği esnada bir kâse yoğurdun içerisine bir diş sarımsak rendelenir ve hınkalın üzerine dökülür.

2.5. Aperatifler ve Salatalar

2.5.1. Kuymak

Kuymak, "*13. yüzyıl öncesi Türkçe kayıtlarda yağ ile birlikte yapılan kıvamlı çorba olarak yer almaktadır"* (Öztürk, 2005: 740). Artvin'de kuymak; peynir, un ve tereyağı ile yapılır. Genellikle kahvaltılarda tüketilmekle birlikte pratik olması nedeni ile gün içinde aperatif bir yiyecek olarak da karşımıza çıkmaktadır. Kuymak, Artvin'in bütün ilçelerinde bilinen ve sevilen bir yemektir. Ancak her ilçede farklı tariflerle yapılması dikkat çeker. Hopa ve Kemalpaşa'da içine sarımsak katıldığı görülürken, Şavşat ve Yusufeli'nde farklı peynirlerden ve kaymaktan yapıldığını görmek mümkündür. Borçka, Murgul, Arhavi, Hopa ve Kemalpaşa'da mısır unu ile yapılır. İç kesimlerdeki ilçelere gidildikçe içine buğday ununun da girdiğini görebiliriz.

Malzemeler:

İki çorba kaşığı mısır unu

Bir kâse çeçil peyniri

İki çorba kaşığı tereyağı

Bir çay kaşığı tuz

Yapılışı:

İki çorba kaşığı tereyağı bir tavada eritilir. Üzerine iki çorba kaşığı mısır unu katılarak un yağ ile kavrulur. Unun kokusu gelmeye başladığında bir su bardağı ılık su eklenir. Bu aşamada önceden didiklenmiş olan bir kâse çeçil peyniri de tavaya alınarak unun içinde erinceye kadar karıştırılır. Peynir tuzlu ise tuz katmaya gerek yoktur ancak tuzlu değil ise bir çay kaşığı tuz ilave edilir. Eğer kuymak katı kalırsa[24] üzerine sıcak su eklenebilir. Kısık ateşte on dakika kadar bekleyen kuymak yağını kusmaya[25] başladığında yemeye hazır hale gelmiş demektir [K. 8].

2.5.2. Kaymak Kuymağı

Kaymak kuymağı daha çok Şavşat, Ardanuç ve Yusufeli'nde yapılmaktadır.

Malzemeler:

Yarım kilo kaymak

İki çorba kaşığı mısır unu

[24] Kuymak yaparken kullanılan una göre katılan su miktarı değişiklik gösterebilir. Bazı unlar daha kalın olur. Bu durum daha fazla suya ihtiyaç duyulmasına sebep olabilir.

[25] Yağını kusmak, Artvin'de kuymak yaparken tereyağının ya da kaymağın kendi yağının unun üzerine çıkarak görünür hale gelmesini ifade eden bir deyimdir.

Bir çay kaşığı tuz

Yapılışı:

Yarım kilo kaymak bir tencereye alınarak kısık ateşte bekletilir. Isınmaya başlayan kaymak bir süre sonra yağını kusar. Kaymak yağını kustuktan sonra içine iki kaşık mısır unu yavaş yavaş ilave edilir. Son olarak bir çay kaşığı tuz katılır [K. 12].

2.5.3. Çaşur Kızartması

Çaşur, Artvin'de yetişen bir kök bitkisidir. İlkbaharda dağlardan toplanır. Tarlalarda yetişmez yabani bir bitkidir. Sade olarak üzerine limon ve zeytinyağı gezdirilerek salata gibi de tüketilmektedir.

Malzemeler:

Bir kâse çaşur turşusu

Bir yumurta

Bir kâse mısır unu

Yarım çay kaşığı tuz

Bir çay bardağı sıvı yağ

Yapılışı:

Bir kâse çaşur tuşusu sıcak suda bekletilerek tuzundan arındırılır. Aynı anda yan tarafta bir yumurta çırpılır. Başka bir kâsenin içinde de tuz ve mısır unu karıştırılarak hazır hale getirilir. Çaşurlar önce yumurtaya bulanır daha sonra mısır ununun içine atılarak yumurtanın üzerine mısır ununun yapışması sağlanır. Bunlar yapılırken bir tavaya sıvı yağ alınarak unlanan çaşurlar kızgın yağ ile kızartılır [K. 35].

2.5.4 Papa

Papa, Artvin'de bütün ilçelerinde yapılan aperatif bir yiyecektir. Yapılması vakit almayan, kalori değeri yüksek bir yiyecektir. Ayran ya da süt ile beraber tüketilir.

Yarım litre su kaynatılır. Yan tarafta iki su bardağı mısır unu ile bir çay kaşığı tuz ılık su ile açılarak kaynar suyun içine alınır. Kısık ateşte on dakika boyunca sürekli karıştırılır. Un katılaşmaya başlayınca yuvarlak bir tepsiye alınan papanın ortası açılır ve beş çorba kaşığı eritilmiş tereyağı açılan boşluğa aktarılarak papa yemeye hazır hale gelir [K. 36].

2.5.5. Zülbiyet

Günümüzde çok fazla yapılmaktadır. Ancak eski dönemlerde hızlı ve kolay yapılması nedeni ile sıklıkla yapılan bir yiyecektir.

Malzemeler:

Bir kâse dut pekmezi

Yarım kâse tereyağı

Yapılışı:

Bir kâse dut pekmezinin içine yarım kâse tereyağı eritilerek karıştırılır [K. 29].

2.5.6.Turşulu Pilav

Turşulu pilav, Artvin'de her ilçede bilinen bir yemektir. Salata olarak ya da çayın yanında tüketilmektedir.

Malzemeler:

Dört kâse fasulye turşusu

Bir su bardağı pirinç

Bir çorba kaşığı tereyağı

Bir çorba kaşığı sıvı yağ

Bir adet soğan

Yapılışı:

Öncelikle dört kâse kadar fasulye turşusu birer santimetrelik parçalar oluşturacak biçimde doğranır. Bir çorba kaşığı tereyağı ile sıvı yağ eritildikten sonra bir adet soğan ince şekilde dilimlenerek yağ ile kavrulur. Soğanlar pembeleşince bir çorba kaşığı salça eklenir. Önceden doğranmış olan turşu ile birlikte bir su bardağı pirinç ve iki su bardağı ılık su da soğanların üzerine alınarak karıştırılır. Kapağı kapatılan tencere kısık ateşte on beş dakika bekledikten sonra turşulu pilav yemeye hazır hale gelir [K. 36].

2.5.7. Azlant

Günümüzde yapılması tercih edilmeyen ancak yaşlı insanların tadını özleyerek yaptıkları bir yiyecektir. Önceden pratik yapımı sebebi ile insanların açlıklarını bastırmak için yaptıkları, aynı zamanda tarlada çalışırken hem yapılması hızlı olduğu için zaman kazandırması bakımından hem de enerji vermesi ve doyurucu olması nedeni ile yapmış oldukları bir tür atıştırmalıktır. Ekmek ile tüketilir.

Malzemeler:

Bir kâse çürük peynir

Bir kâse dut pekmezi

Yapılışı:

Bir kâse çürük peynir ile bir kâse dut pekmezi karıştırılarak elde edilir [K. 22].

2.5.8. Çılbır

Çılbır ya da çilbur olarak telaffuz edilen bu yemeğin birbirinden çok farklı yapılma biçimleri bulunmaktadır. Bütün tariflerin ana malzemesi yumurtadır. Daha çok kahvaltılarda tüketilir.

Malzemeler:

İki adet büyük boy patates

Üç yumurta

Bir çorba kaşığı tereyağı

Bir su bardağı sıvı yağ

Bir diş sarımsak

Bir kâse yoğurt

Bir tatlı kaşığı pul biber

Bir çay kaşığı tuz

Yapılışı:

İki adet patates soyularak küp küp doğranır ve sıvı yağ ile kızartılır. Aynı anda üç yumurta haşlanır. Ve diğer tarafta da bir kâse yoğurdun içine bir diş sarımsak rendelenerek karıştırılır. Kızaran patateslerin üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Haşlanan yumurtalar soyularak ikiye bölünür ve yoğurdun üzerine dizilir. Bir çorba kaşığı tereyağı eritilir ve pul biber ile yağ renklendirildikten sonra yumurtaların üzerine dökülerek cilbur yemeye hazır hale getirilir [K. 38].

2.5.9. Kinzi Salatası

Artvin merkez ve Borçka'da yapılan bir salatadır. Kişniş otu salatanın ana malzemesini oluşturmaktadır.

Malzemeler:

Bir bağ kinzi

Yarım bağ yeşil soğan

İki adet yumurta

Bir çay bardağı elma sirkesi

Yarım cay bardağı sıvı yağ

Yarım çay bardağı su

Yarım çay kaşığı tuz

Yapılışı:

Bir bağ kinzi, yarım bağ yeşil soğan ince bir şekilde doğranır. Ardından bir çay bardağı elma sirkesi, bir su bardağı su, yarım çay bardağı sıvı yağ ve yarım çay kaşığı tuz karıştırılarak yeşilliklerin üzerine eklenir. İki adet yumurta haşlanır. Dilimlenerek salatanın üzerine dizilir [K. 27].

2.6. Tatlılar

2.6.1. Fırında Elma

Demir elmalar yıkanır ve fırın tepsisine dizilip 180 derece sıcaklıktaki fırının içine atılır. Fırında patlayıp üzeri kızarana kadar kalır. Boğaz ağrılarına, faranjit, bronşit gibi üst solunum yolu hastalıklarına iyi gelir [K. 6].

2.6.2. Gasakuyı

Mürdüm erikleri toplanıp yıkanır. Büyük bir tencere ya da kazanda genellikte odun ateşinin üzerinde haşlanır. Yumuşayınca elekten geçirilir ve içindeki çekirdekleri ayrılır. Bir kilo eriğe bir kaşık gelecek şekilde şeker ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Soğuyunca kavanozlara alınıp saklanır [K. 7].

2.6.3. Varsaki

Gasakuyinin olgunlaşmamış daha ekşi erikten yapılan şekline denir [K. 7].

2.6.4. Laz Böreği

Bakır bir teknenin içine iki su bardağı un, bir fiske tuz, bir yumurta ve aldığı kadar su eklenerek kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurulur. Bu hamur altı tane bezeye ayrılır. Bezeler oklava ile açılabildiği kadar ince şekilde açılır. İnce olması ve yapışmaması için bu aşamada nişasta kullanılır. Küçük bir tavada yarım kilo tereyağı eritilir. Laz böreği yapılacak olan orta boy derin bir tepsi eritilmiş tereyağı ile yağlanır. İncecik açılan yufkaların üç tanesi tepsinin atına serilir. Her katın arasına eritilen tereyağından sürülür. Üçüncü yufka da yağlandıktan sonra daha önce hazırlanmış olan muhallebi tepsiye dökülür.

