KARADENİZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ * SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI

DOKTORA PROGRAMI

HALK BİLİMİ AÇISINDAN TRABZON İLİ GELENEKSEL TARIM KÜLTÜRÜ

DOKTORA TEZİ

İskender KELEŞ

EKİM - 2023

TRABZON

KARADENİZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ * SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI

DOKTORA PROGRAMI

HALK BİLİMİ AÇISINDAN TRABZON İLİ GELENEKSEL TARIM KÜLTÜRÜ

DOKTORA TEZİ

İskender KELEŞ

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Kemal ÜÇÜNCÜ

EKİM - 2023

TRABZON

ONAY

İskender KELEŞ tarafından hazırlanan "Halk Bilimi Açısından Trabzon İli Geleneksel Tarım Kültürü" adlı bu Çalışma 27.11.2023 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda oybirliği/oyçokluğu ile başarılı bulunarak jürimiz tarafından Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı'nda **doktora tezi** olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyesi		**Karar**		**İmza**
Unvanı - Adı ve Soyadı	**Görevi**	**Kabul**	**Ret**	
Prof. Dr. Kemal ÜÇÜNCÜ	Başkan	☐	☐	
Prof. Dr. Ülkü ELİUZ	Üye	☐	☐	
Prof. Dr. Mehmet EROL	Üye	☐	☐	
Doç. Dr. Sedat BAHADIR	Üye	☐	☐	
Dr. Öğr. Üyesi Ülkü KARA	Üye	☐	☐	

Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduklarını onaylarım.

Prof. Dr. Tülay İLHAN NAS

Enstitü Müdürü

BİLDİRİM

Tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca KTÜ-Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Kılavuzu'na uygun olarak hazırlanan bu Çalışmada bana ait olmayan her türlü ifade ve bilginin kaynağına eksiksiz atıf yapıldığını aksinin ortaya çıkması durumunda her tür yasal sonucu kabul ettiğimi beyan ediyorum.

İskender KELEŞ
02.10.2023

ÖNSÖZ

Doğu Karadeniz Bölgesi, tarihin ilk dönemlerinden günümüze gelen süreçte farklı kültürlerin uğrak noktalarından biri olmuştur. Bu saha içerisine giren Trabzon ili tarihi özellikleri bakımından Anadolu'nun en eski yerleşim birimlerin biridir. Ayrıca taşıdığı coğrafi özellikler nedeniyle, stratejik bir konumda olmasından ötürü tarih boyunca farklı toplulukların yerleştiği bir alan olma özelliği göstermiştir. Bu sahada tarihi süreçler içerisinde zengin bir kültür ortamı oluşmuştur. Trabzon ili Anadolu'da Türk kültürünün önemli temsil alanlarından biridir.

Trabzon ili içerisinde zengin kültürel özellikler barındırmaktadır. Ancak araştırma sahasına yönelik olarak yapılan kültür bilimi çalışmaları sınırlı konular üzerine yapılmıştır. Trabzon ilinin sahip olduğu geniş tarım kültürünün daha önce dikkat çekmemesi ve tarımsal çeşitliliğin giderek azalması tezin araştırma konusunun belirlenmesinde gerekçeyi oluşturmuştur. Bu kapsamda tez çalışmasının amacı Trabzon ilinin halk bilimi açısından sahip olduğu zengin tarım kültürünü tespit etmek ve Trabzon iliyle ilgili tarım kültürü envanteri oluşturmaktır. Bu kapsamda yazılı kaynaklar ve iki yıl süren saha araştırmaları üzerinden elde edilen verilerin tasnif edilip değerlendirilmesiyle birlikte bu çalışma ortaya çıkarılmıştır.

Tez konusunun belirlenmesi ve tezin hazırlanması süreçlerinde ilgi ve desteğini gördüğüm danışman hocam Prof. Dr. Kemal ÜÇÜNCÜ'ye teşekkür ederim. Tez çalışmasının tez izleme komitesinde bulunup görüşlerini dile getiren, desteklerini eksik etmeyen Prof. Dr. Ülkü ELİUZ hocama, tez izleme komitesinde yer alıp önerilerde bulunan Dr. Öğr. Üyesi Ülkü KARA hocama, desteklerini eksik etmeyen Prof. Dr. Asiye Mevhibe COŞAR hocama, fikirleriyle katkı sunan Dr. Öğr. Üyesi Damlanur KÜÇÜKYILDIZ GÖZELCE hocama teşekkürü borç bilirim. Tez çalışması sırasında desteklerini aldığım farklı üniversitelerde lisansüstü öğrenim gören arkadaşlarıma, görüşme yaptığım Trabzon ili ilçelerindeki kaynak kişilere ve bu zorlu süreçte yanımda olan değerli aile üyelerime teşekkürlerimi sunarım.

Ekim, 2023 İskender KELEŞ

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ IV
İÇİNDEKİLER V
ÖZET XLIII
ABSTRACT XLIV
KISALTMALAR LİSTESİ XLV

GİRİŞ **1-5**

BİRİNCİ BÖLÜM

1. ARAŞTIRMA SAHASININ TARIM KÜLTÜRÜNÜN TARİHİ, COĞRAFİ, SOSYO- EKONOMİK ARKA PLANI **6-30**
1.1. Araştırma Sahasının Tarihi 6
1.2. Araştırma Sahasının Coğrafi Özellikleri 8
1.2.1. İklim 9
1.2.2. Bitki Örtüsü 9
1.2.3. Akarsular ve Göller 10
1.2.4. Vadiler 11
1.2.5. Yaylalar 12
1.2.6. Coğrafya ve Kültür İlişkisi 12
1.3. Trabzon İli Tarım Kültürü Etrafında Gelişen Tarihsel Süreçle İlgili Bir Değerlendirme 17
1.4. Araştırma Sahasının Hayvancılık Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme 23
1.5. Turizm 29

İKİNCİ BÖLÜM

2. TRABZON İLİ TARIM KÜLTÜRÜYLE İLGİLİ LİTERATÜRÜN DEĞERLENDİRİLMESİ **31-49**
2.1. Türkiye'de Tarım Kültürü Çalışmalarına Bir Bakış 31
2.2. Trabzon Tarım Kültürüyle İlgili Literatürün Değerlendirilmesi 33

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. HALK BİLİMİ AÇISINDAN TRABZON İLİ MEYVECİLİK KÜLTÜRÜ 50-313
3.1. Armut (Pyrus) 50
3.1.1. Armutla İlgili Geleneksel Bilgiler 51
3.1.1.1. Armudun Kullanım Alanları 53
3.1.2. Trabzon İli Armut Türleri / Armut Adlandırmaları 54
3.1.2.1. Afrendap 58
3.1.2.2. Ağca Armudu 58
3.1.2.3. Ağrap 58
3.1.2.4. Ağrışak - Arışak Armudu 58
3.1.2.5. Ağustos Armudu 58
3.1.2.6. Ahlat 59
3.1.2.7. Ahmadap 59
3.1.2.8. Ala Armut 59
3.1.2.9. Aleksap 59
3.1.2.10. Alevrap 59
3.1.2.11. Alikanap Armudu 59
3.1.2.12. Alyanak 60
3.1.2.13. Anam Armudu 60
3.1.2.14. Anaracab 60
3.1.2.15. Aranzap 60
3.1.2.16. Aşak Armudu 60
3.1.2.17. Aşkenap 60
3.1.2.18. Atımgen 60
3.1.2.19. Ayıboğan Armudu 60
3.1.2.20. Bağ Armudu 61
3.1.2.21. Bahçe Armudu 61
3.1.2.22. Bal Armudu 61
3.1.2.23. Balburan Armudu 61
3.1.2.24. Bambukap 61
3.1.2.25. Bardak Armudu 62
3.1.2.26. Batum Armudu 62
3.1.2.27. Belikuşaklı 62
3.1.2.28. Beşir Armudu 62
3.1.2.29. Beyaz Kabak 62
3.1.2.30. Bıldırcın Armudu 62

3.1.2.31. Boz Armudu 63
3.1.2.32. Bozdoğan Armudu 63
3.1.2.33. Burunsuz Armudu 63
3.1.2.34. Cennet Armudu 63
3.1.2.35. Ciğerli Armut (Göynümüş) 63
3.1.2.36. Ciğerli Kiraz 63
3.1.2.37. Ciğersap 64
3.1.2.38. Cimahil Armudu 64
3.1.2.39. Cücük Armudu 64
3.1.2.40. Çargel Armudu 64
3.1.2.41. Çayır, Ot, Çayırap Armudu 64
3.1.2.42. Çepni Armudu 64
3.1.2.43. Çocukboğan Armudu 65
3.1.2.44. Dağ Armudu 65
3.1.2.45. Damlama Armudu 65
3.1.2.46. Değirmen Armudu 65
3.1.2.47. Demir Armudu 66
3.1.2.48. Deniz Armudu 66
3.1.2.49. Diken Armudu 66
3.1.2.50. Ececul 66
3.1.2.51. Ekşi Armut 66
3.1.2. 52. Ekşi Fernad 66
3.1.2.53. Ekşi Meldap 66
3.1.2.54. Elevi Armudu 67
3.1.2.55. Eğrisap Armudu 67
3.1.2.56. Eğrisabuk/ Eğri Sıbık Armudu 67
3.1.2.57. Eğri Sıpçuk Armudu 67
3.1.2.58. Er Armut/ Tez Armut/ Erkenci Armut 67
3.1.2.59. Er Köynimiş Armut 68
3.1.2.60. Eşice Armut 68
3.1.2.61. Filizkıran (Dalkıran) Armudu 68
3.1.2.62. Gabagulak Armudu 68
3.1.2.63. Gafkuma 68
3.1.2.64. Galap 69
3.1.2.65. Galaylu Armut 69
3.1.2.66. Galgen Armudu 69
3.1.2.67. Galu Armut 69

3.1.2.68. Gavur Armudu 69
3.1.2.69. Giresun Armudu (Keresap) 69
3.1.2.70. Goginap 69
3.1.2.71. Golduko 70
3.1.2.72. Gööce / Göğce Armut 70
3.1.2.73. Gugarap 70
3.1.2.74. Gulenap 70
3.1.2.75. Guyumcu Armudu 70
3.1.2.76. Gügüm Armudu 70
3.1.2.77. Gülabi Armudu 71
3.1.2.78. Gümüşhane Armudu 71
3.1.2.79. Güz Armudu 71
3.1.2.80. Güz Harşonabi 71
3.1.2.81. Güz Naynabı 71
3.1.2.82. Hacı Emice Armudu 72
3.1.2.83. Hacı Hamza Armudu 72
3.1.2.84. Haçacura 72
3.1.2.85. Hahaçken Armudu 72
3.1.2.86. Hâkim Armudu 72
3.1.2.87. Halkap 72
3.1.2.88. Ham Armut 73
3.1.2.89. Hamşon 73
3.1.2.90. Hamur Armudu 73
3.1.2.91. Hamza Armudu 73
3.1.2.92. Hanap Armudu 73
3.1.2.93. Hanapa Armudu 73
3.1.2.94. Haphap Armudu 73
3.1.2.95. Haraba Armudu 74
3.1.2.96. Harnap Armudu 74
3.1.2.97. Harşonabi 74
3.1.2.98. Hamsinap Armudu 74
3.1.2.99. Hasan Armudu 74
3.1.2.100. Heceçuk Armudu 74
3.1.2.101. Hendek Armudu 74
3.1.2.102. Hıldırık Armudu 75
3.1.2.103. Hıyar Armudu 75
3.1.2.104. Hızırap Armudu 75

3.1.2.105. Holduko 75
3.1.2.106. Ilaz armudu 75
3.1.2.107. İbrik Armudu 75
3.1.2.108. İnce Armut 75
3.1.2.109. İncesap Armudu 76
3.1.2.110. İncir Armudu 76
3.1.2.111. İstanbul Armudu 76
3.1.2.112. İstavrap 76
3.1.2.113. İyi Armut 76
3.1.2.114. Kaba Armut 76
3.1.2.115. Kabak (Gabak) Armudu 76
3.1.2.116. Kalandap Armudu 77
3.1.2.117. Kalınsap Armudu 77
3.1.2.118. Kantar Armudu 77
3.1.2.119. Kara Armut (Gara Armut) 77
3.1.2.120. Kara Ahmet Armudu 78
3.1.2.121. Karaptal (Garaptal) Armudu 78
3.1.2.122. Karinca Armudu 78
3.1.2.123. Karnap 78
3.1.2.124. Karpuz Armudu 78
3.1.2.125. Kasap Armudu 79
3.1.2.126. Kavul 79
3.1.2.127. Kavun Armudu 79
3.1.2.128. Kavanak Armudu 79
3.1.2.129. Kendir Armudu 79
3.1.2.130. Kendir Arabı 80
3.1.2.131. Keş Armudu 80
3.1.2.132. Kidonap 80
3.1.2.133. Kiraz Armudu 80
3.1.2.134. Kış Armudu 80
3.1.2.135. Kırmızı Armut 81
3.1.2.136. Kırmızı Kabuk 81
3.1.2.137. (Kızıl) Gizil Armudu 81
3.1.2.138. Kocakarı Armudu 81
3.1.2.139. Koçinap 82
3.1.2.140. Kolongizap 82
3.1.2.141. Konturap 82

3.1.2.142. Kosorgen 82
3.1.2.143. Kulelap Armudu 82
3.1.2.144. Kundurap Armudu 82
3.1.2.145. Kurut Armudu 83
3.1.2.146. Kuş Armudu 83
3.1.2.147. Kuyumcu (Guyumcu) Armudu 83
3.1.2.148. Küp Armudu 83
3.1.2.149. Küpdüşen Armudu 83
3.1.2.150. Lahican Armudu 84
3.1.2.151. Laynap Armudu 84
3.1.2.152. Laz Armudu 84
3.1.2.153. Ligar 84
3.1.2.154. Likap 84
3.1.2.155. Limon Armudu 84
3.1.2.156. Lisergen 85
3.1.2.157. Lop Armudu 85
3.1.2.158. Mağlap Armudu 85
3.1.2.159. Kara Mağlap Armudu 85
3.1.2.160. Makas Armudu 85
3.1.2.161. Manganap Armudu 85
3.1.2.162. Manzanap Armudu 85
3.1.2.163. Masrapap 85
3.1.2.164. Mavrap 86
3.1.2.165. Mayhoş 86
3.1.2.166. Mazam 86
3.1.2.167. Melirab 86
3.1.2.168. Memet Armudu 86
3.1.2.169. Meridap 86
3.1.2.170. Mertek Armudu 86
3.1.2.171. Mezar Armudu 86
3.1.2.172. Milap 87
3.1.2.173. Minap Armudu 87
3.1.2.174. Minem Armudu 87
3.1.2.175. Mirap 87
3.1.2.176. Musagrap 87
3.1.2.177. Muşmul Armudu 87
3.1.2.178. Munzurap Armudu 87

3.1.2.179. Neba Armudu 87
3.1.2.180. Orak Armudu 88
3.1.2.181. Pambuk Armudu 88
3.1.2.182. Pas Armudu 88
3.1.2.183. Paslı Kara Armut 88
3.1.2.184. Paşirap 88
3.1.2.185. Pernap 88
3.1.2.186. Peşkir Armudu 88
3.1.2.187. Petek Armudu 89
3.1.2.188. Psilokap 89
3.1.2.189. Porsuk Armudu 89
3.1.2.190. Reçel Armudu 89
3.1.2.191. Rosap Armudu 89
3.1.2.192. Rize Armudu 89
3.1.2.193. Rus Armudu 89
3.1.2.194. Sağrap Armudu 90
3.1.2.195. Sandık Armudu 90
3.1.2.196. Sarap Armudu 90
3.1.2.197. Sarı Armut 90
3.1.2.198. Santa Armudu 90
3.1.2.199. Sernap Armudu 90
3.1.2.200. Simenli Armudu 91
3.1.2.201. Sinop Armudu, Sinap 91
3.1.2.202. Su Armudu 91
3.1.2.203. Sulu Armut 91
3.1.2.204. Sugurap 91
3.1.2.205. Sülop Armudu 91
3.1.2.206. Sürahi 92
3.1.2.207. Sürmelikap 92
3.1.2.208. Şalvar Armudu 92
3.1.2.209. Şeker Armudu 92
3.1.2.210. Şen 92
3.1.2.211. Şonap 92
3.1.2.212. Şomalap 92
3.1.2.213. Şimonap 93
3.1.2.214. Taş Armudu 93
3.1.2.215. Tatlı Armut 93

3.1.2.216. Tatlı Pernap Armudu 93
3.1.2.217. Tatlı Fernad 93
3.1.2.218. Tekir Armudu 93
3.1.2.219. Tellek Armudu 93
3.1.2.220. Trabzon Armudu 94
3.1.2.221. Top Armudu 94
3.1.2.222. Tombul Armut 94
3.1.2.223. Tombul Kiraz 94
3.1.2.224. Tonya Armudu 94
3.1.2.225. Tuzsuz Armut 94
3.1.2.226. Un Armudu 94
3.1.2.227. Ur 95
3.1.2.228. Uzun Çıkrı Armudu 95
3.1.2.229. Uzungil Hamşon 95
3.1.2.230. Uzun Kiraz 95
3.1.2.231. Uzunsap Armudu 95
3.1.2.232. Ün 95
3.1.2. 233. Yaban Armudu 95
3.1.2.234. Yaban Kiraz 96
3.1.2.235. Yağ Armudu 96
3.1.2.236. Yay Armudu 96
3.1.2.237. Yayuk Armudu 96
3.1.2.238. Yaz Armudu 96
3.1.2.239. Yeşil 96
3.1.2.240. Yomurap 96
3.1.2.241. Yoroz Armudu 97
3.1.2.242. Zamigap Armudu 97
3.1.2.243. Zaram Armudu 97
3.1.2.244. Ziraat Armudu 97
3.1.3. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Armut 97
3.1.3.1. Armutla İlgili Türküler 97
3.1.3.2. Armutla İlgili Maniler 99
3.1.3.3. Armutla İlgili Ninniler 100
3.1.3.4. Armutla İlgili Atasözleri 100
3.1.3.5. Armutla İlgili Deyimler 100
3.1.3.6. Armutla İlgili Bilmeceler 100
3.1.3.7. Armutla İlgili Kargışlar 101

3.1.3.8. Armutla İlgili Alkışlar 101
3.2. Ayva (Cydonia Oblanga) 101
3.2.1. Ayva ile İlgili Geleneksel Bilgiler 101
3.2.1.1. Ayvanın Kullanım Alanları 102
3.2.2. Ayva Çeşitleri 102
3.2.2.1. Değirmen Ayvası 103
3.2.2.2. Demir Ayvası 103
3.2.2.3. Ekmek Ayvası 103
3.2.2.4. Kara Ayva 103
3.2.2.5. Süt Ayvası 103
3.2.2.6. Taş Ayvası 104
3.2.3. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Ayva 104
3.2.3.1. Ayvayla İlgili Bilmeceler 104
3.2.3.2. Ayvayla İlgili Türküler 104
3.2.3.3. Ayvayla İlgili Maniler 104
3.2.3.4. Ayvayla İlgili Deyimler 105
3.3. Ceviz (Juglans Regia) 105
3.3.1. Cevizle İlgili Geleneksel Bilgi 106
3.3.1.1. Cevizin Kullanım Alanları 106
3.3.1.2. Cevizle İlgili Halk Hekimliği 107
3.3.1.3. Cevizle İlgili İnanışlar 107
3.3.1.4. Oyun ve Oyuncak Olarak Ceviz 108
3.3.1.4.1. Ceviz Oyunu 108
3.3.2. Ceviz Çeşitleri 108
3.3.2.1. İnce Ceviz 108
3.3.2.2. İnce Kabuk Ceviz 108
3.3.2.3. Karga cevizi 109
3.3.2.4. Sert Ceviz 109
3.3.2.5. Yiri Ceviz/ İri Ceviz 109
3.3.3. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Ceviz 109
3.3.3.1. Cevizle İlgili Maniler 109
3.3.3.2. Cevizle İlgili Türküler 110
3.3.3.3. Cevizle İlgili Bilmeceler 111
3.3.3.4. Cevizle İlgili Atasözleri 111
3.3.3.5. Cevizle İlgili Deyimler 111
3.3.3.6. Cevizle İlgili Tabirler 111
3.4. Döngel / Töngel / Muşmula (Mespilus Germanica) 111

3.4.1.1. Halk Hekimliğinde Döngel 112
3.4.2. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Döngel 113
3.4.2.1. Döngelle İlgili Bilmeceler 113
3.4.2.2. Döngelle İlgili Türküler 113
3.4.2.3. Döngelle İlgili Maniler 113
3.4.2.4. Döngelle İlgili Deyimler 113
3.4.2.5. Döngelle İlgili Atasözleri 114
3.5. Dut (Morus) 114
3.5.1. Dutla İlgili Geleneksel Bilgiler 114
3.5.1.1. Dut Bitkisinin Kullanım Alanları 114
3.5.1.2. Halk Hekimliğinde Dut 117
3.5.2. Dut Çeşitleri 117
3.5.2.1. Bal Dut 117
3.5.2.2. Beyaz Dut 117
3.5.2.3. Erzigan Dut, Erzincan Dutu 118
3.5.2.4. Eşek Dutu 118
3.5.2.5. İstanbul Dutu 118
3.5.2.6. Karadut 118
3.5.2.7. Kırmızı Dut 119
3.5.2.8. Orak Dutu 119
3.5.2.9. Parmak Dutu 119
3.5.2.10. Yaban Dutu 119
3.5.3. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Dut 119
3.5.3.1. Dutla İlgili Türküler 119
3.5.3.2. Dutla İlgili Maniler 120
3.5.3.3. Dutla İlgili Bilmeceler 121
3.5.3.4. Dutla İlgili Alkışlar 121
3.5.3.5. Dutla İlgili Kargışlar 121
3.6. Elma (Malus Domestica) 121
3.6.1. Elma ile İlgili Geleneksel Bilgiler 122
3.6.1.1. Elmanın Kullanım Alanları 123
3.6.1.2. Halk Hekimliğinde Elma 123
3.6.1.3. Oyunlarda Elma 124
3.6.2. Elma Çeşitleri 124
3.6.2.1. Acı Elma 125
3.6.2.2. Ağa Elması 125
3.6.2.3. Amasya Elması 125

3.6.2.4. Bağ Elması 125
3.6.2.5. Batum Elması 125
3.6.2.6. Bedaliza Elması 126
3.6.2.7. Beyaz Elma 126
3.6.2.8. Boz Elma 126
3.6.2.9. Cıngırık Elma 126
3.6.2.10. Cıngıravu Elması 126
3.6.2.11. Çelebi Elması 126
3.6.2. 12. Dalkıran Elması 126
3.6.2.13. Değirmen Elması 127
3.6.2.14. Demir Elması 127
3.6.2.15. Düzköy Elması 128
3.6.2.16. Ekşi Elma 128
3.6.2.17. Elif Elması 128
3.6.2.18. Ferik Elma 128
3.6.2.19. Fıstık Elması 128
3.6.2.20. Gelin Elması 128
3.6.2.21. Gelincik Elması 129
3.6.2.22. Goz Elma 129
3.6.2.23. Gukku Elması 129
3.6.2.24. Gümüşhane Elması 129
3.6.2.25. İnce Elma 129
3.6.2.26. Kabak Elması 129
3.6.2.27. Kara Elma 129
3.6.2.28. Karpuz Elması 130
3.6.2.29. Kavak Elması 130
3.6.2.30. Kavun Elması 130
3.6.2.31. Kırmızı Elma 130
3.6.2.32. Köpük Elması 130
3.6.2.33. Köpürük Elması 130
3.6.2.34. Kuman Elması 131
3.6.2.35. Laz Elması 131
3.6.2.36. Lazgelin Elması 131
3.6.2.37. Mayıs Elması 131
3.6.2.38. Mısır Elması 131
3.6.2.39. Misket Elması 132
3.6.2.40. Padice 132

3.6.2.41. Rahana Elması 132
3.6.2.42. Rehan Elması 132
3.6.2.43. Sandık Elması 132
3.6.2.44. Samaruksa 133
3.6.2.45. Sert Elma 133
3.6.2.46. Süt Elması 133
3.6.2.47. Sivri Elma 133
3.6.2.48. Şeker Elması 133
3.6.2.49. Sinap Elması 134
3.6.2.50. Taş Elması 134
3.6.2.51. Tekecek Elma 134
3.6.2.52. Unlu Elma 134
3.6.2.53. Yaban Elması 134
3.6.2.54. Yağ Elması 134
3.6.2.55. Yazılı 135
3. 6.2.56. Yomra Elması 135
3.6.2.57. Zoromila Alması 136
3.6.2.58. Zengin Elması 136
3.6.2.59. Ziraat Elması 136
3.6.3. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Elma 136
3.6.3.1. Elma İlgili Bilmeceler 136
3.6.3.2. Elmayla İlgili Türküler 137
3.6.3.3. Elmayla İlgili Maniler 138
3.6.3.4. Elmayla İlgili Atasözleri 139
3.6.3.5. Elmayla İlgili Tekerlemeler 139
3.7. Erik (Prunus Domestica) 139
3.7.1.1. Eriğin Kullanım Alanları 140
3.7.2. Erik Çeşitleri 141
3.7.2.1. Ağustos Eriği 141
3.7.2.2. Acı Erik 141
3.7.2.3. Amasya Eriği 141
3.7.2.4. Bardak Eriği 142
3.7.2.5. Çakal Eriği, Göğem Eriği (*Prunus spinosa*) 142
3.7.2. 6. Can Eriği 142
3.7.2.7. Çatal Eriği 143
3.7.2.8. Ekmek Eriği 143
3.7.2.9. Elma Eriği 143

3.7.2.10. Fafuriga 143
3.7.2.11. Horoz Eriği 143
3.7.2.12. İftegül Eriği 143
3.7.2.13. İstanbul Eriği 143
3.7.2.14. Kara Erik 144
3.7.2.15. Karpuz Eriği 144
3.7.2.16. Kiraz Eriği 144
3.7.2.17. Kol Eriği 144
3.7.2.18. Köpek Eriği 145
3.7.2.19. Limariza Eriği 145
3.7.2.20. Merkelit Eriği1 145
3.7.2.21. Mum Eriği 145
3.7.2.22. Mürdüm Eriği 145
3.7.2.23. Orak Eriği 145
3.7.2.24. Reçel Eriği 146
3.7.2.25. Sarı Erik 146
3.7.2.26. Süs Eriği 146
3.7.2.27. Şehir Eriği 146
3.7.2.28. Şeker Eriği 146
3.7.2.29. Yaban Eriği 146
3.7.2.30. Yağ Eriği 147
3.7.2.31. Yavris Eriği 147
3.7.2.32. Yumurta Eriği 147
3.7.2.33. Zavliva Eriği 147
3.7.2.34. Ziraat Eriği 147
3.7.3. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Erik 147
3.7.3.1. Erikle İlgili Türküler 147
3.7.3.2. Erikle İlgili Maniler 148
3.7.3.3. Erikle İlgili Tekerlemeler 149
3.8. Fındık (Corylus Avellana) 150
3.8.1. Tarihi Dönemlerden Günümüze Fındık 150
3.8.2. Fındık ile İlgili Geleneksel Bilgiler 163
3.8.2.1. Dikim 163
3.8.2.2. Fındık Budama/ Ayıtlama 164
3.8.2.3. Fındıklıkların Gübrelenmesi 165
3.8.2.4. Fındık Hasadına Başlamadan Yapılan Hazırlıklar 166
3.8.2.5. Fındık Hasadı 167

3.8.2.6. Fındığı Yabani Hayvanlardan Koruma 169
3.8.2.7. Harman ve Patos 170
3.8.2.8. Fındık Kurutma 172
3.8.2.9. Fındık Seçme İşlemi 173
3.8.2.10. Fındığın Muhafazası 173
3.8.2.11. Fındık Satımı 173
3.8.2.12. Fire ve Randıman Uygulamaları 174
3.8.2.13. Fındık Kültürü Etrafında Oluşan Halk Hukuku 175
3.8.2.13.1. İmece Hukuku 175
3.8.2.13.2. Sınır Hukuku 177
3.8.2.13.3. Miras Hukuku 177
3.8.2.13.4. Dönüşümlü Fındık Toplama 177
3.8.2.13.5. Yarıcılık 178
3.8.2.13.6. Emanete Fındık Verme 178
3.8.2.13.7. Yaş Fındık Satımında Halk Hukuku 179
3.8.2.13.8. "Başaklama"- "Faşak"- "Ganzilis"- "Zayet" 179
3.8.2.13.9. Fındık İşleri ile İlgili Yevmiye Hukuku 180
3.8.2.14. Fındıkla İlgili Halk Hekimliği 181
3.8.2.15. Fındık Bitkisinin Kullanım Alanları 182
3.8.2.16. Fındık Bitkisiyle İlgili Geleneksel Çocuk Oyunları 184
3.8.2.16.1. Dozillik 185
3.8.2.16.2. Tek mi Çift mi? 185
3.8.2.16.3. İkiz Fındık Bulma Oyunu 185
3.8.2.16.4. Fındık Çubuklarıyla Savaş 185
3.8.2.16.5. Foduk Oyunu 186
3.8.2.16.6. Yuvarlamaca Oyunu 186
3.8.2.16.7. Çürük- Boş Fındık Bulma Oyunu 186
3.8.2.16.8. Fındık Kırarken Boş Bulma Oyunu 186
3.8.2.16.9. Bardağa Fındık Atma Oyunu 186
3.8.2.16.10. Karga mı Kuzgun mu Oyunu 187
3.8.2.16.11. Delik Kiremit 187
3.8.2.16.12. Kiremit ve Fındık 187
3.8.2.16.13. Fındık Almaca 187
3.8.2.16.14. Fındık Vın Oyunu 187
3.8.2.16.15. Fındık Yaprağı Oyunu 188
3.8.2.16.16. Fındık- Baş Oyunu 188
3.8.2.16.17. Faşak/ Ganzilis Oyunu 188

3.8.3. Fındık Çeşitleri 188
3.8.3.1. Beyaz Fındık 188
3.8.3.2. Badem Fındığı 189
3.8.3.3. Cavcava Fındığı 189
3.8.3.4. Ceviz Fındığı 189
3.8.3.5. Çakıldak Fındık 189
3.8.3.6. Foşa Fındığı 190
3.8.3.7. Gelincik Fındığı 190
3.8.3.8. Ham Fındık 190
3.8.3.9. İkiz Fındık/ Yapışık Fındık 191
3.8.3.10. İri Kara Fındık 191
3.8.3.11. İnce Kara Fındık 191
3.8.3.12. Kalafat Yabanisi 191
3.8.13.13. Kan Fındığı 191
3.8.3.14. Kargalak Fındığı 191
3.8.3.15. Kuş Fındığı 191
3.8.3.16. Mincane Fındığı 192
3.8.3.17. Orman Yabanisi 192
3.8.3.18. Palas/Palaz Fındığı 192
3.8.3.19. Pelit Fındığı 193
3.8.3.20. Sivri Fındık 193
3.8.3.21. Trabzon Fındığı 193
3.8.3.22. Tombul Fındık 193
3.8.3.23. Yaban Fındığı 193
3.8.3.24. Zango Fındığı 194
3.8.4. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Fındık 194
3.8.4.1. Fındıkla İlgili Tekerlemeler 194
3.8.4.2. Fındıkla İlgili Ninniler 195
3.8.4.3. Fındıkla İlgili Türküler 196
3.8.4.4. Fındıkla İlgili Maniler 198
3.8.4.5. Fındıkla İlgili Bilmeceler 201
3.8.4.6. Fındıkla İlgili Deyimler 203
3.8.4.7. Fındıkla İlgili Atasözleri 204
3.8.4.8. Fındıkla İlgili Alkışlar 208
3.8.4.9. Fındıkla İlgili Beddualar 209
3.9. Hurma 209
3.9.1. Trabzon Hurması (Diospyros Kaki) 209

3.9.2. Kara Hurma / Diospyros Lotus 210
3.9.3. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Hurma 213
3.9.3.1. Hurmayla İlgili Maniler 213
3.9.3.2. Hurmayla İlgili Atma Türküler 213
3.9.3.3. Hurmayla ile İlgili Türküler 214
3.9.3.4. Hurmayla İlgili Tekerlemeler 214
3.10. İncir (Ficus Carica) 214
3.10.1. İncirle İlgili Geleneksel Bilgiler 215
3.10.1.1. İncirin Kullanım Alanları 215
3.10.1.2. Halk Hekimliğinde İncir 217
3.10.2. İncir Çeşitleri 217
3.10.2.1. Beyaz İncir 217
3.10.2.2. Gölcük İnciri 217
3.10.2.3. Kabak İnciri 217
3.10.2.4. Kara İncir 218
3.10.2.5. Patlıcan İnciri 218
3.10.2.6. Torasan İnciri/Kuş İnciri 218
3.10.2.7. Yaban İnciri 219
3.10.2.8. Yağ İnciri 219
3.10.2.9. Yaprak İnciri 219
3.10.3. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde İncir 220
3.10.3.1. İncirle İlgili Türküler 220
3.10.3.2. İncirle İlgili Maniler 220
3.10.3.3. İncirle İlgili Bilmeceler 221
3.10.3.4. İncirle İlgili Atasözleri 221
3.11. Karayemiş (*Prunus laurocerasus*) 222
3.11.1. Karayemişle İlgili Geleneksel Bilgiler 222
3.11.1.1. Karayemişin Kullanım Alanları 224
3.11.1.2. Halk Hekimliğinde Karayemiş 225
3.11.2. Karayemiş Çeşitleri 226
3.11.2.1. Acıvau Karayemişi 226
3.11.2.2. Ağustos Karayemişi (İstavrit Karayemişi) 226
3.11.2.3. Beyaz Karayemiş 226
3.11.2.4. Civit Karayemişi 227
3.11.2.5. Er Karayemiş 227
3.11.2.6. Ekmek Karayemişi 227
3.11.2.7. Fındık Karayemişi 227

3.11.2.8. Fisko Karayemişi 227
3.11.2.9. Geç Taflan 227
3.11.2.10. Kabak Karayemişi 228
3.11.2.11. Kiraz Karayemişi 228
3.11.2.12. Kış Karayemişi 228
3.11.2.13. İnce Karayemiş 228
3.11.2.14. İstanbul Karayemişi 228
3.11.2.15. Sarı Karayemiş 228
3.11.2.16. Şeher Karayemişi 229
3.11.2.17. Sivri Karayemiş 229
3.11.2.18. Servi Karayemişi 229
3.11.2.19. Şişe Karayemişi 229
3.11.2.20. Su Karayemişi 229
3.11.2.21. Orak Karayemişi 229
3.11.2.22. Vavul Karayemişi 230
3.11.2.23. Yaban Karayemişi 230
3.11.3. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Karayemiş 230
3.11.3.1. Karayemişle İlgili Türküler 231
3.11.3.2. Atma Türkülerde Karayemiş 233
3.11.3.3. Karayemişle İlgili Maniler 233
3.11.3.4. Karayemişle İlgili Atasözleri 234
3.12. Kestane (*Castenea sativa*) 234
3.12.1. Kestane ile İlgili Geleneksel Bilgiler 235
3.12.1.1. Kestanenin Kullanım Alanları 236
3.12.2. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Kestane 237
3.12.2.1. Kestaneyle İlgili Atasözleri 237
3.12.2.2. Kestaneyle İlgili Türküler 238
3.12.2.3. Kestaneyle İlgili Bilmeceler 238
3.12.2.4. Kestaneyle İlgili Maniler 239
3.13. Kiraz (*Prunus Avium*) 240
3.13.1. Kirazla İlgili Geleneksel Bilgi 240
3.13.1.1. Kirazın Kullanım Alanları 241
3.13.2. Kiraz Çeşitleri 242
3.13.2.1. Ağa Kiraz 242
3.13.2.2. Alamerük 242
3.13.2.3. Al Kiraz 242
3.13.2.4. Beyaz Kiraz 243

3.13.2.5. Elevi Kirazı ... 243
3.13.2.6. Er Kiraz ... 243
3.13.2.7. Kakayda Kirazı ... 243
3.13.2.8. Kara Kiraz ... 243
3.13.2.9. Manzara Kirazı ... 244
3.13.2.10. Manzer Kirazı ... 244
3.13.2.11. Melencük ... 244
3.13.2.12. Napolyon Kirazı ... 244
3.13.2.13. Soğun Kiraz ... 244
3.13.2.14. Yaban Kirazı ... 245
3.13.2.15. Ziraat Kirazı ... 245
3.13.3. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Kiraz ... 245
3.13.3.1. Kirazla İlgili Türkü Örnekleri ... 245
3.13.3.2. Kirazla İlgili Maniler ... 246
3.13.3.3. Kirazla İlgili Bilmeceler ... 246
3.13.3.4. Kirazla İlgili Atasözleri ... 247
3.14. Kivi ... 247
3.14.1. Kiviyle İlgili Geleneksel Bilgiler ... 247
3.15. Ligarba ... 250
3.15.1. Ligarbanın Kullanım Alanları ... 251
3.15.2. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Ligarba ... 251
3.15.2.1. Manilerde Ligarba ... 251
3.16. Nar (*Punica gratanum*) ... 252
3.16.1. Nar ile İlgili Geleneksel Bilgiler ... 252
3.16.1.1. Narla İlgili İnanışlar ... 253
3.16.2. Narla İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri ... 253
3.16.2.1. Narla İlgili Bilmeceler ... 253
3.16.2.2. Narla İlgili Maniler ... 253
3.16.2.3. Narla İlgili Deyimler ... 254
3.17. Şeftali (*Persica vulgaris*) ... 254
3.17.1. Şeftaliyle İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri ... 255
3.17.1.1. Şeftaliyle İlgili Bilmeceler ... 255
3.17.1.2. Şeftaliyle İlgili Maniler ... 255
3.17.1.3. Şeftaliyle İlgili Türküler ... 255
3.18. Turunçgiller/Narenciye ... 256
3.18.1. Trabzon Yöresi Narenciye Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme ... 256
3.18.2. Narenciye Çeşitleri ... 259

3.18.2.1. Bergamot (*Citrus bergamia*) 259
3.18.2.2. Greyfurt 259
3.18.2.3. Kamkat 259
3.18.2.4. Limon (*Citrus limon*) 260
3.18.2.5. Mandalina 261
3.18.2.5.1. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Mandalina 262
3.18.2.5.1.1. Mandalinayla İlgili Maniler 262
3.18.2.6. Portakal 262
3.18.2.6.1. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Portakal 264
3.18.2.6.1.1. Portakalla İlgili Türküler 264
3.18.2.6.1.2. Portakalla İlgili Maniler 265
3.18.2.6.1.3. Portakalla İlgili Bilmeceler 266
3.19. Üzüm 266
3.19.1. Tarihi Dönemlerden Günümüze Trabzon'da Üzüm Tarımına Bir Bakış 266
3.19.2. Üzümle İlgili Geleneksel Bilgiler 276
3.19.2.1. Üzümlerin Kullanım Alanları 277
3.19.3. Üzüm Çeşitleri 278
3.19.3.1. Abamosta 278
3.19.3.2. Aksirke Üzümü 279
3.19.3.3. Beyaz Üzüm 279
3.19.3.4. Çarık Üzümü 279
3.19.3.5. Çavuş Üzümü 279
3.19.3.6. Çaykara Üzümü 279
3.19.3.7. Delko Üzümü 280
3.19.3.8. İnce Sirke Üzümü 280
3.19.3.9. Kara Üzüm 280
3.19.3.10. Kara Sirke Üzümü 280
3.19.3.11. Keçi Memesi 280
3.19.3.12. Kestane Üzümü 281
3.19.3.13. Kış Üzümü 281
3.19.3.14. Kokulu Üzüm (Vitis Labrusca) 281
3.19.3.15. Kuş Üzümü 282
3.19.3.16. Kuşboğan Üzümü 282
3.19.3.17. Mahallez Üzümü 282
3.19.3.18. Melger Üzümü 283
3.19.3.19. Meliki Üzümü 283
3.19.3.20. Namık Üzümü 283

3.19.3.21. Parmak üzümü 283
3.19.3.22. Öküzgözü 283
3.19.3.23. Portlak 283
3.19.3.24. Sıçan Üzümü 283
3.19.3.25. Süvek Üzümü 284
3.19.3.26. Yaban Üzümü 284
3.19.4. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Üzüm 284
3.19.4.1. Üzümle İlgili Türküler 284
3.19.4.2. Üzümle İlgili Maniler 285
3.19.4.3. Üzümle İlgili Atasözleri 286
3.19.4.4. Üzümle İlgili Deyimler 286
3.19.4.5. Üzümle İlgili Bilmeceler 286
3.19.4.6. Üzümle İlgili Kargışlar 287
3.19.4.7. Üzümle İlgili Alkışlar 287
3.19.4.8. Üzümle İlgili Tekerlemeler 287
3.20. Vişne (Prunus Cerasus) 287
3.20.1. Vişneyle İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri 288
3.20.1.1. Vişneyle İlgili Bilmeceler 288
3.20.1.2. Vişneyle İlgili Maniler 288
3.20.1.3. Vişneyle İlgili Tekerlemeler 288
3.21. Yeni Dünya/ Eriobotrya Japonica 288
3.22. Zeytin (Olea euoropaea) 289
3.22.1. Tarihi Süreç Üzerinden Trabzon'da Zeytin Tarımı 289
3.22.2. Zeytin ile İlgili Geleneksel Bilgiler 300
3.22.2.1. Zeytinin Kullanım Alanları 302
3.22.2.2. Halk Hekimliğinde Zeytin 305
3.22.2.3. Zeytinle İlgili İnanışlar 306
3.22.3. Zeytin Çeşitleri 306
3.22.3.1. İstrangil 307
3.22.3.2. Marantelli 307
3.22.3.3. Patos 307
3.22.3.4. Su Zeytini 308
3.22.3.5. Trabzon Yağlık 308
3.22.4. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Zeytin 308
3.22.4.1. Zeytinle İlgili Bilmeceler 308
3.22.4.2. Zeytinle İlgili Türküler 309
3.22.4.3. Zeytinle İlgili Maniler 309

3.22.4.4. Zeytinle İlgili Deyimler 311
3.22.4.5. Zeytinle İlgili Atasözleri 311
3.23. Değerlendirme 311

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

4. HALK BİLİMİ AÇISINDAN TRABZON SEBZECİLİK KÜLTÜRÜ 314-396
4.1. Bezelye (Pisum Sativum) 314
4.2. Biber 317
4.2.1. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Biber 319
4.2.1.1. Biberle İlgili Bilmece Örnekleri 319
4.2.1.2. Biberle İlgili Maniler 319
4.2.1.3. Biberle İlgili Türküler 320
4.3. Börülce 320
4.4. Çilek 320
4.5. Domates 321
4.6. Fasulye 322
4.6.1. Tarihi Kaynaklar Üzerinden Trabzon'da Fasulye Tarımıyla İlgili Bir Değerlendirme 322
4.6.2. Fasulye Tarımıyla İlgili Geleneksel Bilgiler 325
4.6.3. Fasulye Çeşitleri 327
4.6.3.1. Açık Göt 328
4.6.3.2. Alaca Fasulye 328
4.6.3.3. Ala Böğrülce (Ala Börülce, Ala Bakla) 328
4.6.3.4. Alman Fasulyesi 328
4.6.3.5. Anapa Fasulyesi 329
4.6.3.6. Ayşekadın 329
4.6.3.7. Barbunya 329
4.6.3.8. Beyaz Barbunya 329
4.6.3.9. Beyaz Fasulye 329
4.6.3.10. Boz fasulye 330
4.6.3.11. Çakal Fasilesi 330
4.6.3.12. Çalı Fasulyesi 330
4.6.3.13. Çangalbaşı 330
4.6.3.14. Çangalkıran Bakla 330
4.6.3.15. Çavdar Fasulyesi 331
4.6.3.16. Cibinlik Fasulyesi 331

4.6.3.17. Deligız Böcüsi 331
4.6.3.18. Düdekli Bakla 331
4.6.3.19. Elevü Baklası 331
4.6.3.20. Enli Çelik 331
4.6.3.21. Er Güz (Burvuca Fasulyesi) 332
4.6.3.22. Er Fasulye 332
4.6.3.23. Eşek Fasulyesi 332
4.6.3.24. Fersa/Sersa Fasulyesi 333
4.6.3.25. Giresun fasulyesi 333
4.6.3.26. Gümüşhane Fasulyesi 333
4.6.3.27. Gökbakla/ Gök Börülce 333
4.6.3.28. Horoz Fasulyesi 333
4.6.3.29. İmam Baklası 333
4.6.3.30. İnce Beyaz Fasulye 333
4.6.3.31. İnce Fasulye 334
4.6.3.32. Kabe Fasulyesi 334
4.6.3. 33. Kara Fasulye 334
4.6.3.34. Kara Bakla 334
4.6.3.35. Kırmızı Fasulye 334
4.6.3.36. Kırk Günlük 335
4.6.3.37. Kıyi Baklasi 335
4.6.3.38. Kocakarı Fasulyesi 335
4.6.3.39. Kur'an Yazili Fasulye 335
4.6.3.40. Kusera Fasulyesi/Kusera Şekeri 335
4.6.3.41. Mercan 336
4.6.3. 42. Münevver Fasulyesi 336
4.6.3.43. Mısır Fasulyesi 336
4.6.3.44. Ogene Fasulyesi 336
4.6.3.45. Papaz Baklası 336
4.6.3.46. Sarı Bakla 336
4.6.3.47. Sakız Fasulyesi/ Sakız Paklasi 337
4.6.3.48. Soya Fasulyesi (Ekmek Fasulyesi) 337
4.6.3.49. Soğun Fasulye/Güz Fasulyesi 338
4.6.3.50. Su Fasulyesi 339
4.6.3.51. Şeker Fasulyesi 339
4.6.3.52. Temelina Fasulyesi 339
4.6.3.53. Tesbih Fasulyesi 339

4.6.3.54. Tombul Fasulye 339
4.6.3.55. Tonya Pahlisi-Tonya Baklası 340
4.6.3.56. Vergili Fasulye 340
4.6.3.57. Yer fasulyesi (Oturak Fasulye) 340
4.6.3.58. Ziraat Fasulyesi 340
4.6.3.59. Zuluf Fasulyesi 340
4.6.4. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Fasulye 341
4.6.4.1. Fasulyeyle İlgili Maniler 341
4.6.4.2. Bilmecelerde Fasulye 341
4.7. Havuç 342
4.8. Ispanak 342
4.9. Kabak 342
4.9.1. Kabakla İlgili Geleneksel Bilgiler 342
4.9.2. Kabak Çeşitleri 343
4.9.2.1. Ağaç Kabağı 343
4.9.2.2. Arakopite Kabağı 343
4.9.2.3. Arap Kabağı 343
4.9.2.4. Bal Kabağı 343
4.9.2.5. Beyaz Kabak 343
4.9.2.6. Dolma Kabağı (Sakız Kabağı) 344
4.9.2.7. Kara Kabak 344
4.9.2.8. Kastaniza Kabağı 344
4.9.2.9. Kestane Kabağı (*Cucurbita maxima*) 345
4.9.2.10. Hıdrellez Kabağı 345
4.9.2.11. Mısır Kabağı 345
4.9.2.12. Süs Kabağı 345
4.9.2.13. Su Kabağı 346
4.9.2.14. Yal Kabağı 346
4.9.3. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Kabak 346
4.9.3.1. Kabakla İlgili Türküler 346
4.9.3.3. Kabakla İlgili Bilmeceler 347
4.10. Karalahana 349
4.10.1. Karalahanayla İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri 350
4.10.1.1. Karalahanayla İlgili Türküler 350
4.10.1.2. Karalahanayla İlgili Maniler 351
4.11. Karpuz 351
4.11.1. Karpuzla İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri 352

4.11.1.1. Karpuzla İlgili Bilmeceler 352
4.11.1.2. Karpuzla İlgili Atasözleri 352
4.11.1.3. Karpuzla İlgili Maniler 353
4.12. Kavun 353
4.12.1. Kavunla İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri 353
4.12.1.1. Kavunla İlgili Bilmeceler 354
4.12.1.2. Kavunlarla İlgili Maniler 354
4.13. Maydanoz 354
4.14. Marul 355
4.15. Mısır 355
4.15.1. Trabzon Yöresi Mısır Tarımının Tarihi Üzerine Bir Değerlendirme 355
4.15.2. Mısır Tarımıyla İlgili Geleneksel Bilgiler 360
4.15.2.1. Mısır Bahçelerinin Korunması 362
4.15.2.2. Mısır Hasadı 363
4.15.2.3. Mısır İmeceleri 363
4.15.2.4. Mısır İmecelerinde Oynanan Mısırla İlgili Oyunlar 365
4.15.2.4.1. Arap Oyunu 365
4.15.2.4.2. Ayı Oyunu 366
4.15.2.4.3. Çul Oyunu 366
4.15.2.4.4. Kulbaç/ Kırbaç Oyunu 366
4.15.2.4.5. Siviş/Sivi/ Sivi Sivi/Zimi Zimi 367
4.15.2.4.6. Çuval Oyunu 368
4.15.2.4.7. Diğer Oyunlar 368
4.15.2.5. Mısırı Kurutma, Ovalama, Dövme, Savurma 368
4.15.2.6. Değirmene Gitme 369
4.15.2.7. Mısır Kültürü Etrafında Oluşan Geleneksel Mimari 370
4.15.2.7.1. Ambar 370
4.15.2.7.2. Çeten 370
4.15.2.7.3. Taş Fırın 370
4.15.2.7.4. Serander 371
4.15.2.8. Mısırla İlgili İnanışlar 373
4.15.2.9. Mısırın Kullanım Alanları 374
4.15.3. Mısır Çeşitleri 375
4.15.3.1. Banka Mısırı 375
4.15.3.2. Beyaz Tohum 375
4.15.3.3. Devlet Mısırı 376
4.15.3.5. Kabasakal Mısırı 376

4.15.3.6. Kısa Tohum 376
4.15.3.7. Koşa Mısırı- Çit Çit 376
4.15.3.8. Orta Devlet 376
4.15.3.9. Orta Mısırı 377
4.15.3.11. Uzun Devlet 377
4.15.3.12. Uz Tohumu 377
4.15.3.13. Ziraat Mısırı 377
4.15.4. Mısır ile İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri 377
4.15.4.1. Mısırla İlgili Türküler 377
4.15.4.2. Mısırla İlgili Maniler 382
4.15.4.3. Mısırla İlgili Bilmeceler 382
4.15.4.4. Mısırla İlgili Atasözleri 384
4.15.4.5. Mısırla İlgili Deyimler 384
4.15.4.6. Mısırla İlgili Alkışlar 384
4.15.4.7. Mısırla İlgi Kargışlar 384
4.16. Patates 385
4.16.1. Patatesle İlgili Geleneksel Bilgiler 386
4.16.1.1. Patates Çeşitleri 388
4.16.1.1.1. Karagöz 389
4.16.1.1.2. Fol Patatesi 389
4.16.1.1.3. İnce Patates 389
4.16.1.1.4. Kırmızı Patates 389
4.16.1.1.5. Koreyna Elması 390
4.16.1.1.6. Paşa Patatesi 390
4.16.1.1.7. Pembe Patates 390
4.16.1.1.8. Rus Patatesi 390
4.16.1.1.9. Sarı Patates 390
4.16.1.1.10. Yayla Patatesi 390
4.16.1.1.11. Ziraat Patatesi 391
4.17. Patlıcan 391
4.18. Pazı 392
4.19. Pırasa 392
4.19.1. Pırasayla İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri 392
4.19.1.1. Pırasayla İlgili Bilmeceler 392
4.19.1.2. Pırasayla İlgili Maniler 393
4.20. Roka 393
4.21. Salatalık 393

4.22. Sarımsak 394
4.23. Turp 395
4.24. Yeşil Soğan 395
4.25. Değerlendirme 395

BEŞİNCİ BÖLÜM

5. GEÇMİŞ DÖNEMLERDE TARIMI YAPILIP GÜNÜMÜZDE TARIMI AZALAN TARIM ÜRÜNLERİYLE İLGİLİ BİLGİ 397-451
5.1. Arpa 397
5.1.1. Arpa Çeşitleri 399
5.1.1.1. Giyinmiş Arpa 399
5.1.1.2. Çıplak Arpa 399
5.1.1.3. Köse Arpa 399
5.1.2. Arpayla İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri 399
5.1.2.1. Arpayla İlgili Türküler 399
5.1.2.2. Arpayla İlgili Maniler 400
5.1.2.3. Arpa ile İlgili Atasözü ve Deyimler 400
5.2. Buğday 401
5.2.1. Buğday Çeşitleri 402
5.2.1.1. Akbuğday 402
5.2.1.2. Banka Buğdayı (Banka Boğdası) 402
5.2.1.3. Beyaz Buğday (Beyaz Boğda) 402
5.2.1.4. Bintane Buğdayı 403
5.2.1.5. Er Buğday (Er Boğda) 403
5.2.1.6. Karabuğday (Kara Boğda) 403
5.2.1.7. Karakılçık Buğdayı (Karakılçık Boğda) 403
5.2.1.8. Kılçıksız Boğda 403
5.2.1.9. Mile Boğdası 404
5.2.1.10. Sarıbaş 404
5.2.2. Buğday Tarımı Etrafında Oluşan Kültür ve Buğday İmeceleri 404
5.2.3. Buğdayla İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri 410
5.2.3.1. Buğdayla İlgili Türküler 410
5.2.3.2. Buğdayla İlgili Maniler 411
5.2.3.3. Buğdayla İlgili Bilmeceler 412
5.2.3.4. Buğdayla İlgili Atasözleri 412
5.2.3.5. Buğdayla İlgili Deyimler 413

5.3. Çavdar (*Semen Secalis*) 413
5.3.1. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Çavdar 414
5.3.1.1. Çavdarla İlgili Bilmeceler 414
5.3.1.2. Çavdarla İlgili Atasözleri 414
5.4. Kenevir/Kendir (*Cannabis sativa*) 415
5.4.1. Kenevir/Kendir 415
5.4.2. Ketan Dokumacılığı 419
5.4.3. Kendirin Kullanım Alanları 420
5.4.4. Kendirden Oyun ve Oyuncak 421
5.4.4.1. Klâkşi 421
5.4.5. Kendir İpi ve Kendir İpiyle İlgili İnanış 421
5.4.6. Kendirle İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri 422
5.4.6.1. Kendirle İlgili Maniler 422
5.4.6.2. Kendirle İlgili Türküler 423
5.4.6.3. Kendirle İlgili Bilmeceler 423
5.4.6.4. Kendirle İlgili Atasözleri 423
5.5. Siskacılık/ Sıskacılık 423
5.6. Süpürge Darısı 425
5.6.1. Süpürge ile İlgili İnanışlar 426
5.6.2. Süpürgeyle İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri 427
5.6.2.1. Süpürgeyle İlgili Bilmeceler 427
5.7. Tütün 427
5.7.1. Tarihsel Süreçte Tütün 427
5.7.2. Tütün Tarımı ve Etrafında Oluşan Geleneksel Bilgi 431
5.7.3. Trabzon Yöresinde Tütün Kaçakçılığıyla İlgili Bir Değerlendirme 438
5.7.4. Tütün ile Sözlü Edebiyat Ürünleri 444
5.7.4.1. Tütünle İlgili Türküler 444
5.7.4.2. Tütünle İlgili Maniler 446
5.7.4.3. Tütünle İlgili Atasözleri 449
5.7.4.4. Tütünle İlgili Bilmeceler 449
5.7.4.5. Tütünle İlgili Adlar 449
5.8. Değerlendirme 450

ALTINCI BÖLÜM

6. HALK BİLİMİ AÇISINDAN TRABZON İLİ AĞAÇ KÜLTÜRÜ 452-512
6.1. Türk Kültüründe Ağaç 452
6.2. Halk Bilimi Açısından Trabzon İli Ağaç Kültürü 453
6.2.1. Akasya 453
6.2.2. Akçaağaç Yapraklı Üvez (*Torminalis glaberrima*), (*Sorbus torminalis*) 454
6.2.3. Alıç 454
6.2.4. Anis 455
6.2.5. Antara / Anderhana / Anderina / Kocayemiş (*Arbutus Unedo*) 455
6.2.6 Ardıç (*Juniperus communis*) 457
6.2.7. Barut Ağacı/Cigar (*Frangula Alnus*) 458
6.2.8. Çam 459
6.2.8.1. Çamla İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri 461
6.2.8.1.1. Çamla İlgili Türküler 461
6.2.8.1.2. Çamla İlgili Maniler 462
6.2.8.1.3. Çamla İlgili Deyimler 462
6.2.8.1.4. Çamla İlgili Atasözleri 463
6.2.9. Çay 463
6.2.9.1. Tarihsel Süreç Üzerinden Çay Tarımına Bir Bakış 463
6.2.9.2. Çay Tarımıyla İlgili Bilgiler 470
6.2.9.2.1. Çay Sürgünü / Çay Kesimi 472
6.2.9.3. Çayla İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri 477
6.2.9.3.1. Çayla İlgili Türküler 477
6.2.9.3.2. Çayla İlgili Atma Türküler 478
6.2.9.3.3. Çayla İlgili Maniler 479
6.2.9.3.4. Çayla İlgili Bilmeceler 479
6.2.10. Çınar Ağacı (Platunus Orientalis) 480
6.2.11. Çitlenbik (*Folium Celtis*) 481
6.2.12. Defne 482
6.2.13. Dişbudak 483
6.2.14. Gürgen Ağacı 483
6.2.14.1. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Gürgen 485
6.2.14.1.1. Gürgenle İlgili Türküler 485
6.2.14.1.2. Gürgenle İlgili Maniler 486
6.2.15. Ihlamur (*Tilia*) 487
6.2.15.1. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Ihlamur 488

6.2.16. Işılgan/ Kazmaç (*Ilex colchica*) 488
6.2.17. İspendam (*Aceraceae*) 489
6.2.17.1. Sözlü Edebiyatta İspendam 489
6.2.18. İstiriç / Doğu Gürgeni (*Carpinus orientalis*) 490
6.2.18.1. Sözlü Edebiyatta İstiriç 490
6.2.19. Kamış 490
6.2.20. Karaağaç (*Ulmus Campestra*) 490
6.2.20.1. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Karaağaç 492
6.2.20.1.1. Karaağaçla İlgili Türküler 492
6.2.20.1.2. Karaağaçla İlgili Maniler 493
6.2.21. Kavak 493
6.2.21.1. Kavakla İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri 494
6.2.21.1.1. Kavakla İlgili Türkü 494
6.2.21.1.2. Kavakla İlgili Mani 494
6.2.22. Kızılağaç (*Alnus Glutinosa*) 494
6.2.22.1. Sözlü Edebiyatta Kızılağaç 497
6.2.22.1.1. Kızılağaçlar İlgili Türküler 497
6.2.22.1.2. Kızılağaçla İlgili Maniler 498
6.2.23. Kızılcık (Cornus Sanguniana) 498
6.2.23.1. Kızılcıkla İlgili Sözlü Edebiyat 499
6.2.24. Kokarağaç / Cennet Ağacı (*Ailanthus altissima*) 500
6.2.25. Kuşburnu (*Rosa canina*) 500
6.2.26. Laden Çalısı (*Cistus creticus*) 501
6.2.27. Ladin/ Doruk / Sakız Ağacı / Doğu Ladini (*Picea orientalis*) 502
6.2.27.1. Sözlü Edebiyatta Ladin 503
6.2.28. Meşe - Pelit (Quercus) 505
6.2.28.1. Meşe ile İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri 506
6.2.29. Sarmaşık 506
6.2.29.1. Sözlü Edebiyatta Sarmaşık 507
6.2.30. Patlangaç/ Pat Pat (*Staphylea pinneta*) 508
6.2.30.1. Patlangoç Oyunu 508
6.2.31. Selvi / Servi (*Cupressus sempervirens*) 508
6.2.32. Söğüt 509
6.2.33. Şimşir Ağacı (*Buxaceea*) 509
6.2.33.1. Sözlü Edebiyatta Şimşir 511
6.2.34. Zakkum 511
6.2.35. Değerlendirme 511

YEDİNCİ BÖLÜM

7. HALK BİLİMİ AÇISINDAN YABANİ BİTKİLER VE OTLARLA İLGİLİ BİLGİ 513-563

7.1. Ahududu (Rubus İdaeus) 513
7.2. Alahta 513
7.3. Alapur 514
7.4. Alman Çayırı 514
7.5. Anık 514
7.6. Arı Otu/ Petek Otu 514
7.7. Aslan Pençesi (*Alchemilla*) 515
7.8. At Kuyruğu /Kırk Kilit Otu (*Equisetum arvense*) 515
7.9. Ateş Dikeni (*Pyracantha coccinea*) 515
7.10. Ayı Virgabası 515
7.11. Baldıran 515
7.12. Böğürtlen (*Rubus caesius*) 516
7.13. Cazı Dikeni 517
7.14. Çizi Otu 518
7.15. Çuha (*Primula Vulgaris*) 518
7.16. Dağ Çileği/Hanifta/Amofta (*Fragaria Vesca*) 519
7.17. Dadala 520
7.18. Damar Otu (*Plantago major*) 521
7.19. Danakıran, Bohça Otu 521
7.20. Delice Otu (*Lolium temelentum*) 522
7.21. Dere Kirazı (*Ruscus hypoglossum*) 522
7.22. Dere Otu (*Anethum graveolens*) 523
7.23. Deve Dikeni 523
7.24. Diken Ucu / İzmilange (*Smilax*) 523
7.24.1. Diken Ucu/ İzmilangeyle İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri 525
7.25. Döşek Çayırı 526
7.26. Dolangaç / Dolanbaç / Fındık Sarmaşığı (*Dioscorea communis*) 526
7.27. Domuz Lahanası / Arkoç (*Arum*) 527
7.28. Domuz Ağırşağı / Siklamen (*Cyclamen*) 529
7.29. Domuz Pıtrağı / Yapışan Ot (*Xanthium strumarium*) 529
7.30. Dulavrat Otu (*Arctium tomentesom*) 530
7.31. Eğrelti Otu 530

7.31.1. Sözlü Edebiyatta İfteri 531
7.31.1.1. İfteriyle İlgili Türküler 531
7.31.1.2. İfteriyle İlgili Mani 531
7.32. Erike / Süpürge Çalısı (*Erica*) 532
7.33. Engerek Otu (*Echium vulgare*) 532
7.34. Fiğ (*Vicia sativa*) 533
7.35. Gelincik Çiçeği 533
7.36. Güneşdamlası 533
7.37. Gorel 533
7.38. Halvan 533
7.39. Haladiza 534
7.40. Hanımeli (*Lonicera*) 534
7.41. Hoşkıran 534
7.42. Horofla 534
7.43. Isırgan Otu (*Urtica*) 534
7.43.1. Sözlü Edebiyatta Isırgan 535
7.43.1.1. Isırganla İlgili Bilmeceler 535
7.43.1.2. Isırganla İlgili Atasözleri 536
7.43.1.3. Isırganla İlgili Deyimler 536
7.43.1.4. Isırganla İlgili Kargış 536
7.43.1.5. Isırganla İlgili Türkü 536
7.44. Kabalak Otu 537
7.45. Kabak, Gabak Otu 537
7.46. Kahkaha Çiçeği 537
7.47. Karahindiba (*Taraxacum*) 537
7.48. Karanfil 538
7.48.1. Karanfille İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri 538
7.49. Karayaprak 539
7.50. Kardelen 539
7.51. Karneç Çayırı 539
7.52. Karunes 539
7.53. Kantaron 539
7.54. Kaş Çayırı 539
7.55. Kaz Ayağı 540
7.56. Keçi Ayağı 540
7.57. Kekik 540
7.58. Kendir Otu 540

7.59. Kısmet Ağacı 540
7.60. Kırlangıç Otu 541
7.61. Kırtıl 541
7.62. Kibrit Otu 541
7.63. Komar (*Rhododendron ponticium*) 541
7.63.1. Türkülerde Komar 542
7.63.2. Manilerde Komar 543
7.64. Kongoroş 544
7.65. Kuspiza, Kuşpiza 544
7.66. Kurt Otu 544
7.67. Kurtbağrı 544
7.68. Kuzu Kulağı 545
7.69. Lapaza 545
7.70. Leor, Lior, Lehor (*Sambucus ebulus*) 545
7.71. Ligoriza 546
7.72. Lipariza 546
7.73. Nane 546
7.74. Manolya 546
7.75. Mimoza 547
7.76. Miflis Otu 547
7.77. Sakarca 547
7.78. Saz Bitkisi 547
7.79. Salep 548
7.80. Salut/ Somara/ Galdirik 548
7.81. Sarı Kantaron 549
7.82. Sığır Kuyruğu 549
7.83. Sinoriza 549
7.84. Sütlü Otu 549
7.85. Sütleğen 550
7.86. Su Otu 550
7.87. Suman Asması 550
7.88. Sumaç, Sumaş, Çumaş 550
7.89. Sumbıra/ Zumbıra 551
7.90. Şekerciboyası 551
7.91. Tarla Sarmaşığı /Lehsi 551
7.92. Temreoğu Otu 551
7.93. Turnagagası 552

7.94. Papatya (*Bellıs perennıs*) 552
7.95. Parson / Yer Fesleğeni 552
7.96. Rizi Otu 552
7.97. Maranda (*Helichrysum*) 552
7.97.1. Maranda ile İlgili Sözlü Edebiyat 553
7.98. Manişak 554
7.98.1. Manişakla İlgili Sözlü Edebiyat 555
7.99. Mavi Yıldız Çiçeği 555
7.100. Menekşe 556
7.101. Moloşa (Ebegümeci) 556
7.102. Ökse Otu 556
7.103. Öküz Otu 556
7.104. Öküz Dili 556
7.105. Umut Çiçeği, Hamsi Otu 556
7.106. Üçkulak Otu 557
7.107. Üzümcük Otu / İt Üzümü/ Köpek Üzümü 557
7.108. Vargit / Güz Çiğdemi 557
7.109. Yabani Altın Çilek / Güvey Feneri 558
7.110. Yakı otu 558
7.111. Yavşan Otu 558
7.112. Yosun 558
7.113. Yonca 558
7.114. Zahtariza 559
7.115. Zagoda (*Allium schoenoprasum*) 559
7.116. Zifin/Sifin 562
7.117. Zulayda 562
7.118. Zuzula 563
7.119. Değerlendirme 563

SEKİZİNCİ BÖLÜM

8. TRABZON YÖRESİNDE TARIM KÜLTÜRÜ ETRAFINDA OLUŞAN GELENEKSEL TARIM ARAÇ VE GEREÇLERİYLE İLGİLİ BİLGİ 564-607
8.1. Tarım Aletlerinin Yapan Ustalar / Sıcak Demirciler 567
8.2. Tarım Araç ve Gereçleri 568
8.2.1. Ağaç Çekme Çivisi 568
8.2.2. Alamit 568

8.2.3. Anadut 569
8.2.4. Balta 569
8.2.4.1. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Balta 570
8.2.4.1.1. Türkülerde Balta 570
8.2.4.1.2. Baltayla İlgili Maniler 570
8.2.5. Balyoz / Varyoz 570
8.2.6. Baskı 570
8.2.7. Bel 571
8.2.7.1. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Bel 571
8.2.7.1.1. Belle İlgili Bilmeceler 571
8.2.7.1.2. Belle İlgili Maniler 572
8.2.8. Bileme Taşı 572
8.2.9. Biçki / Bıçkı 572
8.2.10. Boş 572
8.2.11. Buğday Çubuğu, Buğday Çomağı, Harman Çubuğu 573
8.2.12. Bulgur - Mısır Kırma Sokusu 573
8.2.13. Burgu 573
8.2.14. Büyük Hızar 573
8.2.15. Çangal 574
8.2.16. Çay Makası 574
8.2.17. Çekiç 574
8.2.18. Çıkrık 575
8.2.19. Çirpi - Çırpı 575
8.2.20. Çul 575
8.2.21. Demir Kıskaç 575
8.2.22. Demir Testere 575
8.2.23. Demir Makası 575
8.2.24. Demir Ağaç Yarma Kaması 575
8.2.25. Dibek 576
8.2.26. Dink 576
8.2.27. Döven Tahtası 576
8.2.28. Ellik 577
8.2.29. Elek 577
8.2.30. El Değirmeni 577
8.2.31. El Hızarı 578
8.2.32. El Pireyizi 578
8.2.33. Esecek 578

8.2.34. Eğe 578
8.2.34.1. Sapan Eğe 579
8.2.34.2. Balıksırtı 579
8.2.34.3. Fare Kuyruğu 579
8.2.34.4. Törpü 579
8.2.35. Fasulye Kazığı / Fasulye Sırığı 579
8.2.36. Fındık Bıçağı 579
8.2.37. Fındık Etekleri 580
8.2.38. Fındık Ayıklama Çubuğu 580
8.2.39. Fındık Tarımında Kullanılan Çuvallar 580
8.2.40. Fındık Savurma Aleti 581
8.2.41. Firahti 581
8.2.42. Gugar 581
8.2.43. Hartama 582
8.2.44. İskele 582
8.2.45. Katma 583
8.2.46. Keski 583
8.2.47. Kazma 583
8.2.47.1. Ayıtlama Kazması/Ot Kazması 583
8.2.47.2. Ekin Kazması 583
8.2.47.3. Donar Kazması 583
8.2.47.4. İbikli Kazma 584
8.2.47.5. Külünk 584
8.2.47.6. Küçük Kazma 584
8.2.47.7. Sivri Kazma- Kıyı Kazması 584
8.2.47.8. Zagel Kazması 584
8.2.48. Kalbur 584
8.2.48.1. Kalburla İlgili Bilmeceler 585
8.2.48.2. Kalburla İlgili Atasözü ve Deyimler 586
8.2.49. Kelepçe 586
8.2.50. Kemre Teknesi/Kürün 586
8.2.51. Kendir Bıçağı/ Kofte 586
8.2.52. Kendir / Ketan Dokuma Tezgâhları 586
8.2.53. Keser 587
8.2.54. Krebi / Girebi 587
8.2.54.1. Krebi ile İlgili Maniler 587
8.2.55. Kürek 588

8.2.56. Kol Hızarı / Kütük Hızarı 588
8.2.57. Köstere Taşı 588
8.2.58. Mengene 589
8.2.59. Murç 589
8.2.60. Mısır Çiti 589
8.2.61. Mitar 589
8.2.62. Orak 589
8.2.62.1. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Orak 590
8.2.63. Öreke / Roke 590
8.2.64. Örs 590
8.2.65. Pekmez Tavaları 590
8.2.65.1. Tahta Pekmez Elekleri 591
8.2.65.2. Pekmez Kapları 591
8.2.65.3. Pekmez Yapımında Kullanılan Demir Sacayakları 591
8.2.66. Saban ve Çift Koşma 592
8.2.67. Satır 593
8.2.68. Salafar 593
8.2.69. Semer 593
8.2.70. Sepetler 594
8.2.70.1. Sele, Karnal, Şelek 594
8.2.70.2. Sırt Sepetleri 594
8.2.70.3. Fındık Sepetleri 594
8.2.70.4. Meyve Sepetleri 595
8.2.70.5. Gübre Sepeti 595
8.2.70.6. Tütün Sepeti 595
8.2.70.7. Üzüm Sepeti 595
8.2.70.8. Yaprak Taşıma Sepeti 596
8.2.70.9. Tayluk Sepeti 596
8.2.70.10. Kaşık Sepeti 596
8.2.71. Serander Merdiveni 596
8.2.72. Su Tornası 596
8.2.73. Teleferik / Varagel 597
8.2.74. Teleferik / Varagel Merdiveni 597
8.2.75. Tirişkel 597
8.2.76. Tırpan/Kerenti 597
8.2.76.1. Sözlü Edebiyatta Tırpan 598
8.2.76.1.1. Tırpanla İlgili Bilmeceler 598

8.2.76.1.2. Tırpanla İlgili Türküler 598
8.2.77. Tırmık 599
8.2.78. Tokmak 600
8.2.78.1. Küçük Tahta Tokmak 600
8.2.78.2. Buğday Dibek Tokmağı 600
8.2.78.3. Çamaşır Dövme Tokmakları 600
8.2.78.4. Fındık Tokmağı 601
8.2.78.5. Mısır Tokmağı 601
8.2.79. Tütün Damı 601
8.2.80. Tütün İğnesi 601
8.2.81. Tütün Sandığı 602
8.2.82. Tütün Vagonu 602
8.2.83. Vuracak- Basacak 602
8.2.84. Yaba 602
8.2.85. Yamga/Yamka 603
8.2.86. Yığın Kazığı 603
8.2.87. Yontma Bıçağı 603
8.2.88. Yün Tarağı 603
8.2.89. Zevla / Zevle/Zevli 603
8.2.90. Korkuluklar, Düzenekler, Kapanlar 604
8.2.90.1. Yabani Hayvan Tuzakları 604
8.2.90.1.1. Demir Tuzak 604
8.2.90.1.2. Kütük Kapan 605
8.2.91. Geleneksel Ölçü ve Tartı Birimleri 605
8.2.91.1. Batman 605
8.2.91.2. Demirli 605
8.2.91.3. Eksay 605
8.2.91.4. Gebiç / Kebiç 605
8.2.91.5. Godik 605
8.2.91.6. Kara Okka 605
8.2.91.7. Kot 606
8.2.91.8. Urub 606
8.2.92. Tartı Aletleri 606
8.2.93. Değerlendirme 606
SONUÇ ve ÖNERİLER 608
KAYNAKÇA 615

EKLER..... 643
ÖZGEÇMİŞ..... 683

ÖZET

Trabzon ili Anadolu'da tarım kültürü mirasının yaşatıldığı önemli alanlar içerisinde gelmektedir. Bu tez çalışmasının amacı, Trabzon ilinin sahip olduğu zengin tarım kültürünü bütüncül bir şekilde ortaya çıkararak halk bilimi açısından bir tarım kültürü envanteri oluşturmaktır. Sekiz bölümden oluşan bu çalışma gözlem ve derinlemesine mülakat gibi saha araştırmaları yöntemleri kullanılarak gerçekleştirilmiştir.

Birinci bölümde araştırma sahasının tarihi, coğrafi, sosyo-ekonomik arka planı üzerinde durulmuştur. Trabzon ili tarım kültürünün tarihi süreç içerisindeki rolü tarihi kaynaklar üzerinden değerlendirilmiştir. Tarım kültürünün oluşmasında etkili olan kültür ve coğrafya ilişkisiyle ilgili bilgi verilmiştir. İkinci bölümde Trabzon ili tarım kültürüyle ilgili literatür incelenmiştir. Yapılan çalışmalar hakkında bilgi verilerek eksik noktalar dile getirilmiştir.

Üçüncü bölümde Trabzon ilinin meyvecilik kültürü incelenmiştir. Meyveler başlıklar altında verilerek meyvelerle ilgili geleneksel bilgilere ve meyveler etrafında oluşan sözlü edebiyat ürünlerine yer verilmiştir. Trabzon ilinin meyvecilik kültürü ayrıntılı bir şekilde anlatılmıştır. Dördüncü bölümde Trabzon sebzecilik kültürü üzerinde durulmuştur. Sebze çeşitleri başlıklar altında verilerek sebzelerle ilgili geleneksel bilgiler ve sebzeler etrafında oluşan sözlü edebiyat ürünleri değerlendirilmiştir. Beşinci bölümü, Trabzon ilinde geçmişte tarımı yapılıp günümüzde tarımı yapılmayan ve tarımı oldukça azalan ürünler oluşturmaktadır. Bu bölümde geçmişte tarımı yapılan ürünlerle ilgili geleneksel bilgiler ve bu ürünlerle ilgili sözlü edebiyat unsurları ortaya koyulmuştur.

Altıncı bölümde Trabzon ili ağaç kültürü kapsamlı olarak incelenmiştir. Başlıklar altında ağaç isimleri verilerek ağaçlar etrafında oluşan geleneksel bilgiler ve ağaçlarla ilgili sözlü edebiyat ürünleri belirtilmiştir. Yedinci bölümde Trabzon ilinde yetişen yabani bitkiler ve otlarla ilgili elde edilen geleneksel bilgiler halk bilimi açısından incelenmiştir. Son bölümde Trabzon ilinde tarım kültüründe kullanılan araç ve gereçlerle ilgili bilgi verilmiştir. Tarım araç ve gereçleri başlıklar altında verilerek tarım kültürü etrafında oluşan etnografya malzemesi ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Trabzon, Tarım Kültürü, Bitki, Ağaç, Meyve

ABSTRACT

Trabzon province is one of the important areas where the agricultural cultural heritage is kept alive in Anatolia. The aim of this thesis is to create an agricultural cultere inventory in terms of folklore by revealing the rich agricultural culture of Trabzon province in a holistic way. This study, consisting of eight chapters, was carried out using field research methods such as observation and in-depth interview.

In the first part, the historical, geographical and socio-economic background of the research area is emphasized. The role of the agricultural culture of Trabzon province in the historical process was evaluated through historical sources. Information is given about the relationship between culture and geography, which is effective in the formation of agricultural culture. In the second part, the literature on the agricultural culture of Trabzon province was examined. Missing points were expressed by giving information about the studies, which were carried out.

In the third part, the fruit growing culture of Trabzon province is evident. Fruits are given under headings and traditional knowledge about fruits and oral literature products created aroubd fruits are included. The fruit growing culture of Trabzon province is explained in detail. In the fourth chapter, Trabzon vegetable growing culture is emphasized. Vegetable varieties are given under headings and traditional knowledge about vegetables and oral literature products around wegetables are evaluated. The fifth section consist of products that were cultivated today and their cultivation has decreased considerably. In this section, traditional knowledge about the products cultivated in the past and oral literature elements about these products are presented.

In the sixth chapter, the tree culture of Trabzon province has been examined comprehensively. Under the headings, tree names are given and traditional knowledge around trees and oral lireture products related to trees are stated. In the seventh chapter, traditional knowledge obtained about wild plants and herbs growing in Trabzon province was examined in terms of folklore. In the last section, information about the tools and equipment used in agricultural culture in Trabzon province is given. Agricultural tools and equipment were given under headings and a attempt was made to reveal ethnographic material around agricultural culture.