Muhallebinin hazırlanışı: İki litre süt bakır tencereye alınır, dört yemek kaşığı tepeleme un, iki su bardağı şeker ilave edilen süt tahta kaşık yardımı ile koyulaşana kadar kısık ateşte sürekli karıştırılır. Yan tarafta üç yumurta iyice incelip su kıvamına gelene kadar karıştırılır. Yumurta iyi karıştırılmazsa muhallebinin içinde kendini belli eder bu da Laz böreğinin istenilen kıvamda olmasını engeller. Yumurta, su inceliğine gelince üç yemek kaşığı yoğurt eklenir ve karıştırılmaya devam edilir. Koyulaşan muhallebinin altı kapatıldıktan sonra yumurta-yoğurt karışımı hızlı şekilde muhallebiye karıştırılarak eklenir.

Tepsiye alınan muhallebinin üzerine bir su bardağı şeker ve bir avuç karabiber serpilir. Dört yemek kaşığı eritilmiş tereyağı da muhallebinin üzerinde gezdirilir. Kalan üç yufka aralarına eritilen tereyağı sürülerek muhallebinin üzerine dizilir. Laz böreğinin olduğu tepsi kendinden daha büyük bir tepsiye alınır. Bunun sebebi börek pişerken içindeki muhallebi taşmasıdır. Bu sayede taşan muhallebi fırının içine akmaz büyük tepsinin içinde kalır. Yüz

seksen derecede 50-60 dakika özellikle davul fırında pişirilir. Börek pişerken içindeki muhallebi kaynar ve koyulaşır, thoni[26] olana kadar pişmesi beklenir [K. 6].

2.6.5. Tatlı Silor

Tatlı silor daha çok Borçka, Murgul ve merkez ilçede yapılmaktadır. Borçka ve çevresinde üzerine fındık serpilerek tüketilir.

Malzemeler:

Bir kilo silor

İki buçuk su bardağı şeker

Üç su bardağı ılık su

Üç çorba kaşığı tereyağı

Bir çay bardağı öğütülmüş ceviz ya da fındık

Yapılışı:

Silorlar yuvarlak bir tepsiye sık olmayacak şekilde dizilir. Üç su bardağı suya iki buçuk su bardağı şeker eklenerek kaynatılır. Çok kaynamamalı yaklaşık on dakika yeterli. Şerbet koyu olursa siloru sıkar hamur olmasına neden olur. Tepsiye dizilen silorun üzerine şerbet dökülerek üzeri kapatılır ve serbeti çekmesi beklenir. Üzerine kavrulmuş fındık ya da ceviz serpilir. En son eritilmiş tereyağı tepsinin üzerinde gezdirilir [K. 8].

2.6.6. Kada

"Kada" Gürcüce olup "tamamen yakmak, kavurmak" anlamındaki *"gadatzva, გადაწოთლება "* (Fono, 2013: 39) kelimesinin değişerek bölge halkı tarafından "kada" şeklinde telaffuz edilen bir kelimedir.

Keke benzer bir tatlıdır. Fırına atılmadan önce üzerine serpilen toz şeker fırında eriyince anlamına uygun olarak gevrek, pişkin bir görüntü oluşturmaktadır. Hopa, Arhavi ve Kemalpaşa'da yapılmaktadır.

Malzemeler:

Bir fincan tereyağı

Bir fincan sıvı yağ

Bir çay bardağı yoğurt

Üç çay bardağı şeker

Bir kabartma tozu

[26] Thoni, koyu bir kıvama gelmesi anlamında kullanılmaktadır.

Bir vanilya

Dört su bardağı un

Bir çay bardağı dövülmüş fındık

Yapılışı:

Bir fincan eritilmiş tereyağı, bir fincan sıvı yağ ile karıştırılır. Üzerine bir çay bardağı yoğurt, iki çay bardağı şeker de eklendikten sonra şeker eriyene karıştırılır. Sıvı karışımın üzerine dört su bardağı un, bir kabartma tozu, bir vanilya ve bir çay bardağı dövülmüş toz fındık eklenilir. Tekrar karıştırılır. Kurabiye hamurundan daha sert, ele yapışmayacak kadar koyu bir hamur elde edilir. Küçük boy bir fırın tepsisi yağlanır ve kadanın hamuru tepsinin içine bütün halde konulur. Tepsiye elimizle şekil vererek yerleştirilen hamur daha sonra bıçakla baklava dilimleri seklinde kesilir. Üzerine bir çay bardağı toz şeker serpilerek yüz seksen derece fırında otuz dakika pişirilir [K. 6].

2.6.7. Erişte Tatlısı

Erişte, Farsça ‘rişte’ kelimesinden türeyen bir isim olup (Gemalmaz, 1998: 72) un, tuz ve yağ ile oluşturulan hamurun makarnaya nazaran daha ince olarak açılması ve dar şeritler halinde kesilmesi ile meydana getirilen bir unlu mamuldür. Türkiye’nin diğer şehirlerinde de aynı isimle bilinmektedir. Tatlı olarak tüketimi Artvin’in bütün ilçelerinde ve merkezinde karşımıza çıkmaktadır.

Malzemeler:

İki su bardağı şeker

İki su bardağı su

Bir dilim limon

Üç kaşık tereyağı

İki kaşık sıvı yağ

Yarım kilo ev yapımı erişte

Yapılışı:

İki su bardağı soğuk su ile iki su bardağı şeker yirmi dakika kaynatılır. Kaynadıktan sonra içine bir dilim limon sıkılır ve soğuması için bekletilir. Bu esnada yarım kilo erişte ıslatılıp bir süzgece alınır. Üç kaşık tereyağı ve iki kaşık sıvı yağ eritildikten sonra süzgeçteki erişteler yağ ile bir araya getirilir. Yağ ile biraz kavurulan erişteler bir tavaya alınır. Önceden hazırlanmış şerbet tavanın her noktasına ulaşacak şekilde eriştelerin üzerinde gezdirilir. Yüz seksen derecelik fırında eriştelerin üzerleri kızarana kadar bekletilir. Fırından çıktıktan sonra üzerine ceviz serpilir [K. 25].

2.6.8. Kaysıfe\ Kaysefe

Artvin'de "kaysefe" ya da "kaysife" olarak bilinen bu tatlı bütün ilçelerde karşımıza çıkmaktadır. Borçka'ya bağlı Muratlı (Maradit) köyünde "elma yemeği" olarak bilinen [K. 34] tatlı da tıpkı kaysife gibi yapılmakta olup erik ya da kayısı yerine elmalar küçük dilimlere ayrılarak yapılmaktadır.

Kurutulmuş kayısı ile yapılmaya başlanmış olduğu için ismini "kayısı" kelimesinden alarak "kaysıfe" şeklinde söylenmiştir. Günümüzde ise kayısı yerine daha çok kurutulmuş erik ile yapıldığı görülmektedir.

Malzemeler:

Bir kilogram kurutulmuş erik/ kayısı/ elma

İki çorba kaşığı toz şeker

İki yüz gram tereyağı

Bir çay bardağı öğütülmüş ceviz

Yapılışı:

Bir kg erik sıcak suda ıslatılır. Yaklaşık beş dakika haşlanır. Eriğin tatlı olması durumunda şeker ilave edilmez ancak erik ekşi ise haşlama esnasında biraz şeker de ilave edilebilir. Haşlanan erikler süzülerek servis edilecek tabağa alınır. Eriklerin üzerine iri dövülmüş cevizler serpilir. Bu sırada iki yüz gram civarında tereyağı eritilir. Tabağa alınmış olan erik ve cevizlerin üzerine eritilen tereyağı dökülerek yemeye hazır hale gelen kaysefe sıcak olarak tüketilir [K. 10].

2.6.9. Tapli Cadi

"Tapli, Gთაფლი" Gürcüce "*bal"* (Fono,2013: 341) anlamına gelmektedir. Cadi ise Artvin ilinde yöre halkı tarafından Gürcüce olarak tanımlanan ve mısır ekmeği yerine kullanılan bir kelimedir. Tapli cadi de ismiyle uygun olarak bal ve mısır unu ile yapılan bir tatlıdır. Bu tatlıyı sadece Macahal'de görmekteyiz. Maçahel'de böyle bir tatlı yapılmasının ana sebebi bu bölgede arıcılığın yaygın olarak yapılmasıdır. Özaydın, Maçahel'in dünyada genetiği bozulmamış saf Kafkas arısının bulunduğu iki üç yerden birisi olduğunu söylemektedir (Özaydın, 2016, C.1: 649). Bu nedenle Maçahel bölgesi bal üretimi konusunda ülkemizde dikkat çekici bir değere sahiptir. Maçahel balının kalitesi ve lezzeti tescillenmiştir. Hatta "*her ağustos ayının ikinci haftasında Kafkas Arı ve Bal Festivali düzenlenmektedir*" (Özaydın, 2016, C.5: 192).

Malzemeler:

Bir kâse bal

Dört su bardağı ılık su

İki su bardağı mısır unu

Yapılışı:

Bir kâse bal ılık su ile açılıp şerbet haline getirilir. El yakmayacak kadar ısıtılır. Bu şerbete ekmek hamurundan daha yumuşak, ele yapışacak kıvamda olacak şekilde mısır unu eklenir. Elde edilen karışım ekmek tepsilerine alınarak sobada yaklaşık olarak bir saat pişirilir. İçinde bal olduğu için pişmesi uzun sürer. Bir saatten az pişirilirse içi çiğ kalır. Üzeri hafif kızarmaya başlayınca sobadan alınarak kek gibi tüketilir [K. 14].

2.6.10. Beyaz Kabak Tufayesi

Beyaz kabak tufayesi Artvin ilinin merkezinde ve bütün ilçelerinde yapılan bir tatlıdır. Artvin'den sahile doğru gidildikçe ceviz yerine fındık ile tüketildiği gözlemlenmiştir.

Malzemeler:

Bir adet küçük boy bal kabağı

Bir su bardağı toz şeker

İki çorba kaşığı tereyağı

Bir çay bardağı öğütülmüş ceviz

Yapılışı:

Bir tane küçük boy beyaz kabak (bal kabağı) soyulur, istenildiği şekilde dilimlenir. Geniş bir tepsiye tek sıra olacak biçimde dizilir. Üzerine toz şeker serpilerek 180 derecelik fırında kabaklar yumuşayana kadar pişirilir. Fırından çıkarılınca üzerine ceviz parçaları ve eritilmiş tereyağı dökülerek tatlı olarak tüketilir [K. 18].

2.6.11. Cevizli Börek

Ceviz, kelime kökeni bakımından Arapça olup (TDK, 2013: 255) ülkemizde oldukça fazla bulunan ve Artvin ilinde de iklim şartlarının uygunluğu nedeni ile çok fazla rastlanılan bir ağacın meyvesidir. Artvin merkezinde, Şavşat, Ardanuç ve Yusufeli ilçelerinde tatlılar genellikle cevizle yapılmaktadır. Sahile doğru gidildikçe Borçka, Murgul, Hopa, Arhavi, Kemalpaşa ilçelerinde ise tatlı yapımında cevizin yanı sıra fındığa da yer verildiği gözlemlenir. Bunun sebebi, insanların yemek yaparken kültürel mirasın yanı sıra iklim ve buna bağlı olarak da bölgede yetişen ürünlerden faydalanmalarıdır. Merkezden sahile

inildikçe fındık üretiminin yapılmaya başlanması bu ilçelerde tatlılara fındığın da girmesine neden olmuştur. Cevizli börek Artvin merkez ve ilçelerin tamamında yapılmaktadır

Malzemeler:

On iki adet kuru yufka

Bir su bardağı sıvı yağ

Bir kâse dövülmüş ceviz

Beş su bardağı su

Beş su bardağı şeker

Bir dilim limon

Yapılışı:

Kuru yufka ılık su ile ıslatılır. Bir yufka, bir katı oluşturacak şekilde orta boy bir tepsinin içine yufkalar dizilir. Her kata sıvı yağ sürülür ve iki katan sonra yufkanın üzerine ceviz içi serpilir. Yufkalar bitene kadar bu işlem tekrar edilir. En üstte sadece yağ sürülür. İstenilen boyutta dilimler oluşacak şekilde kesilir. İki yüz derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Şerbeti için beş bardak soğuk suya beş bardak şeker katılarak kaynatılır. Şerbet kaynamaya başladığında içine bir dilim limon sıkılır. Soğuyan böreğin üzerine kaynayan şerbetten bir miktar dökülür. Şerbetin kalanı kaynatılmaya devam edilir. Beş dakika daha kaynayan şerbetin kalanı da böreğin üzerine döküldükten sonra servis edilmesi için soğuması beklenilir [K. 26].

2.6.12. Burma

"Kuru burma" olarak da bilinir. Borçka'da "katmer" denilir. Üzerine şerbet dökülmeyecekse cevizle birlikte içine şeker katılır. Şerbetli yapılacaksa içine toz şeker eklenmez. Özel günlerde sıklıkla yapılan bir tatlıdır. Yapıldıktan sonra buzdolabında uzun süre bozulmadan kalabilir. Artvin'in bütün ilçelerinde yapılmaktadır.

Malzemeler:

Bir su bardağı süt

Bir su bardağı sıvı yağ

Bir su bardağı yoğurt

Üç yumurta

Bir paket margarin

Bir tatlı kaşığı tuz

Bir kabartma tozu

Bir tatlı kaşığı elma sirkesi

İki su bardağı öğütülmüş ceviz

Bir su bardağı toz şeker

Yüz gram tereyağı

Bir su bardağı sıvı yağ

Un

Nişasta

Yapılışı:

Üç yumurta, bir su bardağı sıvı yağ, bir su bardağı süt, sirke, bir su bardağı yoğurt ve bir tatlı kaşığı tuz karıştırılır. Bir paket margarin daha önceden ılık bir yerde bekletilir ve yumuşayınca sıvı karışıma katılır. Margarin sıvı malzemelerle birlikte eritilmeye çalışılır. Önce iki bardak un ile kabartma tozu katılır ve margarinin tamamı unla birlikte hamurun içine yayılana kadar yoğurulur. Üzerine yavaş yavaş un eklenerek orta sertlikte bir hamur elde edilene kadar yoğurma işlemine devam edilir. Bu ölçülerle elde edilen hamurdan yaklaşık olarak kırk beş koko çıkar. Beze haline getirilen hamur yaklaşık bir saat dinlendirilir. Bu kokolar oklava ile mümkün olduğu kadar ince şekilde açılır. Hamuru oklava ile açarken nişasta kullanılır. Nişasta hem hamurun daha ince açılmasını hem de gevrek olmasını sağlar. Aynı anda bir su bardağı sıvı yağ ile yüz gram kadar tereyağı ocakta eritilir. Yufkanın üzerine bir fırça yardımı ile eritilen yağdan sürülür. Yağın üzerine de öğütülmüş ceviz ve toz şeker karışımı serpilir.[27]Ardından yufka oklavaya sarılır. Oklavanın iki ucundan başlayarak ortaya doğru büzüştürülür. Ortada büzüşen yufkanın içinden oklava çıkartılarak burmalar yağlanmış fırın tepsisinin içine dizilir. Her bir koko için aynı işlem tekrar edilir. Kalan yağ tepsiye dizilen burmaların üzerine sürülür. İki yüz derecelik fırında otuz dakika pişen burmalar içini çekmesi için beş dakika kadar kapatılan fırının içinde bekletilir. Soğuduktan sonra yemeye hazır hale gelir [K. 34].

2.6.13. Gendimeli Sütlaç

Ülkemizde sütlaç geleneksel olarak yapılan ve sevilen bir tatlı olarak bilinmektedir. Artvin'de de sıklıkla tüketilen bu sütlü tatlı yapılırken farklı malzemelerin kullanımı dikkat çekmiştir. Biz bu tarifte gendimeli sütlacın yapımını ele aldık fakat gendime yerine Yusufeli ve merkezde pirinç, Borçka, Arhavi, Hopa'da yarma kullanılarak da aynı tarifle sütlaç

[27] Eğer burma şerbetli yapılacaksa cevize toz şeker katılmaz. Üç su bardağı su ile üç su bardağı toz şeker kaynatılır. Kaynadıktan sonra üzerine çeyrek limon sıkılır. On dakika daha kaynatılan şerbet kuru burmanın üzerine dökülerek şerbetli burma elde edilir.

yapıldığını görmekteyiz. Benzer şekilde Artvin'de sütlaç yapılırken tatlandırmak amacı ile şeker yerine pekmez katıldığı da bilinmektedir. Buna benzer kullanımların eski Türk topluluklarında da bulunduğu bilinmektedir. Zeki Tez, bu konuyla ilgili olarak "*Anadolu Selçukluları döneminde halkın şeker yerine tatlandırma aracı olarak bal, pekmez, kuru üzüm ve meyve kullandıklarını belirtmiştir"* (Tez, 2021: 273). Ayrıca Borçka, Murgul, Hopa ve Arhavi'de sütlaç yapılırken şeker yerine tuz katılarak tatlı olarak değil de tuzlu olarak tüketildiğine de rastlanılmaktadır.

Malzemeler:

Bir kâse önceden haşlanmış gendime

İki su bardağı şeker

Bir litre süt

Üç çorba kaşığı nişasta

Yarım çay kaşığı tuz

Bir su bardağı öğütülmüş ceviz ya da fındık

Yapılışı:

Bir kâse önceden haşlanmış gendimenin üzerine yarım çay kaşığı tuz eklenir. gendimeler bir iki dakika tuzla kavrulduktan sonra üzerine bir litre su ilave edilerek on dakika daha haşlanır. Suyu azalan gendimelerin üzerine de bir litre süt ile birlikte iki su bardağı şeker eklenir. Süt kaynamaya başlayınca üç çorba kaşığı nişasta bir çay bardağı soğuk süt ile açılarak kaynayan sütlacın üzerine alınır. Bu aşamadan sonra kısık ateşte sürekli karıştırarak sütlacın kıvamını alması beklenir. Yaklaşık yirmi dakika sonra sütlaç koyulaşmaya başlar ve kâselere alınarak soğuması beklenilir. Sütlacın üzeri isteğe bağlı olarak öğütülmüş ceviz, öğütülmüş fındık veya tarçınla süslenebilir [K. 35].

2.6.14. Dut Pekmezi

Önce yere sergi serilir ve dutlar serginin üzerine dökülür. Dutlarla beraber ağaçtaki çer-çöp böceklerde dökülür ve dutlara karışırlar, bunlar temizlenir. Temizlenen dutlar önce kazana alınır. Kazan yaklaşık olarak 60 liretliktir. 45 kilo civarındaki dut kazandayken üzeri su ile doldurulur. Su dutların üzerine çıkacak kadar olmalıdır. Pişmesi uzun süreceği için dışarda yerde odun ateşi yakılır ve kazan ateşin üzerinde kaynamaya bırakılır. Pekmez yaparken ateş harlı olmalıdır ve hep aynı ısıda kalmalıdır. Eğer ısısı değişirse, ateş söner ya da ısısı artarsa pekmezin rengi istenilen şekilde berrak olmaz. Dutların sap kısımları yumuşayıp elle ezilecek kıvama gelene kadar kaynama işlemi sürer. Dutlar bu kıvama

ulaştıktan sonra torba ya da un çuvalının içine alınarak suyu süzülür. Bu işlem önceden söğüt çubuklarından yapılan sepetlerin içinde gerçekleştirilirmiş. İçinde dutların bulunduğu çuval delikli teştin[28] içine konulur ve delikli teşt de başka bir teştin[29] üzerine konulan tahta çubukların üzerinde yüksekte bırakılır ki süzülen dut suyu ikinci teştin içine aksın. Çuvalın içine alınan kaynamış dutun üzerine kalın bir tahta konulur ve onun üzerine de ağır taşlar konularak öz suyunun iyice süzülmesi beklenilir. Daha sonra süzülen dut suyu bir kez de metal bir eleğin üzerine konulan tülbentten süzülür. Bu işlem yapılırken saplı denilen büyük kepçeye benzer bir araç kullanılır. İki kere süzülmüş olan şıra teşt ile beraber tekrar ateşin üzerine alınır. Üzeri köpürmeye başlayana kadar şıra kendi kendine kaynar. Kaynarken şıranın üzerinde köpük benzeri pisler birikir. Bunlar kevgir yardımı ile toplanıp atılır. Yaklaşık 4-5 saat ateşin üzerinde pişen şıranın pekmeze dönüştüğünü anlamak için üzerinde oluşan köpüklerin büyük gözler haline gelmesi veya kevgirle karıştırdıktan sonra kevgiri havaya kaldırdığınızda pekmezin damla damla değil de bir bütün olarak yani damlaların birleşerek kıvamlı bir şekilde tek parça halinde düşmeleri ve uzaması beklenir. Bu hale gelen pekmez olmuş kabul edilir ve ateşten alınarak soğuması beklenir. Soğuduktan sonra son olarak ince süt süzgeci ile süzülen pekmez cam kavanozlara alınarak saklanır. Yazın haziran temmuz aylarında yapılan pekmez bütün kış kahvaltılarda tüketilir. Artvin'den başka illere giderken insanlar hediye olarak sıklıkla pekmez götürürler. İlk olan dutlardan yapılan pekmez daha koyu renkli olur. Tadı daha az olur. İkinci, üçüncü toplanan dutun pekmezi daha sarı renkli ve daha lezzetli olur. Dut pekmezi yaparken dut yerine elma, armut gibi meyveler kullanılarak elma pekmezi armut pekmezi gibi pekmezler de yapılmaktadır. Yapım aşamasında kullanılan ana malzeme dışında hiçbir fark bulunmamaktadır [K. 10].