Keywords: Trabzon, Agricultural Culture, Plant, Tree, Fruit

KISALTMALAR LİSTESİ

Bkz	: Bakınız
Çev	: Çeviren
Haz	: Hazırlayan
Hz	: Hazreti
Ed	: Editör
K.K.	: Kaynak Kişi
KM	: Kilometre
KTÜ	: Karadeniz Teknik Üniversitesi
TFA	: Türk Folklor Araştırmaları Dergisi
TTBT	: Trabzon Ticaret Borsası Tarihi
TTSOT	: Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası Tarihi
TVS	: Trabzon Vilayeti Salnamesi
t.y.	: Tarih yok
Vb	: Ve benzeri
Vd	: Ve diğerleri

GİRİŞ

Doğu Karadeniz Bölgesi, kültür bilimi araştırmaları açısından oldukça zengin öğeler barındıran bir alandır. Bu saha içerisine giren Trabzon ili bölgeyle ilgili özelliklerin toplandığı temel merkezlerden biridir. Doğu Karadeniz Bölgesi'nin jeomorfolojik yapısının daha ziyade vadi sistemlerinden oluşması yerleşim yerleri arasındaki ulaşımı zorlaştırmaktadır. Bu oluşuma bağlı olarak kültürel özellikler açısından köyden köye farklılıklar görülür. Ulaşımın zor olması bölgenin bütünüyle incelenmesini engellemektedir.

Doğu Karadeniz Bölgesi'nin kültürel yapısı tam anlamıyla derlenip incelenmemiştir. Bölge, önünde Karadeniz, arkada denize paralel bir şekilde dağlarla dış dünyaya kısmen kapalı bir alandır. Bölge, kendi dokusunda derin vadi sistemlerinden oluşur. Bu vadilerin her biri kendine ait ayrı kültürel çeşitlilik göstermektedir (Üçüncü, 2015: 3).

Araştırmanın Amacı: Doğu Karadeniz Bölgesi, coğrafyası ve iklimi dolayısıyla tarım kültürü açısından zengin bir bölgedir. Bu saha içerisinde yer alan Trabzon ilinde coğrafya, coğrafi konum, iklim ve çeşitli etkenlerden dolayı geniş bir tarım kültürü oluşmuştur. Tarihin ilk dönemlerinden itibaren bir yerleşim alanı olduğu bilinen Trabzon ilinde antik zamanlardan bugüne bir tarımsal kültür yer alır. Trabzon ili geniş ve çeşitlilik arz eden bir tarım havzasıdır. Trabzon ilinde zaman içerisinde tarımı yapılan geleneksel tarım ürünlerinin bir kısmının tarımı çeşitli nedenlerden dolayı artık yapılmamaktadır. Trabzon ilinde meyvecilik ve sebzecilik kültürü başta olmak üzere geleneksel tarım ürünlerinin kendi içerisinde çok sayıda çeşidi bulunmaktadır. Ancak araştırma sahasında; tarımsal faaliyetlerin azalması, daha çok gelir getiren tarım ürünlerinin tarımının yapılması, gelir getiren ürünlerin dikildiği tarım arazilerinde meyve çeşitlerinin ve ağaçların kesilmesi, kesilen meyve türlerinin yerine veya başka bir alana meyvelerin dikilmemesi, geleneksel çeşitleri aşılayabilecek bilgiyi sahip kişilerin gün geçtikçe azalması ve daha pek çok nedenden dolayı bu çeşitlilik eski etkisini kaybetmek üzeredir. Tarım kültürü etrafında oluşan tarımsal çeşitlilik, geleneksel bilgiler ve uygulamalar yok olmaya başlamıştır. Bu anlamda tez çalışmamızın amacı Trabzon ilinin kaybolmak üzere olan tarım kültürü etrafında oluşan geleneksel bilgilerin derlenip kayıt altına alınmasıdır. Araştırma sahasının geleneksel tarım kültürünün bütüncül bir şekilde ortaya koyulmasıdır. Ayrıca tarım kültürü etrafında oluşan Trabzon ili etnografik kültür varlığının tespit edilmesidir.

Araştırmanın Sınırları: Araştırmanın konusu Trabzon ili geleneksel tarım kültürüyle sınırlandırılmıştır. Trabzon ilinin meyvecilik kültürü, sebzecilik kültürü, geçmişte tarımı yapılan

günümüzde tarımı azalmış ürünler, ağaç kültürü, yabani bitkiler ve otlar, tarım araç ve gereçleri araştırmanın konu sınırını oluşturur.

Tez çalışmasının saha sınırı Trabzon ili ve ilçeleridir. Bu kapsamda Akçaabat, Araklı, Arsin, Beşikdüzü, Çarşıbaşı, Çaykara, Dernekpazarı, Düzköy, Hayrat, Köprübaşı, Maçka, Of, Ortahisar, Sürmene, Şalpazarı, Tonya, Vakfıkebir, Yomra olmak üzere Trabzon'un tüm ilçeleri araştırmanın saha sınırını oluşturur.

Araştırmanın Yöntem ve Verilerinin Toplanması: Aşağıda detaylı bir şekilde açıkladığımız yöntem verilerin toplanma süreci 2018 yılının sonlarına doğru başlamıştır. 4.685 km² bir alanda geniş bir örneklem çeşitliliğiyle alan araştırmaları gerçekleştirilmiştir.

1) Literatür Araştırmaları: Araştırma konusunun belirlenmesiyle birlikte literatür araştırmalarına başlanmıştır. Bu kapsamda ilk olarak Trabzon iliyle ilgili yapılmış halk bilimi, tarih, coğrafya, dil, sosyoloji, gastronomi, antropoloji alanlarındaki tez, makale, bildiri, kitap bölümü, kitap gibi çalışmalar içerisinde tarım kültürüyle ilgili veriler derlenmiştir. Tarihi süreç içerisinde Trabzon ilini ziyaret eden seyyahların, araştırmacıların yayınladıkları seyahatname, fragman, hatıra gibi eserler içerisinden tarım kültürüyle ilgili bölümler derlenmiştir. Yazılı tarih kaynakları içerisinde Trabzon ile ilgili tarihi kaynaklar olan Trabzon vilayeti salnameleri içerisinden tarım kültürüyle ilgili bilgiler toplanmıştır. Tarihi kaynaklardan; şeriye sicilleri, tahrir kayıtları hakkında bilgi veren araştırmalar incelenmiştir. Trabzon'da bulunan yerel idarelerin Trabzon ile ilgili hazırlamış oldukları yıllıklar, raporlar literatür çalışmalarında değerlendirilmiştir. Trabzon'da yetişen tarım ürünleriyle farklı kurum ve kuruluş tarafından yayımlanan prestij eserler, yıllık raporlar literatür içerisinde incelenmiştir. Tarım kültürüyle ilgili biyoloji, bahçe bitkileri, botanik, iktisat gibi farklı disiplinlerde araştırma konusuyla ilgili yapılmış çalışmalar da değerlendirilmiştir.

Tarım kültürü çalışmalar geniş bir sahayı kapsamasından dolayı tarım kültürüyle ilgili literatür uzun bir süreçte incelenmiştir. Elde edilen bilgiler tek tek konu başlıklarına göre sınıflandırılmıştır. Konu başlıklarına göre yapılan sınıflandırmalar sayesinde o konularla ilgili daha ayrıntılı değerlendirme imkânı bulunmuştur. Literatürle ilgili yapılan araştırmalar saha araştırmalarına da katkı vermiştir.

2) Alan Araştırmaları: Trabzon ili tarım kültürüyle ilgili literatür araştırmalarında bulunmayan verileri tespit etmek amacıyla Trabzon ilini kapsayan coğrafi alan içerisinde alan araştırmaları yapılmıştır. Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Alan araştırmasında nitel araştırma veri toplama tekniklerinden olan katılımlı gözlem ve derinlemesine mülakat yöntemi uygulanmıştır (Kümbetoğlu, 2012: 70-71).

Halk bilimi araştırmalarında gözlem yönteminin kullanmasının amacı, halk bilimi ürünlerinin yaratımının gerçekleştiği doğal ortamında, bağlamında yaşayarak derlemektir (Ekici, 2004: 66). Katılımlı gözlemci saha araştırmasında birçok avantaja sahip olur. Olayları doğal ortamında inceleme fırsatına sahiptir. Katılımcı gözlemci olaya katılarak olayın tam manasıyla nasıl gerçekleştiği konusunda bilgi sahibi olacaktır (Goldestein, 1977: 55).

Katılımlı gözlem, olayı en doğal haliyle inceleme fırsatı verir. Katılımlı gözlemci aktif bir şekilde olaya katılarak olayın sadece mekanik özellikleriyle yetinmeyerek olayın niteliği hakkında da bilgi edinmiş olacaktır. Bu bilgilerin edinilmesiyle birlikte katılımlı gözlemci olayı daha iyi kavrayarak diğer katılımcılarla yapacak olduğu görüşmeler sırasında daha anlamlı sorular oluşturabilecektir (Çobanoğlu, 2005: 75).

Trabzon yöresi tarım kültürünün araştırılmasında gözlem tekniğinden sıklıkla yararlanılmıştır. Gözlem tekniği, tarım kültürü açısından önemlidir. Bölgede hangi tarım ürünleri ekildiği, tarım ürünleri ekilirken uygulanan yöntemler, ekim-dikim, budama, gübreleme faaliyetleri ancak yerinde gözlenerek tespit edilebilir. Çeyrek asırın üstünde bir zaman diliminden beri bölgede yaşıyor olmamız, bizlere Trabzon coğrafyasının tarım kültürünü yerinde tespit etme imkanı sunmuştur. Tarımla uğraşarak geçinen bir ailenin üyesi olmamız bizleri bizzat tarımsal faaliyetlerin içine atmıştır. Bundan dolayı yaklaşık 25 yılın üzerinde bir zaman diliminde bölge tarımında meydana gelen değişim ve dönüşümleri görme fırsatı oluşmuştur.

Alan araştırmalarında gözlem yönteminin yanında mülakat yönteminden de yararlanılmıştır. Mülakat, folklor araştırmalarında en fazla kullanılan yöntemlerden biridir. Mülakat sayesinde derleme yapan kişi, kaynak kişinin bildiği ve yapmış olduğu şeyleri öğrenir. Bunların nedenlerini anlar. Mülakat, derleyicinin folklor malzemesinin aslına ulaşmasını sağlar (Goldestein, 1977: 72). Görüşme yöntemi, araştırma konusuyla ilgili bilgisi bulunan kaynak kişilerle soru sorma yöntemiyle bilgi elde etme yöntemidir. Kaynak kişilerin duygu ve düşünceleri görüşme yöntemiyle öğrenilebilir (Çobanoğlu, 2005: 80).

Görüşme tekniği sayesinde kaynak kişilerin verdiği bilgilerle Trabzon tarım kültürünün geçmişten günümüze geçirdiği dönüşümler tespit edilmiştir. Trabzon yöresinde artık tarımı yapılmayan tarım ürünleriyle ilgili bilgiler kaynak kişilerden öğrenilmiştir. Araştırma sahasındaki meyve ve sebzelerin kendi içerisindeki çeşit zenginliklerinin öğrenilmesinde görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Kaybolan çeşitlerin tespit edilmesinde görüşülen kaynak kişilerin verdiği bilgiler etkili olmuştur. Günümüzde kullanımı unutulmuş, tarım araç ve gereçlerinin nasıl kullandığıyla ilgili bilgilere kaynak kişilerle yapılan mülakatlarla ulaşılmıştır.

Tarımla uğraşan üreticilerle yaptığımız görüşmelerin bir kısmı da kahvehanelerde gerçekleşmiştir. Özellikle Trabzon ilinin Tonya, Çaykara, Dernekpazarı, Düzköy gibi yüksek

kesimlerinde kalan ilçelerinde kahvehanelere de uğranılarak çiftçilerle görüşmeler yapılmıştır. Çiftçilerin tarım ürünleriyle ilgili tartışmaları odak grup tartışmalarının (Kümbetoğlu, 2012: 117-121) oluşmasını sağlamıştır. Odak grup görüşmeleri sayesinde tarım ürünleriyle ilgili farklı geleneksel bilgiler öğrenilmiştir. Özellikle meyve ve sebze türlerinin kendi içerisindeki farklı çeşitlerin öğrenilmesinde odak grup görüşmeleri çok faydalı olmuştur.

Alan araştırmalarında nasıl bir yöntemin izleneceğiyle ilgili halk bilimi alanında yapılan araştırma yöntemleriyle ilgili çalışmalardan yararlanılmıştır (Goldestein, 1977; Ekici, 2004; Çobanoğlu, 2005; Teke, 2016).

Alan araştırmasına çıkmadan önce yapılacak alan araştırmasının nasıl yapılması gerektiğiyle ilgili halk bilimi araştırma ve yöntemleriyle alakalı yapılan çalışmalara bakılmıştır. Trabzon ilinde yetişen geleneksel tarım ürünleri tespit edilerek tarım kültürüyle ilgili araştırmada kullanılacak bir soru listesi hazırlanmıştır. Hazırlanan soru listeleri mülakatlar sırasında elde edilen bilgiler doğrultusunda sürekli güncellenmeye çalışılmıştır. Mülakatlar sırasında kaynak kişilerin farklı tarım ürünlerinden bahsetmesi üzerine o ürünlerle ilgili sorular sorulmuştur.

Kaynak kişilerin belirlenmesi husunda herhangi bir yaş ve cinsiyet seçilmemiştir. Araştırma konusu hakkında bilgi verebilecek erkek-kadın herkesten bilgi alınmıştır. Trabzon tarım kültüründe aile üyeleri, tarım faaliyetlerini erkek-kadın bir arada gerçekleştirir. Bundan dolayı tarım ürünleriyle yapılan görüşmelerde erkek- kadın kaynak kişilerle görüşülmüştür. Tarım araç ve gereçleriyle ilgili yapılan görüşmelerde daha çok erkek kaynak kişilerle mülakat yapılmıştır. Tarım ürünlerinden yapılan ürünlerle ilgili ise daha çok kadın kaynak kişilerin bilgisine başvurulmuştur. Kaynak kişilerin yaş aralığı 25-100 arasında değişmektedir. Yaşlı kaynak kişilerle yapılan mülakatlarda soruların ağırlığını geçmişe göre tarımı azalan ürünler oluşturmuştur. Genç ve orta yaşlı kaynak kişilerle yapılan mülakatlarda günümüzde sürdürülen tarım ürünleriyle ilgili sorular sorulmuştur. Kaynak kişi seçiminde uzmanlaştıkları alanlar ve yoğun olarak tarımını yaptıkları ürünler etkili olmuştur. Tarım aletleriyle ilgili yapılan mülakatlarda ustalara sorular yöneltilmiştir. Tarım ürünleriyle ilgili örnek olarak kivi, ligarba, patates, fındık, çay örneklerinde olduğu gibi o tarımsal faaliyetlerle uğraşan kaynak kişilerle mülakat gerçekleştirilmiştir.

Alan araştırmalarında kaynak kişilerle irtibata geçmek için tanıdık kişilerden yardım istenmiştir. Araştırma sahasının farklı yörelerinde yaşayan tandıklarla irtibat kurularak o yörelerde yapılacak alan araştırmalarında kaynak kişilere ulaşılmasında yardımcı olmaları talep edilmiştir. Kaynak kişiler önceden ayarlanarak görüşmelere gidilmiştir. Bazı görüşmeler de tanıdık olmadan yapılmıştır. Trabzon'un yüksek kesimlerinde kalan ilçelerinde kahvehanelerde yapılan görüşmelerin bir kısmında tanıdık olmadan kahvehanedeki kaynak kişilerle iletişim kurularak gerçekleştirilmiştir. Gerçekleştirilen alan araştırmalarının tümü hiçbir kurum ve kuruluştan destek alınmadan tamamen kendi imkânlarımızla yapılmıştır. Görüşme yapılacak alanlara ulaşım tarafımızdan sağlanmıştır.

Kaynak kişilerin çoğu konular hakkında bilgi vermiştir. Bazı kaynak kişiler de konuşmak istemediğini belirtip görüşmeye katılmamıştır. Görüşmeler sırasında kaynak kişinin sıkılmamasına dikkat edilmiştir. Kaynak kişilerin sıkıldığı durumlarda görüşmeler tamamlanmıştır.

Araştırma Sonucunda Elde Edilen Verilerin Değerlendirilmesi: Tez çalışması için gerekli literatür ve saha araştırmaları yapıldıktan sonra toplanan verilerin tasnif edilme süreciyle ilgilenilmiştir. Araştırma kapsamında Trabzon ilinde geleneksel tarım kültürüyle ilgili yaptığımız saha araştırmaları sonucunda elde edilen ses kayıtları, video, fotoğraflar konularına göre tasnif edilmiştir. Ses kayıtları, saha araştırmaları sonrasında deşifre edilerek metne aktarılmıştır. Ses kayıtları deşifre edilirken kayıtların bazılarında görüşmelerin rüzgârlı havalar gibi olumsuz hava şartlarında yapılmasından dolayı ses kayıtları bu durumdan etkilenmiştir. Söz konusu durumlarda ses kayıtları uzun uzun dinlenerek ya da kaynak kişiye tekrar ulaşarak düzenlenmiştir. Kalabalık ortamlarda yapılan derlemelerde seslerin karışmaması için araştırma notları da alınmıştır. Deşifre işlemi bittikten sonra elde edilen bilgiler konulara göre tasniflenmiştir. Tez çalışması içerisinde konu başlıklarına göre derlenen bilgiler yerleştirilmiştir. Alan araştırması sonucunda elde edilen birbirine benzeyen veriler tekrar oluşturmaması amacıyla çalışmanın dışında tutulmuştur.

Alan araştırması sırasında derleme yapılan kaynak kişiler, "Kaynak Kişiler Tablosu" kısmında verilmiştir. Çalışmanın içerisinde kaynak kişileri göstermek "KK" kısaltması kullanılmıştır. Alan araştırmaları sırasında tarım ürünleri, bitki çeşitleri, tarım araç ve gereçleriyle ilgili çekilen fotoğraflar, çalışmasının fotoğraflar kısmına koyulmuştur. Aynı bitki ve tarım ürününe çok sayıda fotoğraf çekilmiş ancak her bitkinin bir fotoğrafına yer verilmeye çalışılmıştır. Tespit edilen tarım ürünlerinin ve bitkilerin bir kısmının çeşitliliği giderek azalmaktadır. Ayrıca tarım aletleriyle ilgili araç ve gereçlerin bir kısmının kullanımı günümüzde kullanımı azalmış ve yakın gelecekte kaybolmak üzeredir. Bu ürünlerin fotoğraflarının çekilmesi dijital bir arşiv oluşturmasına katkı sağlayacaktır.

Araştırma kapsamında Trabzon ili tarım kültürü başlığına katkı sunabilecek ilgili literatür bir araya getirildikten sonra çalışmaların içerisinde tarım kültürüyle ilgili veriler tespit edilmiştir. Tespit edilen bilgiler konu başlıklarına göre yerleştirilmiştir. Literatürde yer alan bilgilerle saha araştırmaları sonucunda elde edilen verilerle birlikte değerlendirilmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

1. ARAŞTIRMA SAHASININ TARIM KÜLTÜRÜNÜN TARİHİ, COĞRAFİ, SOSYO-EKONOMİK ARKA PLANI

1.1. Araştırma Sahasının Tarihi

Trabzon iliyle ilgili yapılan araştırmalarda Trabzon'un kadim bir şehir olduğu belirtilir. Bu şehir, antik dönemlerden günümüze farklı milletlerin yaşadığı, tarihi dönemler boyunca uğradığı önemli bir merkezdir. Trabzon, coğrafi olarak stratejik yapıya sahip olmasıyla birlikte tarih boyunca doğu ile batı arasında bir geçiş noktası rolünü üstlenmiştir.

Yunan kolonizasyonu öncesinde bölgede yerel halkların yaşadığı, Ksenophon'un *Onbinler'in Dönüşü* adlı eserinde belirtilmektedir. Bu halklar: Makronlar, Mossynoikler, Driller, Chalıbesler/Khalybler, Tibarenler halklarıdır (Emir, 2011: 69-77). Yunan kolonilerinin Karadeniz kıyılarında kurulmasıyla birlikte Doğu Karadeniz Bölgesi'nin tarihini ciddi anlamda etkileyecek bir döneme girilmiştir. Kolonizasyon hareketleri siyasi ve ekonomik nedenlerden ötürü gerçekleşmiştir (Tellioğlu, 2007: 45).

Mehmet Bilgin'in verdiği bilgilere göre M.Ö. 8. asırda Karadeniz'e Kimmer adı verilen topluluk egemendi. M.Ö 8. asrın sonlarında Orta Asya üzerinden gelen İskitlerin oluşturduğu baskıyla bölgeden hareketlenen Kimmerler, yaptıkları hareketlerle Karadeniz'in kuzey ve güney bölgesinde kalan, Helen kolonilerini yok etmiştir (Bilgin, 2002: 13).

Karadeniz havzası coğrafi konum olarak stratejik bir öneme sahip olmasından dolayı çok sayıda milletin egemen olmak istediği bir alan olmuştur (Tellioğlu, 2007: 15-16). İbrahim Tellioğlu'nun verdiği bilgilere göre prehistorik dönem sonrasında Doğu Karadeniz Bölgesi sahasına ilk yerleşen topluluklar olan, İskit ve Kimmerler tarih sahnesinden kalktıktan sonra bu toplulukların hâkim olduğu alana, Yazgurlar, Halaçlar, Afşarlar, Bunturki ve Kıpçaklar gibi Türk toplulukları yerleşmiştir (Tellioğlu, 2007: 35).

Tarihi dönemler içerisinde, Karadeniz havzasının kuzeyinden ve Hazar ötesinden gelen İskit, Kimmer, Hun, Kıpçak, Hazar, Oğuz toplulukları farklı dönemlerde Kafkasya ve o alanı takiben Doğu Karadeniz coğrafi alanı üzerinden tüm Karadeniz çevresine yayılım göstermişlerdir. Karadeniz

coğrafyasında bulunan otokton kadim kültürle birlikte yeni bir kültürel anlamda tabakalaşmayı oluşturmuşlardır (Üçüncü, 2013: 109-114).

İskitlerin bölgedeki varlığına Medler son vermiştir. Medler, M.Ö. 606 yılı içerisinde bölgede hâkimiyetlerini kurmuşlardır. Takip eden süreçte M.Ö. 547 yılında bölge Persler'in hâkimiyetine girmiştir. Persler'in hâkimiyeti İskender'in doğu seferine kadar sürmüştür. Makedonya kralı İskender'in doğu seferiyle birlikte bölge M.Ö. 312-280 yılları arasında İskender'in komutanlarının yönetiminde kalmıştır. M.Ö. 280-63 yıllarında saha, Pontus Devleti yönetiminde yer almıştır. Bir süre sonra M.Ö. 63 M.S. 395 yılları arasını kapsayan zaman diliminde Doğu Karadeniz Bölgesi Roma İmpatorluğu'nun hâkimiyetine geçmiştir (Bostan, 2002: 1-2).

Mihridates hanedanının M.Ö. 298 senesinde bölge içerisinde kurduğu Pontus Devleti, Roma İmparatorluğu'nun yaptığı doğuya yayılma siyaseti neticesinde çıkan mücadelelerde başarısız olarak M.Ö. 63 senesinde bölgeyi Romalılara bırakmıştır (Tellioğlu, 2009: 3).

Bölgede tarihin eski devirlerinden itibaren Türk kültürünün etkileri bulunmaktadır. Mehmet Bilgin'in verdiği bilgilere göre Karadeniz'in kuzeyinde ortaya çıkan Kumanlar 1050'den itibaren 30 yıllık bir süre içerisinde Karadeniz'in kuzeyindeki bozkırlara yayılmıştır. Bu kadar geniş bir alanda hâkimiyet süren Kumanlar İslâm kaynakları içerisinde Kıpçak olarak belirtilir. Kıpçaklar uzun bir süre Karadeniz'in kuzeyindeki alanda, Doğu Avrupa'da, Kuzeydoğu Anadolu'da ve Trabzon bölgesinde uzun süre etkileri olan bir topluluk olmuştur (Bilgin, 2002: 83-84).

1204 yılında İstanbul'un Lâtinler tarafından istila edilmesiyle birlikte Trabzon'a kaçırılan Andronikos Kommenos'un oğlu, Gürcü Kraliçesi Tamarra'nın yardımıyla birlikte 1461 yılına kadar sürecek Trabzon Rum İmparatorluğu'nu kurmuştur. 1228 yılında I. Alâaddin Keykubâd tarafından karadan ve denizden kuvvetlerle birlikte Trabzon şehri kuşatılmış ancak şehir teslim alınmadan geri dönülmüştür (Bostan, 2002: 3).

Trabzon ili Fatih Sultan Mehmet tarafından fethedilmeden önceki yıllarda Trabzon İmparatorluğu'yla bölgede yaşayan Çepniler arasında önemli mücadeler olmuştur. 1277 yılında Trabzon Rum Devleti Sinop'u ele geçirmek istemiş. Ancak Sinop Çepnileri verdikleri mücadelelerle bu durumu engellemiştir. Çepniler'in Trabzon Rum Devleti'yle mücadeleleri devam etmiştir (Sümer, 1992: 12-14).

Trabzon ili 1461 yılında Fatih Sultan Mehmet tarafından fethedilmiştir. Fatih'in Trabzon'u fethetmeden önce Giresun'dan başlayarak Batum'a uzanan sahada Türklerin yaşadığı ve Türk kültürünün etkisini hissettirdiği bilinmektedir. Fethin gerçekleşmesinde Fatih Sultan Mehmet'in ordusuna destek veren, yollar için kılavuzluk eden Çepni Türkmenlerinin rolü büyüktür (İnan, 2003:

74-75). 1461 yılıyla birlikte Trabzon ili Osmanlı hâkimiyetine geçmiştir. Osmanlı Devleti hâkimiyeti boyunca Trabzon ili önemli bir liman şehri olmuştur.

Birinci Dünya Savaşı yıllarında tüm yurtta görülen zorluklar Trabzon ilinde de yaşanmıştır. Trabzonlular açlık ve yokluk gibi büyük sorunlarla mücadele etmeye çalışırken bir tehlikeyle karşılaşmışlardır. 15 Nisan 1916 tarihinde Ruslar şehre 18 km yaklaşmıştır. Ruslar, Akçaabat bölgesine asker çıkarmak üzereyken Trabzonlular şehri boşaltmaya başlamıştır. Rusların şehri bombalamaya başlamasıyla halk hicret etmiştir. 15/16 Nisan gecesi önemli bir çoğunluk şehri terketmek zorunda kalmıştır. Zor durumda olan yöre insanı batı taraflarına doğru göç etmeye çalışmıştır (Beyoğlu, 2000: 482).

Çanakkale Cephesi'nde kazanılan Türk zaferi Rusya'nın mevcut sıkıntılarını artmıştır. 1917 yılının ekim ayında gerçekleşen Bolşevik İhtilali sonucunda bütün cephelerde Rus birlikleri dağılmıştır. Rus kuvvetleri Kasım 1917 sonlarına doğru çözülmeye başlamıştır. Rus işgali altında kalan Trabzon yöresinde yaşayan Türk ve Müslüman halk yok olma tehlikesiyle karşılaşmıştır. Ermeni çeteleri bölgede yıkıcı faaliyetlerde bulunmuştur. Rus işgalinden kurtulmak için askeri yollara başvurulmuştur. Sırasıyla Görele, Vakfıkebir, Polathane (Akçaabat) kazaları işgalden kurtarılmıştır. 24 Şubat 1918 tarihinde Türk ordusu, Trabzon'u iki yıla yakın bir süreye ulaşan Rus işgalinden kurtarmıştır (Özel, 2012: 17-24).

1.2. Araştırma Sahasının Coğrafi Özellikleri

Araştırma sahası Trabzon ili, Doğu Karadeniz Dağları'nın oluşturmuş olduğu yayın ortasındaki Kalkanlı dağlık kütlesinin kuzeye bakan yamaçlarında, 38° 30'- 40° 30' doğu meridyenleriyle 40° 30' 41° 30' kuzey paralelleri arasında bulunmaktadır. Kuzey tarafında Karadeniz, güney tarafında Gümüşhane ve Bayburt, doğu kısmında Rize, batı kısmında Giresun illeriyle çevrelenmektedir (Kılıçaslan, 2000: 30).

Trabzon ili toprakları ilin batısında Giresun'un Eynesil ilçesi sınırında güneyde Gümüşhane'nin Torul ve merkez ilçeleriyle, doğuda Rize'nin Kalkandere ve İkizdere ilçeleriyle birlikte kuzeyde Karadeniz'le çevrili bir alandır (Karadeniz, 1995: 1).

Trabzon ilinin 18 ilçesi bulunmaktadır. Alfabetik sıraya göre Trabzon ilçeleri şöyledir: Akçaabat, Araklı, Arsin, Beşikdüzü, Çarşıbaşı, Çaykara, Dernekpazarı, Düzköy, Hayrat, Köprübaşı, Maçka, Şalpazarı, Sürmene, Tonya, Of, Ortahisar, Vakfıkebir, Yomra.

1.2.1. İklim

Trabzon ilinin iklim özelliklerine bakıldığında kıyı kesimlerinde ılık ve bol yağışlı bir özellik göstermektedir. Kafkas Dağları koruyucu bir duvar özelliği göstererek Rusya'dan gelen dondurucu soğukların bölgeye ulaşmasını engellemektedir (Pural, 1995: 6).

Trabzon ili geniş bir coğrafi alana sahiptir. Mehmet Zaman'ın verdiği bilgilere göre yerel ve coğrafi şartların meydana getirdiği nedenler neticesinde iklim özellikleri kıyı ve iç kesimler arasında değişimler göstermektedir. Sıcaklık değerleri kıyı kesimlerinde daha yüksek özellikler gösterir iç kesimlerde sıcaklık oranları düşer. Yıllık ortalama sıcaklık oranları için kıyı ile yüksek kesimler arasındaki örneklere bakıldığında yıllık ortalama sıcaklık örnek olarak Vakfıkebir ilçesinde 13.7 dereceyken Vakfıkebir'in yukarısındaki Tonya ilçesinde 9.7 derece olarak bilinmektedir. Yükselti arttıkça sıcaklık düştüğü görülmektedir. Bunun dışında sıcaklığın düşmesinde çeşitli faktörler etkili olmaktadır. Yıllık en soğuk dereceleri incelendiğinde kıyı kesimlerinde sıcaklık oranı 0 derecenin altına inmemektedir. Yükseltinin arttığı yerlerde ise, Tonya örneğinde olduğu gibi sıcaklık 0 derecenin altına iner (Zaman, 2022: 682- 684).

1.2.2. Bitki Örtüsü

Trabzon ilinin bitki örtüsü incelendiğinde yağışların bol olması ve sıcaklık derecesinin uygun şekilde olmasından dolayı çok gür bir özelliğe sahiptir. Dağların denize bakan yamaçlarında orman örtüsü görülür. Deniz seviyesinden başlayıp 600-800 metreye uzanan kesimde etek ormanları adı verilen ormanlar yer almaktadır. Bu ormanların içerisini kışın yaprağını döken kayın, meşe, gürgen gibi ağaçlar oluşturur. Daha yüksek alanlarda gerçek dağ ormanları başlar. 1100 metreye kadar olan yerlerde yayvan yapraklı ağaçlar, 1200- 1600 metre arasındaki yerlerde yayvan yapraklı ağaçlarla iğne yapraklı ağaçlar bir arada görülmektedir. Daha yüksek alanlarda sadece iğne yapraklı ağaçlar bulunmaktadır. Bu ağaçların geneli; ladin, köknar, sarıçam gibi ağaçlardır. 2000 metre yükseklikten sonra ormanlar yerini alpin çayırlara bırakmaktadır (Pural, 1995: 6).

Trabzon ilinin yöresinden yöresine az çok özellikler değişmesine rağmen her mevsim nemli ve yağışlı bir iklime sahip olması subtropikal iklim özellikleri gösterir. Bu iklimin sağladığı koşullarla birlikte 2000 ile 2200 metrelere kadar doğal orman sahaları görülmektedir. Orman örtüsü denize kadar inmektir (Doğanay, 2006: 47). Yerleşim alanlarının dağınıklığı, tarım ürünlerinin bu alanlara ekilmesi ormanların çoğu yerden kaldırılmasına neden olmuştur. Böylece denize kadar inen orman örtüsü azalmıştır (Cumhuriyetin 50. Yılında Trabzon 1973 İl Yıllığı, 1974: 32).

Trabzon ili tür bakımından çok zengin bir doğal bitki örtüsüne sahiptir. Yaklaşık 0-600 metrelere kadar arazi, yer yer araya antropojen çalı ve ot formasyonları girmiş olan kültürel bitki örtüsü alanıdır. Yer yer 500- 600 metrelerden başlayıp 700-750 metrelere kadar yayılan alanda sık

orman katları dikkati çeker. Kızılağaç, dişbudak, meşe, karaağaç, kestane, akağaç, ladin gibi türlerden oluşmakta olan bir orman formasyonu görülmektedir (Doğanay, 2006: 47- 48).

Geniş yapraklı kıyı ormanlarında iklim şartlarının, yağış ve ve sıcaklık gibi iklim faktörlerinin etkili olmasından dolayı gür bir orman örtüsü oluşmuştur. Orman örtüsünün fazla tahrip edilmediği yerlerde; kızılağaç, doğu kayını, kestane, karaağaç, gürgen, yabani kiraz, kavak, meşe, çınar, ceviz, kocayemiş, akçaağaç, dişbudak, kızılcık, adi fındık gibi türler yetişir (Zaman, 2007: 97).

Daha yüksek alanlarda 1500-1600 metrelere ulaştığında orman formasyonunda türler azalmaktadır. Bu alanlarda daha çok ladin, göknar, iğne yapraklı ormanlar öne çıkar. 1600- 2000 metreye ulaşıldığında antropojen etkenler sonucunda orman örtüsü ortadan kalkarak yerlerine mezra yerleşimleri ve çayır üretim merkezleri görülmektedir. 2.000- 2500 metreyle 3.000-3500 metre arasında alpin çayırları sahası ortaya çıkmaktadır (Doğanay, 2006: 48).

Yaylacılığın sürdürüldüğü 2000 metrenin üzerindeki bu kuşakta kekik, sütleğen, çuha çiçeği, yavşan otu, ısırgan, dağ gülü, düğün çiçeği, diken, çayır otları, fiğ, üçgül, yumak otu gibi bitki türleri görülmektedir (Zaman, 2000: 281).

Trabzon yöresinin zengin bir bitki örtüsü çeşitliliğine sahip olması ilin tarım kültürünü de etkilemiştir. Tarım ürünlerinin içerisinde çok sayıda farklı çeşitlerin olmasında bitki örtüsü önemli bir yere sahiptir.

1.2.3. Akarsular ve Göller

Doğu Karadeniz Dağları'nın kuzey taraflarının akarsular açısından zengin bir potansiyel taşıdığı dikkati çekmektedir. Bu saha içerisindeki Trabzon ili de akarsular akarsu yönüyle zengindir. Mehmet Zaman, akarsuların varlığını ayrıntılı bir şekilde açıklamaktadır. Trabzon ilinin en batısında yer alan Akhisar Deresi, Karakısrak Dağı'nın kuzey ve batı yamaçlarından doğarak Beşikdüzü ilçesinin batısında denize ulaşmaktadır. Vakfıkebir, Tonya hattına gelindiğinde Fol Deresi görülür. Fol Deresi Tonya'nın doğusundan geçerek Vakfıkebir ilçesini ikiye bölüp denize ulaşmaktadır. Vakfıkebir ilçesinin doğusunda kalan Kirazlık (Köreşan) Deresi Karadağ'ın kuzey yamaçlarından, Çarşıbaşı ilçesindeki İskefiye Deresi Hıdırnebi Tepesi'nden doğmaktadır (Zaman, 2007: 70).

Akçabaat- Düzköy çevresine gelindiğinde Kalanima, Sera dereleri görülür. Söğütlü (Kalanima) Deresi, Zigana Dağları'ndan itibaren güneybatı-kuzeydoğu yönünde akmakta olan dere, Düzköy ilçesi sınırları içerisinde çok sayıda kol alıp dar ve derin bir vadi içerisinden akarak Akçaabat ilçesinin doğusunda, Söğütlü'de denize dökülmektedir (Zaman, 2007: 70).

Yomra Deresi, kaynaklarını Trabzon dağlarının kuzey eteklerinden almaktadır. Yomra'dan denize dökülen akarsu 22 kilometrelik bir uzunluğa sahiptir (Doğanay, 2006: 44).

Değirmendere akarsuyu, Zigana Dağları'ndan inen birkaç kolun birleşiminden oluşmaktadır. Yaklaşık 53 km uzunluğuyla Trabzon ilinin en uzun akarsularından biridir (Zaman, 2007: 71).

Yanbolu deresi akarsuyu kaynaklarını Çakırgöl ve Deveboynu doruklarından almaktadır. Arsin'in Yeşilyalı beldesi doğusundan denize ulaşmaktadır. Uzunluğu 46 km kadardır (Doğanay, 2006: 44).

Mehmet Zaman'ın verdiği bilgilere göre Trabzon ili sınırları içerisinde en uzun olan akarsu 56 kilometreyle Karadere'dir. Karadere Kemer Dağı'nın kuzey yamaçlarıyla, Kastan Dağı'yla doğusundaki tepelik alanlardan doğarak yukarı havzasındaki birkaç kolun birleşimiyle Küçük Pamuk Gölü'ne girmektedir. Araklı'dan denize ulaşmaktadır. Doğuda yer alan Humurgan (Sürmene) Deresi, Kemer Dağları'ndan doğup batıdaki Aşot Yaylası'nda gelen kolla birleşip Sürmene'den denize dökülür. Haldizen ve Soğanlı Dağları'dan kaynağını oluşturan Haldizen ve Ogene derelerinin Sinek Tepesi'nin doğu kısmında birleşmesiyle oluşan ve Haldizen koluyla Uzungöl'ün sularını boşaltan Solaklı Deresi Of ilçesinden geçerek denize dökülmektedir (Zaman, 2007: 71).

Baltacı Deresi kaynaklarını Soğanlı dağlarının kuzey eteklerinden almaktadır. Soğuksu köyü yakınlarında iki büyük derenin birleşmesiyle oluşmaktadır. Uzunluğu 42 kilometreye ulaşmaktadır (Doğanay, 2006: 43).

Trabzon ilinde çok sayıda akarsuyun bulunması bölgedeki zengin tarımsal çeşitlilikte etkili olmuştur. Akarsular etrafında farklı bitki çeşitleri meydana gelmiştir.

1.2.4. Vadiler

Trabzon ilini oluşturan, sadece kıyı boyunca oluşan kırkı geçen vadi bulunmaktadır. Hayati Doğanay, bunların en önemlilerini Baltacı, Solaklı, Gürçay (Manahoz), Karadere, Değirmendere, Foldere vadisi olarak sıralar. Baltacı vadisi Of ilçesinin (Kıyıcık) doğusunda denize açılmakta Doğançay köyünün güneyine kadar bir yatak içerisinde akmaktadır. Solaklı vadisi kaynaklarını Soğanlı dağları eteklerinden almaktadır. Solaklı deresi akarsuyu boyunca oluşturulmuş bir vadi sistemidir. Gürçay (Manahoz) vadisi Sürmene Deresi vadisi olarak bilinmektedir. Denize açıldığı alanda Sürmene vadi boyunca da Köprübaşı ilçesi yer almaktadır. Karadere vadisi Araklı'dan denize açılmaktadır. Değirmendere vadisi kaynaklarını Trabzon dağları doruk noktalarından alan Değirmendere çayı oluşturmaktadır. Foldere vadisi Vakfıkebir'den denize açılan bir vadidir (Doğanay, 2006: 38).

Trabzon'u oluşturan vadiler etrafında zengin bir tarım kültürü oluşmuştur. Vadi sistemleri içerisinde o yörelerde gözüken bitki örtüleri ortaya çıkmıştır. Meyve ve sebzelerin kendi içerisindeki çeşitler farklı vadilerde farklı çeşitlerle kendini göstermiştir.

1.2.5. Yaylalar

Trabzon ilinde çok sayıda yayla bulunmaktadır. Yörede öne çıkan yaylaların bazıları şöyledir: Köşk, Şekersu, Sultan Murat, Cami Boğazı, Örnekalan (Maura), Kiraz, Haçka, Hıdırnebi, Sazaalanı, Sis Dağı, Kadırga (Zaman, 2007: 412-424). Bu yaylaların bir kısmı komşu illerle ortak kullanılmaktadır. Bunun haricinde Trabzonlu yaylacıların yaylacılık yaptığı komşu illerde bulunan yaylalar da bulunmaktadır.

Yaylalar tarım kültürünün sürdürüldüğü alanlardır. Bahar sonuyla birlikte çıkılan yaylalarda yaklaşık 3-4 ay tarımsal faaliyetler de yapılır. Yaz döneminde yaylaya çıkan kişiler yaylada kendi ihtiyaçlarını karşılayacak ürünleri yaylada yetiştirerek tüketmektedir. Yaylada yetişmekte olan bitki türlerinden yaylacılık yapan kişiler yararlanmaktadır.

1.2.6. Coğrafya ve Kültür İlişkisi

Doğan Özlem, kültür teriminin sözlük ve ansiklopedi gibi kaynakların içerisinde en fazla tanıma sahip kelimeler arasında bulunduğunu belirtir. Kültür sözcüğünün, terim olarak Latince colere fiilinden türetildiğini aktarır. Colere, fiili "işlemek", "yetiştirmek", "düzenlemek" gibi çeşitli anlamlara gelmektedir. Colere fiilinden türetilen cultura terimi ilk defa tarımsal etkinliklerin nitelendirilmesinde kullanılmıştır. Bunun yanında Romalılar, "tarım" teriminin karşılığı anlamında, "toprağı işlemek" anlamına gelen agri-cultura terimini oluşturmuşlardır. Kültür teriminin sahip olduğu anlamlar günümüzde de yaşamaktadır. Türkçede "kültür" kelimesinin karşılığı olarak "ekin" terimi kullanılmaktadır. Ekip biçmek, ekmek anlamlarına gelir (Özlem, 2012: 158).

Kültür, kişilerin davranışları hakkında bilgi vermektedir. Kültür, bir toplumun tüm üyeleri tarafından paylaşılmaktadır. Ayrıca o toplumun üyeleri tarafından anlaşılır davranışlar üretmektedir. Kültür, biyolojik olarak kalan bir miras değildir. Kültür, öğrenilir ve kültürün diğer parçaları bütünleşmiş şekilde işlev göstermektedir (Haviland vd, 2008: 102).

Kültür kavramı sabit değildir. Kültür, dinamik bir yapıya sahiptir. Kültürel değişme durumu uyum yoluyla gerçekleşmektedir. Kültürler zaman içerisinde doğal ve biyotik çevreye uyum göstermektedirler. Kültürel değişmeler sürekli ileriye doğru değildir. Bazen geri dönüşler de ortaya çıkabilir (Emiroğlu ve Aydın, 2003: 522-523).

Kültür; dili, bilgiyi, inançları, adetleri, sanatı, teknolojiyi içerisinde barındıran bir unsurdur. Özetle diğer insanlardan öğrenilen, büyüklerden veya geçmişten aktarılan ve insanın da içerisine kattığı her şeyi içine almaktadır (Saran, 1992: 129). İnsanoğlu nerede yaşarsa yaşasın, çevresindeki doğal çevrenin ona sunmuş olduğu ham maddeyi kullanarak kendisine ikinci bir çevre yaratmaktadır (Saran, 1992: 278).

Coğrafya disiplini, Carl O. Sauer'in de ifade ettiği gibi bir sanat dalı olmadığı için görmüş olduğu manzarayı resmetmek zorunda değildir. Coğrafyacılar geniş bir bakış açısıyla insan ve çevre arasındaki ilişkiyi anlamak isteyecektir. Kültürel coğrafya, coğrafi olayları analiz etmeyi hedefler. Kültürel coğrafya bu yönüyle insanın doğadan yararlanması, doğanın sunduğu imkânları kendi kültürel özellikleriyle şekillendirmesine önem vermektedir (Kayserili, 2010: 186- 187).

Erol Tümertekin ve Nazmiye Özgüç'ün verdiği bilgilere göre kültür ve coğrafya ilişkisine yönelik yaklaşımlarda zaman içerisinde farklı fikirler ortaya çıkmıştır. Ondokuzuncu yüzyılın sonuyla yirminci yüzyılın başlarını kapsayan zaman dilimi içerisinde insan ve çevre arasındaki etkileşime getirilen yorumlarda bazı coğrafyacılar insanların yaptıkları faaliyetlerin fiziki çevre tarafından kontrol edildiği görüşündeydi. Bu görüşe çevreci determizm adı verilmiştir. Semple, Huntington, Demolins bu görüşün temsilcilerindedir. Ratzel'in de bu görüşün yayılmasında ciddi etkileri olmuştur (Tümertekin ve Özgüç, 2002: 25-26).

Çevreci determinist görüşe göre iklim ve yer şekilleri kültürlerin şekillenmesinde başat aktördür. İnsanlarsa fiziki çevrenin aktif olmayan bir ürünüdür. Determinist görüşte iklimin insanın karakter ve davranışlarına etki eden bir unsur olduğuna inanılmıştır (Tümertekin ve Özgüç, 2002: 115). Coğrafi determinizm görüşü çevresel faktörlerin, insan faaliyetleri üzerinde etkili olduğunu ileri sürer. Modern coğrafının kuruluşuna ciddi etkileri bulunan bir görüştür (Şahin ve Belge, 2016: 440-464).

Çevreci determinist düşünce yapısı Orta Çağ İslam coğrafyacılarında da görülmüştür. İbn-i Haldun *Mukaddime* adlı çalışmasında fiziki koşulların ve iklimin insanın kültürü ve karakterine önemli derecede etki ettiğini belirtir (Arı, 2017: 5). İbn Haldun, olayları coğrafi bir bakış açısıyla bütüncül bir şekilde değerlendirmiştir. İbn Haldun, kendisinden asırlar sonra oluşacak modern coğrafya görüşlerini öncesinde ortaya koymuştur (Şahin ve Belge, 2016: 440). İbn Haldun, determinist yaklaşımlarını ileri sürdüğü alanlar, iklim ve gıdadır. İbn Haldun'un öne çıkan görüşü, coğrafi çevrenin insanın karakteri ve davranışlarında etkili olduğudur. Bundan dolayı İbn Haldun, coğrafyanın insanın kaderini belirlediği fikrini ortaya atmıştır (Şahin ve Belge, 2016: 464).

İbn Haldun, iklim bölgeleriyle birlikte insan ve beşeri faaliyetleri arasındaki ilişkileri açıklamakta determinizm görüşünü net bir biçimde ileri sürmüştür. İbn Haldun, üç alanda determinist yaklaşımı öne çıkarmıştır. Bu görüşlerden birincisi iklim şartlarının insana olan etkisidir. Bu görüşe

göre iklimin bir özelliği olan sıcaklıkla insanların ten ve göz rengi, derinin kalınlığı gibi konularda bir ilişki söz konusudur. İkinci görüş, sıcak ve soğuk iklimin insanların ruh haline ve zihinsel durumlarına etki ettiği görüşüdür. Havaların sıcak veya soğuk olmasının duyguları etkilediğini ele alır. Diğer görüş, iklimin; sanat, şehir, devlet, peygamberlik gibi beşeri konulara olan etkisidir (Şahin ve Belge, 2016: 450).

Determinist düşüncenin bir özelliği de kaderci olmasıdır. Bu düşünceye göre toplumların kaderi yalnızca çevresel faktörlerle belirlenir. İnsan elinden geleni yapsa da o kaderi değiştiremez (Arı, 2017: 7).

Çevreci determinizmin ortaya çıktığı yıllarda bu görüşten etkilenmeyen possibilizm akımı ortaya çıkmıştır. Bu görüşe possibilizm (olasıcılık) adı verilmiştir. Bu görüşte doğadan çok insanın üzerine yoğunlaşılmıştır. İnsanın daha aktif olduğu ancak çevre faktörlerine de önem veren bir görüştür. 1920'li yıllarda Amerika Birleşik Devletleri'nde çevreci determinizm çok şiddetli bir biçimde eleştiriler almaya başlamıştır. Bu eleştirilerde deterministlerin dünyaya yalnızca bir sebep ve etki biçiminde baktıkları dile getirilmiştir. İnsanla çevresi arasındaki ilişkiye ve bununla ilgili yöneltilen sorulara hep aynı cevapların verildiği görüşü ileri sürülmüştür (Tümertekin ve Özgüç, 2002: 28-29).

Coğrafi determinizm görüşünde insanın karşısında çevrenin üstünlüğü öne çıkarılmaktadır. Bundan dolayı içinde bulunulan çevrenin insanların beden ve zihin yapılarını kontrol edebilme gücüne sahip olduğunu ileri sürer. Coğrafi determinizm görüşünde, insan pasif bir varlık olarak görülür. Doğanın insanı şekillendirdiğine inanılır. Bu görüş yeryüzünde benzer fiziki çevre şartlarında yaşayan toplumların farklı kültürel özellikler göstermesinden dolayı eleştirilmiştir (Şahin ve Belge, 2016: 445).

Possibilist düşünceye göre insan, kültürün mimarıdır. Bu görüşte örnek olarak fiziki çevrenin bir kültüre geliştirmek açısından çok sayıda imkân sağladığına inanılır. Bundan dolayı fiziki çevrenin insana birtakım olanaklar sunduğunu ancak insanın kendi ihtiyaçlarına göre tercih yapacağını savunur (Tümertekin ve Özgüç, 2002: 116).

Coğrafya- kültür ilişkisi incelenirken ele alınması gereken temel konulardan biri kültürel coğrafyadır. Kültürel coğrafya, doğayla insan ilişkisinin anlaşılmasında öne çıkan bir coğrafya disiplinidir.

Kültürel coğrafya, insanın doğadan faydalanması ve doğanın sunduğu ürünleri kendi kültürel özellikleriyle şekillendirmesi üzerinde durur. Coğrafi olayların sadece bir sebepten ortaya çıktığı görüşüne karşıdır. İnsan olmadan coğrafyanın olamayacağını, insanın kültürel gelişim ve değişimlerinin fiziki çevre üzerinde çeşitli değişikler çıkaracağını bundan dolayı coğrafyacının

oluşan değişimleri fiziki coğrafya şartları ile değerlendirilmesi gerektiğini savunur (Kayserili, 2010: 186- 187).

Kültürel coğrafya disiplininde insanların yaşamını sürdükleri fiziki çevreden ziyade insan kültürlerini incelemektedir. Kültür teriminin taşıdığı anlamlar kültürel coğrafyanın içeriğinin öğrenilmesi açısından önemlidir. Kültür, dinamik bir özellik barındırır. Her yeni nesil içerisinde bulunduğu kültürden bir şeyler alıp ayrıca o kültüre yeni kazanımlar katar. Bu bağlamda kültürel coğrafya disiplini, toplumun mekânsal çeşitliliklerini incelemektedir (Tümertekin ve Özgüç, 2002: 105-106).

Kültürel coğrafya çalışmalarında kültürel yayılma konusunun da değerlendirilmesi gereklidir. Dünya üzerindeki kültür bölgeleri insanların kendi aralarındaki iletişimlerinin bir ürünü olarak oluşmuştur. Kültürel yayılmanın söz konusu olduğu dünyada, ortaya çıkan bazı yeniliklikler birbirinden habersiz olan toplumlar arasında geliştirilmiş olabilmektedir. Coğrafya disiplinin önde gelen isimlerinden Carl Sauer, kültürel yayılma konusuna çalışmalarında yer vermiştir (Tümertekin ve Özgüç, 2002: 108-109).

Kültürel yayılma, kültürü oluşturan öğelerin bir kültür alanından diğerine geçmesi ve o kültür alanında benimsenmesidir. Kültürel yayılma kavramında, dünya üzerindeki mevcut kültürlerin bir kök kültürden türediği savunulur. Kültürel özelliklerin tarihsel ya da coğrafi olarak hareket ettiği görüşü ileri sürülür (Emiroğlu ve Aydın, 2003: 534).

Kültürel coğrafi görünüm, kültür ve coğrafya ilişkisinin anlaşılmasında üstünde durulması gereken konulardandır. Terim olarak *landscape* olarak ifade edilmektedir. *Landscape* incelemesi coğrafya disiplininin belli başlı gelenekleri içerisinde yer alır. Kültür gruplarının yeryüzüne yerleşirken yarattıkları yapay görünüme kültürel coğrafi görünüm adı verilmektedir. Her kültür kendi coğrafi görüntüsünü kendilerine sağlamış oldukları ham maddelerle şekillendirir. Yerleşim yapılan her coğrafi alanın kültürel görünümü bulunmaktadır (Tümertekin ve Özgüç 2002: 121- 122).

Kültür ve coğrafya ilişkisi incelendiğinde ele alınması gereken konulardan biri de kültürel ekolojidir. Dünya üzerinde yaşayan her bir kültür grubunun geliştirdikleri yaşam biçimleri fiziksel dünyanın bir parçasını işgal etmiş olur. Kültürler de çevreyle bir etkileşime sahiptir. Kültürel çeşitlilikleri anlamak için kültürel ekoloji alanı oluşmuştur (Tümertekin ve Özgüç, 2002: 114).

Coğrafi görünüm kültürün bir resmidir. Kültür coğrafyacısı coğrafyayı dikkatli bir şekilde gözlemleyerek bir insan grubuyla ilgili ayrıntılı bilgiler sunabilir. Kültürel coğrafi görünüme coğrafyacılar tarafından çok fazla önem verilmesinin nedeni insanlığın temel unsurlarından olan beslenme, giyinme, barınma, eğlenmek gibi faktörlerin kültürel coğrafi görünüme yansımasından dolayı olduğu belirtilir (Tümertekin ve Özgüç, 2002: 126).

Kültür ve coğrafya ilişkisinin anlaşılmasında kültürel ekoloji de etkilidir. Kültürlerin kendi doğal ortamlarındaki etkileşimlerini inceleyen ve anlatan kavrama "kültürel ekoloji" adı verilmektedir. Kültürel ekologlar, insan kültürünün yalnızca belirgin teknolojik yönünü değil, tüm boyutlarının incenilmesi gerektiğini savunmaktadırlar (Haviland vd, 2008: 317).

Kültürel ekolojiyle birbirine yakın araştırma alanlarını inceleyen bir diğer disiplin ekolojik antropolojidir. Ekolojik antropoloji disiplin olarak insan topluluklarıyla çevre arasındaki ilişkileri kapsamlı şekilde incelemektedir. İnsan toplukları yaşadıkları kültür coğrafyası içerisinde; coğrafya, iklim, bitki örtüsü, hayvanlarla sürekli bir etkileşim halindedir. Topluluklar, bilinçli veya bilinçsiz çevrelerini değiştirirler. Bunun yanında toplumun kültürel hayatını, siyasetini, ekonomik özelliklerini şekillendirirler. Ekolojik antropologlar birkaç temel hususta uzlaşmaktadır. Herhangi bir grup kendini kuşatan bütün çevreyle değil ancak içinde yaşamış olduğu alanla sınırlı bir etkileşim içerisindedir. Bunun yanında her topluluk geniş bir çevre içerisinde kendine ait özellikler bulunduran bir uyarlanıma sahiptir. Bu durumun oluşmasını ise çevrelerindeki bitki ve hayvanlar, hava-mineraller, besin elde etme, barınma konularındaki kendi birikimleriyle sağlarlar. Böylece toplumsal çevreden etkilenme söz konusudur (Emiroğlu ve Aydın, 2003: 251-252).

Coğrafya-kültür ilişkisinde bitkisi örtüsü üzerinde insanın etkisine değinilmesi gerekir. İnsan, bitki örtüsünün şekillenmesinde ve tahrip edilmesinde etkilidir. İnsan yeryüzündeki doğal bitki örtüsüne yaptığı etkiler arasında doğal türlerin yok edilmesi, doğal yapının bozulması, bitki türlerinin yerküre etrafında yeniden dağıtılması sayılabilir (Tümertekin ve Özgüç, 2002: 541). İnsan, doğal bitki örtüsünün olduğu alanları tahrip ederek kullanıma açmaktadır. Bitki örtüsünün olduğu yerlere mimari yapılar yapılmıştır.

Kültür ile coğrafya arasında iç içe geçen bir bağ bulunur. Coğrafya, kültürün oluşmasında etkilidir. Doğu Karadeniz Bölgesi ve çevresinde de tarih boyunca coğrafya- kültür ilişkisi öne çıkmıştır.

Kültür içerisinde bulunduğu coğrafyadan yararlanmayı hedefler. Doğada yer alan ürünleri değerlendirerek kazanım elde eder. Coğrafyanın sunmuş olduğu imkânları kullanır. Coğrafyanın bitki örtüsü, arazi yapısı, klimatolojik özellikleri, toprak şekilleri insanların doğadan olan kazançlarında etkin rol oynamaktadır. Doğu Karadeniz'de kültür ve coğrafya etkileşim halindedir. Orman örtüsünün fazla olduğu coğrafyada tarım aletlerinin yapılmasında ağaçlardan yararlanılması coğrafya-kültür ilişkinin bir örneğidir. Trabzon yöresi tarım kültürü incelenirken coğrafya-kültür ilişkisi dikkate alınmıştır.

1.3. Trabzon İli Tarım Kültürü Etrafında Gelişen Tarihsel Süreçle İlgili Bir Değerlendirme

Trabzon ili yüz ölçümünü kapsayan alanda ilin yeryüzü şekilleri, coğrafi yapısı özellikle araştırmanın konusu olan zengin bir tarımsal çeşitliliğin görülmesine neden olmuştur.

Antik dönemlerle ilgili kaynaklar içerisinde bölgeyle ilgili yazılmış en eski eserlerden biri olan Anabasis'te, bölgede şarap, arpa unu gibi ürünlerin varlığından bahsedilmektedir (Ksenophon, 1974: 146). Amasyalı Strabon, Doğu Karadeniz'i kapsayan alanı ele aldığı bir bölümde, bölgede keten, kendir, balmumu ve zift üretimi yapıldığını aktarmaktadır. Eskilerden beri dış memleketlere keten ihraç edildiğini ve keten kumaşı üretiminde ün kazanıldığını belirtmektedir (Zehiroğlu, 2000: 52).

Sergey Pavloviç Karpov, *Trabzon İmparatorluğu Tarihi* adlı eserinde Trabzon İmparatorluğu'nun ekonomik gelir kaynakları içerisinde şarap ticaretinin önemli olduğunu anlatmaktadır. Üzüm, zeytin üretiminden bahsetmektedir. Muşmula, narenciye, nar, elma, armut, ceviz gibi ürünlerin şehrin ticaretindeki rolüyle ilgili bilgi vermektedir (Karpov, 2016: 184).

M. Hanefi Bostan'ın verdiği bilgilere göre 15.ve 16. yüzyılın tapu- tahrir kayıtlarında Trabzon sancağında buğday, kapçıklı buğday, arpa, darı, bakla, nohut, sarımsak, mercimek gibi tarım ürünlerinin ziraati yapıldığı görülmektedir (Bostan, 2002: 487). 15. ve 16. yüzyıl kayıtlarında Trabzon sancağında zeytin, üzüm, fındık, ceviz, kestane, armut, kiraz, elma, incir, üvez, kavun, karpuz, hıyar gibi meyve ve sebzelerin yetiştirildiği belirtilmektedir (Bostan, 2002: 498). 15. ve 16. yüzyıllarda kendir bitkisi Trabzon sancağının endüstri bitkileri içerisinde değerli bir yer taşır. Tahrir kayıtları, 15. ve 16. yüzyıllarda Trabzon'da önemli oranda kendir tarımı yapıldığını ortaya çıkarmaktadır (Bostan, 2002: 510).

16. yüzyılın sonlarında yayımlanan Âşık Mehmed'in *Menâzirü'l Avâlim* adlı eserinde Trabzon tarımıyla ilgili detaylar vermiştir. Âşık Mehmed, üzüm- armut çeşitleriyle ilgili bilgi vermektedir. Patlıcan (badincan) incirinden övgüyle bahsetmiştir. Turunç, nar, karayemiş, çıtlamık (çitlenbik), zimlanke, hurma bitkilerini açıklama yaparak anlatmıştır (Ak, 1997: 181-206).

17. yüzyılda bölgeyi ziyaret eden Evliya Çelebi, ilin tarım kültürüyle ilgili detaylı bilgiler vermiştir. Polata (Akçaabat) pazarının haftada bir kurulduğunu ve pazara on bin insan toplandığını dile getirmiştir. Ayasofya Cami'nin çevresinde zeytin bağları olduğunu aktarıp Boztepe'deki bağları abartılı bir dille anlatarak otuz bin bağ ve bahçe olduğunu ifade etmiştir. Boztepe'deki üzüm bağlarından üretilen şıradan övgüyle bahsetmiştir (Dağlı ve Kahraman, 2008: 97, 110, 111).

Evliya Çelebi, Trabzon ilindeki meyvecilik kültürü hakkında da bilgi vermiştir. Armut, elma, kiraz, üzüm, incir, limon, turunç, zeytin, hurma gibi meyve çeşitleri; şimşir, servi, ceviz gibi ağaç

türleri olduğunu belirtmiştir. Bölgedeki fındık varlığına ve Şana (Yomra) fındığına dikkat çekmiştir (Dağlı ve Kahraman, 2008: 111-117).

1817-1819 yıllarını kapsayan dönemde *Karadeniz Kıyıları ve Tarihi Coğrafyası* adlı eseri yazan P. Minas Bıjışkyan'ın eserinde bölgenin tarım kültürüyle ilgili bilgiler yer almaktadır. Akçaabat- Akçakale beldesi için kalenin çevresinde toprakta eski küpler bulunduğunu anlatarak yörenin bağcılık geçmişine vurgu yapmıştır. Her tarafın tarla olduğunu ve tütün yetiştirildiğini belirtmiştir. Akçakale'den Akçaabat'a geçen yazar, Akçaabat'ta çok sayıda zeytin ağacı olduğunu ve bölgede zeytinyağı çıkarıldığını ifade etmiştir. Akçaabat'ta tütün tarlaları gördüğünü aktarmıştır. Maçka ve Sürmene'de keten çıktığını, Kovata limanından fındık yüklendiğini belirtmiştir (Bıjışkyan, 1969: 40- 60).

1830'lu yıllarda Trabzon'u ziyaret eden Eli Smith, Trabzon'un iklim özelliklerinden bahsedip iklim özellikleri nedeniyle Trabzon'da zeytin, üzüm, incir, limon yetiştiğini aktarmıştır (Alşan ve Duran: 2017: 55).

Eli Smith'ten üç sene sonra bölgeye gelen Hamilton, Trabzon'un ikliminden bahsetmiştir. İncir ve üzümün ekim, kasım ayından önce olgunlaşmadığına değinerek bölgede yetişen ürünlerin yetişme takvimi hakkında bilgi vermiştir (Yılmaz, 2006: 25).

Victor Fontanier, *Doğuya Seyahat* adlı eserinde 1830'lu yılların Trabzon'u hakkında bilgi verirken tarımla ilgili konulara da yer vermiştir. Trabzon'un ılıman bir iklime sahip olduğunu ancak Trabzon halkının ziraatte iyi olmadığını belirtmiştir. Elde edilen ürünlerin doğanın sunmuş olduklarından ibaret olduğunu söyleyerek iddialı bir anlatımda bulunmuştur. Trabzon'da üretilen limonların üzerinde durulmayı hak ettiğini söyleyerek, limonların muazzam bir büyüklüğe sahip olup, uzun süre muhafaza edilebildiklerini dile getirmiştir. Az oranda da zeytin tarımı yapıldığının üzerinde durmuştur. Üzümlerin aralık ayının ortalarında, hatta ocak ayının ilk günlerinde hasat edildiğini belirtmiştir (Fontanier, 2015: 136-139).

Jakob Phılıp Fallmerayer, 1840 yılında bölgeyi ziyaret etmiştir. Yayımladığı *Doğudan Fragmanlar* adlı eserinde bölgenin bitki örtüsü, botanik özellikleri hakkında detaylı bilgiler vermiştir. Cevizlik (Maçka) vadisinden bahsederken yabani zeytin ağaçları, açalya, sarmaşıklar, üzüm asmaları, ceviz ağaçları olduğunu söyleyerek bitki örtüsü hakkında bilgi sunmuştur. Sümela Manastırı'na giden yolda iğne yapraklı bitkiler, meyveler, yapraklı bitki ormanlarından bahsetmiştir. Açalya, katmerli zakkum, fındık, üzüm, incir, ceviz, armut, elma, dağ elması, iskendam, muşmula, dişbudak, karaağaç, kestane, yeşil meşe, kayın, şimşir, çınar, yeşil çam, mersin ağacı bitkileri olduğunu aktarmıştır (Fallmerayer, 2002: 113-119).

Jakob Phılıp Fallmerayer, Akkale'ye (Akçaabat- Akçakale) doğru yürürken dut, kestane, elma, armut, kiraz, incir, meyve ormanları, karaağaç, meşe, asmalar, arbutus andrachne, defne, açalya, laden çiçeği ve zakkum gibi bitkileri gördüğünü belirtmiştir. Akçaabat ilçesindeki bitkiler hakkında bilgi vermiştir. Zeytin ağaçları, incir ağaçları, üzüm asmalarının bol olduğunu aktarmıştır. Şarapçılık ve zeytinyağ üretimi yapıldığını vurgulamıştır (Fallmerayer, 2002: 170-173).

1843 yılında bölgeyi ziyaret eden Alman seyyah Karl Koch, bölgenin tarım kültürü, ağaçları ve yetişen bitkiler hakkında bilgiler vermiştir. Ağaçlar, fundalıklar, zeytin, ceviz, çitlembik, incir, nar, defne gibi bitki türlerinin evlerin çevrelerinde ve sahillerde olduğunu aktarmıştır. Mısır tarımından ayrıntılı olarak bahsetmiştir. Trabzon'un en verimli sahil alanlarının Trabzon'un batı hattında yer aldığını söyleyerek, batıdaki kıyılarda zeytin, meyve türleri, çiti andıran çalıların varlığından söz etmiştir. Arazilerin büyük çoğunluğunun buğday ve mısır ziraati için kullanılmakta olduğunu söyleyip buğday hasat edildikten sonra mısır ekildiğini aktarmıştır. Trabzon ilinin farklı yerlerinde kara gürgen, fındık, kiraz, kızılağaç, çalıdikeni, şimşir ağacı, alp gülü, kestane, şark gürgeni, çoban püskülü, üzüm, kızılcık, ateş çalısı, sumak, badem, kocayemiş, yaban iğdesi, ılgın, nane, yakı otu, at kuyruğu, söğüt, kocayemiş gibi ağaç türlerini bölgede gördüğünü belirtmiştir (Aydın, 2000: 408-422).

1850-1851 yılları sırasında Türkiye'yi ziyaret eden Frederick Walpole'nin eserinde Trabzon tarımıyla ilgili bilgiler bulunmaktadır. Walpole, Trabzon'un iklim özelliklerine de yer vererek, ekim ayının başı olmasına rağmen pazarların meyve dolu olduğunu aktarmıştır. Pazarlarda incirin bol olduğunu belirtmiştir. Frederick Walpole, kendir ve keten tohumu, mısır, arpa üretiminden bahsetmiştir (Yılmaz, 2007: 449).

Theophile Deyrolle, 1869 yılında Trabzon'dan Erzurum'a seyahate çıkmıştır. Deniz kenarındaki evlerin yanında portakal ve zeytin ağaçları gördüğünü belirtmiştir. Polathane (Akçaabat) çevresinde mısır, arpa, buğdayın bolluğundan bahsetmiştir. Tütün ve fındığa değinmiştir. Hamsiköy civarında mısır ve hububat tarımı yapıldığını aktarmıştır (Deyrolle, t,y: 10-45).

1873 tarihli TVS'de Akçaabat nahiyesinde Taşlıoba'dan Sidiksa havalisine, Tarakçılar mevkisinden Varabaşı'na, Koryana başından Hıdırnebi'ye kadar olan alanlarda ormanlar olup bu ormanlardaki ağaçlardan bazılarından tahta, su küfesi ve diğer eşyaların yapıldığı belirtilmiştir (TVS, 1995a: 223). Of kazasında Haldizen, Büyükharman, Yarım adlarında ormanlar bulunduğu bu ormanlarda karaağaç ve köknar ağaçları olduğu çevresindeki insanların ormanlardan yararlandığı aktarılmıştır (TVS, 1995a: 223-225).

Şâkir Şevket'in 1877 yılında yayımlanan *Trabzon Tarihi* adlı eserinde Trabzon'un tarım kültürüyle ilgili bilgilere yer verilmiştir. Trabzon'da mısır, buğday, arpa, hıyar, kavun, karpuz yetiştiği aktarılmıştır. Yeni Cuma'da yetişen kavundan bahsedilmiştir. Akçaabat sahasında yapılan

tütün tarımıyla ilgili detaylar verilip tütün çeşitleri belirtilmiştir. Ketan hakkında bilgi verilmiştir (Şâkir Şevket, 2001: 61-62).

1869 tarihli TVS'de Trabzon'da keten imal edilip Halep taraflarına nakil edildiği, Of kazasında kara keten imal edildiği Erzurum, Malatya taraflarına gönderildiği belirtilmiştir (TVS, 1993a: 183-185). 1872 tarihli TVS'de Sürmene nahiyesinde inşa ve sandal kürekleri imal olduğu; şimşir ağacından kaşık, gürgen, kestane, kızılağaçtan tekne ve çanak üretildiği Trabzon, Erzincan ve Erzurum'a satıldığı aktarılmıştır (TVS, 1994: 243). 1888 tarihli TVS'de Trabzon vilayetinde armut, elma, karpuz, avya, şeftali, nar, incir, dut, erik, kiraz, üzüm, limon, portakal gibi meyveleri yetiştiği anlatılmıştır. Salnamede önceleri Trabzon şehrinde nefis ve iri meyve veren limon ve portakal ağaçlar olduğu ancak belirtilen tarihten 15 yıl yıl kadar öncesinde kış mevsiminde portakal ve limon ağaçlarının kuruduğu ifade edilmiştir. Şehirde limon ve portakal fidanları yetiştirildiği; Trabzon vilayetinde buğday, arpa, mısır, pirinç, yulaf, fasulye, fındık, tütün, kendir, patates üretildiği anlatılmıştır. Salnamede Trabzon vilayetinin orman ürünleri hakkında da bilgiler verilmiştir. Trabzon vilayetinde çam, meşe, karaağaç, çınar, gürgen, kayın, kızıl, çimşir, köknar yetiştiği belirtilmiştir (TVS, 2002: 163-165). 1888 tarihli TVS'de kazalara yönelik bilgilerde de tarımla ilgili bilgiler bulunmaktadır. Yomra Nahiyesi'nden bahsederken Yomra'da üzüm, armut ve çekirdeksiz elma yetiştiği, Trabzon'un meyvesinin ekseriyetle Yomra'dan geldiği, ürünlerin en başlıcasının fındık olduğu aktarılmaktadır (TVS, 2002: 417-419). Akçaabat kazasında her nevi hububatın yetiştiği anlatılır. Bir süreden beri zeytin fidanları yetiştirilip mahsulünden faydalanıldığı bildirilir. Zeytin yetişmesine dair iklimin etkili olduğu düşüncesini eleştirip zeytin tarımının bölge için ne kadar önemli olduğunun üzerinde durulmuştur. Tütünün öneminden bahsedilerek bu ürünün Sera Deresi köylerinde ortaya çıkarak oradan Trabzon'a yayıldığı aktarılmıştır (TVS, 2002: 423-439). Sürmene'de fındık, fasulye, Vakfıkebir'de fındık-fasulye-mısır ziraatinin yapıldığı anlatılmıştır (TVS, 2002: 220- 227). 1892 tarihli TVS'de vilayette "armut, elma, karpuz, kavun, ayva, şeftali, nar, incir, dut, erik, kiraz, üzüm, limon, portakal" gibi meyvelerin yetiştiği ifade edilmiştir (TVS, 2005: 197).

1893 yılında Trabzon'u ziyaret eden Britanyalı Henry Fınnıs Blosse Lynch, Trabzonla ilgili yazdığı değerlendirmelerde Trabzon'un tarımla ilgili unsurlarına da yer vermiştir. Bölgede ceviz, elma, servi, zeytin, köknar, yabani üzüm, defne, kabak, limon, portakal, tütün, salatalık, hint mısırı, nar, fındık yetiştirildiğini ve Trabzon'da yetişen fındıkların Fransa'ya gönderildiğini aktarmıştır (Topaktaş: 2007: 585)

1898 tarihli TVS'de ziraatle ilgili bilgileri bulmak mümkündür. Sivri, tombul, yağlı, badem, kan, ceviz fındığı gibi fındık türlerini belirtilip fındık mahsulünün Giresun, Ordu, Tirebolu, Görele, Vakfıkebir, Sürmene, Yomra, Maçka, Şarlı gibi yerlerde yetiştiği anlatılmaktadır. Trabzon vilayetinde fasulye, arpa, buğday, yulaf, kendir, bakla, nohut, ceviz, kestane yetiştirildiğinden bahsedilmektedir. Akçaabat çevresinden tütün üretimine yer verilmektedir (TVS, 2007: 379-381).

1901 tarihli salnamede "*Vilayetin Ahval-i Ziraiyesi*" başlığı altında Trabzon'un ziraati hakkında bilgi verilmektedir. Trabzon civarında patates ziraatinin daha önceden yayıldığını ancak patateslere bulaşan hastalıktan dolayı tohumları değiştirmenin bilinmediğini ve bundan dolayı yetiştirilen patateslerin küçük kaldığı belirtilmiştir (TVS, 2008a: 389). 1902 tarihli salnamede tarım kültürüyle ilgili önemli bilgiler yer almaktadır. Akçaabat ilçesinde tütüncülük ziraatinin yapıldığı belirtilmektedir. Bir dönemler tütün kaçakçılığının yapıldığı Sera ve Aya Gorgor derelerinde hükümetin görevlendirdiği inzibatlar sayesinde tütün kaçakçılığından vazgeçtikleri aktarılmaktadır. Bafra'dan sonra en iyi tütünün Akçaabat'ta yetiştiği tüccar tarafından İskenderiye'ye satıldığı bilgisi verilmektedir. Akçaabat ilçesinde zeytin tarımına da yer verilir. Zeytin tarımının nasıl bir emekle meydana geldiği belirtilerek mevcut zeytin fidanlarının diplerinin bellenmesini ve lüzumsüz dallarının kesilip ayıklanması gerektiği dile getirilmektedir (TVS, 2008b: 403-405). Of kazasında mısır ve buğday ziraatinin yapıldığı ancak yeterli olmadığı belirtilmiştir. Kendir ziraatinin önemli oranda yapıldığı civar kazalara gönderildiği aktarılmıştır. Fındık ziraatin son yıllarda revacının arttığı ve dışarıdan fidan getirerek fındık bahçeleri oluşturdukları söylenmiştir. Of bölgesinin kestane kabağı ve fasulyenin çok meşhur olduğu dile getirilmiştir. Ceviz, üzüm, kestane, elma gibi meyveler üretilse de yeterli olmadığı dile getirilmiştir (TVS, 2008b: 413). Sürmene'de fındık, mısır, fasulye, arpa, kendir, çavdar tarımı yapıldığı, Vakfıkebir'de mısır, fındık, fasulye, kiraz, elma, vişne, armut, incir, ceviz üretildiği ve her sene yüz seksen bin okka raddesinde üzüm üretildildiği anlatılmıştır (TVS, 2008b: 425- 445).

1904 tarihli salnamede bölgenin ziraat kültürüyle ilgili detaylı bilgiler verilmektedir. Fındık mahsulünün üretildiği yerler hakkında bilgilere başvurulmaktadır. Fındık ziraatinin yapıldığı yerlere yapılan ziyaretlerde fındık ağaçlarının dibinde bulunan kızıl ot biçmekten başka bir tımar yapılmadığı anlatılmıştır. Fındık ağacının dikimiyle ilgili zorluklardan ve eksikliklerden bahsedilmiştir. Mısır ziraatiyle ilgili mısır ziraatinin nasıl yapılması gerektiğiyle ilgili detaylı bilgiler aktarılmıştır (TVS, 2009: 391- 411).

Nursel İkinci'nin yayımladığı Handel-Mazzetti'nin Trabzon ve çevresine ilişkin botanik gezisini ele alan çalışmada bölgenin botanik varlığıyla ilgili önemli bilgiler yer alır. 1907 yılında Trabzon'a gelip bir botanik gezisi yapan Avusturyalı Handel- Mazzetti Trabzon ilinin botanik varlığıyla ilgili önemli bilgiler vermiştir. İsriç, kestane, armut, kiraz, sandal ağacı, komar, gürgen, kızılağaç, ladin, gürgen, kayın, kafkas göknarı, zifin, akasma, diken ucu, lifos, karayemiş, çoban püskülü, böğürtlen, kurt soğanı, çamışkıran, sarı sığırözü, kedi ayağı, kaf şebnemlisi, sarıçam, fiğ geveni, hoş kayagöbeği, al pisikulağı, kirpi kangalı, şimşir, Girit eğreltisi, sumaç gibi çok sayıda bitki türünü gördüğü belirtilmiştir (İkinci, 2015: 1-12).

II. Meşrutiyet dönemi basınının yazarlarından Ahmet Şerif, 1911 yılında bölgeyi ziyaret etmiştir. Akçaabat'tan bahsederken tütün dükkanlarının sahilde olduğunu ve ilçede önemli oranda tütün yetiştiğini en önemli geçim kaynağı olduğunu belirtmektedir (Gazel, 2007: 822-823).

Abdulvahap Hayri, 1913 yılında yayımladığı eserinde Trabzon'da tarımsal üretim oranlarıyla ilgili bilgi vermiştir. Trabzon'a ilişki verdiği bilgide 34.000 dönümlük arazide buğday, 4.000 dönümlük arazide arpa, 1.750 dönümlü arazide de çavdar tarımı yapıldığını anlatmıştır. Arazinin önemli bir kısmında 142.000 dönüm arazide mısır üretildiğini söylemiştir. Trabzon'un kazalarına ilişkin verdiği verilerde de üretim miktarları görülmüştür. Buna göre Akçaabat'ta 12.000 buğday, 3.000 arpa, 500 çavdar, 90.000 dönüm mısır üretimi olduğunu aktarmıştır. Sürmene ilçesine ait verilerde 77.000 mısır, 600 dönüm arpa üretimi yapıldığı belirtmiştir. Vakfıkebir arazisinde 3.642 buğday, 2.050 arpa, 500 çavdar, 50.682 mısır üretimi yapıldığını anlatmıştır. Of ilçesinde 13.692 arpa, 200.000 mısır üretildiğini dile getirmiştir (Abdulvahap Hayri, 2008: 73).