2.6.15. Kuşburnu Marmelatı

Kuşburnu toplanıp yıkandıktan sonra uç kısımlarındaki siyah tohumları temizlenip tekrar yıkanır. Odun ateşi yakılarak temizlenmiş kuşburnular teşte alınıp ateşin üzerine konulur. Üzerini aşacak kadar su ilave edilir. Elinize aldığınızda ezilecek kıvama geldiğinde delikli teştten geçirilir. Ardından tekrar ince elekten geçirilir. Ancak kuşburnunun içinde kıla benzeyen tüyler bulunur. Bunlar elekte kalmazlar. Onları toplamak için de mısırın godoşu[30]

[28] Delikli teşt altında delikler bulunan, süzgeç benzeri teşti.
[29] Teşt ya da teşti; pekmez, marmelat gibi ürünleri kaynatırken kullanılan kazana göre daha alçak kenarları olan ve daha yayvan bir görünüme sahip pişirme malzemesi. Teştin bakırdan üretilmiş olanları sıcağı kolay iletmesi sebebiyle daha çok tercih edilmektedir. Ancak biz çalışmamıza konu olan dut pekmezini yaparken alüminyum olan bir teşt kullandık.
[30] Mısır godosu, mısırın taneleri temizlendikten sonra geriye kalan mısır koçanına verilen addır.

elekten geçirilen marmelatın içine atılarak içinde biraz gezdirilir. Marmelat kıvamına gelene kadar odun ateşinde pişirilmeye devam edilir. Pekmezde olduğu gibi harlı ateşte pişirilmez aksi halde marmelatın dibi tutar ve yanık kokusu oluşur. 3-4 saat içerisinde hazır hale gelen marmelat kahvaltılık olarak kullanıldığı gibi suyla açılıp şerbet halinde de tüketilebilir [K. 10].

2.6.16. Ahududu Reçeli

Bir kilo ahududu toplanır ve yıkandıktan sonra üzerine bir kilo toz şeker serpilerek bir saat bu şekilde bekletilir. Bir saat sonra ahududu ve şeker kısık ateşte pişirilir. Şeker eriyince üzerine bir su bardağı kadar ılık su ilave edilir ve kısık ateşte pişirmeye devam edilir. Reçel koyulaşmaya başlayınca üzerine yarım litre daha su ilave edilir ve iki damla limon eklenir. Limon sıkıldıktan sonra yaklaşık on dakika daha ocakta kalan reçel on dakika sonra altı kapatılarak soğumaya bırakılır ve cam kavanozlara alınarak güneş görmeyen bir yerde saklanır. Ahududu reçeli pişerken çok fazla karıştırmamak gerekir. Aksi halde ahududular dağılır. Ahududu reçeli yapılırken ahududu yerine vişne, çilek gibi meyveler kullanılarak vişne ve çilek reçeli de yapılmaktadır. Bu reçellerin yapılış aşamaları da ahududu reçeli ile aynı şekildedir [K. 31].

2.6.17. Korova

Korova, Artvinde yemeklere mayhoş bir tat vermesi için kullanılan pekmeze benzer bir sostur. Özellikle lahana ve fasulye yemeklerine katılır. Daha çok Borçka'da kullanılmaktadır. Yemeklere sos olarak katılmasının yanı sıra korova tavada su ile açılarak bu suyun üzerine yumurta kırılması şeklinde korovalı yumurta da yapılmakta ve kahvaltılarda tüketilmektedir. Korova, sarul denilen erikten yapılır. On kilo sarul yıkanarak teşte alınır ve sarullar yumuşayana kadar kaynatılır. Sarullar yumuşayınca bir çuvala alınarak suyu süzülür. Kalan su koyulaşana kadar kaynatılır. Pekmezden daha koyu bir kıvam alana kadar kaynatma işlemi sürdürülür. Korova yapılırken teştteki korova sürekli karıştırılmalıdır. Aksi halde korovanın dibi tutar ve sosta yanık kokusu olur [K. 28].

2.7. Süt Ürünleri

2.7.1. Çürük Peynir

Kaymağından ayrılan yirmi kilo kadar sütün yarısı bir gün öncesinden dışarıda bırakılır ve süt bozulur. Daha sonra süt kazana alınır ve kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Isınmaya başlayan sütün üzerinde peynir tortuları birikmeye başlar. Bu tortular toplanır ve sadece şırat kazanın içinde kalır. Kalan sırat soğuyunca torbadan süzülür. Suyu tamamen süzülünce sofra bezine alınarak serin yerde kendi ısısıyla pişmeye bırakılır. Minciye göre daha acı bir tadı olur ve tuzu daha fazladır. Küplere tepilerek saklanır. Kuymağı olmaz. Yağı alınmıştır. Makarnayla ve patatesle tüketilir [K. 20].

2.7.2. Külek Peyniri

İnek veya keçi sütünden yapılabilir. Süt alındıktan sonra makineye verilir. Makineye verilen süt yayıkta çalkalanır. Yağdan geriye kalan macon[31] ısıtılır zamanla katılaşmaya başlar ve posalı bir sıvı halini alan macon tam olarak kaynamadan sobadan alınarak bir torbaya dökülür. Suyunun süzülmesi beklendikten sonra torbanın üzerine ağır bir taş konulur. Yaklaşık bir gün ağır taş altında bekletilir. Ertesi gün torba taşın altından alınır ve "puşmur" denilen aynı zamanda kuymak yapımında da kullanılan beyaz bir tür peynir elde edilir. Ancak puşmur peynirini külek peynirine dönüştürmek için bir kaç aşamadan daha geçmesi gerekir. Taşın altında kaldıktan sonra iyice katılaşıp kuruyan puşmur, torbadan alınır ve geniş bir odun tekneye ince ince ufatılır. Bu ufatılmış haliyle sıcak havada yaklaşık üç gün soğuk havada ise yaklaşık bir hafta bekletilir. Günlerce bekleyen puşmur zamanla sararmaya ve ağır bir şekilde kokmaya başlar. Sonunda karıştırılır ve puşmur peynirinin kendi kendine ısındığı fark edilir. Bu durum puşmurun kızması olarak adlandırılır. Puşmur kızınca tuzlanır ve isteğe bağlı olarak bir günde tuzlanmış olarak bekletilir. Daha sonra geniş bir tencereye bir kepçe tereyağı konur tereyağı kızınca içine peynir miktarına göre en az bir bardak soğuk su eklenir ve suyun yağ ile beraber kaynaması beklenilir. Kaynayan suyun üzerine peynirin tamamı boşaltılır. Ve kısık ateşte en az bir saat peynir kavrulur. Kavrulan peynir kendiliğinden eriyecektir. Eriyen peynir, laper ile ara ara karıştırılır. Daha sonra peyniri koyduğumuz geniş odun teknenin her tarafına hafif tuz serpilir sonra tencere de iyice kavrulan peynir bu tuzlu tekneye boşaltılır ve tıpkı hamur toparlak gibi peynir dört bir yanından dış tarafına bulaşan tuzla birlikte içe doğru katlanır ve en nihayetinde toplaya

[31] Macon, yağı alınan süte verilen isimdir.

toplaya yumru bir top haline getirilir. Küleğin[32] kenarları tereyağına bulanır daha sonra topaklandığınız ve henüz katılaşmamış hamur kıvamına olan külek peyniri bu kaba aldığı kadar doldurulur. Kap dolunca çok az sıvı yağ ile peynirin üzeri düzeltilir. Bu son aşama peynirin üst tarafını estetik anlamda düzeltip parlamasını sağlar. Peynir kaba konulduktan sonra her tarafı temiz bir bez ile sarılır. Ve bu peynir kapta ne kadar dinlendirilirse rengi o kadar koyulaşır en son birkaç ay sonra kırmızıdan turuncuya çalan kendine has bir renge gelir. Mısır ekmeği ile tüketilmesi tercih edilir.

2.7.3. Köy Peyniri

Bir gün öncesinden on kilo süt sağılır ve makineden çekilerek kaymağından ayrıldıktan sonra bozulması için dışarıda bekletilir. On kilo kadar taze süt de kaymağı alındıktan sonra bozulan sütle karıştırılır. Dışarıda ateş yakılır ve yirmi kilo süt kazana aktarılıp ateşin üzerinde kaynamaya bırakılır. Bir süre sonra ısınan sütün üzerinde peynir tortusu birikmeye başlar. Bu oluşan peynir tortusu bez bir torbaya alınarak suyu yani şıratı süzülür. Şıratında ayrılan peynir başka bir tavaya alınır ve bir tatlı kaşığı tuz eklenerek sobanın üzerinde uzamaya başlayana kadar kavrulur. Uzamaya başlayınca yuvarlak şekiller verilir. Yirmi kilo sütten dört kilo köy peyniri çıkar. Mıhlama yapmak için kullanılır ya da kahvaltılarda sade haliyle tüketilir. [K. 13].

2.7.4. Minci

Kaymağından ayrılan yirmi kilo kadar sütün yarısı bir gün öncesinden dışarıda bırakılır ve süt bozulur. Daha sonra süt kazana alınır odun ateşinde kaynamaya bırakılır. Isınmaya başlayan sütün üzerinde peynir tortuları birikmeye başlar. Bu tortular kevgirle alınır sadece şırat kazanın içinde kalır. Önceden ayrılmış olan kaymaktan tereyağı yapılır. Tereyağı yapılırken çıkan ayran hala odun ateşinin üzerinde olan şırata eklenir. On dakika daha kaynatılır. Torbadan süzülür. Suyu iyice süzülünce minci oluşur [K. 13].

[32] Külek, ahşaptan yapılmış silindir şeklinde kapaklı tekne. Peynir ve tereyağı saklamak amacıyla kullanılır..

2.7.5. Teneke Peyniri

Bir kilo süt istenirse makineden çekilerek kaymağından ayrılır, istenirse de kaymağı ile birlikte ısıtılır. Kaymağı ayrılmazsa yağlı teneke peyniri olur daha lezzetlidir. Bir çay kaşığı peynir mayası karıştırılır. Yoğurt gibi dışı sarılıp mayalanmaya bırakılır. Bir saat içinde peynir haline gelir [K. 13].

2.7.6. Ayran Tereyağı

On kg yoğurdun tamamı makineye konulur. Yarım saat kadar makine çalıştırılır. Makine durduktan sonra içine yağlar yüzeye çıkana kadar soğuk su dökülür. Üste biriken yağ kevgirle bir kaba alınır, sonra aynı işlem tekrarlanır. Tekrar üste biriken yağ kevgir yardımı ile alınıp ayrılan yağ soğuk su ile yıkanır. On kg yoğurttan iki kg kadar ayran tereyağı çıkar. Bu yağ beyaz renkli olur. Kahvaltılarda tüketilir [K. 6].