Muhacirlik sonrası bölgeye dönen Trabzon yöresi çiftçisine nüfus başı 3-4 kilo düşecek şekilde toplamda 70.000 mısır tohumu verilmiştir. Bunun yanında çiftçiye ekim- dikim yapabileceği tarım araç ve gereçleri dağıtılmıştır (Özel, 2012: 30).

1935 yılında bölgeyi ziyaret eden Mirza Gökgöl, *Doğu Karadeniz Bölgesinde Bir Araştırma Gezisi* adlı eserinde bölgede yapılan tarımsal faaliyetlerden bahsetmiştir. Mirza Gökgöl, eserinde bölgedeki mısır, fasulye, soya, patates, pirinç, tütün, süpürge, diğer yıllık bitkiler, kendir, bostan, karalahana, yer elması, yer fıstığı, turfanda sebzeler, çay, narenciye (portakal, limon, ağaç kavunu, mandalina), fındık, elma, armut, yaş meyve, üzüm tarımı hakkında detaylı bilgiler sunar (Gökgöl, 1937: 4-92).

Trabzon yöresinde tarımsal açıdan en önemli üretimi yapılan ürünler fındık, tütün ve mısırın arasına 1950'li yıllarla birlikte çay üretimi de girmeye başlamıştır. 1950- 1960 arası dönemde soğan, sarımsak, keten, kenevir, patates ürünlerinin üretimlerine devam edilmiştir. Patates, sarımsak ve soğan tarımı artmıştır. Arpa, buğday, mısır, çavdar üretimi devam etmiştir. Kavun, karpuz, turunçgil, zeytin, üzüm, fıstık, elma, armut, badem, ceviz gibi ürünler yetiştirilmiştir (Aslan, 2017: 228-238).

1964 yılında Said Bilal Çakıroğlu tarafından yazılan *Tarihi Ekonomik Sosyal Yönleriyle Trabzon* adlı kitapta Trabzon ziraat kültürüyle ilgili bilgilere yer verilmiştir. Eserde Trabzon'da en çok ekilen ürünün mısır olduğu belirtilip ancak yine de köylünün ihtiyacını karşılayamadığı belirtilmiştir. Arazinin dar olmasından dolayı az miktarlarda arpa, çavdar ve buğday ekildiğinden bahsedilmiştir. Patates, fasulye, domates, soğan, patlıcan üretildiğine yer verilmiştir. Ticari ürünler fındık, çay, tütün ziraati yapıldığı anlatılmıştır (Çakıroğlu, 1964: 35-36). 1962 yılına ait üretim miktarları (ton) bakıldığında Trabzon ilinde 29.500 fındık, 2.206 tütün, 3.428 çay, 2.372 buğday, 79.450 mısır, 2.023 arpa, 2.080 fasulye, 93.630 patates, 5.347 soğan, zeytin 3, elma 2.543, ceviz 568, kiraz 382, portakal 3.489.500, limon 136.500, mandalina 4.240.000, turunç 16.150, keten- kendir 142 ton lif üretimi vardır (Çakıroğlu, 1964: 37).

Doksanlı yıllarda tarım ürünleri üretim miktarlarına (ton) bakıldığında yıllara göre farklılıklar ortaya çıkmaktadır. Elma meyvesine bakıldığında 1992 (6.249), 1993 (5.056), 1994 (6.428), 1995 (6.616), 1996 (5.867), 1997 (6.430), 1998 (4.722), 1999 (4.611.0), 2000 (5. 404.1) ton üretim gerçekleşmiştir. Armut meyvesine bakıldığında 1992 (4.416), 1993 (4.403), 1994 (4.706), 1995 (5.062), 1996 (4.337), 1997 (4.482), 1998 (3.698), 1999 (3.641.0), 2000 (4.573.2) ton üretim gerçekleşmiştir. Erik meyvesine bakıldığında 1992 (849), 1993 (1.062), 1994 (1.235), 1995 (1.184), 1996 (1.101), 1997 (1.200), 1998 (1.146), 1999 (1.076.0), 2000 (1.099.4) ton üretim yapılmıştır. Kiraz meyvesine bakıldığında 1992 (850), 1993 (1.053), 1994 (1.142), 1995 (1.441), 1996 (1.955), 1997 (1.617), 1998 (1.008), 1999 (1.402.5), 2000 (1.615.7) ton üretim olmuştur. Mandalina meyvesine bakıldığında 1992 (850), 1993 (1.148.3), 1994 (940), 1995 (666), 1996 (760), 1997 (906), 1998 (1.196.4), 1999 (1.201.2), 2000 (1.286.9) ton üretim gerçekleşmiştir. İncir meyvesine bakıldığında 1992 (1.596), 1993 (1.505), 1994 (1.659), 1995 (1.435), 1996 (1.497), 1997 (1.383), 1998 (1.014), 1999 (962.5), 2000 (999.4) ton üretim yapılmıştır. Ceviz meyvesine bakıldığında 1992 (534), 1993 (517), 1994(691), 1995 (790), 1996 (669), 1997 (809), 1998 (823), 1999 (792), 2000 (925.8) ton üretim yapılmıştır. Trabzon hurması verilerine bakıldığında 1993 (5.6), 1994 (7.8), 1995 (18), 1996 (19), 1997 (23), 1998 (23.5), 1999 (30.3), 2000 (31,0) ton üretim gerçekleşmiştir (Trabzon Tarım Master Planı, 2002: 80).

2001 yılına ait verilerde üretim miktarı (ton) oranları şöyledir: Armut (3.809.45), elma (4.581.1), erik (1.213.0), kiraz (1.540.7), mandalina (1.253.96), fındık (64,93), çilek (650.7003), incir (1,017.5), kivi (147.23), zeytin (731, 455), çay (160.000) (Trabzon Tarım Master Planı, 2002: 79). 2001 yılına ait verilerde tahıl üretim miktarlarına (ton) bakıldığında oranlar şöyledir: Buğday 7, arpa 43, mısır 71.094 ton üretim gerçekleşmiştir (Trabzon Tarım Master Planı 2002: 103).

1.4. Araştırma Sahasının Hayvancılık Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme

Trabzon ili tarihinde hayvancılık, tarih boyunca önemli bir rol üstlenmiştir. Trabzon ilinde geçmişten günümüze hayvancılık faaliyetleri yürütülmüştür. Trabzon köy, yaylaları ve dağlarında hayvancılık yapılmış ve yapılmaya devam etmektedir.

15. ve 16. yüzyıl kayıtlarına bakıldığında Trabzon sancağı içerisinde koyun, büzgale (oğlak, keçi yavrusu), hınzır (domuz) beslenildiği göze çarpatmaktadır. O dönemde büyükbaş hayvan bakıcılığının ancak halkın kendi ihtiyacını karşılayacak seviyede olduğu bundan dolayı vergi alınmadığı ancak pazara getirilip satılanlar ve kasaplarda kesilenlerden vergi alındığı, dikkati çekmektedir (Bostan, 2002: 515).

15. ve 16. yüzyıllarda küçükbaş hayvanlardan vergi alındığı, kaynaklarda yer almaktadır. Trabzon sancağı genelinde 1486 tarihinde 2220 baş, 1515 yılında 12.708 baş, 1554 yılında 25.228 baş, 1583 yılında da Trabzon ve Torul kazalarında 17.414 baş koyun olduğu görülmektedir (Bostan,

2002: 516). 15.ve 16. yüzyıllara ait tahrir kayıtlarında Trabzon sancağında "öşr-i asel" ve "resm-i kovan" adlarıyla arıcılıkla uğraşan üreticilerden vergi alındığı anlaşılır. 1486 yılında Trabzon Sancağı genelinde arı kovanlarından alınan vergi miktarı 19.976 akça olup bu oranın 1515 yılında 29.601 akçayla arttığı dikkat çekmektedir. Arıcılığın Trabzon sancağı dahilinde önemli bir gelir kalemi olduğu ortaya çıkar (Bostan, 2002: 520). 15. ve 16. yüzyıl kayıtlarında Trabzon sancağında balık, balık dalyanı ve ığrıptan vergi alındığı görülür. Doğancılığın Trabzon sancağında önemli bir hayvancılık faaliyeti olduğu dikkati çeker (Bostan, 2002: 520-526).

18. yüzyılda Trabzon ilindeki küçükbaş hayvancılıkla ilgili bilgileri Necmettin Aygün'ün *"Osmanlı Devleti Kırsalında İktisadî Örüntüler ve Trabzon'da Koyun Sürü Sahipleri (1722)"* adlı makalesinde bulmak mümkündür (Aygün, 2018). Ağnam defterinde Trabzon eyaletinde adet-i ağnam vergileriyle ilgili veriler vardır. Koyun sayıları ve koyun sahipleri belirtilmektedir. Necmettin Aygün'ün verdiği bilgiye göre 1721-1722 yıllarında Trabzon şehir merkeziyle Yoros, Akçaabat, Yomra, Maçka nahiyelerinde bulunan koyunlar kayda alınmıştır. Buna göre toplamda 30.409 koyun vergiye tâbi tutulmuştur (Aygün, 2018: 49).

1892 tarihli TVS'de Trabzon vilayetinin her tarafında koyun, sığır, manda, inek, deve, beygir, katır, merkep bulunduğu anlatılır. Ayrıca cins atlar ve kısraklar bulunduğu belirtilir. Vilayetin dağlık ve ormanlık alanlarında görülen yaban hayatından da bahsedilir. Bu hayvanların kurt, tilki, ayı, çakal, geyik, tavşan, sansar ve zerdeve gibi vahşi hayvanların olduğu söylenir. Vilayette bıldırcın, karatavuk, karakuş, akbaba, keklik, güvercin, kaz, ördek gibi kuş çeşitlerinin varlığına değinilir. Ayrıca tavuk ve hindi gibi hayvanların bulunduğu anlatılır. Kalkan balığı, sargan, palamut, mezgit, hamsi, mercan, sargan, turna, tekir gibi balık türleri yetiştiği belirtilir (TVS, 2005: 201).

1876 tarihli salnamede hayvan sayılarıyla ilgili veriler yer almaktadır. Trabzon kazalarında hayvan sayılarıyla ilgili durum görülmektedir. Küçükbaş hayvancılıkla ilgili verilere bakıldığında Vakfıkebir kazasıyla ilgili verilerde ağnam (koyun) sayısı en fazla olan köyler 693 Edra, 320 Voras, 280 Savroksa, 254 Nefs-i İskefiye, 219 Klida, 214 Ağana, 210 Aliboz, 210 Marna köyleridir. Vakfıkebir kazasıyla ilgili keçi sayılarına bakıldığında en fazla keçi bulunan köyler 405 Edra, 326 Kafdandoz, 284 Karşular, 273 Klida, 224 Vamenli, 220 Komandara Raşi, 216 Ağana, 200 Bendar (TVS, 1995b: 301-305).

Yomra nahiyesinde küçükbaş hayvancılıkla ilgili verilere bakıldığında en fazla ağnam (koyun) bulunan köyler: 1063 Dimyasir, 1040 Şana, 995 Mesariye, 598 Samaruksa-i Kebir, 522 Arsin, Kalafka 444, Kuhla 420, 415 Komera köyleridir. Yomra nahiyesi keçi sayılarına bakıldığında en fazla keçi bulunan köyler 484 Kodil maa Demircili, 410 Zimlaha, 369 Şana, 355 Sifter, 283 Samaruksa-i Kebir, 268 Mesariye (TVS, 1995b: 321-325).

Of kazasında küçükbaş hayvancılıkla ilgili verilere bakıldığında en fazla ağnam (koyun) olan köyler 900 Zeno, 719 Zisino, 516 Hanlut, 511 Holamezrea, 416 Fot köyleridir. Keçi sayılarına bakıldığında en fazla keçi olan köyler 393 Zisino, 351 Humrukleka, 200 Okşeho, 182 Zenozena, 182 Yalavas, 177 Çoruk (TVS, 1995b: 289-299).

Sürmene kazasında küçükbaş hayvancılıkla ilgili verilere bakıldığında koyun ve keçi "keçi ve ganem" adıyla verilmiştir. Bu sayılara bakıldığında 891 Zifona, 792 Sincan Mesahoru, 788 Pervane, 751 Aho, 657 Athi, 619 Foşa, 589 Ayven, 486 Araklı (TVS, 1995b: 281-289).

Akçabat kazasında küçükbaş hayvancılıkla ilgili verilere bakıldığında ganem olarak yazılan en fazla koyun sayısına sahip köyler 796 Kokana, 574 Varalhan, 438 Mersin, 396 Oksi, 356 Soğuksu, 355 Holamena, 350 Çankariya. En fazla keçi bulunan köylere bakıldığında 196 Mersin, 161 Varalhan, 140 İstera (TVS, 1995b: 309-315).

Maçka kazasında küçükbaş hayvancılıkla ilgili verilere bakıldığında rusumat-ı ağnam olarak verilmiştir. Rusumat-ı ağnam oranlarına bakıldığında en fazla olan köyler 5532 Bondila, 3639 Cikanos, 2028 Larhan, 1860 İsbela karyesi İslam, 1689 Hamsiköy, 1683 Olasa karyesi Hristiyan, 1554 Canbur, 1314 Mandaranoy köyleridir (TVS, 1995b: 317-321).

1876 tarihli TVS'ye göre at sayılara bakıldığında Sürmene kazasında en fazla at bulunan köyler Zida 15, Zimla 15, Zimla Kava 14, Sincan mesahoru 12, Zikor 12 köyleridir (TVS, 1995b: 281-289). Of kazasında en fazla at bulunan köyler Kasancı 17, Mapsino 14, Zisino 14, Kalis 14, Kavalar 11 köyleridir (TVS, 1995b: 289-299). Vakfıkebir kazasında en fazla at bulunan köyler Kominak 15, Karaağaç 10, Keraşon 10, Edra 10, Lefkiya 10, Terlata 10, Bedromida 10, Marna 10 köyleridir (TVS, 1995b: 301-305). Akçaabat kazasında en fazla at bulunan köyler Haçka 30, Sidiksa 25, Çal 20, Kalantima 20, İhtimena 15, Vissera 15, Horvi 15, Mucura 15 köyleridir (TVS, 1995b: 309- 315). Maçka kazasında en fazla at bulunan köyler Bondila 30, Hamsiköy 20, Balah 20, Canbur 11, Malaka-i zir 10, Larhan 10, Cikanos 10, İsbela karyesi İslam 10 köyleridir (TVS, 1995b: 317- 321). Yomra nahiyesinde en fazla at bulunan köyler 35 Kavala, 28 Arsin, 25 Mesariye, 20 Foşa, 20 Digene, 20 Kalafka, 20 Mesahor, 20 Samaruksa-i kebir köyleridir (TVS, 1995b: 321-325).

1876 tarihli TVS'de Trabzon ilindeki kısrak sayılarıyla ilgili bilgi yer alır. Sürmene kazasında Gahura 4, Mazuka 2, Araklı 2, Birgi 2, Zifona 2, Samayer 1, Yarakar 1, Lontaş 1, Kucura 1, Makavla 1 kısrak olduğu belirtilir (TVS, 1995b: 281- 290). Of kazasına bakıldığında Mapsino 11, Voşkit 10, Zisino 9, Zeno 9, Hankuva 7, Meşoraş-i kebir 7, Hastikoz-i ulya 6, Kalis 6, Malinoz 6, Mimolos-i süfla 6 en fazla kısrak bulunan köylerdir (TVS, 1995b: 289-299). Vakfıkebir kazasına bakıldığında Keraşon 5, Aranoz 5, İbsalda 2, Marna 2, Terlata 1, Hazer 1 kısrak bulunan köylerdir (TVS, 1995b: 299- 305). Maçka kazasına bakıldığında kısrak sayısıyla ilgili bir bilgi yoktur (TVS, 1995b: 317).

Yomra nahiyesine bakıldığında Kuhla 15, Gorgenkaryesi 15, Dirona 15, Şana 13, Mesona 10 en fazla kısrak bulunan köylerdir (TVS, 1995b: 321-325).

1876 tarihli TVS'ye göre merkep sayılarına bakıldığında Sürmene kazasında Araklı (5), Mazuka 3, Kumanit 2, Halanik-i İslamî 1, Hamurgan-ı İslamî 1 merkep bulunmakta diğer köylerde merkep bulunmamaktadır. (TVS, 1995b: 281-289). Vakfıkebir kazasında merkep sayıları değerlendirildiğinde sadece Marna'da 1 merkep görülür (TVS, 1995b: 301). Yomra nahiyesi merkep sayılarına bakıldığında Gorgen 15, Dirona 15, Samaruksa-i sagir 15, Şana 13, Mesona 10 en fazla merkep bulunan köylerdir (TVS, 1995b: 323-325) Of kazası merkep sayılarına bakıldığında sadece Harvel karyesinde 2 merkep olduğu görülür (TVS, 1995b: 293). Maçka kazası merkep sayılarına bakıldığında, İlaksa 15, Bondila 10, Kapuköy 10, İsbela karyesi İslam 10, köyleri en fazla merkep bulunan yerleşimlerdir (TVS, 1995b: 317-321). Akçaabat kazasında merkep sayılarına bakıldığında Argaliya 15, Holomena 20, Kireçhane 15, Soğuksu 12, Kisarna 12, Üstirkiya 10, Divranos 10 köyleridir (TVS, 1995b: 309-315).

1876 tarihli TVS'ye göre büyükbaş hayvan sayılarına bakıldığında Yomra nahiyesinde en fazla inek bulunan köyler Kalafka 800, Samaruksa-i kebir karyesi 800, Livoda 800, Kodil maa Demircili 750, Mesariye 600, Simano 600, Arsin 510, Oğuz 500, Şana 500, Zimlaha 500 köyleridir (TVS, 1995b: 321-325). Maçka kazasında en fazla inek bulunan köyler 550 Bondila, 300 Hamsiköy, 250 Kosbitiyos, 250 Larhan, 250 Cikanos, 200 Canbur, 215 Cibanos, 215 Haçevera, 200 Mendandoz, 200 Mandaranoy, 200 Valena, 200 Mesahor, 200 Kapuköy, 200 Kusera, 200 Kudila, 200 Hamurga, Galyan Çayırlar 200 köyleridir (TVS, 1995b:317-321). Salnameye göre Sürmene kazasında en çok inek bulunan köyler Gorgor-i Kebir 350, Sincan Mesahoru 270, Gölonsa-i İslamî 250, Vizara 250, Zimla 210, Ayven 190, Gorgor-i Sagir 190, Kukuta 190 köyleridir (TVS, 1995b: 281-289). Salnameye göre Of kazasındaki en fazla inek bulunan köyler Nefs-i Kono 65, Balek 64, Mimilos-i ulya 55, Voşkit 54 (TVS, 1995b: 289-299). Salnameye göre Vakfıkebir kazasında en fazla inek bulunan köyler Karaağaç 130, İbsalda 120, Kominak 100, Karşular 70, Masobliya 70, Yalı 60, Ağırköy 50 köyleridir (TVS, 1995b: 301-305). Salnameye göre Akçaabat kazasında en fazla inek bulunan köyler Haçka 150, Sidiksa 120, Çal, İle 100, Vissera 110, Satari 100 köyleridir (TVS, 1995b: 309-315).

1876 tarihli TVS'ye göre Trabzon ilinde bulunan öküz sayıları incelendiğinde Akçaabat kazasında en fazla öküz bulunan köyler İspendam 80, Çal 60, İle 50, Haçka 50, Sidiksa 50 köyleridir (TVS, 1995b: 309-315). Maçka kazasında en fazla öküz bulunan köyler İlaksa 300, Bondila 200, Hamsiköy 115 (TVS, 1995b: 317). Yomra nahiyesinde en fazla öküz bulunan köyler Mesariye 120, Kalafka 102, Arsin 100, Samaruksa-i kebir 100 köyleridir (TVS, 1995b: 321-325). Vakfıkebir kazasında en fazla öküz bulunan köyler 30 Marna, 20 İbsalda köyleridir (TVS, 1995b: 301-305). Of kazasında en fazla öküz bulunan köy 10 İpsil köyüdür. Diğer köylerde öküz sayısı oldukça azdır.

(TVS, 1995b: 289: 299). Sürmene kazasında en fazla öküz bulunan köyler 20 Pervane, 20 Zimla, 20 Araklı, 20 Samayer köyleridir (TVS, 1995b: 281-289).

1876 tarihli TVS'de Trabzon ilinde manda hayvanı bulunduğuna dair veriler de yer alır. Sürmene kazasında Araklı 20, Foşa 20 en fazla manda olan köylerdir. Of kazasında Humrukleka, Voşkit 16, Eski Pazar 11 en fazla manda bulunan yerleşimlerdir (TVS, 1995b: 289- 299). Vakfıkebir kazasında sadece Marna köyünde 2 manda olduğu görülür (TVS, 1995b: 301-305). Akçaabat kazasında manda bulunduğuna dair veri verilmemiştir (TVS, 1995b: 309-313). Yomra nahiyesinde Ladom-i sagir 15, Ladom-i kebir 10, Hara 10 en fazla manda hayvanı bulunan yerleşimlerdir (TVS, 1995b: 321-325). Trabzon geneli değerlendirildiğinde manda bakıcılığının çok yaygın olmadığı dikkati çeker.

1903 tarihli TVS'de Trabzon vilayetinde 700000 koyun ve keçi, 12000 beygir, 18000 ester ve merkep (eşek), 300000 kara sığır ve manda gibi hayvan olduğu belirtilir. Ayrıca ayı, domuz, geyik, karaca, tilki, tavşan, kurt, zerdeve hayvanlarının bölgedeki varlığından bahsedilir (TVS, 2008c: 235).

Günümüze gelindiğinde Doğu Karadeniz genelinde olduğu gibi Trabzon yöresinde de hayvancılık noktasında geçmiş dönemlerle ilişkilendirildiğinde büyük değişimler görülmektedir. Küçükbaş ve büyükbaş hayvancılıkta ciddi oranlarda azalma vardır. 2015, 2018, 2020 yılında Trabzon ilinin Vakfıkebir ve Çarşıbaşılı çobanlarının yaylacılık faaliyetlerini yürüttüğü Gümüşhane ilçesinin Gavurdağ yaylası ve obalarında yaptığımız gözlemlerde ve çobanlarla görüşmelerimizde hayvancılığın oldukça azalmış olduğunu kaynak kişiler belirtti. Yayla'da doğan Yayla Furuncu çocukluk dönemine kıyasla hayvancılığın azalışını şöyle anlatıyor:

> Bizim çocukluğumuzda yaylalar çok şenlikti. Şu görülen obaların hepsinde koyun sürüleri vardı. Herkes mal saklardı. Gavurdağı yaylalarının her obasında koyun sürüleri vardı. İnekçilikle uğraşan aileler vardı. O zamanı anlatsam şimdi kimse inanmaz. Şimdi koyunculuk çok azaldı. Köylerde koyunculukla uğraşan çok az kişi kaldı. Bazı köylerde hiç yok. İnek desen inek bakan kalmadı (KK-1).

Günümüzde hayvancılık faaliyetlerini sürdürmeye çalışan insanlarda vardır. Küçükbaş hayvan sahipleri uzun yıllardan gelen yaylacılık geleneklerini sürdürmeye çalışmaktadır. Büyükbaş hayvan bakıcıları da kendi ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde üretim yapmaktadır. Daha fazla üretim yapan kişiler hayvanlardan elde ettikleri yoğurt, peynir, süt, yağ, çökelek gibi ürünleri süt ürünleri alan kurumlara, marketlere satmaktadır. Pazar bulamayan kişiler de ilçe pazarlarına götürerek süt ürünlerini pazarlar.

Mustafa Açа tarafından 2018 yılında yayımlanan *Dağların Efendileri* adlı çalışmada Doğu Karadeniz hayvancılık ve çobanlık kültürü bölgede yapılan saha araştırmaları sonucunda ayrıntılı bir şekilde incelenmektedir. Sonuç bölümünde bölgedeki hayvancılığın azalma nedenlerine vurgu

yapılmaktadır. Hayvancılığa dayalı ekonominin son yıllarda giderek azaldığı belirtilmektedir. Hayvancılık ve çobanlık mesleğinin sona erme riski olduğuna dikkat çekilmektedir (Aça, 2018: 333-339).

Trabzon ilinde sadece küçükbaş ve büyükbaş hayvancılık yapılmamaktadır. Kümes hayvancılığı, güvercincilik, arıcılık gibi hayvansal faaliyetler de sürdürülmektedir.

Trabzon ilinde göçer arıcılık ve gezer arıcılık faaliyeti yapılmaktadır (Zaman, 2022: 743). Arıcılık üretimi, Trabzon ilinin hemen hemen her ilçesinde üreticiler tarafından yürütülmektedir. Genellikle yüksek ilçelerde yapılsa da sahil ilçelerinde de arıcılık üretimi gerçekleştirilmektedir. Bölgede özellikle emekli, öğretmen, imam gibi meslek zümreleri tarafından icra edilmektedir. Trabzonlu arıcılar, arılarını yaz döneminde Gümüşhane, Giresun, Bayburt, Erzurum yaylalarına götürmektedir. Ayrıca Trabzon ilinin yüksek yaylalarına da arılarını götürenler vardır. Trabzonlu arıcılar Gümüşhane, Giresun, Bayburt, Erzurum gibi yerlerde yaylalarda yer kiralayarak arılarını koyarlar. Ayrıca coğrafi bölgeye daha uzak mesafede bulunan Ardahan, Kars yaylalarına giden arıcılar da bulunmaktadır.

Hayvancılık faaliyetlerinden biri de kümes hayvancılığıdır. Trabzon'da kırsal alanda, köylerde yaşayan kişiler kendi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla tavukçuluk yapmaktadır. Tavukçuluk sayesinde yumurta ihtiyacını karşılamaya çalışırlar. Ancak köylerde yapılan tavuk bakıcılığı, üretimi karşılamaya yetmemektedir. Kişilerin ancak kendi ihtiyacını karşılamak için yapıldığı pazara inmemektedir. Ancak son 10 yıldır Trabzon'da tavukçuluk üretimi yapan çiftçiler bulunmaktadır. Girişimcilik örneği olarak kurdukları tesislerle yumurta üretimi yapıp satmaktadırlar. Yaklaşık olarak her ilçede tavukçuluk üretimi yapan girişimciler bulunmaktadır. Bu durum, yumurta fiyatlarının fazla artmasından dolayı giderek yaygınlaşmaktadır.

Trabzon ilinde hayvancılık faaliyetlerin birisi de güvercincilik kültürüdür. Güvercin bakımı, kümeslerde ve uygun yerlere kurulan kulübelerde yapılmaktadır. Kırsal alanda evlerin çatılarına bir kümes yapılıp içerisine güvercinler koyulmaktadır. Gündüzleri güvercinler çıkarılıp uçurulmaktadır. Bu işle uğraşan kişiler güvercinlerine özenle bakmaktadır. Güvercincilikle ilgili dernekler bulunmaktadır. Güvercinlerden beğenilenleri güvercin yarışmalarına götürülerek yarıştırılmaktadır. Bu yarışmalar il genelinde yapıldığı gibi yurt içinde de olmaktadır. Dijitalleşmenin giderek yaygınlaşmasıyla birlikte üreticiler güvercilerini internet üzerinden satmaktadır.

Bir deniz şehri olan Trabzon'da balıkçılık en önemli gelir kaynaklarından biridir. Trabzon ilinin Beşikdüzü, Vakfıkebir, Vakfıkebir (Yalıköy köyleri), Çarşıbaşı köyleri, Çarşıbaşı (Fenerköy), Akçaabat, Akçaabat (Mersin, Akçakale, Salacık (Zavena), Yomra, Arsin, Araklı, Sürmene, Sürmene (Balıklı (Civra), Yeniay (Mahno), Çamburnu (Mahno), Of Trabzon ilinde öne çıkan önemli balıkçılık merkezleridir (Aça, 2016: 172-208).

Balıkçılık faaliyetleri değerlendirildiğinde Trabzon ili genelinde genellikle avcılığı en çok yapılan türlerin Karadeniz'in yerli türleri olan mezgit, hamsi, istavrit gibi balık türleri olduğu görülür. Bunların haricinde Trabzon ili ve ilçelerinde alabalık üretimi yapılan tesisler de vardır (Yılmaz, 2019: 37).

1.5. Turizm

Trabzon ili tarihi, kültürü, doğal güzellikleriyle öne çıkan bir turizm şehridir. Coğrafi konumu, stratejik yapısı, ticaret yolları ekseninde bulunduğu için en ziyaret edilen coğrafi alanlardandır. Trabzon ilinin çok geniş kara yollarına ağına sahip olması, liman şehir olması, havalimanının bulunması turizmin kolaylaşmasında etkilidir.

Trabzon ilinin turizm özelliklerine bakıldığında turizm çekicilikleri içerisinde tarihsel çekiciliklerin öne çıktığı görülmektedir. Dinlere ait yapılar içerisinde Trabzon ilinde bulunan camiler, külliyeler- medreseler- türbeler, manastırlar, kiliselerin turizm açısından önemli bir değeri vardır. Tarih turizmi açısından Trabzon'da yer alan kaleler turizmin gözdesidir. Trabzon ilinin içerisindeki hanlar, hamamlar, müzeler, konaklar ve diğer tarihi eserler Trabzon'un turizm açısından önde gelen yerleridir (Zaman, 2012: 187-280).

Tarihi mekânlar içerisinde Trabzon'un turist çeken önemli merkezlerinden biri Altındere Vadisi içerisindeki Sümela Manastırı'dır. Sümela Manastırı yaz-kış turist alan bir yerdir. Turizm potansiyelinin önemli bir bölümünü doldurur. Hem tarih, hem inanç turizmi açısından öne çıkan bir yerdir. Ayrıca Altındere Vadisi'nin özellikleri doğa turizmi yönüyle de ilgi görmektedir.

Trabzon ilinin turizm potansiyeli değerlendirildiğinde doğal çekicilikler önemli yer tutmaktadır. Trabzon ili doğal çekicilikler açısından oldukça zengindir. Milli parklar ve koruma alanları içerisinde yer alan Altındere Vadisi, Uzungöl, Sera Gölü Trabzon'un önde gelen turizm merkezleridir (Zaman, 2012: 145-183).

Trabzon ilinin önemli turizm merkezleri şöyledir: Uzungöl (Çaykara), Yeşilyurt- Yılantaş Yaylası, Pazarcık Yaylası (Araklı), Karadağ Yaylası (Akçaabat- Vakfıkebir), Şolma Yaylası (Maçka), Erikbeli, Zigana Dağı (Zaman, 2007: 378-387). Uzungöl sadece Trabzon'un değil Doğu Karadeniz ve Türkiye'nin önemli turizm merkezlerinden biridir. Zaman içerisinde çevresinde birtakım değişimler görülse de günümüzde de yoğun bir şekilde turist çekmeye devam etmektedir (Zaman, 2007: 378- 380).

Uzungöl turizm açısından değerini günümüzde aktif bir şekilde sürdürmektedir. Uzungöl üzerinden çevresindeki diğer alanlara da turist çekildiği görülmektedir. Zaman içerisinde geliştirilecek turizm faaliyetleriyle bölgedeki turizm yeni boyutlara ulaşacaktır.

Dünya üzerinde doğaya olan ilginin son yıllarda daha çok artması yaylacılık turizmine de etki etmiştir. Trabzon ili yaylacılık turizm açısından oldukça zengin bir coğrafyadır. Dünyanın farklı bölgelerinden gelen turistler Trabzon yaylalarına ilgi göstermektedir. Bunun yanında Türkiye'nin farklı bölgelerinden yerli turistler de gelerek Trabzon yaylalarını ziyaret etmektedir. Yayla turizmine ilginin artmasıyla bu alanda girişimlere de önem verilmiştir. Her yıl yaylacılık turizmini geliştirmek adıyla yeni fikirler ileri sürülmektedir.

Doğu Karadeniz Bölgesi, yayla turizmi açısından gün geçtikçe daha çok turist çekmektedir. Yaylacılık turizminde yaylalarda gerçekleştirilen kültürel faaliyetlerin dikkate alınması bu turizm türünü daha da geliştirecektir. Yayla şenliklerinin sürdürülmesi, geleneksel yapılarının bozulmaması, yayla şenliklerinde yörenin müzik kültürünün yaşatılmaya devam etmesi ve bu şenliklerin dijital kültürün etkisiyle dünyaya sunulması yayla turizmine ciddi katkılar sunacaktır. Trabzon ilinin yaylalarında çok sayıda yayla şenliği yaz döneminde yapılmaya devam etmektedir.

Trabzon ilinin yüksek kesimlerinde avcılık turizmi de yapılmaktadır. Bıldırcın, çulluk, ördek gibi hayvanlar dışarıdan gelen avcılar tarafından da avlanmaktadır. Ancak avcılık turizmi Gümüşhane ve Bayburt yörelerinde daha yaygındır.

Bir spor şehri olan Trabzon'da spor turizmi de öne çıkmaktadır. Kış sporları Trabzon ilinin yüksek kesimlerinde gerçekleştirilmektedir. Zigana kayak merkezi kış sporlarının yapıldığı alanlardan bir tanesidir.

İKİNCİ BÖLÜM

2. TRABZON İLİ TARIM KÜLTÜRÜYLE İLGİLİ LİTERATÜRÜN DEĞERLENDİRİLMESİ

2.1. Türkiye'de Tarım Kültürü Çalışmalarına Bir Bakış

Türkiye'de tarım kültürüyle ilgili önemli çalışmalar yapılmıştır. Bahaeddin Ögel tarafından 1978 yılında yayımlanan *Türk Kültür Tarihine Giriş* adlı seri içerisinde *Türklerde Ziraat Kültürü* adlı eserde Türk tarım kültürü ayrıntılı bir şekilde incelenmiştir. Çalışmanın 1. bölümünde Türkler arasında tarla anlayışı, tarlaların sürülmesi, ekim- dikim aşamaları, tarla aletleri, yazlık ve kışlık ekinler, hasat, harman, harman savurmak gibi kısacası tarladan başlayarak harman savurmaya uzanan süreçleri ayrıntılı bir şekilde değerlendirilmiştir. Çalışmanın 2. bölümünde toprak işleri başlıkları üzerinden toprak özellikleriyle ilgili açıklamalarda bulunulmuştur (Ögel, 1978a: 3-138).

Bahaeddin Ögel'in çalışmasının 3. bölümünde tahıllar başlığı altında (arpa, buğday, kara buğday, burçak, çavdar, yulaf, darı, boz darı, pirinç, mısır) bitkileri incelenmiştir. 4. bölümde (kabak, karpuz, kavun, salatalık) başlıklarıyla Türk kültür tarihindeki yerleri değerlendirilmiştir. 5. bölümde sepi ve tabak bitkileri başlığı altında (sumak, meşe ve palamut) bitkileri açıklanmıştır. 6. bölümde (pancar, havuç, şalgam, turp) bitkileri anlatılmıştır. 7. bölümde (soğan, sarımsak, pırasa, yaban soğanı) bitkileriyle ilgili bilgiler verilmiştir. 8. bölümde (bakla, bezelye, fasulya, mercimek, nohut) başlıklarıyla baklagiller anlatılmıştır. 9. bölümde (ıspanak, pazı, marul, hindiba) bitkileri incelenmiştir. 10. bölümde meyveler başlığı altında (alıç, alma, armud, ayva, badem, ceviz, dut, erik, göğem eriği, fındık, fıstık, hurma, hünnab, iğde, incir, kayısı ve zerdali, kestane, kızılcık, kiraz, vişne, kişniş, muşmula, nar, şeftali, turunçgiller (ağaç kavunu, kavun portakalı, limon, portakal, turunç), üvez ağacı, üzüm, zeytin bitkileri Türk kültür tarihinde yerleri üzerinden değerlendirilmiştir. 11. bölümünde yağ bitkileri başlığı altında (susam, güne bakan, yağ turpu, kendir ve kendir yağı, bezir yağı, Hint yağı ve kene otu yağı) başlıklarıyla yağ bitkilerine, 12. bölümde biber başlığıyla Türk kültüründe bibere değinilmiştir. 13. bölümde hayvan yemleri (yonca, yonca çeşitleri, çayır- çim- ayrık otu) üzerinde durulmuştur. 14. bölümde kümes hayvanlarıyla ilgili bilgiler verilmiştir. 15. bölümde Türklerde arıcılık başlığıyla Türk kültüründe arıcılık, 16. bölümde Türklerde tabiat hadiseleri işlenmiştir (Ögel, 1978a:141-475).

Bülent Gül, tarafından 2004 yılında yayımlanan *Eski Türk Tarım Terimleri* adlı doktora tezi, Türk tarım kültürü çalışmaları açısından önemli bir eserdir. Bu çalışmada Türk kültüründeki tarım

terimleri ayrıntılı olarak incelenmiştir. Eser içerisinde "Türklerde tarım", "gübreleme", "ölçüler", "tarımsal ürünler", "araçlar- aletler", "yer", "özneler", "eylemler" başlıkları altında Eski Türklerde tarımla ilgili terimler değerlendirilmiştir (Gül, 2004: 43-365).

Türk halk bilimi alanında tarım kültürüyle ilgili tez çalışmaları yapılmıştır. 2011 yılında Ahmet Sarpkaya tarafından hazırlanan *Tarım ve Hayvancılık Etrafında Gelişen Folklor Pratikleri Osmaniye Örneği* adlı yüksek lisans tez çalışmasında Osmaniye ilindeki tarım ve hayvancılık kültürü, halk bilimi açısından incelenmiştir. Osmaniye'de, buğday, arpa, pamuk, ayçiçeği, mısır, yer fıstığı, kavun-karpuz, sebze tarımı, meyve tarımı etrafında oluşan folklor unsurları değerlendirilmiştir. Osmaniye ilinde hayvancılık etrafında gelişen folklor unsurları anlatılmıştır. Tarım ve hayvancılığa bağlı olarak ortaya çıkmış, çocuk oyunları sahadan derlenilen malzemeyle ortaya koyulmuştur. Tarım ve hayvancılık çevresinde ortaya çıkan sözlü kültür ürünleri ve halk inançları üzerinde durulmuştur. Tarım ve hayvancılık kültürünün bir saha üzerinde yapıldığı ayrıntılı bir çalışmadır (Sarpkaya, 2011).

Gülşah Halıcı'nın 2016 yılında yayımlanan *Uygulamalı Halk Bilimi ve Etnobotanik Bağlamında Kastamonu Bitkileri* adlı doktora tezinde Kastamonu ilinde yetişen bitkiler, halk bilimi ve etnobotanik açısından incelenmiştir. Bitki kültürü, etnobotanik, halk bilimi çalışmaları açısından bir araştırma sahasında yapılmış ayrıntılı bir çalışmadır (Halıcı, 2016).

Mehmet Çalış'ın 2019 yılında kabul edilen *Giresun Bitki Kültürü* adlı yüksek lisans tezi, bitki kültürü çalışmaları açısından Giresun ili özelinde yapılmış kapsamlı bir çalışmadır. Çalışma içerisinde, ehli bitkiler başlığı altında (meyveler, sebzeler, çiçekler) başlıklar halinde verilerek etraflarında oluşan folklor unsurları değerlendirilmiştir. Bitkilerin kendi içerisinde de çeşitlerine yöreden derlenen bilgiler üzerinden değinilmiştir. Yabani bitkiler başlığı altında Giresun ilinde yetişen çok sayıda yabani bitkiyle ilgili halk bilimi üzerinden bilgiler verilmiştir. Ağaçlar başlığı altında ağaç isimleri verilerek bu başlıklar altında ağaçlarla ilgili halk bilimi unsurlarına değinilmiştir. Mantarlar başlığı altında Giresun ilinde yetişen mantar türleri halk bilimi açısından incelenmiştir (Çalış, 2019).