2.7.7. Lor Peyniri

Tereyağı yapılan yoğurdun yağı alınmış kısmı bir tencereye alınır ve kaynatılır. Kaynayınca peynir olan kısmı üste çıkar altta yeşil bir su oluşur. Bu su soğuyana kadar beklenir ve soğuduktan sonra süzgeçten süzülen peynire lor peyniri denir [K. 6]

2.7.8. Gorcolo Peyniri

İki üç gün boyunca sağılan sütler süt makinesi ile yağından ayrılır. Süt makinesinden geçirilen sütün yağ kısmına nağebi, peynir yapılan yağsız süt kısmına gobmacona denir. Sağıldıktan sonra bekletilen sütler bir kazana alınarak az yanan sobanın üzerine konulur. Eğer sobanın ısısı fazla olursa peynirin dibi tutar. Yaklaşık altı saat sobanın üzerinde kalan süt peynire dönüşmeye başlar ve katılaşan kısmı tencerenin üstüne çıkar. Bu aşamaya gelen peynir, cuki denilen şıratından ayrılması için beyaz torbalara alınarak veduronun[33] üzerine konulan sazuvari[34] gobinin[35] üzerine konulur. Bu sayede peynirin süzülen şıratı veduronun içine akar. Ortaya çıkan şırattan cova/zova denilen tuzlu ayran yapılır. Torbaya alınan gorcolo peyniri sagorcolo/ sagorcili denilen peynir süzmek için kullanılan taşaltının üzerine konulur ve peynirin üzerine de suyunun iyice süzülmesini sağlamak amacıyla ağır taşlar konulur. Bir gün suyu süzülen gorcolo, gobilere alınıp yoğurt mayalanır gibi örtülerle sarılır iki üç gün sararana kadar pişmesi beklenir. Sarılan peynir olduğu yerde kendi kendine ısınır. Eğer sararmazsa gorcolo olmaz. Tuzlanan gorcolo yaşigi / yaşiki denilen altı delikli ahşap

[33] Veduro, alüminyum ya da bakır kovalara verilen ad.
[34] Sazuvari, büyük ilistire verilen ad.
[35] Gobi, tekneye verilen ad.

kaplara tepilir altının delikli olmasının sebebi peynirin suyunun bu deliklerden akmasıdır, suyu peynirin içinde kalırsa çabuk bozulur ve yazın yapılan peynir bütün kış saklanır. Gorcolo peyniri, eritilerek ya da tuzlanıp kahvaltılık peynir olarak tüketilir. Gorcolo peyniri uzun süre bekletilirse "şor peyniri" olarak adlandırılır [K. 4].

2.7.9. Kurut Peyniri

Peynir yapılırken kalan su kaynatılır. Kaynayan bu şıratın içindeki peynir artıkları pıhtılaşmaya başlar ve soğuduktan sonra torbaya alınarak süzülür. Torbada kalan bu ürüne minci adı verilir. Oluşturulan bu minciye tuz katılır ve kaymakla yoğurularak küçük yuvarlak peynirler meydana gelir. Bezlerin arasında kurutulur. Bu peynir oluşurken içinde kurtlar oluşur. Kurtlar çıktığında peynirin içinde kurtların dışarı çıktıkları delikler meydana gelir. Beş yıl boyunca tüketilebilir. Kolay bozulmaz [K. 24].

2.7.10. Çeçil Peyniri

Bir günlük süt sağılarak bekletilir. Ertesi günün sütü de sağıldıktan sonra makineden geçirilerek yağından ayrıştırılır. İki günün sütü karıştırıldıktan sonra kazana alınarak kısık ateşte ısıtılır. Ilık hale gelen süte bir çorba kaşığı peynir mayası katılır. Mayayı alan süt katılaşmaya başlayınca ateşin şiddeti arttırılır. Peynir oluşunca şıratından ayrılır ve bir tekneye alınarak elle yoğurulur. Ardından tekrar kazana alınır ve kısık ateşte pişirilir. Peynirin suyu kalmayana kadar bu işlem tekrar edilir. Şıratından tamamen ayrılan peynir ele sarılarak yuvarlak gilikler[36] oluşturularak çeçil peyniri meydana gelir.

2.7.11. Süzme

Beş kilo yoğurt bir torbaya dökülür. Torba yüksek bir yere asılır ve altına süzülen suyun akması için bir tekne koyulur. Ertesi gün suyundan ayrılan süzme, kapaklı kaplara alınarak kahvaltılarda ya da çorbalarda kullanılmak üzere saklanır [K. 40].

2.7.12. Ağuz Peyniri

Yeni doğum yapan ineğin ilk sütü koyu renkli olur. Bu süt tencereye alınıp kısık ateşte katılaşana kadar ısıtılır. Katılaşmaya başladığında ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra kesilerek peynir olarak tüketilir. Hastalıklara iyi geldiği, vücuda direnç kazandırdığı düşünülür [K. 39].

[36] Çeçil peynirinin oluşturulma aşamasında meydana getirilen yuvarlak hali.

2.8. Çerezler

2.8.1. Pestil- Küme

İki litrelik bir tencereye pekmez kaynatırken oluşan şıradan tencerenin yarısı dolacak kadar alınır. Bu yoksa pekmezin kendisi de kullanılabilir. Şıra ya da pekmezin içine iki kaşık nişasta konulur. Nişastanın şıraya karışması için bir miktar su ilave edilir. Nişasta yerine un da konulabilir ancak nişasta ile yapılan pestil daha parlak bir görünümde olacaktır. Un pestilin matlaşmasına sebep olur. Suyla açılan şıra nişasta karışımı bir elekten geçirilerek içinde kalan tortulardan ayrılır. Yarım saat boyunca normal ateşte sürekli karıştırılarak maluz denilen pestil ya da kümenin asıl maddesi oluşturulur. Elde edilen maluz temiz bir örtünün üzerine ince bir tabaka oluşturulacak şekilde serilir. İsteğe göre üzerine ceviz serpilerek ya da sade pestil olarak kurutulur. Küme yapmak için ise ip ince bir iğneye geçirilir. İstenilen miktarda ceviz ipe dizilir. İğne büyük olursa cevizleri parçalayabilir. İpe dizilen cevizler maluza batırılır. Maluz, cevizlerin üzerinden akmayı bıraktığında ipler güneş görecek bir yere asılır. Kurutulup küme elde edilir [K. 10].

2.8.2. Elma Kurusu

Elmalar toplanır ve yıkanır. Dilimlenerek içindeki çekirdekleri ayrılır. Bir kartonun üzerine kurutma örtüsü serilir. Dilimlere ayrılan elmalar örtünün üzerine serilir. Güneşte kurutulur [K. 11].

2.8.3. Hurma Kurusu

Hurmalar toplanılıp yıkanır. Kurutulacak olan hurmanın cinsine göre toplanma zamanı değişiklik göstermektedir. İçi çürüyen cins hurmalar tam olgunlaşmadan kurutulmalıdır. Eğer olgunlaştıktan sonra toplanırsa kurutulamaz. Elma ve armuttan farklı olarak hurmayı kurutulurken kabuğunu soymak gerekmektedir. Eğer kabuğu soyulmazsa içindeki su dışarı çıkamaz. Bu durumda da hurma kuruduktan sonra dışında oluşan beyaz nişastaya benzeyen oluşum ortaya çıkmaz ve hurma istenilen şekilde kurutulmamış olur. Yıkanıp kabuğu soyulan hurmalar kalın bir ipe dizilerek ya da çubuk selelere tek tek yerleştirilerek kurutulur. Hurmalar sap kısımları üstte kalacak biçimde dizilir. Tamamen kurumadan kaldırılır. Çok kurutulursa sert olacaktır [K. 10].

2.8.4. Armut Kurusu

Toplanan armutlar yıkanır, içindeki çekirdekleri ayrılarak dilimlenir. Kurutma örtülerinin üzerine dizilen armutlar güneşte kurumaya bırakılır [K.10].

2.8.5. Furuç

Banda armudu yıkanır ve dörde bölünerek çekirdekleri çıkarılır. Önceden yakılmış sıcak fırının içine bırakılan armutlar piştikten sonra kendi kendine kurumaya bırakılır [K.10].

2.9. Sirke ve Turşular

2.9.1. Sarma Turşu

Bir kilo havuç, bir kilo patlıcan, yarım kilo yeşil ve kırmızıbiberler, küçük bir top beyaz lahananın orta kısmı ile bir bağ maydanoz, bir baş soğan ince ince doğranır, iyice karıştırılır. Beyaz lahananın dış yaprakları kaynatılarak yumuşaması sağlanır. Karıştırılan malzeme bu dış yapraklara sarma sarar gibi sarılır. Beş kiloluk cam kavanozlara dizilen sarmaların üzeri kaplanacak kadar su eklenir. Yarım çay bardağı sirke ve bir avuç kalın tuz konulduktan sonra şişenin kapağı sıkıca kapatılır. Serin ve karanlık bir yerde iki hafta bekletildikten sonra yemeye hazır hale gelir [K. 23].

2.9.2. Dut Sirkesi

Dut pekmezi yaparken oluşturulan bir litre şıraya on litre su eklenir. İçerisine bir çorba kaşığı tuz ve sarol (yaban eriği) konulur. Yirmi gün bu şekilde karanlık bir yerde bekletilir. Yirmi günün sonunda süzülen sirke daha sonra cam şişelere alınır. Cam şişe sirkenin daha uzun süre ve özelliğini yitirmeden saklanmasını sağlar [K. 10].

2.9.3. Elma Sirkesi

Elmalar güzelce yıkanır. Soymadan dörde bölünür. Bir bidona konulup üzerini aşacak kadar su doldurulur. Bidonun ağzı tülbentle sıkıca bağlanır. Altı ay kadar bu şekilde bekleyen sirke ekşimeye başladığında süzülüp cam kavanozlara alınır [K. 10].

2.9.4. Hozağima/ Ğozağima Turşusu

Yazın çayırlarda biten hoğazima otu toplanır, temizlenir. Harlı odun ateşinde sapları yumuşayana kadar pişirilir. Bu işlem yaklaşık 40 dakika sürer. Haşlanan hoğazimalar süzülerek beş kiloluk bidonlara konulur. Otun üzerini aşana kadar gorcolo peynirinin sıratı eklenir. Bir çorba kaşığı kaya tuzu eklendikten sonra bidonun ağzı sıkıca kapatılır. Sıkı kapatılmazsa turşunun üzeri beyazlanır. Bir hafta sonra yenilebilir [K. 2].

2.9.5. Yeşil Soğan Turşusu

Yeşil soğanlar toplanır, temizlenip güzelce yıkanır ve dilimlenir. Dilimlenen soğanlar bir tencereye alınır ve üzerini geçecek kadar su eklenir. Haşlanana kadar 5-10 dakika kaynatılır. Soğuduktan sonra bidonlara alınır. Bidonlar ağzında iki parmak boşluk kalacak şekilde soğanın haşlandığı su ile doldurulur. Tamamen doldurulursa turşu ekşimeye başladığında bidonlardan taşar. Bir avuç kaya tuzu üstüne eklenir. Bidonların kapakları sıkı bir şekilde kapatılır. Bir hafta içinde turşu yenilebilir. Tepebaşı köyünde soğan turşusunun içine bir gece tuzun içinde bekletilmiş ve yuvarlak şekilde doğranmış salatalık da koyarlar [K. 4].