Ergin Altunsabak'ın 2022 yılında kabul edilen *Tarım ve Hayvancılığa Bağlı Geleneksel Bilgi Sistemleri: Kars İli Örneği* adlı doktora tezinde Kars ilinde tarım ve hayvancılık etrafında gelişen geleneksel bilgi sistemleri detaylı şekilde değerlendirilmiştir (Altunsabak, 2022).

2.2. Trabzon Tarım Kültürüyle İlgili Literatürün Değerlendirilmesi

Trabzon iliyle ilgili bugüne kadar farklı disiplinlerde çok sayıda çalışma yapılmıştır.[1] Trabzon ili, farklı bilim dallarında araştırmacılar tarafından yapılan araştırmalarla incelenmiştir. Trabzon'un tarım kültürünü halk bilimi açısından inceleyen geniş kapsamlı bir tez çalışması yapılmamıştır. Ancak Trabzon iliyle ilgili yapılmış araştırmalar içerisinde tarım kültürüyle ilgili bilgilerin yer aldığı çalışmalar bulunmaktadır.

Seyahatnameler/ Fragmanlar

1400'lü yılların başında Trabzon ilini ziyaret eden Ruy Gonzales de Clavijo'nun eserinde araştırma sahamızdaki tarımsal faaliyetlerle ilgili bilgileri bulmak mümkündür (Clavijo, 1993).

Trabzon ilini ziyaret eden seyyahların yayınladıkları seyahatnamelerde Trabzon ilinin tarım kültürüne ilişkin bilgiler bulunur. 1598 yılında yayımlanan Âşık Mehmed'in *Menâzırü'l- Avâlim* adlı eserinde tarım kültürü açısından değerlendirilebilecek Trabzon ilindeki bitki çeşitliğiyle ilgili bilgiler bulunmaktadır. Yetişen meyveler hakkında bilgiler verilmektedir (Âşık Mehmed, 2007).

17. yüzyılda Trabzon'a gelen Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde Trabzon'un tarım kültürüne dair gözlemlerde bulunur. Trabzon'da armut, elma, kiraz, üzüm, incir, limon, turunç, zeytin, hurma gibi meyvelerin çeşitliliğinden övgüyle bahsedilir. Şana fındığı, üzüm bağcılığı, zeytin tarımı kapsamlı olarak anlatılır. Çeşitli ağaç türleri hakkında bilgi verilir (Dağlı ve Kahraman, 2008: 97-117).

1817-1819 yıllarını kapsayan dönemde *Karadeniz Kıyıları ve Tarihi Coğrafyası* adlı eseri yazan P. Minas Bıjışkyan'ın eserinde bölgenin tarım kültürüyle ilgili bilgiler de bulunur. Akçaabat ilçesinde bağcılık, tütün, zeytin tarımına dikkat çekilir. Maçka ilçesindeki keten üretimine değinilir. Sürmene'de iplik ve kenevir çıktığından bahsedilir. Kovata limanından fındık yüklendiği anlatılır (Bıjışkyan, 1969:40- 60).

1830'lu yıllarda Trabzon'u ziyaret eden Eli Smith Trabzon'da iklim şartlarından dolayı Trabzon'da zeytin, üzüm, incir, limon yetiştiğini anlatmaktadır (Alşan ve Duran, 2017: 55). Üç yıl sonra Trabzon'a gelen Hamilton Trabzon ikliminden bahsederek incir ve üzümün ekim ve kasım ayından önce olgunlaşmadığına değinir (Yılmaz, 2006: 25). Victor Fontanier, *Doğuya Seyahat* adlı eserinde 1830'lu yılların Trabzon'u hakkında bilgi verirken tarımla ilgili konulara da yer verir.

[1] Burada Trabzon ilinin tarım kültürüne ilgilendiren bütün çalışmaların değerlendirilmesi çok geniş kapsamlı başka bir araştırmanın konusu olabileceğinden bu bölümde yapılan araştırmaların bir kısmıyla ilgili değerlendirme yapılacaktır.

Trabzon'un ılıman iklimi ve bu iklimde yetişen limon, zeytin, üzüm, mısır üretimine dikkat çeker (Fontanier, 2015: 136-139).

Jakob Phılıp Fallmerayer, 1840 yılında bölgeyi ziyaret etmiştir. Yayımladığı *Doğudan Fragmanlar* adlı eserinde bölgenin bitki örtüsü, botanik özellikleri hakkında detaylı bilgiler yer almaktadır. Bölgede yetişen ağaçlar, bitkiler, tarım ürünleriyle ilgili izlenimlere yer verilmektedir (Fallmerayer, 2002: 113-119).

1843 yılında bölgeyi ziyaret eden Alman seyyah Karl Koch, bölgenin tarım kültürü, ağaçlar ve yetişen bilgiler hakkında önemli bilgiler verir. Trabzon yöresinin botanik yönüne değinir (Aydın, 2000: 408-422). 1850-1851 yılları sırasında Türkiye'yi ziyaret eden Frederick Walpole'nin eserinde Trabzon tarımıyla ilgili bilgiler bulmak mümkündür (Yılmaz, 2007: 449).

Theophile Deyrolle, 1869 yılında Trabzon'dan Erzurum'a seyahate çıkmıştır. Deniz kenarındaki evlerin yanında portakal ve zeytin ağaçları olduğunu belirtmiştir. Polathane (Akçaabat) çevresinde mısır, arpa, buğdayın bolluğundan bahsetmiştir. Tütün ve fındığa değinmiştir. Hamsiköy civarında mısır ve hububat tarımı yapıldığını anlatmıştır (Deyrolle: t.y.: 10, 22, 44, 45).

Şâkir Şevket'in 1877 yılında yayımlanan *Trabzon Tarihi* adlı eserinde Trabzon'un tarım kültürüyle ilgili bilgilere yer verilmiştir. Trabzon'da mısır, buğday, arpa, hıyar, kavun, karpuz yetiştiğini anlatmıştır. Yeni Cuma'da yetişen kavundan bahsetmiştir. Akçaabat sahasında yapılan tütün tarımıyla ilgili detaylar verip tütün çeşitlerini açıklamıştır. Keten hakkında bilgi vermiştir (Şâkir Şevket, 2001: 61-62).

1999 yılında Veysel Usta tarafından yayımlanan *Anabasis'ten Atatürk'e Seyahatnamelerde Trabzon* adlı eserde tarihi süreç içerisinde Trabzon'u ziyaret eden çok sayıda seyyahın eserine yer verilmiştir. Çalışma içerisinde bulunan seyahatnamelerde tarımla ilgili bilgileri bulmak mümkündür (Usta, 1999).

2017 yılında M. Hakan Alşan ve Zafer Duran, tarafından hazırlanan *Trabzon Seyahatnamesi* adlı eserde 40 seyyahın seyahatnamesindeki Trabzon iliyle ilgili değerlendirmelerine yer verilmiştir. Bu seyahatnameler içerisinde yer alan fragmanlarda tarımla ilgili bölümler bulmak mümkündür (Alşan ve Duran, 2017).

Antony Bryer ve David Winfield tarafından 1984 yılında yayımlanan *Karadeniz'in Orta Çağ Dönemi Eserleri ve Topoğrafyası* adlı eserin içerisinde Trabzon yöresinde yapılmış tarımsal faaliyetlere yönelik bilgiler de bulunur (Bryer ve Winfield, 2020).

Salnameler

Trabzon Vilayeti Salnamelerinde Trabzon ilindeki tarım kültürüyle ilgili bulmak mümkündür. 1869- 1904 yılları arasında her yıl yayınlanan salnameler Trabzon iliyle ilgili pek çok disipline bilgi sunduğu gibi tarım kültürüyle ilgili bilgiler açısından da oldukça zengindir. Salname içerisinde Trabzon ilinde yetiştirilen tarım ürünleriyle ilgili bilgiler, tarım ürünlerinin ziraatin nasıl yapılması gerektiğiyle ilgili yazılar salnameler içerisinde yer almaktadır (Trabzon Vilayeti Salnamesi, 1869-1904)

Kitaplar

1913 yılında Abdülvahap Hayri tarafından yazılan *İktisadî Trabzon- İktisadî Nokta-i Nazardan Trabzon'un Vaziyeti Hâzırası ve İstikbali* adlı eserde Trabzon ilinde yürütülen tarım ürünleriyle ilgili bilgiler bulunmaktadır. Trabzon vilayetinde üretilen bakliyat, tütün, fındık, meyvecilik (kestane, ceviz, elma, armut, portakal, limon, incir, üzüm) gibi tarım ürünlerinin üretimiyle ilgili bilgiler verilmektedir (Abdülvahap Hayri, 2008: 47-83).

1915 yılında Nişan Antreasyan tarafından *Fındık Ziraati ve Ticareti* adlı eser yayınlanmıştır. Bu çalışmada fındığın zirai faaliyetleri ve ticareti üzerinde durulmuştur. Fındık tarımıyla ilgili hazırlanmış kapsamlı bir eserdir (Antreasyan, 2015).

1937 yılında Mirza Gökgöl tarafından hazırlanan *Doğu- Karadeniz Bölgesinde Bir Araştırma Gezisi* adlı çalışmada Doğu Karadeniz sahasında yetişen (mısır, soya, fasulye, patates, pirinç, tütün, kendir, süpürge, diğer bitkilerin tarımı hakkında sahada yapılan gözlemler sonucunda bilgi verilir. Soğan, sarımsak, kara lahana, yer elması, yer fıstığı, turfanda sebze, çay, narenciye, yaş meyve, üzüm, fındık gibi tarım ürünlerinin tarımıyla ilgili değerlendirmelerde bulunulur (Gökgöl, 1937: 3-75).

1939 yılında Şevket Raşit Hatipoğlu tarafından hazırlanan *Türkiye'de Çay İktisadiyatı* adlı eserde çay tarımının 1939 yılına kadar gelen sürecine değinilmiştir. Çay tarımının tarihi ayrıntılı bir şekilde anlatılmıştır. Çay yetiştirmek için gösterilen çabaların üzerinde durulmuştur (Hatipoğlu, 1939: 12- 28). 1940 yılında Kazım Bulutay tarafından yazılan *Trabzon'da Tarla Ziraati* adlı eserde Trabzon'da tarla ziraatinin nasıl yapılması gerektiğiyle ilgili ayrıntılı bilgiler verilmektedir (Bulutay, 1940).

Bilal Aziz Yanıkoğlu tarafından hazırlanan *Trabzon ve Havalisinde Toplanmış Folklor Malzemesi* adlı eserde tarım kültürüyle ilgili türkü, mani, bilmece örneklerine rastlanır (Yanıkoğlu, 1943).

Kemal Peker, fındıkla ilgili çok sayıda eser hazırlamıştır. 1945 yılında *İşte İktisadi Trabzon ve Fındık* adlı çalışmasını yayımlamıştır. Bu eser içerisinde Trabzon tarihi hakkında bilgi verildikten sonra Trabzon'daki fındık ticaretiyle ilgili bilgiler verilmiştir (Peker, 1945). Kemal Peker'in, 1947-1948 yılında yayımlanan *Fındık Tarihçe, Tarım, Kültür, Ticaret, İstihlâk Bakımlarından* adlı kitabı, fındık konusunda hazırlanmış kapsamlı bir araştırmadır. Eserin ilk bölümünde *Tarih Boyunca Fındık* başlığı altında tarihi kaynaklarda fındıkla ilgili geçen bahisler incelenmiştir. Diğer bölümlerde de fındığın tarımı, ticaretiyle ilgili bilgilere yer verilir. Fındıkla ilgili başvuru kaynaklarından biridir (Peker, 1947-1948). Kemal Peker'in 1950 yılında yayımlanan *Fındık Bilgisi* adlı çalışmasının ilk bölümünde fındık bitkisinin özellikleri hakkında bilgi verilmektedir. İkinci bölümde fındık tarımı ve yetiştirme şartlarınının üzerinde durulmaktadır. Üçüncü bölümde fındık ekonomisine değinilmektedir. Dördüncü bölümde fındığın işletilmesine fabrikasyon konusuna yer verilir. Beşinci bölümde milli gelir bakımından fındığın yeri değerlendirilmiştir (Peker, 1950). Kemal Peker'in 1952 yılında yayımlanan *Fındıktan Yapılan Pastalar, Dondurmalar, Çeşitli Tatlılar* adlı eserde fındıkla ilgili yapılan pasta, dondurma, çeşitli tatlılar tarifleriyle birlikte anlatılır (Peker, 1952). Kemal Peker'in 1955 yılında yayımladığı *Fındıkname* adlı eseri içerisinde fındıkla ilgili mani, türkü, ninni, atasözü, tekerleme gibi halk edebiyatı ürünleri bulunur. Fındıkla ilgili halk edebiyatının tespiti açısından temel eserlerden biridir (Peker, 1955). Kemal Peker tarafından 1962 yılında yayımlanan *Kemal Atatürk ve Fındık* adlı çalışmada Mustafa Kemal Atatürk'ün fındık konusundaki düşünceleri yer almaktadır (Peker, 1962).

1946 yılında Ahmet Caferoğlu tarafından *Kuzeydoğu İllerimiz Ağızlarından Toplamalar Ordu, Giresun, Trabzon, Rize ve Yöresi Ağızları* adlı çalışma yayımlanmıştır. Çalışma içerisinde araştırma sahasından derlenen tarım kültürü konusuyla ilgili türkü, mani, bilmece, kelime örnekleri yer almaktadır. Eserde verilen sözlü edebiyat örnekleri tarım kültürüyle ilgilidir (Caferoğlu, 1994).

Trabzon ili Akçaabat ili ve çevresinin muhacirlik hatıralarını (1914-1918) yazan Muzaffer Lermioğlu, 1949 yılında yayımladığı kitabında Akçaabat ve çevresinde yürütülen tarım ve hayvancılık faaliyetleriyle ilgili bilgiler vermiştir. Tarım faaliyetlerini tütün, fasulye, mısır, patates, zeytin, buğday, arpa, kendir başlıklarıyla ayrıntılı olarak değerlendirmiştir. 20. yüzyılın ilk yarısında Trabzon ilinde gerçekleştirilen tarım ve hayvancılık faaliyetlerini değerlendirmek açısından önemlidir (Lermioğlu, 2011: 33-45).

1950 yılında Suphi Arif Özkurt tarafından yayımlanan *Fındık (ekimi, bakımı, fındıklara zarar veren böcekler, mücadelesi, tedavisi ve fındığın ekonomideki durumu)*, adlı kitap içerisinde fındığın ekim süreçleri, bakımı, fındıkla ilgili zararlılar, fındığın ekonomideki yeri hakkında bilgi verilmektedir (Özkurt, 1950).

1961 yılında Selim Kurnaz tarafından yayımlanan *Tütüne Övgü* adlı çalışmada tütünle ilgili çeşitli yazılara yer verilir. Tütünle ilgili halk edebiyatı ürünleri eser içerisinde yer alır. Tütünle ilgili

fıkralar, şiirler, maniler, bilmeceler, atasözleri, rüya tabirleri eserin içerisinde bulunmaktadır. Ayrıca tütünden yapılan ilaçlar ve tütünün faydaları başlığıyla halk bilgisi konuları da eserde görülür (Kurnaz, 1961).

Kurt Reinhard ve Ursula Reinhard 1963 yılında Ünye ilçesiyle Hopa'ya kadar uzanan kıyı şeridinde topladıkları türküleri sınıflandırarak yayımlamıştır. Derlenen türküler içerisinde tarım kültürüyle alakalı hasat türküleri de bulunmaktadır (Reinhard, 1968).

1963 yılında Fikri Arıkan tarafından yayımlanan *Fındık Ziraatinin Gelişme İmkânları* adlı eserde *Fındığın Sistematikteki Yeri ve Türleri, Fındığın Biyolojisi, Fındığın Ekolojisi, Fındığın Yetiştirme Tekniği, Fındığın Kıymetlendirilmesi, Ekonomik Bakımdan Fındık* konuları üzerinde durulur (Arıkan, 1963).

1964 yılında Said Bilal Çakıroğlu tarafından hazırlanan *Tarihi Ekonomik Sosyal Yönleriyle Trabzon* adlı eser içerisinde Trabzon'da yetişen tarım ürünleriyle ilgili detaylı bilgiler bulunmaktadır. Trabzon ziraati hakkında bilgi verilir. Fındık, tütün, çay bitkileriyle ilgili kapsamlı değerlendirmeler eser içerisinde yer alır (Çakıroğlu, 1964: 24-65).

Mevlüt Kinez, 1966 yılında yayımladığı *Çay Ziraatı* adlı eserde Türkiye'deki çay ziraati üzerinde durulmaktadır (Kinez, 1966). Gültekin Çelebioğlu tarafından 1969 yılında yayımlanan *Çay Bitkisinde Bugünün Meseleleri* adlı çalışmada çay bitkisinde yapılan uygulamalarla ilgili kapsamlı bilgiler bulunur (Çelebioğlu, 1969).

1969 yılında Çağlar Genç tarafından *Fındığın Gübrelemesi* adlı bir çalışma yayınlanmıştır (Genç, 1969). Çağlar Genç, 1974 yılında fındığın yetiştirilme süreçlerini anlatan *Fındık Yetiştiriciliği* adlı bir eser yayınlamıştır (Genç, 1974).

1974 yılında hazırlanan *Cumhuriyet'in 50. Yılında Trabzon İl Yıllığı* adlı eser içerisinde Trabzon ilinde yetiştirilen tarım ürünleriyle ilgili verileri bulmak mümkündür (Cumhuriyetin 50. Yılında 1973 Trabzon İl Yıllığı, 1974: 230-251).

1976 yılında İsmet Zeki Eyüboğlu tarafından hazırlanan *Karadeniz Aşk Türküleri* adlı eserde tarım ürünleriyle ilgili türküler de bulunmaktadır (Eyüboğlu, 2008).

1977 yılında Cenani Gürbüz, tarafından hazırlanan *Elma Ziraatı ve Türkiye'de Elma Çeşitleri* adlı kitap içerisinde Trabzon ilinde yetişen elma türlerine de yer verilmiştir (Gürbüz, 1977).

1983 yılında Altay Yiğit tarafından yayımlanan Çaykara ve Folkloru adlı çalışmada Çaykara ilçesi folkloruyla ilgili bilgiler bulunmaktadır. Atma türkü, mani, türküler içerisinde tarım ürünleriyle

ilgili türküler de yer alır (Yiğit, 1983). 1985 yılında Tuncer Gülensoy tarafından hazırlanan *Trabzon Yöresi Türküleri* adlı eserde tarım ürünleriyle ilgili türkü metinleri de bulunmaktadır (Gülensoy, 1985).

1989 yılında Kudret Emiroğlu tarafından hazırlanan *Trabzon- Maçka Etimoloji Sözlüğü* adlı çalışma Trabzon- Maçka ilçesi ve çevresinin etimolojik varlığını içeren kapsamlı bir eserdir. Bu eser içerisinde tarım kültürüyle ilgili söz varlığını bulmak mümkündür (Emiroğlu, 1989). 1989 yılında Pirağa Uzun tarafından yayımlanan *Her Yönüyle İlimiz Trabzon* adlı eser içerisinde Trabzon'da yetiştirilen tarım ürünleriyle ilgili bilgiler de vardır (Uzun, 1989: 59-77).

1990 yılında Mehmet Bilgin ve Ömer Yıldırım tarafından hazırlanan *Sürmene* adlı kitap içerisinde Sürmene ilçesinin tarım kültürüne yer verilmiştir. Bölgedeki tarımın tarihine ve bölgede yetişen tarım ürünleriyle bilgiler bulunmaktadır. Sebzecilik ve meyvecilik faaliyetleri hakkında detaylar eser içerisinde değerlendirilmiştir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 503-520).

Türkiye Halk Ağzından Derleme Sözlüğü adlı çalışma içerisinde Trabzon'dan derlenmiş tarım kültürüyle ilgili kelimeleri bulmak mümkündür (Derleme Sözlüğü, 1993).

Volkan Canalioğlu tarafından hazırlanan *Trabzon Gelenek ve Görenekleri* adlı çalışma içerisinde tarım kültürüyle ilgili türkü, mani, bilmece, atasözü, deyim, alkış, kargış gibi sözlü edebiyat örnekleri bulunur (Canalioğlu, 1997). İsmet Zeki Eyüboğlu'nun *Anadolu İlaçları* adlı eserinde Anadolu'nun farklı yörelerinde ve Maçka ilçesinde bizzat Eyüboğlu'nun gözlemlerine dayananan halk ilaçları, tedavi yöntemleri bulunmaktadır (Eyüboğlu, 1998a).

1996 yılında hazırlanan *Her Yönüyle Araklı* adlı eser içerisinde Araklı ilçesinde yapılan tarımsal faaliyetlere yönelik bilgileri bulmak mümkündür (Durmuş vd., 1996: 51-189).

Asım Zihnioğlu tarafından 1998 yılında yayımlanan *Bir Yeşilin Peşinde* adlı kitap içerisinde çay tarımının bölgedeki gelişimi hakkında tarihi bilgiler yer alır (Zihnioğlu, 1998).

Ali Çelik tarafından hazırlanan *Şalpazarı Çepni Kültürü* (Çelik, 1999) adlı çalışma içerisinde sözlü edebiyat ürünleri ve maddi kültürle ilgili halk edebiyatı ürünleri içerisinde tarım kültürüyle ilgili bilgiler bulunmaktadır. Eserin sonunda yörede yetişen armut, elma, erik, dut, kiraz gibi meyvelerin çeşitlerinin liste şeklinde verildiği yer vardır (Çelik, 1999), *Çaykara Halk Kültürü* adlı çalışma içerisinde halk kültürüyle ilgili verilen bilgilerde tarım kültürünü ilişkin veriler de bulunur (Çelik, 2005b). 2005 yılında Ali Çelik tarafından *Manilerimiz ve Trabzon Manileri* adlı eser yayınlanmıştır. Eser içerisinde Trabzon ilinden derlenmiş maniler yer alır. Maniler incelendiğinde manilerin büyük bir bölümünün tarım ürünleri, meyve ve sebzeler, tarım araçlarıyla ilgili olduğu görülmektedir (Çelik, 2005a).

2001 yılında Abdullah Gülay tarafından hazırlanan *Ağasar Çepni Kültürü: Geyikli* adlı çalışması içerisinde Şalpazarı ilçesi Geyikli yöresindeki tarımsal faaliyetlerle ilgili önemli bilgiler yer alır. Armut, elma, kiraz, fındık, fasulye gibi meyve ve sebzelerin çeşitleri liste halinde verilir. Çalışmanın içerisinde tarım kültürüyle alakalı konular da vardır (Gülay, 2001).

2002 yılında yayımlanan, M. Hanefi Bostan'ın *XV- XVI. Asırlarda Trabzon Sancağında Sosyal ve İktisadi Hayat* adlı eserinde 15. ve 16. asırlardaki Trabzon'da yetiştirilen tarım ürünleriyle ilgili kapsamlı bilgilere ulaşmak mümkündür. Hububat ve bakliyat üretimi, bağcılık ve meyvecilik, keten üretimi ve değirmencilik başlıkları altında tarım ürünleriyle ilgili veriler yer almaktadır (Bostan, 2002).

2004 yılında Ali Göreci tarafından hazırlanan *Fındık Kültürü* adlı çalışmada (türkü, bilmece, ninni, tekerleme, mani, atasözü, deyim, fıkra) gibi sözlü edebiyat ürünlerinde fındıkla ilgili örneklere yer verilmiştir. Halk inanmalarında, halk hekimliğinde, halk mutfağında fındık konularına değinilmiştir (Göreci, 2004).

2005 yılında Murat Taşkın tarafından hazırlanan *Geçmişten Günümüze Fındık* adlı eser fındıkla ilgili hazırlanmış kapsamlı bir çalışmadır. Eserde fındığın tarihçesi, üretimi, ticareti, fındık çeşitleri, fındıktan yapılan yemekler, fındık istatistikleri, fındıkla ilgili yayınlar, fındıkla ilgili kuruluşlar, hakkında ve fındıkla ilgili diğer konularda ayrıntılı şekilde bilgi verilir (Taşkın, 2005).

2005 yılında Hasan Hüsnü Durgun, İsmail Sarı, Orhan Durgun tarafından hazırlanan ve farklı yazarların makaleleriyle oluşturulan *Çaykara- Dernekpazarı* adlı eserde Çaykara- Dernekpazarı yörelerindeki tarım kültürüyle ilgili bilgiler de bulunur (Durgun vd., 2005). Hasan Hüsnü Durgun, *Yürek Çarpıntıları Türküler- Destanlar- Ağıtlar, Geçmişten Geleceğe Çaykara Dernekpazarı* adlı kitap bölümünde yöreden derlenmiş türkü, destan, ağıt metinlerine yer vermiştir. Bu metinler içerisinde tarımla ilgili olanlar da bulunmaktadır (Durgun, 2005a).

2006 yılında Necati Demir tarafından hazırlananan *Trabzon ve Yöresi Ağızları I- II- III* adlı çalışmada tarım kültürüyle ilgili söz varlığını içeren kelimeleri bulmak mümkündür (Demir, 2006).

Mustafa Duman tarafından yapılan çalışmalar içerisinde Trabzon yöresi tarım kültürüyle ilgili bilgiler vardır. 2004 yılında Mustafa Duman'ın yayımladığı *Kemençemin Telleri* adlı eser içerisinde yer alan türkülerde tarım ürünleriyle ilgili türküler bulmak mümkündür (Duman, 2004a). 2005 yılında Mustafa Duman tarafından *"Çay Kitabı"* adlı eser yayınlanmıştır. Çalışmada *çay bitkisi, çayın tarihçesi, Türkiye'de çay, Türkiye'de çay kültürü, Türk halk edebiyatında çay, çay ile ilgili araçlar, mutfak*, sağlık, inançlar gibi başlıklarla çay kültürünü tarihi belgeler ışığında kapsamlı bir şekilde incelemiştir. Mustafa Duman'ın çalışması içerisinde yer alan *Türk Halk Edebiyatında Çay* adlı bölüm halk bilimi disiplini açısından oldukça önemlidir (Duman, 2005).

Fındık konusunda Mustafa Duman tarafından önemli araştırmalar yapılmıştır. 2008 yılında yayımlanan *Fındık Kitabı* adlı çalışması fındıkla ilgili geniş kapsamlı bir çalışmadır. Çalışmanın *botanik* başlıklı bölümünde fındık türleri ve Türk fındık çeşitlerinden bahsedilmiştir. *Tarihçe* başlıklı bölümde tarihi kaynaklarda fındıkla ilgili yer alan bilgiler derlenmiştir. Kaynakların adı verilerek içerisinde fındıkla ilgili olan bölümler aktarılmıştır. *Türk Edebiyatında Fındık* başlıklı bölümde atasözü, mani, türkü, ninni, bilmece, fıkra, tekerleme gibi sözlü edebiyat ürünlerinde fındıkla ilgili örneklere yer verilmiştir. Türk edebiyatında şair ve yazarların eserlerindeki fındıkla ilgili bahisler esere aktarılmıştır. *Türk Folklorunda Fındık* başlığı altında fındıkla ilgili inanmalara, fındıkla ilgili oyunlara, halk hekimliğinde fındık ve folklorla ilgili diğer konulara değinilmiştir. *Türk Mutfağında Fındık* başlıklı bölümde fındığın mutfak kültüründeki yeri üzerinde durulmuştur. *Fındık Etnografyası* adlı bölümde fındık tarımında kullanılan etnografik ürünler incelenmiştir. *Türk dilinde, argosunda, deyimlerinde fındık* başlığında *fındık sözlüğü, argoda fındık, deyimlerde fındık* konuları değerlendirilmiştir (Duman, 2008).

2008 yılında Mustafa Reşat Sümerkan tarafından hazırlanan *Trabzon Yöresi Geleneksel El Sanatları* adlı eser Trabzon yöresinin geleneksel el sanatları üzerine yapılmış kapsamlı bir araştırmadır. Eser içerisinde ağaç işleri bölümünde ağaçlardan yapılan el sanatı ürünleri tarım kültürü açısından değerlendirilebilir. Ayrıca çalışma içerisinde bazı tarım ürünlerinin yapımına ilişkin bilgiler bulunmaktadır (Sümerkan, 2008). 2011 yılında Mustafa Reşat Sümerkan, tarafından yayımlanan *Trabzon'un Yaşlı Bakkalı Mumhaneönü* adlı kitap içerisinde Mumhaneönü anılarından bahsedilirken tarım ürünleriyle ilgili bilgiler de verilir (Sümerkan, 2011).

Mustafa Duman, 2009 yılında yayımladığı *Fındık Serdim Harmana* adlı eserinde fındık kültürü çalışmaları açısından önemli bir yer taşır. Çalışmada, *Fındık, Türleri ve Özellikleri, Türkiye'de Fındık Üretimi, Fındığın İşlenmesi, Tüketimi ve İhracı, Fındığın Kısa Tarihi* (*Antikçağ'da Fındık, Ortaçağ'da Fındık, Osmanlılar Döneminde Fındık, Günümüzde Fındık*), *Türkiye'nin Fındık Kentleri, Türk Kültüründe Fındık, Gelenek, Âdet ve İnanmalarda Fındık, Geleneksel ve Çağdaş Tıpta Fındık, Beslenmede Fındık* başlıklarıyla fındık kültür ayrıntılı bir şekilde değerlendirilmiştir (Duman, 2009).

Mustafa Duman'ın 2011 yılında yayımladığı *Trabzon Halk Kültürü* adlı eserinde tarım kültürüyle ilgili bilgiler yer almaktadır. Eser içerisindeki halk kültürü ürünlerinde tarım ürünleriyle ilgili olanlar da bulunmaktadır. Türkü, mani, destan, ağıt, efsane, masal, atasözü, tekerleme, bilmece gibi sözlü edebiyat ürünlerinde tarım ürünleriyle ilgili örnekleri bulmak mümkündür (Duman, 2011). *Bir Bardak Çayın Kısa Tarihi, Türk Halk Kültüründe Tütün* başlıklarında çay ve tütün bitkisiyle ayrıntılı bilgiler verilmiştir. *Trabzon Geleneksel Mutfak Kültürü* başlığında tarım ürünlerinden ve bitkilerden yapılan yemekler bulunmaktadır. Bu bölümde tarım kültürüyle ilgili önemli bilgiler dikkati çekmektedir (Duman, 2011).

Tevfik Vural Ciravoğlu'nun *Trabzon Folkloru Gelenekler ve Halk Edebiyatı Örnekleri* adlı kitabında tarım ürünleriyle ilgili türkü, bilmece, mani, tekerleme örnekleri yer almaktadır (Ciravoğlu, 2009). Haydar Gedikoğlu tarafından hazırlanan *Trabzon Folkloru* adlı eser içerisinde bulunan halk edebiyatı örneklerinde tarım kültürüyle ilgiler bilgiler bulunmaktadır (Gedikoğlu, 2016).

2010 yılında Hasan Kalyoncu tarafından hazırlanan *Tonya* adlı çalışma içerisinde Tonya iliyle ilgili bilgiler verilirken tarım kültürüyle alakalı bilgiler de yer almaktadır (Kalyoncu, 2010).

2012 yılında Kemalettin Kuzucu tarafından yayımlanan *Bin Yılın Çayı Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü* adlı kitapta Osmanlı dönemindeki çay kültürü incelenmiştir. Eserde, *Çayın Osmanlı Devleti'ne Girişi ve Yaygınlaşması* adlı bölümde çayın Osmanlı Devleti'ne giriş süreçleri tarihi kaynaklar üzerinden ayrıntılı bir şekilde değerlendirilmiştir. Eserin ikinci bölümünde *Memâlik-i Şâhâne'de Çay Yetiştirmek* başlığıyla çay tarımının gelişim süreçleri hakkında bilgi verilmiştir. Bu bölümde özellikle araştırma sahamızdaki çay tarımının başlangıcıyla ilgili tarihi kaynakların üzerinden kapsamlı bir inceleme bulunmaktadır. Eser, Türk çay kültürü ve tarihi araştırmaları açısından çok kapsamlı bir şekilde hazırlanmış temel bir kaynaktır (Kuzucu, 2012).

Murat Taşkın, tarafından hazırlanan *Trabzon Ticaret Borsası Tarihi 1926-2013* adlı çalışma içerisinde Trabzon ili tarım kültürüyle ilgili bilgileri bulmak mümkündür. Özellikle fındık tarımıyla ilgili hazırlanan tarihi fındık raporları, fındık rekolte oranları, fındık tarımıyla ilgili bilgiler eserde yer almaktadır (TTBT, 2013).

Haydar Gedikoğlu tarafından hazırlanan *Akçaabat Folkloru* (Gedikoğlu, 2012), *Trabzon Folkloru* (Gedikoğlu, 2016) adlı eserlerde Trabzon tarım kültürüne ilişkin konular içerisine girebilecek bilgiler bulunabilir.

2015 yılında Muzaffer Başkaya tarafından yayımlanan *Cumhuriyetin İlk Yıllarında Trabzon'da Ekonomik Hayat* adlı çalışmada tütün, fındık, mısır, fasulye, patates, meyvecilik gibi Trabzon tarım kültürünü içeren konulara yer verilmiştir (Başkaya, 2015).

2016 yılında Ayhan Yüksel ve Okan Yeşilot tarafından hazırlanan *Giresun'da Fındık ve Fındık Borsası'nın Tarihçesi* adlı çalışmada fındık üretiminin merkez alanlarından biri olan Giresun ilinin fındıkla ilgili varlığı incelenmektedir. Fındığın tarihiyle ilgili yapılmış kapsamlı bir çalışmadır. Fındık araştırmalarıyla ilgili başvuru kaynaklarından biridir (Yüksel ve Yeşilot, 2016).

2017 yılında İbrahim Tuncer tarafından yayımlanan *Yaşantısı ve Ananeleriyle Çaykara* adlı çalışma içerisinde tarım kültürüyle ilişkili konularda bulunmaktadır. Tarım araç ve gereçleriyle alakalı bölümde çok sayıda araç ve gerece yer verilmiştir (Tuncer, 2017). İbrahim Tuncer'in 2019

yılında yayımladığı *Çaykara Kültürü* adlı çalışmada da *Tarımcılık* başlıklı bir bölüm yer alır (Tuncer, 2019).

2018 yılında Mustafa Açа tarafından yayımlanan *Dağların Efendileri* adlı çalışmada Doğu Karadeniz bölgesi çobanlık ve hayvancılık kültürü incelenmiştir. Bu çalışma içerisinde tarım kültürünü ilgilendiren bilgiler bulunur. *Geleneksel Botanik Bilgisinin Mesleki Temsilleri* adlı bölümde bitki türleriyle ilgili bilgiler verilmektedir (Aça, 2018).

2020 yılında Zehra Topal tarafından hazırlanan *Akçaabat'ın Kadim Yerleşkesi Kordyle 1461-2020* adlı eser içerisinde Akçaabat- Kordyle- Mersin çevresindeki tarımsal faaliyetlerle ilgili bilgilere ulaşılabilir (Topal, 2020).

2020 yılında Mehmet Şimşek ve Mehmet Akif Şen tarafından yayımlanan *Lazut (Yenidünya'dan Karadeniz'e Mısırın Öyküsü)* adlı çalışmada Doğu Karadeniz Bölgesi'nin en önemli tarım ürünlerinden biri olan mısır etrafındaki kültür incelenir. *Karadeniz'de Mısır Tarımı*, *Karadeniz'de Mısırın Una Dönüş Öyküsü*, *Karadeniz Sofrasında Mısırın Yeri*, *Karadeniz Kültüründe Mısırın Yeri* başlıklarıyla mısır etrafında oluşan kültür değerlendirilmiştir (Şimşek ve Şen, 2020).

2021 yılında Mehmet Akif Korkmaz ve Berk Kaya tarafından hazırlanan *Giresun Fındık Ekonomisi* adlı eser Giresun ilinin fındık ekonomisini kapsamlı bir şekilde ortaya koyan bir çalışmadır (Korkmaz ve Kaya, 2021).

2022 yılında Şenel Öztürk, Engin Öztürk, Ömür Duyar tarafından hazırlanan *Uygulamalı Fındık Rehberi* adlı eserde fındık tarımı ayrıntılı bir şekilde anlatılmaktadır. Fındık tarımı konusunda kapsamlı bir araştırmadır. Fındık tarımıyla ilgili bütün süreçlere eser içinde yer verilmiştir. (Öztürk vd., 2022).

2023 yılında Mehmet Akif Korkmaz tarafından yayımlanan *Karadeniz'de Fındık Kültürü* adlı çalışma, fındık kültürüyle ilgili hazırlanmış kapsamlı bir eserdir. Çalışmada fındıkla ilgili türkü ve destan metinleri bulunmaktadır (Korkmaz, 2023).

Tezler

1994 yılında Asuman Yazıcıoğlu tarafından hazırlanan *Trabzon Yöresinin Geleneksel Halk İlacı Olarak Kullanılan Bitkileri* adlı yüksek lisans tezinde Trabzon yöresinde yetişen çok sayıda bitkinin halk ilacı olarak kullanılışının örnekleri verilmektedir. Bu bitkiler üzerine sahadan derlenmiş kapsamlı bilgiler yer almaktadır (Yazıcıoğlu, 1994).

Abdullah Pural'ın 1995 yılında kabul edilen *Trabzon'un Tarihi Coğrafyası* adlı yüksek lisans tezinde tarım başlıklı bir bölüm bulunur. Bu bölümde Trabzon ilindeki tütün, çay, mısır, fındığa dayalı tarım potansiyelinin değerlendirilmesine yönelik bir vurgu yapılmaktadır. Trabzon'un gelişmesinde tarımın önemli olduğuna dikkat çekilmektedir (Pural, 1995: 46-49).

1996 yılında Yahya Kadıoğlu tarafından hazırlanan *Vakfıkebir'de Çay Tarımının Coğrafi Esasları* adlı yüksek lisans tezinde Vakfıkebir ilçesindeki çay tarımı coğrafi özellikler dikkate alınarak ayrıntılı şekilde incelenir. Çay tarımının bölgedeki fiziki coğrafya özellikleri, çay tarımının beşeri esasları, Vakfıkebir'de çay tarımının ekonomik sonuçları üzerinde durulur (Kadıoğlu, 1996).

1998 yılında Mehmet Akpınar tarafından yayımlanan *Reji İdaresi 1908-1925* adlı yüksek lisans tezinde Reji'nin yaptığı uygulamalar, bölgedeki tütün üreticisinin durumuyla ilgili kapsamlı bilgileri bulmak mümkündür. Rejiyle- tütün üreticisi- tütün kaçakçıları arasında yaşanan mücadeleler anlatılmaktadır (Akpınar, 1998).

1998 yılında Neşe Işık tarafından hazırlanan *Doğu Karadeniz Efsanelerini Derleme ve Araştırma (Trabzon, Rize ve Artvin Efsaneleri)* adlı tez çalışmasında Doğu Karadeniz'den derlenmiş efsane metinlerine yer verilmektedir. Bu efsaneler içerisinde bitkilerle ilgili efsaneler de bulunur (Işık,1998).

Olgun Köse'nin 2001 yılında kabul edilen *Trabzon'da Yaylacılık ve Yayla Hayatı* adlı yüksek lisans tezinde tarım kültürüyle ilgili bilgilerin olduğu yerler vardır (Köse, 2001). Ahmet Baştan'ın 2002 yılında kabul edilen *Türk Göçebeliği ve Trabzon Yaylacılığı* adlı yüksek lisans tezinde halk edebiyatı, halk bilgisi adlı bölümlerde tarım kültürüyle ilgili bilgilerin olduğu yerler bulunur (Baştan, 2002). Aydın Öncü'nün 2011 yılında kabul edilen *Trabzon Türküleri* adlı yüksek lisans tezinde türkü örneklerinde tarım ürünleriyle ilgili dörtlükler yer alır (Öncü, 2011).

2006 yılında Özgür Yılmaz tarafından hazırlanan *Batılı Seyyahlara Göre Trabzon* (1808-1878) adlı yüksek lisans tezinde Trabzon'u ziyaret eden seyyahlar üzerinden değerlendirmeler de bulunur. Seyyahların tarım ürünleriyle ilgili verdiği bilgilerde eser içerisinde yer almaktadır (Yılmaz, 2006).

Kemal Kural'ın 2012 yılında yayımlanan *Trabzon Çevresinde Yayılış Gösteren Faydalı Bitkiler Üzerinde Ekonomik Botanik Yönünden Araştırmalar* adlı yüksek lisans tezinde Trabzon ilinde yetişen çok sayıda bitki adı, özellikleri, kullanım amacı, kullanım özellikleri hakkında ayrıntılı açıklamalar yapılmaktadır (Kural, 2012).

2012 yılında Özgür Yılmaz tarafından hazırlanan *Tanzimat Döneminde Trabzon* adlı doktora tezinde Tanzimat döneminde yapılan tarım üretimiyle ilgili de bilgiler bulunur. "Hububat, mısır,

fasulye, fındık, tütün, patates" başlıklarıyla bu tarım ürünlerinin o dönemdeki üretimleri hakkında detaylı bilgi verilir (Yılmaz, 2012).

Mustafa Açа'nın 2014 yılında kabul edilen *Giresun ve Trabzon İlleri Balıkçılarının Meslek Folkloru* adlı doktora tezinde Giresun ve Trabzon illerinin balıkçılık etrafında oluşan meslek folkloru incelenir. Çalışma içerisinde tarım kültürüyle ilgili bilgiler de yer alır (Aça, 2014).

Nagihan Baysal'ın 2014 yılında kabul edilen *Gelenek ve Değişim Ekseninde Trabzon Halk Hekimliği Üzerine Bir Araştırma* adlı yüksek lisans tezinde tarım kültürüyle ilgili bilgileri görmek mümkündür. Trabzon ilinde halk hekimliği uygulamalarında tarım ürünleri ve bitkilerle yapılan tedavilere de yer verilir (Baysal, 2014).

Fatma Yıldırmış'ın 2014 yılında kabul edilen *Sözlü Kültür ve Gelenek Bağlamında Trabzon Yöresi El Sanatları* adlı doktora tezinde el sanatlarında tarım kültürüyle ilgili bilgiler bulunmaktadır. Tarımda kullanılan aletlerin bazılarının yapılışına dair veriler çalışmada yer alır (Yıldırmış, 2014a).

Berk Yılmaz'ın 2014 yılında kabul edilen *Trabzon İli Maçka İlçesinin Sözlü ve Maddi Kültür Kadrolarının Derlenmesi, Tasnifi ve Halkbilimsel Açıdan İncelenmesi* adlı yüksek lisans tezi içerisinde tarım kültürüne yönelik bilgiler de bulunur. Tezde, Maçka ilçesindeki tarım faaliyetlerine ilişkin bir başlık yer alır. Sözlü edebiyat ürünleriyle ilgili bölümde tarım kültürüne girecek sözlü edebiyat örnekleri vardır. Geleneksel halk bilgisi ve maddi kültür kadroları adlı bölümlerde tarımla ilgili bilgilerin olduğu yerler görülmektedir (Yılmaz, 2014).

Nesibe Sağır tarafından 2017 yılında yayımlanan *Trabzon İlinde Yetiştirilen Yerel Armut (Pyrus spp.) Çeşitlerinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi* adlı tez çalışmasında Trabzon ilindeki armut çeşitliliği alan araştırmaları sonucunda elde edilen verilerle kapsamlı olarak incelenir (Sağır, 2017).

Elvan Dost'un 2018 yılında kabul edilen *Trabzon ve Giresun Yöresi Çepnilerinde Eski Türk İnanışlarının İzleri* adlı yüksek lisans tezi içerisinde halk inanışları içerisinde tarım ürünleriyle ilgili inanışlar da görülür (Dost, 2018). İskender Keleş'in 2018 yılında kabul edilen *Trabzon İli Çarşıbaşı İlçesi Halk Bilimi Monografisi* adlı yüksek lisans tezinde tarım kültürü etrafında oluşan halk bilgisi başlığı altında Çarşıbaşı ilçesindeki tarım kültürünü değerlendiren bir bölüm bulunur (Keleş, 2018). 2018 yılında Meligül Günaydın tarafından hazırlanan *Trabzon/Tonya Ağzı Örneğinde İşlevsel Bir Ağız Sözlüğü Oluşturma Denemesi* adlı tez çalışması içerisinde tarım kültürü söz varlığını içeren kelimeler de bulunmaktadır (Günaydın, 2018).

Oya Dinç Alaçam'ın 2019 yılında kabul edilen *Gastronomi Turizmine Türk Mutfağının Etkileri Trabzon İli Örneği* adlı Trabzon ilinin gastronomi varlığının ele alındığı tezde tarım kültürüyle ilgili

de bilgiler bulunur. Tarımsal ürünler, bitki türleriyle ilgili gastronomi ürünleri tarım kültürü açısından değerlendirilebilir (Alaçam, 2019).

Ayşe Boran'ın 2019 yılında yayımlanan *19. Yüzyıl'da Karadeniz Bölgesi'nde Mısır Tarımı ve Ticareti* adlı yüksek lisans tezinde mısır tarımının dünden bugüne geçirdiği süreçler hakkında bilgiler yer alır. 19.yüzyılda mısır tarımının bölgedeki gelişimi tarihi kaynaklar ışığında ayrıntılı olarak değerlendirilir (Boran, 2019).

Berk Yılmaz'ın 2019 yılında kabul edilen *Trabzon İli Geleneksel Halk Bilgisi ve Etnografyası* adlı doktora tezi içerisinde tarım adlı bir başlık bulunur. Bu başlık içerisinde Trabzon ilinde tarımı tarihi kaynaklardan hareketle tarihi dönemlerden günümüze gelen süreçte tarımsal faaliyetlerin değerlendirildiği kısa bir bölümdür. Tez çalışmasının geleneksel halk bilgisi ve maddi kültür kadroları adlı bölümlerinde tarım kültürüyle ilgili bilgilerin olduğu yerler vardır (Yılmaz, 2019).

2019 yılında Cansu Damcı tarafından hazırlanan *Giresun Fındık Folkloru* adlı yüksek lisans tezinde *Fındık, Fındık Folkloru, Halk Edebiyatı Metinlerinde Fındık* başlıklarıyla fındık kültürü kapsamlı bir şekilde incelenir (Damcı, 2019).

2019 yılında Gülşen Derelioğlu Kaan tarafından hazırlanan *Kültür ve Ekonomi İlişkisi Bağlamında Fındık Folkloru* adlı doktora tezinde fındığı halk bilimi açısından ayrıntılı şekilde inceler. *Giresun Fındık Folkloru* bölümünde *Halk Edebiyatında Fındık* başlığı altında efsane, destan, masal, halk hikâyesi, memorat, fıkra, dua- beddua, mani, ninni, türkü, tekerleme, bilmece gibi sözlü edebiyat ürünlerinde fındığı değerlendirir. Fındık tarımıyla ilgili geleneksel bilgi temelli konulara yer verir. Halk mimarisi, halk takvimi, halk botaniği, halk meterolojisi, halk hukuku, halk hekimliği, halk baytarlığı, çocuk oyunları, halk oyunları, el sanatları gibi başlıklarda fındık kültürünü kapsamlı şekilde değerlendirir (Derelioğlu Kaan, 2019).

2019 yılında Sena İnkaya tarafından hazırlanan *Uzungöl (Trabzon) Çevresinin Bitki Örtüsü ve Yakın Yıllarda Geçirdiği Değişimler*, adlı yüksek lisans tezinde Uzungöl ve çevresinin bitki örtüsü incelenir (İnkaya, 2019)

Fatmagül Akbaş'ın 2023 yılında kabul edilen *Trabzon'daki Geleneksel Oyuncakların Halkbilimi Açıdan İncelenmesi* adlı yüksek lisans tezinde tarım kültürüyle alakalı bitkilerden yapılan oyuncaklar da görülmektedir (Akbaş, 2023).

Çiğdem Gürsoy'un *Geleneksel Bilginin Değişimi ve Dönüşümü: Cudibey ve Elmaalan Mahalleleri Örneği* adlı yüksek lisans tezinde tarım kültürüyle ilgili konular da bulunur. *Tarımla İlgili Uygulamalar* adlı bölümde fındık ve kivi tarımıyla ilgili geleneksel bilgi incelenir (Gürsoy, 2023).

Makaleler ve Kitap Bölümleri

1946 yılında, Cevdet Alap tarafından İnan dergisinde *yayımlanan Köy Türküleri (Fındık Toplarken)* adlı yazıda Cevdet Alap, fındıkla ilgili türkü örnekleri verir (Alap, 1946). 1947 yılında, Mehmet Atay tarafından Trabzon kültür hayatının önemli dergilerinden biri olan İnan dergisinde *Trabzon Folklorunda Fındık* başlığı altında 6 yazı yayımlanmıştır. Bu yazılarda Trabzon yöresinden derlenmiş türkü ve mani metinlerine yer vermiştir (Atay, 1947). 1948 yılında İnan dergisinde Halit Benli tarafından yayımlanan *Maniler Fındığa* adlı yazıda fındıkla ilgili manilere yer verilmiştir (Benli, 1948a), yine Halit Benli tarafından 1948 yılında *Maniler Portakala* adlı bir yazı yayınlanmıştır. Bu yazıda portakalla ilgili mani örnekleri bulunur (Benli, 1948b). 1968 yılında Fikret Karadeniz tarafından yayımlanan *Fındık Toplama Zamanında Söylenen Maniler* adlı yazıda fındık toplanırken söylenen manilere yer verilir (Karadeniz, 1968).

1962 yılında Zeki Sarıhan tarafından yayımlanan *Karadeniz Dolaylarından Maniler* adlı yayında tarım kültürüne ilişkin manileri bulmak mümkündür (Sarıhan, 1962). 1964 yılında M. Mustafa Çaldağ tarafından TFA dergisinde yayımlanan *Beşikdüzü ve Yöresinde Söylenen Bilmeceler, Beşikdüzü ve Yöresinden Bilmeceler* (Çaldağ, 1964a), adlı yazılarda yer alan bilmecelerde tarım kültürüyle ilgili de bilmeceler bulunur (Çaldağ, 1964). 1970 yılında TFA dergisinde Şükür Görmüş, tarafından yayımlanan *Karadeniz Maçka'sından Bilmeceler* (Görmüş, 1970a), *Maçka'da İnanışlar* (Görmüş, 1970b) adlı yazılarda tarım kültürüyle ilgili halk edebiyatı unsurları vardır. 1978 yılında Ahmet Köklügiller tarafından yayımlanan *Karadeniz'den Maniler* adlı yazıda tarım kültürüyle ilgili maniler de yer alır (Köklügiller, 1978).

Haşim Karpuz tarafından 1986 yılında yayımlanan *Doğu Karadeniz Bölgesinde Ahşap Kap Yapımı* adlı makalede bölgede bulunan ağaçlardan yapılan kap gibi araçların yapımı hakkında bilgi verilir (Karpuz, 1986).

1993 yılında Kudret Emiroğlu tarafından yayımlanan *Trabzon'da II. Meşrutiyet'te Tütün Rejisiyle Mücadele* adlı makalede II. Meşrutiyet yıllarında tütün rejisiyle- tütün kaçakçıları arasında geçen mücadeleler tarihi kaynaklar üzerinden kapsamlı bir şekilde değerlendirilmiştir (Emiroğlu, 1993). 1994 yılında Aydın Kılıçaslan tarafından *yayımlanan Trabzon ve Akçaabat'ta Tütün Tarımı* adlı makalede Trabzon ilinin Akçaabat ilçesinin tütün tarımı ayrıntılı bir şekilde incelenmiştir (Kılıçaslan, 1994).

1999 yılında Kudret Emiroğlu tarafından hazırlanan *Trabzon Hurması* adlı makalesinde Kehkeşan dergisinde 1910 yılında Mesut Remzi adında birinin Trabzon hurmasıyla ilgili bir yazısına yer vermiştir. Bu yazıda Trabzon hurmasıyla ilgili tarihi tespitlerde bulunulmuştur (Emiroğlu, 1999). 2003 yılında Ali Karaca tarafından hazırlanan "*Osmanlı İmparatorluğunda Reji ve Tütün Kaçakçılığında Trabzon Örneği: Bir Yabancı Sermaye Serüveni"* adlı yayında Osmanlı Devleti

zamanında Reji İdaresi, kolcular ve tütün kaçakçıları arasında geçen mücadeleler tarihi belgeler üzerinden detaylı bir şekilde incelenir (Karaca, 2003).

2001 yılında M. Halistin Kukul tarafından yayımlanan *Beşikdüzü Halk Ağzı* adlı makalede yer alan kelimeler arasında Trabzon tarım kültürüyle ilgili söz varlığını içeren kelimeler de bulunur (Kukul, 2001).

2003 yılında Kemalettin Kuzucu, tarafından yayımlanan *Türkiye'de Çaycılığın Tarihi Gelişimi* adlı makalede Türkiye'de çay tarımının gelişim süreçleri incelenmektedir (Kuzucu, 2003). 2003 yılında Mehmet Taştemir tarafından yayımlanan *Karadeniz Bölgesinde Kendir- Keten Üretimi ve Kullanım Alanları* adlı makalede bölgedeki kendir üretimininin tarihi, kendir üretilmesi ve kullanıldığı alanlarla ilgili ayrıntılı bir inceleme yapılmıştır (Taştemir, 2003).

Mustafa Duman'ın 2004 yılında yayımlanan *Bazı Eski Kaynaklarda Fındık* makalesinde tarihi kaynaklar içerisindeki fındıkla ilgili bilgiler verilmiştir (Duman, 2004b).

2004 yılında Fethi Gedikli tarafından hazırlanan *Akçaabat Yazıları I* adlı eserin içerisinde Fethi Gedikli ve Yusuf Gedikli tarafından hazırlanan *Kuruçam Köyü Sözlüğü* adlı bir yayın bulunur. Bu çalışmada tarım kültürüyle ilgili söz varlığını içeren kelimeleri bulmak mümkündür (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004). Yusuf Gedikli, tarafından 2004 yılında yayımlanan *Karayemiş* adlı yazıda Trabzon yöresinin özel ağaçlarından biri olan karayemiş bitkisi incelenir. Yazıda karayemişin çoğaltılması, halk tababetinde karayemiş, eczacılıkta karayemiş, karayemiş çeşitleri, mutfakta karayemiş, folklor ve edebiyatta karayemiş konularına yer verilir (Gedikli, 2004)

Serkan Doğanay, Mete Alım, N. Tanfer Altaş tarafından hazırlanan *Doğu Karadeniz Bölümünde Turunçgil Tarımı* adlı eserde Doğu Karadeniz hattında tarımı yapılan turunçgiller detaylı bir şekilde incelenir (Doğanay vd., 2006).

Bekir Şişman'ın 2009 yılında yayımlanan *Karadeniz Yöresinde Mısır Kültürü: Folklorik Bir Yaklaşım* adlı makalesinde mısırın halk edebiyatındaki yeri incelenir. (Fıkra, bilmece, deyim, atasözü, mani, ninni, türkü) gibi sözlü edebiyat ürünlerinde mısırla ilgili olan örnekler verilir. Karadeniz Bölgesi'nde mısır kültürü etrafında oluşan folklorik ürünlere değinilir. Halk mutfağında mısır ile ilgili yemek kültürü anlatılır (Şişman, 2009).

Ahmet Karaçavuş'un "*XIX. Yüzyıl Sonu ve XX. Yüzyıl Başlarında Trabzon'da Tarım*" adlı makalesinde 19. yüzyılın başlarında Trabzon ilindeki tarım faaliyetler değerlendirilmektedir. Tarihi kaynaklardan hareketle oluşturulan çalışmada; tarım arazilerinin durumu, tarımda kullanılan araç ve gereçler, hububat, bakliyat, mısır, fasulye, patates, tütün, fındık başlıklarıyla 19. yüzyılda Trabzon'da tarım incelenir (Karaçavuş, 2010: 47-70).

Enver Uzun tarafından 2010 yılında yayımlanan *Akçaabat'ta Zeytincilik* adlı makalede Akçaabat ilçesindeki zeytin tarımını ayrıntılı bir şekilde incelemektedir. Zeytinciliğin tarihi, zeytinden yararlanma, folklorda zeytin konuları üzerinde durulmaktadır (Uzun, 2010).

2004 yılında Mehmet Zaman tarafından yayımlanan *Türkiye'de Fındık Bahçelerinin Coğrafi Dağılışı ve Üretimi* adlı makalede *Fındık Bitkisinin Doğal ve Beşeri İstekleri, Fındık Bahçeleri ve Üretim Miktarındaki Gelişmeler, Fındık Bahçelerinin Dağılışı ve Üretim, Türkiye'nin Dünya Fındık Üretimindeki Yeri* başlıkları altında fındık bitkisinin dağılışı ve üretim faaliyetleri değerlendirilir (Zaman, 2004).

2013 yılında Haşim Karpuz ve Mustafa Reşat Sümerkan tarafından hazırlanan *Trabzon ve Çevresinde Halk Teknolojisi* adlı yayında Trabzon yöresinde üretilen halk teknolojisi ürünleri ayrıntılı bir şekilde anlatılır. Yayında bahsedilen halk teknolojisi ürünlerinin çoğunluğunu tarım kültürüyle ilgili araç ve gereçler oluşturur (Karpuz ve Sümerkan, 2013).

2014 yılında Mehmet Akpınar tarafından yayımlanan *Akçaabat'ta Tütün Üretim ve Reji İdaresi'nin Tütün Üreticilerine Yönelik Tutumları* adlı yayında reji idaresinin tütün üreticilerine karşı yaptıkları uygulamaları tarih kaynakları üzerinden değerlendirilmiştir. Akçaabat ilçesindeki tütün tarımı, uygulamalarıyla birlikte anlatılmıştır (Akpınar, 2014).

2014 yılında Enver Uzun tarafından yayımlanan *Rus Yetkililerin Notlarıyla Rus İşgali Zamanı Akçaabat'ta Tütün Yağmacılığı* adlı yayında Rus işgali sırasında Akçaabat ilçesinde yapılan tütün yağmacılığı tarihi kaynaklar üzerinden değerlendirilmiştir (Uzun, 2014b). Serdar Ösen, 2015 yılında yayımladığı *Osmanlı Devleti'nde Tütün Kaçakçılarıyla Mücadele: Niğde Örneği* adlı makalede Trabzonlu tütün kaçakçılarıyla ilgili de bilgiler bulunur (Ösen, 2015).

2015 yılında Nursel İkinci tarafından yayımlanan *Handel Mazzetti'nin (1882-1940) 1907 Yılında Trabzon (Türkiye) ve Çevresine Yaptığı Botanik Gezisi* adlı makalede Handel Mazzetti'nin Trabzon yöresindeki botanik araştırmalarına yer verilir (İkinci, 2015). 2015 yılında Enver Uzun tarafından yayımlanan *Trabzon'da Yiyeceklerin Saklanma Yöntemleri* adlı makalede Trabzon ilinde üretilen meyve ve sebzelerin muhafaza edilmesine yönelik uygulamalar yer almaktadır. Saklanılan yerler hakkında bilgi verilmektedir (Uzun, 2015).

2016 yılında Dündar Alikılıç *Çay'ın Karadeniz Bölgesi İçin Önemi ve Tarihi Seyri* adlı makalede çayın kısa tarihine yer verildikten sonra Karadeniz'de çayın günümüzdeki durumu değerlendirilmiştir (Alikılıç, 2016).

2017 yılında Mustafa Açа ve İskender Keleş tarafından hazırlanan *Trabzon Çevresinde Tütün Kaçakçıları ve Kolcular Etrafında Oluşan Anlatılar* adlı makalede bölgede tütün tarımı, tütün tarımı

etrafında oluşan kaçakcılık anlatıları incelenmiştir. Sahadan elde edilen anlatılarla tütün kaçakçılığın bölgenin sözlü kültüründe varlığına vurgu yapılmıştır (Aça ve Keleş, 2017).

2017 yılında Özgür Yılmaz tarafından çevrilen Xavier de Planhol'un *Trabzon'da Bağcılığın Önemi ve Gerileyişi* adlı makalede tarihi kaynaklar üzerinden Trabzon ilinin bağcılık kültürü incelenmektedir. Trabzon ilinde üzüm üretimi, üzüm üretiminin tarihi süreçteki ilerleyişi ve gerileyişi üzerinde durulur (Planhol, 2017).

2017 yılında Saim Zeki Bostan ve Gülbahar Cevahir tarafından hazırlanan *Of (Trabzon) İlçesi Yerel Armutları: Erkenci ve Orta Mevsim Çeşitleri* adlı makalede Of ilçesinde yerel armut cinsleri tespit edilmiştir (Bostan ve Cevahir, 2017).

2019 yılında Mevlüt Kaya ve Ş. Duygu Ata Kuduban tarafından yayımlanan *Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Akçaabat'ta Fındık Üretimi* adlı yayında Akçaabat ilçesindeki fındık tarımının tarihi süreçlerden günümüze gelen süreci tarihi kaynaklar ışığında incelenir (Kaya ve Kuduban, 2019).

2019 yılında Zehra Öztürk tarafından yayımlanan *Arsin Tarım ve Yaşam Kültürü* adlı yayında Arsin ilçesindeki tarım kültürüyle ilgili bilgiler yer alır (Öztürk, 2019).

2020 yılında Necmettin Aygün tarafından yayımlanan *Trabzon'da Tütün Tüccarı (1826-1827)* adlı makale Akçaabat ilçesindeki tütün tüccarı, tütün tarımının tarihi sürecine vurgu yapan ayrıntılı bir çalışmadır (Aygün, 2020).

2021 yılında Mehmet Akif Korkmaz tarafından yayımlanan *"Giresun, Ordu ve Trabzon Yöresi Türkülerinde Kadın ve Fındık Folkloru "Fındık Toplayan Gelin"* adlı makalede fındık kültürünün hakim olduğu Giresun, Ordu, Trabzon illerinde fındık toplama sırasında söylenilen türküler ayrıntılı bir şekilde incelenir (Korkmaz, 2021).

2021 yılında Zehra Topal tarafından hazırlanan *Tarihsel Süreçte Akçaabat'ta Bağcılık* adlı makalede Akçaabat ilçesindeki bağcılık kültürü tarihi kaynaklar üzerinden değerlendirilmiştir. Akçaabat bağcılık kültürünü gözler önüne seren kapsamlı bir araştırmadır (Topal, 2021).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. HALK BİLİMİ AÇISINDAN TRABZON İLİ MEYVECİLİK KÜLTÜRÜ

3.1. Armut (Pyrus)

Trabzon ili, meyvecilik kültürü bakımından kökleri eskilere dayanan bir kenttir. Trabzon ilinde gerçekleştirdiğimiz alan araştırmalarında yörenin armut çeşitliliği açısından oldukça zengin bir alan olduğu görülmüştür. Aşağıda değerlendireceğimiz armut ile ilgili yapılmış çalışmalar da bu zenginliği ortaya koyar. Armut çeşitleriyle ilgili zenginlik, adlandırmalarda da görülür. Köyden köye, ilçeden ilçeye armutlara verilen isimler çeşitlilik gösterir. Trabzon ilinde coğrafi özellikler, iklim şartları, yükseklik ve armut çeşitlerinin botanik özellerine bağlı olarak armut çeşitleri farklı tarihlerde olgunlaşır. Haziran ayıyla başlayıp kış aylarına kadar uzanan bir takvimde farklı armut çeşitlerinin yetiştiği yapılan akademik araştırmalar ve saha araştırmaları neticesinde ortaya çıkmaktadır.

Armut bitkisi, Türkistan ve Kafkasya'dan gelen meyve türleri içerisindedir. Yayıldığı alanların hemen hepsinde yabanileri görülen armut türü; Türkistan, Kafkasya ve Anadolu'da büyük bir çeşitliliğe sahiptir (Kiper, 1941: 5).

Trabzon ilinin armut çeşitliliği, tarihi kaynaklarda belirtilir. 15. yüzyılda Trabzon'da yaşayan Joannes Eugenıkos, Trabzon'da aşılı armut yerine yabani armut türlerinin yetiştiğini dile getirir (Zehiroğlu, 2018: 102). 15. ve 16. yüzyıl Trabzon sancağına ait tahrir defterlerinde 1486 yılında Trabzon, Torul, Arhavi kazalarından armut öşrü alındığı görülür. 1554 yılındaysa sadece Trabzon kazasından öşür alındığı dikkati çeker. Trabzon sancağında 1486 senesinde armuttan 65,83 kile, 1554 senesinde 70,5 kile öşür alındığı kayıtlarda yer alır (Bostan, 2002: 501).

16. yüzyılda 1555 yılında Trabzon ilinde doğan Âşık Mehmed'in 1598 yılında yayımlanan *Menâzirü'l-Avâlim* adlı eserinde Trabzon'da yetişen meyve çeşitlerinden bahseden yerler bulunur. Yörede "kiraz armudu", "bey armudu", "gülâbi armudu" gibi armut türleri olduğu belirtilir (Aşık Mehmed, 2007: 1026). Bu eser yayımlandıktan 42 yıl sonra Trabzon'u ziyaret eden Evliya Çelebi'nin seyahatnamesi içerisinde Trabzon ilinde yetişen armut türlerinden bahsedilir. Eserde "lahican armudu, bey armudu, gülâbî armudu" gibi armut türleri geçer (Dağlı ve Kahraman, 2008: 111). 1869 yılında bölgeyi ziyaret eden Theophile Deyrolle, Fransız ziraatçilerin isteği üzerine Cevizlik, Hamsiköy yolunu takip ederek Gümüşhane bölgesinden 12 cins armudun kalemini ve çok sayıda meyvenin kalemini alarak kestikleri kalemleri bir atla getirdiklerini anlatır (Deyrolle, t.y.: 45).

Deyrolle'nin kısa sürede belli bir alan üzerinde 12 cins armut bulması, bölgenin ne kadar zengin bir çeşitliliğe sahip olduğunu gösterir. Tarihi dönemlerde çok sayıda armut türünün yetiştiği Trabzon ili, günümüzde de armut çeşitliliğini korumaktadır. Trabzon ili ve ilçeleri gezildiğinde farklı türlerde armut cinsleri olduğu görülecektir.

3.1.1. Armutla İlgili Geleneksel Bilgiler

Trabzon ilinde armut ağaçları bir bahçe oluşturacak şekilde dikilmemiştir. Armutlar arazi içerisinde uygun bulunan yerlere gelişigüzel şekilde dikilmiştir. Trabzon arazilerindeki armutlar eski dönemlerde dikilmiş yaşları büyük olan türlerdir. Geçmişte geleneksel olarak armut türlerinin dikimi fındık bahçeleri içerisine yapılmıştır. Ayrıca Trabzon'un doğu hattında çaylıklar içerisinde de armut ağaçları görülür. Bunun dışında kapı önlerine meyve dikmek bir kültür olduğundan dolayı evlerinin kapılarının önüne veya çevresine armut ağaçları dikilir. Meyvesi çok sevilen bir tür olmasından ötürü eve yakın yerlere dikilince kolayca toplanılıp tüketilir. Armut dikimi, geleneksel olarak bir armut ağacının dibinde çıkan armut fidanıyla ya da armut fidanı satın alınıp uygun bir yere dikilmesiyle gerçekleştirilir. Dikildikten sonra can suyu verilir. Armut meyvesi bir süre büyüdükten sonra veya büyük bir fidan olarak alınmışsa bir armut türünden kalem alınarak aşlanır (KK-1, KK-18, KK-21, KK-23, KK-34, KK-44, KK-49, KK-61).

Armut ağaçlarının aşlanması kış sonu ile bahar başlangıcında yapılır. Geleneksel bilgiye göre tomurcukların patlamadığı döneme denk getirilmesi gerekir. Bundan dolayı aşı işlemi bu işte ustalaşmış kişilere yaptırılır. Ayrıca bu kişiler halk hekimliğinde görülen ocaklık sisteminde olduğu gibi meyve aşılamada da el almış kişilerdir. Aşılama işlemi başka bir armut cinsinin genç sürgünlerinden iki-üç tane kalem kırılmasıyla başlar. Sonra aşılanacak olan fidan yerden yaklaşık olarak 20-30 cm yükseklikte kesilir. Armut fidanının kesilen yerinin ortası az yarılır. Kalemlerin dip kısımları yarılan yere girecek şekilde kertilir. Yarılan yerin iki kenarına kertilen kalemler koyulur. Geleneksel bilgiye göre armut fidanının kabuğu ile aşı olarak koyulan kalemin kabuğunun birbirine temas etmesi gereklidir. Ardından aşlanan yer yörede salim çamuru adıyla bilinen çamurla sıvanır. Sonrasında üzeri naylon- yama veya bantlarla sarılarak kapatılır. Böylece aşlama gerçekleştirilir. İki ay sonra aşılan kalemlerde sürgünler oluşursa aşılama tutmuş olur. Bu zaman zarfı içerisinde eğer bahçelere koyun girerse çobanlar uyarılır. Çobanlara bahçede aşılanmış fidan olduğu, ona dikkat etmesi gerektiği söylenir. Aşılanan armut fidanı 3-5 yıl içinde meyve vermeye başlar. Doğu Karadeniz Bölgesi her mevsim yağış alan bir bölge olduğu için armut meyvelerinin sulama ihtiyacı yoktur. Sulama sadece meyve dikildiği zamanlarda yapılır (KK-1, KK-18, KK-21, KK-23, KK-47, KK-49).

Armut ağacına özgü bir gübreleme uygulaması yapılmamaktadır. Fındık bahçeleri içerisinde yer alan armut ağaçlarına fındığa gübre atılırken armutların altına da gübre atılır. Armut ağacının dibine hayvan gübresi koyulur. Yalnız hayvan gübresi verilirken çok yoğun olmamasına dikkat

edilir. Eğer aşırı şekilde gübre verilirse armut ağacına zarar gelir. Hem ağacın kurumasına hem meyvelerin bozulmasına yol açar. Trabzon ilinde armut ağaçlarında genelde budama yapılmamaktadır. Armut ağaçlarının kırılan, zarar gören dallarının kesilmemesinden dolayı armut meyvelerinde verim düşmektedir. Budama yapılmadığından dolayı armutların meyvesi küçük olmaktadır. Budama sayesinde armut meyvelerinde büyüme görülebilir. Armut ağacının budamasının yapılması gereklidir. Armut budaması bölgede ağaçlar yapraklarını döktükten sonra yapılır. Sonbahar ayları içerisinde gerçekleştirilir. Rüzgârlar, fırtınalar nedeniyle kırılan dalların kesilmesi gerekir. Bunun yanında armut ağacı içinde birbirine giren dallar varsa bu dallar kesilmelidir (KK-1, KK-18, KK-21, KK-23, KK-34, KK-47, KK-49, KK-52, KK-61, KK- 70).

Trabzon ilinin sahip olduğu coğrafya, yükselti, iklim özellikleri gibi etkenler sonucunda yaz, güz, kış dönemlerinde armut türleri yetişmektedir. Bundan dolayı armut neredeyse 3 mevsim içerisinde hasat edilmektedir. Armut toplamak için standart bir alet yoktur. Armutlar ahşap el seleleri, küçük sepetler, poşetler, bezden dikilmiş bele bağlanan etekler, plastik ve alüminyum kovalara toplanır. Bir kişi kovayı alarak armut ağacına çıkar. Kovaya bir ip bağlar. Kova armutlarla dolduğunda ağaçtaki kişi ipi aşağıya doğru salar. Aşağıda olan kişi armutları alarak sepetlere döker. Sepetlere armutlar dökülürken yara almaması için dikkat edilir. Armutlar yavaşça sepetlere dökülür. Armutları toplamak için gugar adı verilen çubuklar kullanılır. Uzak dallarda olan armutlar gugarla çekilerek toplanır. Armutlara çıkmak amacıyla tahtadan yapılan iskeleler ve merdivenler bulunur. Armutlar toplandıktan sonra satılmak amacıyla ilçe pazarlarına götürülür. Üretici bir market veya manavla anlaşıp armutlarını götürüp satanlarda vardır. Fakat çoğu armut ağacındaki meyveler toplanmayıp çürüyüp gitmektedir. İlgilenilmediğinden dolayı armut satışı çok yaygın değildir (KK-1, KK-18, KK-21, KK-34, KK-49, KK-52, KK-51, KK-70).

Bölgede çok sayıda armut türü yetişmektedir. Yalnız bu armut türlerinden sadece bir kısmı saklanılır. Örnek olarak yaz mevsiminde olan kiraz, damlama gibi türler saklama şartlarına uymaz. Kısa sürede tüketilmesi gerekir. Sonbahar döneminin sonuna doğru olan “kış armudu”, “su armudu”, “küp armudu”, “dalkıran” gibi türler saklamaya uygun armut cinsleridir (KK-21, KK-26, KK-32, KK-34, KK-44, KK-61).

Armut meyvelerinin muhafazasında geleneksel saklama yöntemlerinden yararlanılır. Armutlar serander, kiler, ambar, çeten gibi yerlere koyularak muhafaza edilir. Ayrıca serander adı verilen geleneksel yapıların çatı kısmında yer alan saraybağları denilen yere armutlar dökülüp üzerine saman, yaprak, ifteri otu atılıp saklanır. Armut meyvelerinin saklanmasına yönelik bir diğer uygulama tahta sandıklar içerisine koyulup muhaza edilmesidir. Armutlar ayrıca küplere koyulur. Armut saklanırken dikkat edilmesi gereken unsurlardan biri saklanacak armutların yaralı, ezilmiş olmaması, dalından sert şekilde, kulp kısımlarıyla birlikte toplanması gereklidir. Günümüzde buzdolabı, dondurucular içerisine armut meyveleri atılarak saklanmaktadır. Bunun yanında armut meyvesini sonra tüketmek için buzdolaplarına koyulur.

Trabzon ili ilçelerinde gerçekleştirdiğimiz alan araştırmalarında armut çeşitleri nelerdir diye sorduğumuzda ilçelere göre çok değişkenlik gösteren adlandırmalar tespit edilmiştir. Her yaptığımız görüşmede yeni bir adlandırmayla karşılaşılmıştır. Yapılan alan araştırması göstermiştir ki Trabzon ili, armut çeşitliliği ve adlandırması açısından oldukça zengin bir yöredir. Armutla ilgili çok sayıda tür olmasına rağmen bu türler gittikçe azalmaktadır. Bu kapsamda Trabzon ili köy köy gezilerek armut çeşitleri tespit edilebilir, her türden kalem alınarak aşılama yapılabilir. Geleneksel armut türleriyle ilgili botanik bahçeler oluşturulabilir. Bu sayede geleneksel türlerin kaybolması önlenebilir. Trabzon ili armut çeşitliliği açısından geçmişte çok zengin bir alan olması rağmen armut çeşitliliği giderek azalmıştır. Armut ağaçlarında meydana gelen hastalıklar sonucunda ağaçlarda azalma meydana gelmiştir. Fındık bahçelerinde yer alan armut ağaçları fındığı kapatıyor, fındığın verimine zarar veriyor düşüncesiyle kesilmiştir. Bazı armut ağaçları yakacak amacıyla kullanılmıştır. Ağaçlarla ilgilenilmediği için azalmıştır. Kuruyan ağaçların yerine yenileri dikilmemiştir. Aşlama bilgisine sahip olan kişilerin vefat etmesiyle geleneksel bilginin yeni kuşağa aktarılamaması sonucunda biyolojik çeşitlilik açısından farklı türler kaybedilmiştir.

Yer adlarında da armutla ilgili isimler görülmektedir. Yomra ilçesinde "Armutluk Mezrası" adlı bir yayla yerleşimi bulunur (Akgül, 2022: 381). Sürmene ilçesinde Armutlu Mahallesi adında bir yerleşim birimi vardır. Ayrıca armutların bulunduğu yerlere "Armutluk" gibi isimler verilir.

3.1.1.1. Armudun Kullanım Alanları

Armut bitkisi zengin bir kullanım alanına sahiptir. Geçmiş dönemlerde armutlar toplanıp pekmez, reçel, hoşaf, kurutma yapılırken günümüzde bu uygulamalar oldukça azalmıştır (KK-1, KK-11, KK-21, KK-22, KK-24, KK-44, KK-61).

Armutlardan uzun süre yararlanmak için kurutma yapılır. Yaz mevsiminin sonuna doğru armutlar ağaçlarından toplanır. Armutlar soyulup dilimlenir. Ardından güneşli günlerde bir bez üzerine serilerek kurutulur. Armutlar köy fırınlarında da kurutulabilir. Eski dönemlerde armutlar küçük parçalara ayrılarak fırına verilip taş fırınlarda kurutulurdu (Keleş, 2016: 96). Armut kurularından kış aylarında hoşaf yapılarak tüketilir (Duman, 2011: 587). Armut kurusundan yapılan hoşaf kış aylarında pilavın yanında yenilir (Al, 2004: 186). Bunlardan başka kurutma yöntemi ise armutların tek tek kesilip iplere dizilerek serandere asılarak kurumaya bırakılmasıdır (KK-1, KK-18, KK-34, KK-49).

Armutların değerlendirildiği bir diğer yöntem armutlardan pekmez yapmadır. Yöredeki armut ağaçları genelde büyük olduğu için armutlar silkenerek toplanır. Yere serilen örtü üzerine düşen armutlar seçilip temizlenir. Armut pekmezi yapmak için ateş yakılır. Ateşin üzerine pekmez kazanı koyulur. Armutlar pekmez kazanına dökülüp üzerine su ilave edilir. Armutlar bir süre pişirilip sonra çuvallara dökülür. Bir düzenek üzerinde çuvallardan armut suyu çıkarılır. Sonra toplanan sular tekrar

süzdürülerek pekmez tavasına dökülür. Sonra kıvamına gelene kadar pişirilir (KK-1, KK-18, KK-34, KK-49, KK-52, KK-61).

Armutlarla ilgili hazırlanan bir diğer yiyecek armut reçelidir. Armut reçeli yapımında "kiraz", "kavun", "kabak" gibi armut çeşitleri tercih edilir. Armut reçeli yapmak için armut ağacından çok olgunlaşmamış armut meyveleri toplanır. Ardından armutlar bir kabın içerisine koyularak soyulup parçalara ayrılır. Daha sonra içi geniş bir tencereye yeterli miktarda şeker dökülüp reçelin şerbeti yapılır. Reçelin şerbeti oluştuktan sonra üzerine armutlar dökülür. Kısık ateşte yaklaşık 2 saat pişirilir. Üzerine limon sıkılır. Reçel piştikten belli bir süre sonra kavanozlara dökülüp saklanır (KK-21, KK-22, KK-26, KK-28, KK, 34, KK-49, KK-52, KK-61).