2.9.6. Salatalık Turşusu

Salatalıklar toplanır, yıkanır. Bir gece kaya tuzunun içinde bekletilir. Bu işlem salatalıkların erimemesi için yapılır. Beş kiloluk bidonlara konulup üzeri ılık su ile doldurulur. On diş sarımsak konulup kapağı sıkıca kapatılır. Bir hafta sonra yenilebilir [K. 3].

2.9.7. Fasulye Turşusu

Güz fasulyesinden yapılır. Güz fasulyesi sarı, ince ve uzun olur. Fasulyeler toplanır, uçları ayıklanır. Yan tarafta su kaynatılır temizlenip kırılan fasulyeler kaynamış suya atılıp yumuşamadan çıkarılır. Çok bekletilirse fasulyeler erir, turşu güzel olmaz. Beş kiloluk bidona on diş sarımsak ve bir avuç kaya tuzu eklenir. Bidonun kapağı sıkıca kapatılır. Bir hafta sonra yenilebilir. Serin ve ışık görmeyen yerde bir yıl dayanır [K. 3].

2.9.8. Beyaz Lahana Turşusu

Beyaz lahanalar büyük büyük doğranır ve bir gece kaya tuzunun içinde bekletilir. Ertesi gün beş kiloluk bidonlara alınır ve içine maydanoz, yeşilbiber eklenebilir. On diş sarımsak eklenir. Üzeri ılık su ile doldurulur. Bidonun kapağı sıkıca kapatıldıktan sonra bir hafta içinde turşu yenilecek hale gelir [K. 3].

SONUÇ

Yapılan alan araştırması ve gözlemler doğrultusunda Artvin yemek kültürü ile ilgili olarak coğrafi etkiler, iklim, ekonomik, dinsel, etniksel ve kültürel nedenlere bağlı olarak her ilçenin kendine özgü bir yeme alışkanlığı geliştirdiğini söylemek mümkündür.

Sahilde bulunan Arhavi, Hopa ve Kemalpaşa'da doğal koşulların etkisi ile balık ve balık ile yapılan yemeklerin dikkat çektiğini görmekteyiz. Hamsili ekmek, geçvey, hamsili pilav gibi balık kullanılarak yapılan yemeklerin yanı sıra bu bölgede balığın tek başına doyurucu bir öğün olarak hamsi tava, hamsi buğulama ve mezgit tava gibi tüketilmelerinin de yaygın olduğu gözlemlenmiştir. Bu etki iç kısımlara doğru gidildikçe azalmaktadır.

Nitekim Murgul ve Borçka'da hamsili ekmek az da olsa yapılırken merkeze geldikçe yapılmamakta hatta Şavşat, Ardanuç ve Yusufeli'nde hiç bilinmemektedir. Benzer şekilde, mısır unu, Artvin genelinde yaygın olarak kullanılmakta olan bir üründür. Ancak eski dönemlerde Artvin merkezde buğday da ekildiği bilinmektedir. Bu sebepten, buğday unu kullanmak hususunda Ardanuç ve Şavşatta yaşayan insanların daha ılımlı oldukları görülmektedir. Kuymak yaparken Hopa, Arhavi, Kemalpaşa ve Borçka neredeyse hiç buğday unu kullanmamaktayken Şavşat, Ardanuç ve Merkezde buğday unu konusunda bir hassasiyet bulunmadığı, mısır unu ile buğday ununun karıştırıldığı hatta sadece buğday unu ile kuymak yapıldığı bile görülebilmektedir.

Benzer bir durumu tatlılarda da görmek mümkündür. Borçka'da fındık yetiştirilmektedir. Bu sebeple Borçka ve civarında burma ve baklavalarda fındık asıl ürün olarak kullanılmaktadır. Tatlı silor, erişte, sütlaç gibi tatlıların süslemesinde de aynı şekilde hep fındık ön plandadır. Fakat Borçka'dan merkeze doğru gelindikçe fındık ağacı yok denecek kadar azalmakta, fındık üretimi yapılmamakta, bunun yerine ceviz ağaçları oldukça yer kaplamaktadır. Ceviz üretimi o kadar fazladır ki günümüzde örneği görülmemektedir ancak bölgede yaşayan yaşlı insanlardan öğrenildiğine göre daha eski dönemlerde aşırı miktarda ceviz yetişir ve bu cevizler toplandıktan sonra ezilerek yağı çıkarılırdı. Yemeklerde ve bilhassa kızartmalarda ceviz yağı kullanılırdı. Bu sebepledir ki Şavşat'ta cevizli kete yapılmaktadır. Yani bölgede yetişen ürünler yemeklere malzeme olarak girmiştir. Ürünlerin ulaşılmasının kolaylığı ve kullanılma sıklığı bölgede yaşayan insanların damak zevklerinin şekillenmesinde de etkili olmuştur. Artvin'de yaşayan insanların birçoğu fındıklı tatlılara rağbet etmezken cevizli tatlıları daha çok sevmektedir. Bunu günlük hayatın içinde gözlemlemek mümkündür.

Coğrafi koşulların yeme alışkanlıkları üzerindeki etkisine çarpıcı bir örnek de Maçahel'deki bal kullanımıdır. Hem bu sebeple hem de bölgenin coğrafi koşullar nedeni ile ilin kalan kısmıyla iletişiminin zorluğuna bağlı olarak bulundukları yere yiyecek hammaddelerini getirmelerinin güçlüğü, bölge halkını kendi ürettikleri ürünleri tüketmeye mecbur bırakmıştır. Tarih boyunca insanların yemeklerini tatlandırmak amacı ile farklı yollara başvurduğu bilinmektedir. Eski Türk toplumlarında yemekleri tatlandırmak amacıyla meyvelerin yanı sıra bal ve pekmezin şeker yerine kullandıkları bilinmektedir. Maçahel yaylasında da benzer bir kullanım hala devam etmektedir. Bölgede şekerin yerini bal almıştır. Tatlılarını yaparken tatlandırmak için zor ulaşabilecekleri şeker yerine kendi ürettikleri balı kullanmışlardır. Tapli cadi bu duruma gösterilebilecek en iyi örnektir. Tapli cadi, bal ve mısır unu ana malzeme olarak kullanılan bir tatlı olarak Maçahel'den başka hiçbir bölgede yapılmamaktadır. Bu da bölgedeki coğrafi koşulların etkisi ile yalıtılmış bir konumda bulunan Maçahel'in özgün bir yeme alışkanlığı geliştirmiş olmasının en güzel kanıtıdır.

Artvin'de balın haricinde tatlandırma amacı ile şekere alternatif olarak kullanılan ürünlerden biri de pekmezdir. Borçka'ya bağlı Karşıköy (Heba) köyünde "ek şaşı" adıyla yapılan aşureye şeker yerine üzüm pekmezi katılması da örnek bir durum olarak karşımıza çıkmaktadır. Karşıköy de Maçahel gibi ulaşım açısından zor bir coğrafyada yer almaktadır. Önceleri şekere ulaşmak konusunda zorluk yaşadıkları için pekmez kullandıklarını ifade eden halk, daha sonra şeker bulabilseler dahi pekmez kullanmaya devam ettiklerini, aşureyi ilk tattıkları şeklinin damak zevklerine daha uygun olduğunu belirtmişlerdir [K. 42]. Bu durum coğrafyanın, yemeklerde kullanılan malzemelerin kullanımını şekillendirdiğini ve süreç içerisinde insanların bu malzemeleri kullanmaya alışarak özgün bir damak zevki geliştirdiklerini kanıtlar niteliktedir. Kültür tanımındaki, halkın beğenisinin günümüze ulaşması durumu, bu örnekte açıkça görülmektedir. Oluşan damak zevki, bölge halkının ortak bir yeme kültürü oluşturmasını sağlamıştır.

Artvin coğrafi konum açısında Karadeniz'in en doğusunda Gürcistan ile sınır bir bölgede bulunmaktadır. Kemalpaşa'da Sarp sınır kapısı, Gürcistan ile ülke sınırını oluşturmaktadır. Borçka ve Şavşat'ta ise bazı köy ve yaylalar Gürcistan'ın köy ve yaylaları ile sınır konumundadır. Öyle ki bu yaylalardan bakılınca Batum'a ait bölgeler görülebilir. Hatta bazen hayvanların otlarken sınırın diğer tarafına geçtiklerinden bahsedilir [K. 5]. Bu

sebeple özellikle sınırda bulunan ilçelerde Artvin yemek kültürünü etkileyen bir faktör olarak etnik etkileşimden bahsedilebilir.

Bu coğrafyada Gürcü yemek kültürünün yansımaları ve mevcut yemek kültürü ile etkileşim içinde bulunmasına bağlı olarak bir kültürleşme sürecinden bahsedilebilir. Artvin'de de Gürcü ve Türk yemekleri birbirlerini etkilemiştir. Derlenen yüz on sekiz yemeğin on tanesinin isminin Gürcüce olduğu tespit edilmiştir. İsmi Gürcüce olan yemeklerin bazılarının Türkçe isimlerle yapıldıklarını da görmekteyiz. Gürcüce isimli olmayan yemeklerde ise yine Gürcü etkileri bulunduğunu kaynak kişilerin söylemlerinden anlamaktayız. Örnek olarak Artvin'de kinzi olarak bilinen kişniş otu daha çok Borçka ve Şavşat'ta kullanılmaktadır. Borçka'da derleme yaptığımız köyde kaynak kişiler lahana yemeğine kişniş ve korova kattıklarını anlatırken bunların Gürcü geleneği olduğunu ifade etmişlerdir [K. 34]. Artvin'de sadece sınırda bulunan ilçelerde Gürcü etkisinden bahsetmek mümkün değildir. Kültürel etkileşim yolu ile bütün ilde bu etkinin görüldüğünü ancak sınıra yakın olmayan bölgelerde daha az olduğunu ve söylenebiliriz. Bu etki yeme kültürü üzerinde etnik grupların etkisini göstermesi bakımından önem taşımaktadır. Bunun yanı sıra Gürcistan'da yaygın olarak tüketilen domuz eti ve domuz yağı dini inanış gereği Artvin yemeklerinde yer almamaktadır. Bu da kültürleşmenin varlığına rağmen hâkim kültürün Artvin yeme kültürüne ait olduğunu göstermesi açısından önem taşımaktadır.

Yemek kültürü üzerinde etkili olan bir diğer unsur da toplumların sosyo-ekonomik durumlarıdır. Toplumların ve toplumda yaşayan bireylerin refah düzeyleri de yeme alışkanlıklarını etkilemektedir. Beslenme alışkanlıkları üzerinde ailelerin sosyo-ekonomik durumlarının etkisi göz ardı edilemez. Kişilerin ekonomik durumları, yeme alışkanlıklarını ve yemeklerin tüketim miktarlarını etkilemektedir. Artvin'de yemek kültürünün icrasında pratik ve maliyeti yüksek olmayan ürünler tercih edilmektedir. Bunda ilin kırık yapısı nedeni ile tarım arazilerinin fazla olmamasına bağlı olarak çok zengin bir kent olmamasının etkisi fazladır. Özellikle daha eski dönemlerde sanayi ve hizmet sektörü henüz bu kadar yaygın değilken tarım ürünleri zenginlik timsali olarak görülmekteydi. Ancak Artvin'de tarım yapılabilecek toprak bulmak arazi şekli nedeniyle zordur. Bu durum sonraki dönemlerde Artvin'den diğer illere göçün artmasına sebep olmuştur

Artvin 'in sosyo-ekonomik düzeyinin düşük olması yeme alışkanlıklarını da doğrudan etkilemiştir. Sosyal ve ekonomik seviyesi düşük olan topluluklarda, ekonomik sebeplerden dolayı çarşıdan ekmek alınmadığı, yufka veya bazlama tarzı köy ekmeklerinin kadınlar

tarafından yapıldığı bilinmektedir. Artvin'de de ev makarnası, tatar böreği, silor, tandır ekmeği, lavaş gibi birçok unlu mamul ve ekmek köylerde yapılmaktadır. İlin Aşağı Maden olarak bilinen köyünde hala haftada bir ya da on günde bir tandırın yakıldığı ve ekmek yapıldığı, ekmek bittiğinde tekrar tandır yakılarak çarşıdan ekmek alınmadığı bilinmektedir [K. 19]. Ayrıca çalışmamızda bayat ekmeklerle yapılan harşo, gargana gibi tariflerin varlığı da dikkat çekmektedir.

Sonuç olarak çalışmamız esnasında Artvin'den derlemiş olduğumuz yemekler ışığında yemek kültürünün oluşmasında etkili olan faktörlerin Artvin geleneksel yemek kültürünü şekillendirmek konusunda etkili olduğunu söylemek mümkündür. Özellikle kültürleşme sürecinin etkisi belirgin olarak gözlenirken, sosyo-ekonomik koşulların ve coğrafyaya bağlı olarak yemeklerde kullanılan hammaddelerin kullanım biçimlerinin bu kültürel oluşumun üzerinde büyük bir etkisi bulunmaktadır.

KAYNAK KİŞİLER LİSTESİ

NO	ADI SOYADI	DOĞUM TARİHİ	EĞİTİMİ	DOĞUM YERİ	MESLEĞİ
K1	Fatma Bilir	1957	İlkokul	Tepebaşı/Şavşat	Ev hanımı
K2	Sevgül Yılmaz	1950	İlkokul	Tepebaşı/Şavşat	Ev hanımı
K3	Sadegül Pehlevan	1965	İlkokul	Tepebaşı/Şavşat	Ev hanımı
K4	Selma Pehlevan	1981	Lise	Çukur/Şavşat	Ev hanımı
K5	Osman Tüncer	1950	Lise	Çağlayan/Şavşat	Emekli
K6	Şafak Beşiroğlu	1965	Lise	Hopa	Ev hanımı
K7	Nurhan Beşiroğlu	1944	İlkokul	Hopa	Ev hanımı
K8	Ayşe Beşiroğlu	1973	Üniversite	Alaca Köyü/Borçka	Öğretmen
K9	Eşref Beşiroğlu	1985	Üniversite	Hopa	Serbest meslek
K10	Ayşe Budak	1968	Üniversite	Boyalı/Ardanuç	Öğretmen

K11	Yücel Aslan	1953	Üniversite	Boyalı/Ardanuç	Emekli
K12	Naringül Dede	1960	İlkokul	Demirköy/Yusufeli	Ev hanımı
K13	Refiye Kahveci	1959	İlkokul	Taşlıca/Hatila	Ev hanımı
K14	Fatma Aydın	1976	İlkokul	Uğurköy/Macahel	Ev hanımı
K15	Fatma Yelkenci	1951	İlkokul	Karşıköy/Borçka	Ev hanımı
K16	Dilek Yelkenci	1982	Lise	Hızarlı Köyü/Artvin	Ev hanımı
K17	Mihriban Kaya	1974	Üniversite	Hızarlı Köyü/Artvin	Laborant
K18	Fatma Gökçen	1956	Lise	Merkez/Artvin	Ev hanımı
K19	Dürdane Kara	1975	Ortaokul	Aşağı Maden/Artvin	Ev hanımı
K20	Mihriban Gülle	1966	İlkokul	Aşağı Maden/Artvin	Ev hanımı
K21	Saime Pekal	1956	İlkokul	Haşot Yaylası	Ev hanımı
K22	Gülden Yelken	1982	İlkokul	Aşağı Maden/Artvin	Ev hanımı

K23	Ayten Önen	1970	Üniversite	Merkez/Artvin	Hemşire
K24	Deniz Çınar	1972	Üniversite	Yusufeli/Artvin	Aşçı
K25	Pınar Karslıoğlu	1970	Lise	Merkez/Artvin	Muhasebeci
K26	Nigar Arı	1950	İlkokul	Merkez/Artvin	Ev hanımı
K27	Ferah Naz Arı	1975	Lise	Merkez/Artvin	Serbest meslek
K28	Sevim Önen	1955	Lise	Merkez/Artvin	Emekli
K29	Ayşe Esen	1965	İlkokul	Borçka	Ev hanımı
K30	Sevda Ersöz	1982	Lise	Yusufeli	Serbest meslek
K31	Hatice Nur Ersöz	1963	Üniversite	Merkez/Artvin	Gazeteci
K32	Ali Osman Özmert	1964	Lise	Merkez/Artvin	Emekli
K33	Fatma Revan	1959	İlkokul	Arhavi	Ev hanımı
K34	Fatma Kırdar	1965	Lise	Merkez/Artvin	Ev hanımı
K35	Güllühan Topaloğlu	1984	Üniversite	Merkez/Artvin	Öğretmen

K36	Fatma Esen	1979	İlkokul	Merkez/Artvin	Ev hanımı
K37	Ayhan Aydın	1984	Lise	Merkez/Artvin	Dönerci
K38	Mert Yilmaz	1990	Üniversite	Merkez/Artvin	Mühendis
K39	Safiye Esen	1945	-	Murgul	Ev hanımı
K40	Arslan Esen	1985	Üniversite	Merkez/Artvin	Öğretmen
K41	Razi Aktaş	1963	İlkokul	Kirazalan/Yusufeli	Serbest meslek
K42	Nezahat Önen	1945	İlkokul	Karşıköy/Borçka	Ev hanımı
K43	Meral Kösa	1978	İlkokul	Murgul	Ev hanımı

FOTOĞRAFLAR



Fotoğraf 1: Kuymak



Fotoğraf 2: Silor



Fotoğraf 3: Turşulu Pilav



Fotoğraf 4: Papa



Fotoğraf 5: Zülbiyet



Fotoğraf 6: Çarhala



Fotoğraf 7: Etli lahana sarması



Fotoğraf 8: Sarma sarılırken



Fotoğraf 9: Sobanın üzerinde pişen sarma ve puçiko



Fotoğraf 10: Artvin döneri



Fotoğraf 11: Çılbır



Fotoğraf 12: Çaşur turşusu



Fotoğraf 13: Kızartmak için hazırlanmış çaşur



Fotoğraf 14: Çaşur kızartması



Fotoğraf 16: Fasulye turşusu



Fotoğraf 17: Turşu kavurması



Fotoğraf 18: Kavut tata



Fotoğraf 19: Cimur hazırlanırken



Fotoğraf 20: Cimur



Fotoğraf 21: Gorgot sarma



Fotoğraf 22: Puçiko



Fotoğraf 23:Çürük peynir



Fotoğraf 24: Minci



Fotoğraf 25: Azlant hazırlanırken



Fotoğraf 26: Azlant



Fotoğraf 27: Tandır ısınırken



Fotoğraf 28: Tandır ekmeği hamuru



Fotoğraf 29: Tandır ekmekleri pişerken



Fotograf 30: Tandır ekmeği yapılırken



Fotoğraf 31: Tandır



Fotoğraf 32: Tandırda ateş yanarken



Fotoğraf 33: Patatın üzerine alınmış tandır ekmeği



Fotoğraf 34: Ekmekler tandıra yapıştırılırken



Fotoğraf 35: Tandır ekmeği



Fotoğraf 36: Bişi



Fotoğraf 37: Lavaş ekmeği yapılırken



Fotoğraf 38: Lokma



Fotoğraf 39: Peynirli lavaş



Fotoğraf 40: Bakraç



Fotoğraf 41: Güğüm



Fotoğraf 42: Reyhanlar kurulurken



Fotoğraf 43: Tereyağı yıkanırken



Fotoğraf 44: Lahana yemeği



Fotoğraf 45: Cadi dolması



Fotoğraf 46: Yaşigi



Fotoğraf 47: Ziyos Yaylası



Fotoğraf 48: Sapli



Fotoğraf 49: Gorcolo peyniri



Fotoğraf 50: Sobada gorcolo peyniri ısıtılırken



Fotoğraf 51:Gorcolo peyniri süzülürken



Fotoğraf 52: Isınması için sarılan gorcolo peyniri



Fotoğraf 53: Gorcolo peynirinin şıratı süzülürken



Fotoğraf 54: Ufalanan gorcolo peyniri



Fotoğraf 55: Cova



Fotoğraf 56: Dağ pancarı keserle doğranırken



Fotoğraf 57: Dağ pancarı keserle doğranırken



Fotoğraf 58: Tivri Ğali çorbası hazırlanırken



Fotoğraf 59: Tivri ğali



Fotoğraf 60: Geleneksel yayık ile tereyağı yapılırken



Fotoğraf 61: Satura gobi



Fotoğraf 62: Hozağima turşusu



Fotoğraf 63: Ğimi



Fotoğraf 64: Yeşil soğan turşusu



Fotoğraf 65: Kalaco



Fotoğraf 66: Kızılcık çorbası



Fotoğraf 67: Korova yapmak için sarullar yıkanırken



Fotoğraf 68: Korova yapılırken



Fotoğraf 69: Korova yapılırken



Fotoğraf 70: Pekmez yapılırken



Fotoğraf 71: Armut pekmezi kaynarken



Fotoğraf 72: Pekmez süzülürken



Fotoğraf 73: Korova



Fotoğraf 74:Korovalı yumurta



Fotoğraf 74: Kurutulmuş asma yaprağı



Fotoğraf 75: Asma yaprağı yemeği



Fotoğraf 76 :Vişne reçeli



Fotoğraf 77:Maçahel balı



Fotoğraf 78:Çeçil peyniri



Fotoğraf 79: Hamsili pilav



Fotoğraf 80: Beyaz kabak tufayesi



Fotoğraf 81: Lahana turşusu



Fotoğraf 82: Fasulye yemeği



Fotoğraf 83: Dibek



Fotoğraf 84: Maçahel balı



Fotoğraf 85: Bakır tekne



Fotoğraf 86: Tandır



Fotoğraf 87: Dibek



Fotoğraf 88: Ev makarnası kuruturken



Fotoğraf 89: Dut pekmezi kaynatılırken



Fotoğraf 90: Bakır teşt



Fotoğraf 91: Mevye kurutma sepeti



Fotoğraf 92: Dut dökülürken



Fotoğraf 93: Delikli teştten dutun şırası süzülürken



Fotoğraf 94: Küme yapmak için ipe dizilen cevizler



Fotoğraf 95: Üzüm sirkesi



Fotoğraf 96: Urva



Fotoğraf 97: Cincar



Fotoğraf 98: İçinde ekmek pişen pileki



Fotoğraf 99: Tandır ekmeği



Fotoğraf 100: Meyve kurutma bezleri



Fotoğraf 101: Pileki taşı ısıtılırken



Fotoğraf 102: Cincar çorbası



Fotoğraf 103: Hurma kurusu



Fotoğraf 104: Elma kurusu



Fotoğraf 105: Taş gözeri



Fotoğraf 106: Hamsili ekmek içi



Fotoğraf 107: İpe dizilmiş cevizler



Fotoğraf 108: Kaysefe



Fotoğraf 109: Kuşburnu marmelatı



Fotoğraf 110: Konserve hamsi



Fotoğraf 111: Turşu Kavurması



Fotoğraf 112: Dudeyi



Fotoğraf 113: Kada



Fotoğraf 114: Çarşaf böreği sarılırken



Fotoğraf 115: Çarşaf böreği hamuru



Fotoğraf 116: Çarşaf böreği yapılırken



Fotoğraf 117: Kaymak böreğinin hamuru mayalanırken



Fotoğraf 118: Çarşaf böreği yapılırken



Fotoğraf 119: Çarşaf böreği fırına atılmadan önce



Fotoğraf 120: Çarşaf böreği



Fotoğraf 121:



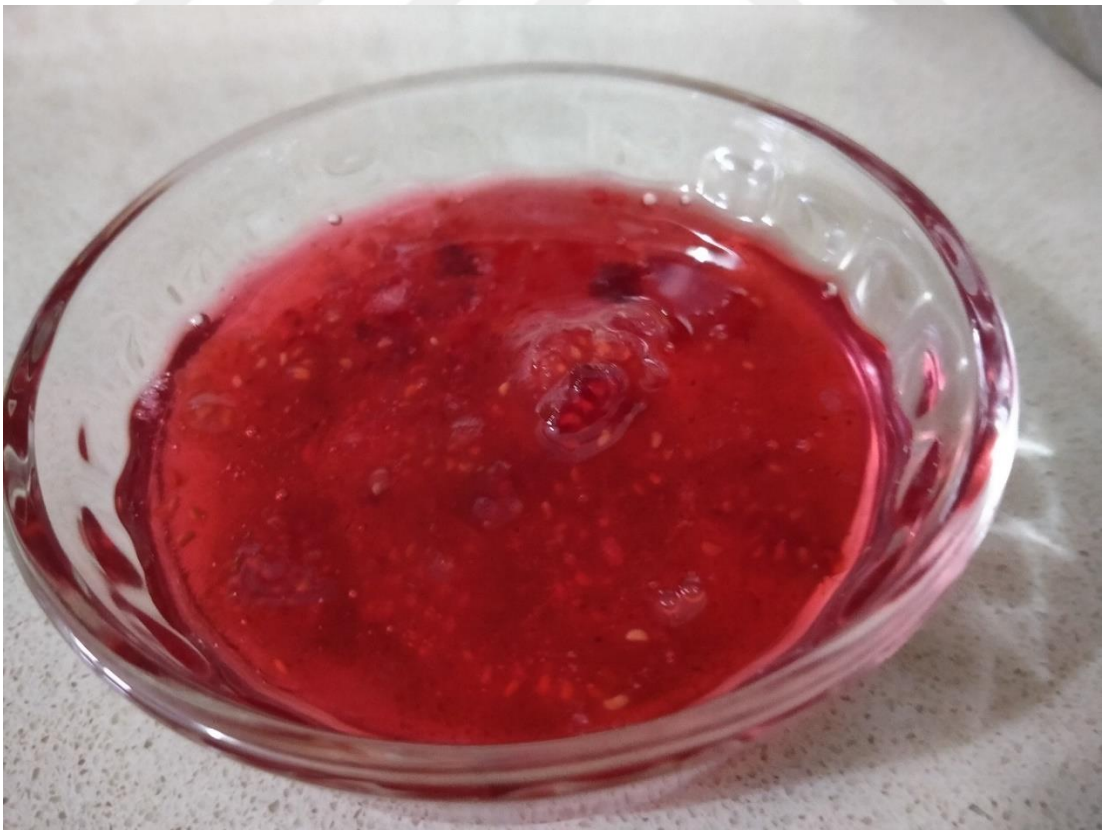
Fotoğraf 122: Kaymak kuymağı



Fotoğraf 123: Taş fırını



Fotoğraf 124: Kuymak



Fotoğraf 125: Ahududu reçeli



Fotoğraf 126: Islatılmış puçiko



Fotoğraf 127: Mısır ekmeği



Fotoğraf 128: Sobada ısıtılan köy peyniri



Fotoğraf 129: Tepür



Fotoğraf 130: Peynir yapılırken



Fotoğraf 131: Gendimeli sütlaç



Fotoğraf 132: Mısır ekmeği hamuru



Fotoğraf 133: Dergiler



Fotoğraf 134: Laz böreği hazırlanırken



Fotoğraf 135: Laz böreği



Fotoğraf 136: Yayıktan tereyağı çıkarılırken



Fotoğraf 137: Yaprak sarma



Fotoğraf 138: Peynirli ve cevizli kete içi



Fotoğraf 139: Cevizli ve peynirli kete



Fotoğraf 140: Kete hamuru



Fotoğraf 141: Kirza



Fotoğraf 142: Gobi



Fotoğraf 143: Gobi



Fotoğraf 144: Egiş



Fotoğraf 145: Külek

KAYNAKÇA

Artun, E. (2008). *Türk Halk Bilimi*, İstanbul: Çalış Ofset.

Bahadır, S. (2017). *Artvin Folkloru,* Yusufeli Kaymakamlığı, 1. Baskı, Samsun: Uğur Ofset.

Bahadır, S. (2017). *Artvin ve Çevresi 1828-1921 Savaşları*, Yusufeli Kaymakamlığı, 1. Baskı, Samsun: Uğur Ofset.

Bekar, A.ve Zağralı, E. (2015). Türk yemek kültürü ve teknolojik gelişmelerin Türk yemek kültürü üzerine etkileri, *Journal of Tourısm Theory and Research*, 1, 41-48

Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik, *Milli Folklor*, 87, 159-165.

Çelik, C. Yusufeli Kaymakamlığı, 3. Baskı, İstanbul: İsmat Basın Yayın.

Devellioğlu, F. (2004). Osmanlıca-Türkçe ansiklopedik lügat, 21. Baskı, Ankara: Aydın Kitabevi.

El-Kaşgari, M. (2007). Divanü Lugati't- Türk, (çev. Serap Tuba Yurteser ve Seçkin Erdi), İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

Eminağaoğlu, Ö. (2012). *Artvin'de doğa mirası Camili'nin doğal bitkileri*, İstanbul: Borçka Kaymakamlığı Yayınları.

Eminağaoğlu, Ö. (2015). *Artvin'in doğal bitkileri*, İstanbul: Promat Basın Yayın.

Ergin, M. (2014). *Dede Korkut Kitabı-1*, Ankara: Semih Ofset Matbaacılık.

Gemalmaz, E. (1998). Standart Türkiye Türkçesi ile ilgili yazılar, Erzurum: Atatürk Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Yayınları.

Gündüz, A. (2001). Çoruh havzası ve Artvin, Ankara: Dizayn Ofset Matbaacılık.

Karasüleymanoğlu, Ş. K. (2015). *Artvin halkbiliminden çizgiler,* Ankara: Yusufeli Belediyesi Yayınları.

Keskin, M. A. (2020). "Artvin Yöresi Çocuk Oyunlarında Türk, Gürcü, Laz ve Hemşin Halklarının Kültür Birliği", *Motif Akademi Halk Bilimi Dergisi*, 32, 1350- 1360.

Komisyon, (2008). Göğe komşu topraklar, Artvin: Artvin Valiliği Yayınları.

Orhan, F. (2019*). Kültürel Coğrafya Özellikleri ve Turistik potansiyeli Açısından Geleneksel Artvin Evleri,* Ankara: Pegem Yayınları.

Öğüt Eker, G. (2018). Farklı görme biçimiyle modern dünya ritüeli olarak yemek kültürü: sınanma/erginlenme ve intikam alma gizli işlevleri, *Milli Folklor*, 120 (Kış), 170- 183.

Örnek, S. V. (1976). *Türk halkbilimi*, Ankara: Hagem Yayıncılık.

Özaydın, M. (2016a). *Artvin ansiklopedisi*, Cilt I, İstanbul: Göksu Matbaası.

Özaydın, M. (2016b). *Artvin ansiklopedisi*, Cilt II, İstanbul: Göksu Matbaası.

Özaydın, M. (2016c). *Artvin ansiklopedisi*, Cilt V, İstanbul: Göksu Matbaası.

Özçakmak, A.İ. (2014). *Dünden Bugüne Arhavi*, İstanbul: Gria Reklam ve Yayıncılık.

Sevindik, Azem. (2017). Türk Halk Kültüründe Yemek ve Cinsiyet İlişkisi, *Dede Korkut Uluslararsı Türk Dili ve Edebiyatı Araştırma Dergisi,* sayı:13, cilt:6, 51-62

Şahin, R., Şahin, Z. ve Akalın, Z. (1997). *Artvin yöresi folkloru halk kültürü araştırması, Artvin.*

Tez, Z. (2021), *Lezzetin Tarihi*, İstanbul: Hayykitap.

TDK, (1988), Türkçe sözlük, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları

Ünsal, O. (1999). *Artvin Çevresinde Yaylacılık ve Pancarcı Şenlikleri*, İstanbul, Nart Matbaacılık

Zeki, M. (2010). *Artvin vilayeti hakkında ma'lumat-ı umumiye*, İstanbul: Yusufeli Belediyesi Yayınları.

ÖZGEÇMİŞ

FORM LEE-28
Güncelleme Tarihi:09.07.2020

Adı Soyadı:	Nazan ÖNEN			
Öğrenim Durumu				
Derece	**Okulun Adı**	**Program**	**Yer**	**Yıl**
İlköğretim	Gazi İlköğretim Okulu		Giresun	1992-1997
Ortaöğretim	Atatürk İlköğretim Okulu		Giresun	1997-2000
Lise	Hamdi Bozbağ Anadolu Lisesi	Türkçe- Matematik	Giresun	2000-2004
Lisans	Atatürk Üniversitesi	Türk Dili ve Edebiyatı	Erzurum	2004-2008
Yüksek Lisans	Artvin Çoruh Üniversitesi	Türk Halk Edebiyatı	Artvin	2019-2022
İş Deneyimi:	Artvin Halk Eğitim Merkezi Diksiyon Kursu Öğretmenliği Artvin Halk Eğitim Merkezi İletişim Becerileri Öğretmenliği Artvin Endüstri Meslek Lisesi İngilizce Öğretmenliği			
Yayınlarım:				