Trabzon yöresinde armuttan turşu yapımı bilinen bir uygulamadır. Armutlar toplanarak turşusu yapılıp değerlendirilir. "Kiraz armudu", "erkenci armut", "ekşi armut" gibi türlerden armut turşusu yapılır (KK-21, KK-22, KK-49, KK-52, KK-53, KK-92, KK-96, KK-111).

Armutlardan hoşaf ve komposto yapılarak tüketilir. Armut kompostosu yapmak için ilk olarak armut ağacından armut toplanır. Ardından armutlar temizlenir. Armutlar soyulup dilimlenir. Geniş bir tencerenin içerisine şeker koyulup pişirilir. Ardından üstüne armutlar dökülür. Yaklaşık 25-30 dakika kadar piştikten sonra soğumaya bırakılır. Kaselere koyulup servise hazır hale getirilir (KK-1, KK-18, KK-21, KK-22, KK-26, KK-28, KK-34, KK-49, KK-52, KK-53, KK-61, KK-70).

Armut ağacının çok meyve verdiği yıllarda armut meyveleri hayvan yemi olarak kullanılır. Armut ağacının dibinde armutlar seçilerek toplanır. Armutların çürük kısımları kesilip atılır. Hazırlanan armutlar yal kazanı adı verilen kazanlara koyulup ineklere yal (inek yiyeceği) pişirilir. Ilık bir şekilde ineklere yedirilir. Ayrıca inekler ahırlarından çıkarılarak armut ağaçlarının dibine götürülüp yaydırılır (KK-21, KK-34, KK-47, KK-49, KK-52, KK-53, KK-61).

Armut meyvesinin odunu yakacak olarak değerlendirilir. Armut ağaçları rüzgârlardan, fırtınalardan etkilenip kırıldıklarında veya yaşlanıp çürüdüklerinde kesilerek odun yapılırlar.

3.1.2. Trabzon İli Armut Türleri / Armut Adlandırmaları

Trabzon yöresinde yetişen armut türleriyle ilgili farklı disiplinlerde tez çalışmaları yapılmıştır. Trabzon ili ve ilçeleriyle ilgili hazırlanmış akademik ve yerel kaynaklarda yetişen armut çeşitlerinin isimlerinden bahsedilmiştir.

1990 yılında Mehmet Bilgin ve Ömer Yıldırım tarafından hazırlanan *Sürmene* adlı çalışmada yer alan armut çeşitleri şunlardır:

> Su, kanavab, çayırab, anaracab, kiraz, gugarap, lazap, kendir, kendir arabı, koçinab, kış, galap, değirmen, Rus, hanap, şeker, kabak, bal, incesap, kalınsap, cigarsap, haphap, holidiga (güz armudu), bahçe, tez, milap, bozdoğan, laynap, Trabezop, Gümüşhane, kolongizap, sernap armudu (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 509).

Ali Çelik'in, 1999 yılında yayımladığı *Trabzon- Şalpazarı Çepni Kültürü* adlı çalışmasında Şalpazarı ilçesinden derlenmiş çok sayıda armut çeşidi vardır. Ali Çelik'in eserinde yer alan armut çeşitleri şunlardır:

> Ağca armudu, ahmadak armudu, ayva armudu, bal armudu, beşir armudu, çocuk boğan armudu, daş armudu, deniz armudu, elevi armudu, eğri sıbık armudu, gabak armudu, gara armudu, gavun armudu, gış armudu, Giresun armudu, guyumçu armudu, Hacı Hamza armudu, Hasan armudu, Hendek armudu, kabak armudu, karpuz armudu, kendir armudu, kiraz Armudu, konturap armudu, makaz armudu, memet armudu, orak armudu, sarap armudu, simenli armudu, şeker armudu, tellek armudu, Tonya armudu, yay armudu, yayuk armudu (Çelik, 1999: 526-527).

Abdullah Gülay'ın, 2001 yılında yayımladığı *Ağasar Çepni Kültürü Geyikli Folklor-İnceleme-Araştırma* adlı eserinde yer alan armut isimleri şöyledir:

> Ağca armut, ahmadak armudu, ala armut, aşak armudu, bağ armudu, bal armudu, beşir armudu, boz armut, cennet armudu, cimahil armudu, çocukboğan armudu, daş armudu, değirmen armudu, demir armudu, eğri sabuk armudu, eğri sıpcuk armudu, elevü armudu, er armudu, eşice armut, gaba armut, gabagulak armudu, galaylu armut, galu armut, gantar armut, göoce armut, göyne/göönü armut, guyumcu armudu, Gümüşhane armudu, ham armut, heyva (ayva) armudu, incir armudu, kabak armudu, karpuz armudu, kavun armudu, kendir armudu, keş armudu, kış armudu, kiraz armudu, makas armudu, meemet armudu, neba armudu, orak armudu, porsuk armudu, sağra armudu, şeker armudu, taş armudu, tatlı armut, tekir armudu, Tonya armudu, tuzsuz armut, yay armudu, zaram armudu, ziraat armudu (Gülay, 2001: 319-320).

Fethi Gedikli ve Yusuf Gedikli tarafından yayımlanan *Akçaabat Kuruçam Köyü Sözlüğü* adlı yayında "ağustos armudi, istanbol armudi, kirez armudi, orak armudi, top armudi, kış armudi" türleri olduğu belirtilir (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 167).

Tufan Uzunismail tarafından 2010 yılında yayımlanan *Akoluk ve Özdil Beldelerinde (Trabzon) Yetiştirilen Mahalli Armut Çeşit ve Tiplerinin Pomolojik ve Fenolojik, Morfolojik Özellikleri* adlı yüksek lisans tezinde Akoluk ve Özdil beldelerinde yetişen mahalli armut çeşitleriyle ilgili bilgiler yer alır (Uzunismail, 2010). Tufan Uzunismail'in Akoluk ve Özdil beldelerinde tespit ettiği yazlık çeşitler şunlardır:

"Yeşil, birinci, yuvarlak, eğrisap 1, karınca, kiraz 1, uzun kiraz, bal, un 1, yuvarlak, tombul, eğri sap 2, kiraz 2, karpuz 1, 61 AK 01, kara armut, ciğerli, gavur, pas, eğri sap 3, 61AK 03, 61 AK 04, 61 AK 06, un 2, urus, 61AK 07, eğrisap 4, hamşon, değirmen 1" (Uzunismail, 2010: 27).

Tufan Uzunismail'in Akoluk ve Özdil beldelerinde tespit edilen güzlük armut çeşitlerini şöyle sıralar: "Orak 1, şeker, orak 2, güz, bardak, 61 AK 02, 61 AK 05, 61 AK 08, mayhoş, 61 AK 09,

orak 3, karpuz 2, tombul kiraz, u. zingil hamşon, 61 AK 10, değirmen 2, reçel, güz harşonabi" (Uzunismail, 2010: 27). Tufan Uzunismail, Akoluk ve Özdil beldelerinde kışlık armut çeşitlerini şöyle sıralar: "Kış, sugurap, harşonabi" (Uzunismail, 2010: 28).

Mustafa Duman, *Trabzon Halk Kültürü* adlı eserinde "küp armudu, ciğer armudu, yaban armudu, eğrisap armudu" gibi armut türlerinin olduğunu belirtir (Duman, 2011: 586-587). Enver Uzun, *Dumankaya Köyü Monografyası* adlı eserinde Akçaabat- Dumankaya köyündeki armut çeşitlerinden şu şekilde sıralar: "kış armudu, sandık armudu, bal armudu, yaban armudu, bardak armudu, kiraz armudu, eğri sap armudu, diken armudu, değirmen armudu" (Uzun, 2014a: 75).

Gülbahar Cevahir ve Saim Zeki Bostan 2017 yılında yayınladıkları *Of (Trabzon) İlçesi Yerel Armutları: Erkenci ve Orta Mevsim Çeşitleri* adlı makalelerinde "kiraz 1, kiraz 2, ciğerli kiraz armudu, hanaba armudu, harnap armudu, yağ armudu" erkenci ve orta mevsim çeşitlerini tespit etmişlerdir. Yaptıkları araştırma sonucunda kiraz 1, kiraz 2, harnap ve hanapa isimli armut cinslerinin Of ilçesinin Yukarı Kışlacık Mahallesi'nde olduğu tespit edilmiştir. Eğrisap cinsinin Of ilçesinin Çukurova Mahallesi'nde ciğerli kiraz ve yağ armudu cinsinin de Of içesinin Aşağı Kışlacık Mahallesi'nde olduğu bulgularla ortaya koyulmuştur (Cevahir ve Bostan, 2017: 19-21).

Nesibe Sağır, 2017 yılında yayımlanan, *Trabzon İlinde Yetiştirilen Yerel Armut (Pyrus spp.) Çeşitlerinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi* adlı yüksek lisans tezinde Trabzon ilinde yetişen yerel armut çeşitlerinin özellikleri ile ilgili ayrıntılı değerlendirmelerde bulunur. Armut çeşitlerini yazlık, güzlük, kışlık olarak ayırarak özellikleri hakkında bilgiler verir (Sağır, 2017: 66-86).

Nesibe Sağır, çalışmasında 98 yerel armut çeşidi tespit etmiştir (Sağır, 2017: 20). Nesibe Sağır'ın tespit ettiği yerel güzlük armut çeşitleri şunlardır:

> Adsız 1, adsız 2, adsız 3, adsız 4, aleksap, bahçe, belikuşaklı, değirmen, ekşi, Giresun, güz armudu, güz naynabı, istavrap, kabak 1, kabak 2, kara, kavul, kendir, kırmızı kabuk, kış armudu 1, kış armudu 2, küp armudu, meldap 1, meldap 2, pas, su armudu 1, su armudu 2, su armudu 3, sürahi, sürmelikap, şeker, yağ armudu (Sağır, 2017: 42).

Nesibe Sağır'ın çalışmasında tespit ettiği kışlık armut çeşitleri şunlardır: "atımgen, beşir, ececul, golduko, güz naynabı, haçacura, heceçuk, holduko, kış armudu 1, kış armudu 2, kış armudu 3, kış armudu 4, kış armudu 5, kosorgen, lisergen, sugurap, şimonap, yağ armudu" (Sağır, 2017: 56).

Nesibe Sağır'ın çalışmasında tespit ettiği yerel yazlık armut çeşitleri şöyledir:

> Adsız 1, adsız 2, adsız 3, adsız 4, adsız 5, ağrap, aleksap, alyanak, bahçe, bal, beli kuşaklı, beyaz kabak, bıldırcın, ciğerli, ciğerli sap, eğrisap 1, eğrisap 2, ekşi meldap, gafkuma, hıyar, iyi armut 1, iyi armut 2, iyi armut 3, kabak, karpuz, kavun 1, kavun 2, kiraz 1, kiraz 2, kiraz 3, kiraz 4, kiraz

5, lazap, ligar, mazam, meldap, minep, mirap, ot, Rize armudu, sernap, su, şeker, şen, Trepezap, ur, ün, yaban kiraz (Sağır, 2017: 23-24).

Nesibe Sağır'ın tespit ettiği yerel kışlık, yazlık, güzlük adsız armut çeşitleri ve bazı çeşitlerin kendi içerisinde birden fazla türü bulunmaktadır. Nesibe Sağır, armut çeşitlerini tablolar halinde özellikleriyle birlikte anlatır (Sağır, 2017: 66-89).

Arsin ilçesiyle ilgili hazırlanan *Arsin Tarih, Kültür ve Doğal Değerler* adlı çalışmada Zehra Öztürk, tarım ile ilgili yazdığı bölümde Arsin'de yetişen armut çeşitlerini şöyle sıralar:

Su armudu, pamuk armudu, kızıl armut, hahaçken armudu, değirmen armudu, ahlet armudu, istavrap armudu, hıldırık armudu, kendir armudu, muşmul armudu, sulu armut, dalkıran armudu, kabak armudu, sarı armut, kara armut, günüşanap armudu, kantarop armudu, kalınsap armudu, kış armudu, eğrisap armut, ciğerli armut, hamsinap armudu, gümüşhane armudu, urus armudu, şeker armudu, karpuz armudu, burunsuz armudu, kavun armudu, limon armudu, kantar armudu, fernap armudu, arışak armudu, manganap armudu, manzanap armudu, hızırap armudu, galgen armudu, ince armut, un armudu, sungurap armudu (Öztürk, 2019: 227-228).

Sinan Durmuş'un, *Habu Diyar Kusera* adlı kitabında Maçka ilçesi Kusera köyünde "Gümüşhane, şeker, sılap, unmelez, kara, kiraz "armutları olduğu belirtilmiştir (Durmuş, 2017: 313). Zehra Topal, Akçaabat Mersin'de yetişen armutları şöyle sıralar: "Eğri sap, mertek armudu, ağustos armudu, bardak armudu, bal armudu, kış armudu" (Topal, 2020: 558).

Trabzon'da görüşme yaptığımız kaynak kişiler çok sayıda armut çeşidi olduğunu belirtmiştir. Çaykara, Düzköy, Sürmene, Tonya ilçelerinde kaynak kişilerin verdiği örnekler şu şekildedir:

Çaykaralı kaynak kişi, geçmişte çok sayıda çok fazla armut çeşidi olduğunu belirtmiştir: "Yağ, kiraz, değirmen, eğrisap, masrapap, kalandap" gibi armut çeşitlerini saymıştır (KK-2).

Düzköy ilçesi Sidiksa (Çayırbağ) bölgesinde derleme yaptığımız kaynak kişi, bölgede çok sayıda armut türü olduğunu belirtiyor: "Burada eskiden çok armut olurdu. Çayırbağ armut bölgesiydi. Ahmadap, aranzap, kabak armudu, top armudu, karinca armudu, beşirap, karpuzap, karaptal armudu, incir armudu daha çok çeşit yetişirdi" (KK-3).

Sürmene'de yaptığımız derleme çalışmalarında kaynak kişiler çok sayıda armut türü yetiştiğini belirttiler: "Eğri sap armudu, kalın sap armudu, küp armudu, su armudu, değirmen armudu, kış armudu" (KK-4), (KK-5).

Tonya'da yaptığımız derlemede kaynak kişi, bölgede çok sayıda armut türü yetiştiğini anlatır. Bu armut türlerini şöyle sıralar: "Şonap, likap, top armudu, afrendap, Gümüşhane armudu, mağlap, kara mağlap, kış armudi, ince armut" (KK-6).

Trabzon yöresinde çok sayıda armut türü yetişmektedir. Köyden köye, ilçeden ilçeye armut adları değişiklik göstermektedir. Trabzon yöresinde yaptığımız alan araştırmaları sırasında elde edilen armut isimleri ve armutlarla ilgili verilen özellikler aşağıda belirtilmiştir. Alan araştırmalarında Trabzon ilinin armut çeşitliliği açısından zengin bir alan olduğu görülmüştür. Bu kapsamda saha araştırmaları sırasında derlenen adlandırmalar ve çeşitler aşağıda verilmiştir. Bunun yanında Trabzon yöresinde armutla ilgili yapılan çalışmalarda tespit edilen türler de aşağıda verilmeye çalışılmıştır. Saha araştırmaları sırasında sözlü kaynaklardan derlenen ve Trabzonla ilgili hazırlanmış bilimsel çalışmalar, bölge araştırmalarından ulaşılan armut çeşitleri şunlardır:

3.1.2.1. Afrendap

Afrendap armudu, Trabzon ili Tonya ilçesinden derlenmiş armut cinsidir (KK-6).

3.1.2.2. Ağca Armudu

Şalpazarı (Çelik, 1999: 526-527) ve Şalpazarı- Geyikli yörelerinden (Gülay, 2001: 319) derlenilen bir armut cinsidir. Trabzon'da "ağca armut", "ağca armudu", "akça armut", "akça armudu" adlarıyla bilinmektedir. Bölgede varlığı bilinen eski armut cinslerindendir (KK-1, KK-34).

3.1.2.3. Ağrap

Yaban armudu olarak bilinen bir armut cinsidir. Acıdır, sadece olgunlaşmış olanı yenilir. Yaz döneminde ağustos ayı içerisinde olgunlaşan bir türdür (KK-7).

Dağda yaban armudu
Memen galayli kuti
İsparelun olmasa
Duşu yuvarlanudi (Eyüboğlu, 2008: 214).

3.1.2.4. Ağrışak - Arışak Armudu

Trabzon yöresinde bilinen armut cinslerinden biridir. Zehra Öztürk, Arsin ilçesinden "arışak" adıyla derlemiştir (Öztürk, 2019: 228). Ağrışak armudu adıyla da bilinmektedir (KK-18, KK-34).

3.1.2.5. Ağustos Armudu

Ağustos armudu (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 167) ağustos ayında olgunlaşan bir armut olduğu için böyle bir isim verildiği belirtilebilir (KK- 21, KK-58).

3.1.2.6. Ahlat

Turhan Baytop, bu türü ahlat (yaban armudu) olarak belirtir (Baytop, 2007: 275). Bahaeddin Ögel, armut denilince akla aşılı bahçe armudu gelmemesi gerektiğini ve yaban armudunun ana yurdunun Güney Kafkasya ve Doğu Anadolu olduğunu söyleyip Türklerin Anadolu'ya gelmeden önce bu türü tanıdığını ve Kertme adını verdiklerini belirtir (Ögel, 1978: 282-283). Ahlat meyvesinin ince, uzun, tüylü yaprakları bulunur. Meyvelerini köylüler çerez olarak fırınlayarak tüketmektedir (Kiper, 1941: 17). Ahlat armudunun meyveleri taze ve kurutularak tüketilir (Baytop, 2007: 24). Ahlat armudu, Trabzon ilinin yükseklerinde orman kenarları, yollar, dağlık alanlarda yetişmektedir. Dağ hayvanları için önemli bir besin kaynağıdır.

3.1.2.7. Ahmadap

Ahmadak armudu adıyla Şalpazarı (Çelik, 1999: 526-527) ve Şalpazarı- Geyikli yörelerinden (Gülay, 2001: 319) derlenmiş bir armut cinsidir. Düzköy ve Tonya yöresinden "ahmadap" adıyla derlenmiştir. Bazı armut türleri hoşaf yapımına daha uygundur. Düzköy, Tonya, Şalpazarı çevrelerinde ahmadap armudundan hoşaf yapılır (KK-3, KK-8, KK-9).

3.1.2.8. Ala Armut

Şalpazarı- Geyikli yöresinden derlenmiş bir armut cinsidir (Gülay, 2001: 319).

3.1.2.9. Aleksap

Nesibe Sağır'ın çalışmasında Köprübaşı ilçesinde 27 Ağustos tarihinde hasat edildiği belirtilen bir armut cinsidir (Sağır, 2017: 52).

3.1.2.10. Alevrap

Alevrap armudunun içi un gibidir. Tatlı bir armut cinsidir. Of- Çaykara- Dernekpazarı- Hayrat yörelerinde bilinen bir armut türüdür (KK-10).

3.1.2.11. Alikanap Armudu

Alikanap armudu sulu bir armut çeşididir. Eskiden yörede çok bulunan bu tür, günümüzde neredeyse kaybolma durumuna gelmiştir. Çok sulu bir armuttur. Bu armut türü yenilirken insanı yorarak sanki boğuluyormuş hissi verir. Arsin- Araklı- Yomra yörelerinde küpe koyulan armut cinslerinden biridir. Tadı mayhoş olur (KK-11).

3.1.2.12. Alyanak

Nesibe Sağır'ın çalışmasında Arsin ilçesinde 15 Ağustos tarihinde olgunlaştığı belirtilmiştir (Sağır, 2017: 36). Nesibe Sağır ayrıca inceledikleri çeşitlerde sap uzunluğu açısından en fazla olan türün alyanak olduğunu belirtir (Sağır, 2017: 22).

3.1.2.13. Anam Armudu

Temmuz ayında olgunlaşan bir armut türüdür. Tatlı, yuvarlak ve iri bir yapıya sahiptir (KK-12), (KK-13). Tonya yöresinden derlenmiş bir armut cinsidir.

3.1.2.14. Anaracab

Sürmene adlı çalışma içerisinde Sürmene'den derlenmiş armut cinslerinden biridir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 509).

3.1.2.15. Aranzap

Düzköy ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir. Taze olarak tüketilir (KK-3)

3.1.2.16. Aşak Armudu

Şalpazarı- Geyikli yöresinden derlenmiş bir armut cinsidir (Gülay, 2001: 319).

3.1.2.17. Aşkenap

Aşkenap armudu, temmuz ayının başlarında olur. Sulu bir armuttur. Ekşi ve tatlı bir armuttur. Ekşiyle tatlılık bir aradadır. O kadar lezzetli bir armut cinsidir (KK-10).

3.1.2.18. Atımgen

Nesibe Sağır'ın çalışmasında Araklı ilçesinde 20 Ekim tarihinde hasat edildiği belirtilen bir armut cinsidir (Sağır, 2017: 65).

3.1.2.19. Ayıboğan Armudu

Derleme Sözlüğü'nde yenmesi zor olan, boğaz tıkayan bir armut cinsi olduğu belirtilmiştir (Derleme Sözlüğü I, 1993: 416).

3.1.2.20. Bağ Armudu

Şalpazarı- Geyikli yöresinden derlenmiş bir armut cinsidir (Gülay, 2001: 319). Bağlarda yetiştirilen armutlara "bağ armudu" adı verilmektedir. Armudun adının belirlenmesinde bu durumun etkili olduğu düşünülebilir.

3.1.2.21. Bahçe Armudu

Sürmene'den derlenmiş bir armut cinsidir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 509). Nesibe Sağır'ın çalışmasında bahçe armudu adıyla yazlık armut çeşidi olarak 28 Temmuz tarihinde (Sağır, 2017: 36), güzlük armut çeşidi olarak 25 Eylül tarihinde hasat edildiği belirtilmiştir (Sağır, 2017: 52). Bahçe armudu adlandırmasının bahçede yetişen bir tür olmasından dolayı verilmiş olduğu belirtilebilir.

3.1.2.22. Bal Armudu

"Bal armudi" (Demir, 2006: 27), "bal armudu", "balli armut" adlarıyla bilinir (KK-14). Armut meyvesinin tadıyla bal gıdasının arasındaki benzerlikten dolayı böyle bir isimlendirmenin yapıldığı düşünülebilir (Doğan, 2006: 52). Bal armudu, *Derleme Sözlüğü*'nde erken olgunlaşan, renk olarak yeşil, tatlı ve sulu özelliğe sahip bir armut cinsi olduğu anlatılır (Derleme Sözlüğü II, 1993: 500). Tat oranı yüksek olan bir armut türüdür. Tadından dolayı böyle bir isimlendirmenin yapılmış olduğu düşünülebilir. Bal armuduna kuşların, arıların konduğu görülür. Trabzon manilerinde bal armudunu anlatan bir mani yer alır:

Çıktım bal armudina
Yarim geldi altina
Silkeledum doldirdi
İpek peştamalina (Çelik, 2005a: 127).

3.1.2.23. Balburan Armudu

Balburan armudu erkenci bir armut türüdür. Şekil olarak uzun uzun olur. Trabzon'un Tonya ilçesinden derlenmiştir (KK-15). Aynı isimle Giresun ilinde de yetişen bu armut cinsinin çok şekerli bir yapıya sahip olmasından ötürü böyle bir isimlendirme yapıldığı belirtilir (Çalış, 2019: 18).

3.1.2.24. Bambukap

Tonya ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir. "Bambugap" (Demir, 2006: 28), "bambukap" şekilleriyle bilinir. Ağustos ayı içerisinde olgunlaşan bir armuttur. Suludur ve yere düşünce patlar, dağılır. Çok fazla yumuşak değildir (KK-7).

3.1.2.25. Bardak Armudu

Bardak armudu, sap yerinden aşağı doğru uzunca gelir. Alt kısmı şişmancadır (KK-16). İri, uzunlamasına tatlı bir armut cinsidir (Uzun, 2014a: 176). Tufan Uzunismail'in çalışmasında hasat tarihi 15 Eylül olarak tespit edilmiştir (Uzunismail, 2010: 42). Nuh Doğan, bardak adlandırmasının armudun bardağa benzetilmesinden dolayı yapıldığını ancak buradaki bardak kavramının eski dönemlerde ağaç türlerinden çamdan oluşturulan su testisi şeklinde bir eşya olduğunu belirtir (Doğan, 2006: 30-31). Bardak adlandırması Trabzon yöresinde erik için de kullanılmaktadır.

3.1.2.26. Batum Armudu

Trabzon yöresinde bilinen armut çeşitlerinden biridir. Batum'dan getirilen bitki cinslerinden biri olduğu için böyle bir adlandırmanın yapılmış olabileceği düşünülebilir. Zihni Derin'in, 1924 yılında Rize'de kurulan çay fidanlığına getirdiği meyve türlerinden biri de armut cinsleridir (Zihnioğlu, 1998: 4). Ayrıca Doğu Karadeniz'den Rusya'ya çalışmaya giden kişilerin beraberinde meyveler getirip bölgeye diktikleri hem araştırmalarda hem de yöre halkı tarafından dile getirilmektedir.

3.1.2.27. Belikuşaklı

Nesibe Sağır'ın çalışmasında bu armut cinsinin Beşikdüzü yöresinde 30 Temmuz tarihinde hasat edildiği belirtilir (Sağır, 2017: 36).

3.1.2.28. Beşir Armudu

Trabzon ili, Tonya ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir (KK-14). Beşirap adıyla da bilinir. Tatlı bir armuttur. Bölgede eski popülasyonunu yitirmiştir. Trabzon'un batı tarafında yer alan ilçelerinde bilinen bir türdür (KK-17).

3.1.2.29. Beyaz Kabak

Nesibe Sağır'ın çalışmasında beyaz kabak türünün Köprübaşı yöresinde 28 Temmuz tarihinde hasat edildiği belirtilmiştir (Sağır, 2017: 36).

3.1.2.30. Bıldırcın Armudu

Nesibe Sağır'ın çalışmasında bıldırcın armudunun Arsin ilçesinde 2 Ağustos tarihinde hasat edildiği belirtilir (Sağır, 2017: 36). Bıldırcın ismiyle ilgili bir armut türü de bıldırcınbudu armudu adlı türdür. Nuh Doğan, bıldırcınbudu adlandırılmasında armudun şekil özelliğinin hayvanın

organına benzetildiğini belirtir (Doğan, 2006: 31). Bıldırcın kuşu, Trabzon yöresinin avlanan kuşlardan biridir. Bıldırcın avlanarak eti yenilmektedir. Bıldırcın armudu adlandırmasında da armudun şekil olarak bıldırcına benzetilmesi etkili olabilir. Ayrıca yöreye bıldırcın kuşunun geldiği ağustos- eylül arası dönemde olan bir armut türü olmasının da adlandırmaya etki ettiği düşünülebilir.

3.1.2.31. Boz Armudu

Bir armut çeşididir (Coşar, 2018: 416). Meyvenin renginden dolayı boz armut adıyla bilinen bir armuttur. Bu armut türüne "boziya armudu" (KK-18) adı da verilir.

3.1.2.32. Bozdoğan Armudu

Bozdoğan, Sürmene ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 509).

3.1.2.33. Burunsuz Armudu

Burunsuz armudu, Arsin ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir (Öztürk, 2019: 228).

3.1.2.34. Cennet Armudu

Şalpazarı Geyikli yöresinden derlenmiş bir armut cinsidir (Gülay, 2001: 319). Diğer meyve türleri (cennet elması, cennet hurması) için de cennet adlandırması yapıldığı görülür.

3.1.2.35. Ciğerli Armut (Göynümüş)

Ciğerli armuda Trabzon yöresinde "göğnü" (KK-104, KK-105), "göyne", "göynimiş", "göynüyen", "göyniyen", "köynimiş", "çürük armut", "ciğerli armut", "ciğer armudu", "ciğerlemiş armut", "ceğerli armut" gibi isimler verilmektedir. Genç ve çocuklar tarafından da "çikolatalı armut" adı kullanılmaktadır. Ciğerli armut türü, olgunlaşınca içi çürümüş gibi görünen armut cinsidir. Bu armut türünü bazı insanlar damak zevki açısından oldukça severken bazı insanlar da sevmemektedir. Armudu seven kişiler şifalı bir tür olduğuna inanmaktadır. Hastalara götürülen armut cinslerinden biridir (KK-19, KK-21, KK-47).

3.1.2.36. Ciğerli Kiraz

Gülbahar Cevahir ve Saim Zeki Bostan'ın Of ilçesinde tespit ettiği bir armut cinsidir (Cevahir ve Bostan, 2017: 19-21).

3.1.2.37. Ciğersap

Nesibe Sağır'ın çalışmasında Köprübaşı ilçesinde 30 Temmuz tarihinde hasat edildiği belirtilir (Sağır, 2017: 36). Sürmene ilçesinde de bilinen bir armut cinsidir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 509).

3.1.2.38. Cimahil Armudu

Cimahil armudu, Abdullah Gülay'ın çalışmasında Şalpazarı- Geyikli yöresinden derlenmiş bir armut cinsidir (Gülay, 2001: 319).

3.1.2.39. Cücük Armudu

Kaynak kişilerden aldığımız bilgilere göre sonbahar-kış devresinde olgunlaşan türlerdendir. Ekim- kasım- aralık aylarında olgunlaşır. Yapısı sert, tadı acıdır. Yerinde durdukça olgunlaşan bir türdür. Olgunlaştığında tatlı bir tür olur. Kalın ve yuvarlak şekilde olan bir armut çeşididir. Tonya ilçesi köylerinden derlenmiş bir armut cinsidir (KK-7, KK-12, KK-13).

3.1.2.40. Çargel Armudu

Çargel armudu haziran ayı içerisinde olgunlaşır. Arsin yöresinde mısır tarlalarının çapalanmasına "çargel" adı verilir. Bu armut türünün mısır çapası yapma zamanı olmasından dolayı armuda çargel armudu adı verilmiştir. Erken olan armut çeşitlerindendir. Şekil olarak çok uzun değildir (KK-20).

3.1.2.41. Çayır, Ot, Çayırap Armudu

Çayır armudu, Trabzon yöresinde "çayır", "ot", "çayırap" adlarıyla bilinen bir armut türüdür. Çayır biçme zamanlarında olgunlaşan erkenci bir armuttur. Trabzon yöresinde çayır-ot biçme zamanı genellikle temmuz ayı içerisindedir. Fakat bu tarih yükseltiye göre değişebilmektedir. Yöre insanı tarlada, bahçede çalışırken yemek yapmaya vakti kalmadığından dolayı bahçe içerisinde iş yaparken çevresinde olan meyvelerden beslenerek kısa süreli açlığını giderir. Trabzon ilinde fındık bahçeleri içerisinde armut ağaçları yer alır. Fındık altındaki çayırlar biçilirken fındıklıkta bulunan armutlardan yenilir. Dolayısıyla çayır biçme zamanına denk geldiği için ya da çayır biçerken alınıp yenildiği için böyle bir isimlendirmenin yapıldığı düşünülebilir (KK-21, KK-49, KK-52, KK-80).

3.1.2.42. Çepni Armudu

Ordu yöresi ağızlarında "Gara Çepni (Kara Çepni) armudu" (Aydın, 2008: 132) diye bir tür yer alır. Trabzon yöresinde bilinen bir armut cinsidir. Çepnilerin yaşadığı yerlerde yaygın olan bir tür

olduğu için böyle bir isimlendirmenin yapılmış olabileceği düşünülebilir. Mehmet Akif Bal editörlüğünde hazırlanan *Dünden Bugüne Yomra* adlı eser içerisinde bu armudun sonbahar ayları içerisinde olgunlaştığı ve ismini Çepni Türklerinden aldığı belirtilir (Bal, 2022: 513).

3.1.2.43. Çocukboğan Armudu

Çocukboğan armuduna yenirken insanın boğazında boğulma hissi yarattığından bu ismin verildiği düşünülebilir. Trabzon'un farklı yörelerinde bilinen bir armut cinsidir (KK-18, KK-47).

3.1.2.44. Dağ Armudu

Yüksek bölgelerde, yaylalarda yetişen bir armut türüdür (Emiroğlu, 1989: 74). Yüksek alanlarda yetişen yabani bir armut cinsidir. Bu adla Trabzon yöresinde bilinir. Bayburt ilinin Trabzon iline yakın olan köylerinde bu armut cinsinden turşu yapılmaktadır (KK-22).

3.1.2.45. Damlama Armudu

Ağustos ayı içerisinde olgunlaşan, dalına tutulduğunda kolayca yere düşen bir armut türüdür. Damlama armudunun meyvesi çok küçük olur. Tat oranı çok yüksektir. Fındık zamanının başında olgunlaşarak yere düşmeye başlar. Damlama armudunun adlandırılmasında armutların olgunlaştığında yere düşmeye başlaması etkili olmuştur. Bir diğer neden ise damlama armudunun meyve verdiği dönemde altından geçen kişiler genellikle yere armut düştüğünü görür. Bu nedenlerle armut damlama armudu olarak adlandırılmıştır. Damlama armudunun meyvesi oldukça küçüktür. Çok küçük olduğundan bir ısırıkla yenilebilir. Tat oranı yüksektir. Yere düştüğünde kısa sürede üzerine karıncalar üşüşür (KK-1, KK-18, KK-19, KK-21, KK-23, KK-28).

3.1.2.46. Değirmen Armudu

Değirmen armudu, *Derleme Sözlüğü*'nde Gümüşhane'den derlenmiştir. Olgunlaşma döneminin yaz ayları olan ve yeşil renkli bir cins olarak belirtilir (Derleme Sözlüğü IV, 1993: 1401). Trabzon ilinin ilçelerinde yaygın olarak bilinen bir armut cinsidir. "Sert bir armut olarak bilinir. Değirmen taşına benzemesinden dolayı "değirmen armudu" denilir. Değirmenin öğütülen yeri bu armuda benzer" (KK-20). "Değirmen armudunun iki çeşidi vardır; biri erken olur diğeri geç olur. Böyle sapına doğru sivri ortası genişçe alt tarafı düzdür. Yere düşünce sağa sola yuvarlanmaz. Çok tazeyken yenilmez. Biraz serttir" (KK-24).

3.1.2.47. Demir Armudu

Kışa doğru olan sert bir armuttur. “Erken düşersa dalında diş geçmez ona” (KK-21). Demir armudunun meyvesinin oldukça sert olmasından dolayı adına demir armudu denildiği düşünülebilir. Diğer meyve türlerinde de demir adı (demir elması) kullanılmaktadır.

3.1.2.48. Deniz Armudu

Trabzon- Şalpazarı Çepni Kültürü adlı eserde Şalpazarı ilçesinden derlenen armut cinslerinden biridir (Çelik, 1999: 526-527).

3.1.2.49. Diken Armudu

Diken armudu, ince bir armut cinsidir (Uzun, 2014a:178).

3.1.2.50. Ececul

Nesibe Sağır’ın çalışmasında Of ilçesinde 9 Ekim tarihinde hasat edildiği belirtilen bir armut cinsidir (Sağır, 2017: 65).

3.1.2.51. Ekşi Armut

Ekşi bir armut cinsidir. Ekşi olmasından dolayı böyle bir adlandırma yapıldığı düşünülebilir. Diğer armut türlerine göre daha tatsızdır. Özellikle şeker hastalarının tercih ettiği bir türdür. Hastalara verilir (KK-17, KK-21, KK-47).

3.1.2. 52. Ekşi Fernad

Ekşi armut türlerinden biridir. Kaynak kişi bu türü şöyle anlatır: “Ekşi fernad büyük olur yiri olur. Biri savar diğeri ondan sonra başlar. O büyük olur olgunlaşır. Değdi derler. Hamken ekşi olur. Değdiği zaman yenilir” (KK-24). Trabzon’un doğu tarafında kalan ilçelerinde bilinen bir armut cinsidir. Arsin ilçesi Foşa köyünden derlenmiştir.

3.1.2.53. Ekşi Meldap

Nesibe Sağır’ın çalışmasında Köprübaşı ilçesinde 15 Temmuz tarihinde hasat edildiği belirtilir (Sağır, 2017: 36).

3.1.2.54. Elevi Armudu

Ali Çelik'in, 1999 yılında yayımladığı *Trabzon- Şalpazarı Çepni Kültürü* adlı çalışmasında "elevi armudu" (Çelik, 1999: 526-527), Abdullah Gülay'ın, 2001 yılında yayınladığı *Ağasar Çepni Kültürü Geyikli Folklor- İnceleme- Araştırma* adlı eserinde "elevü armudu" (Gülay, 2001: 319) adıyla Şalpazarı ilçesinden derlenen bir armut cinsidir. "elevi", "elevü" ismi Görele ilçesinin eski adlarından biridir. Giresun'a bağlı olan Görele ilçesi, Şalpazarı- Beşikdüzü ilçelerine çok yakın bir konumdadır. Elevi armudunun, Görele'den getirilerek bölgeye dikildiği için böyle bir adlandırmanın yapıldığı düşünülebilir. "Elevi armudu eylül ayında olur. Elevi armudundan güzel pekmez olur. Elevi armudunun pekmezi meşhurdur" (KK-25).

3.1.2.55. Eğrisap Armudu

Eğri sap armudi (Demir, 2006: 86) adıyla Trabzon ilçelerinde bilinen bir armut cinsidir. Eğrisap armudu biraz irice olur. Fındık ayından az bir zaman sonra olur. Ağustos ayı sonlarında meyvesi yenir. Biraz tatlı bir armuttur (KK-2), (KK-11), (KK-12). Eğrisap armudunun sap kısmının halk tarafından eğri görülmesinden dolayı bu adı almış olabileceği düşünülebilir. Nuh Doğan, örneğini verdiği "eğri zıpçık armudu" cinsine eğri saplı olma özelliğinden dolayı böyle bir ismin verildiğini belirtmektedir (Doğan, 2006: 51).

3.1.2.56. Eğrisabuk/ Eğri Sıbık Armudu

Şalpazarı yöresinde "eğri sıbık armudu" (Çelik, 1999: 526-527), Şalpazarı- Geyikli yöresinde eğri sabuk armudu (Gülay, 2001: 319) adlarıyla bilinir.

3.1.2.57. Eğri Sıpçuk Armudu

Abdullah Gülay, 2001 yılında yayınladığı *Ağasar Çepni Kültürü Geyikli Folklor- İnceleme- Araştırma* (Gülay, 2001: 319) adlı eserinde Şalpazarı- Geyikli'den derlenmiş bir armut cinsidir. Nuh Doğan, örneğini verdiği "eğri zıpçık armudu" cinsine eğri saplı olma özelliğinden dolayı böyle bir ismin verildiğini belirtir (Doğan, 2006: 51).

3.1.2.58. Er Armut/ Tez Armut/ Erkenci Armut

İlkbaharın sonu ile yaz başında olgunlaşan armutlara "er armut", "tez armut" (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 509), "erkenci armut", "ilk armut" gibi isimler verilmektedir. İlk olgunlaşan armut olduğu için böyle bir isim kullanılmıştır (KK-19, KK-21, KK-49). Erken olgunlaşan armut cinslerine verilen bir isimdir (Doğan, 2006: 45).

3.1.2.59. Er Köynimiş Armut

Er köynimiş armut erken olan armut türlerindendir. “Göynümüş armuda benzer. Ancak ondan çok daha önce olur. Bu armut türü şekil olarak küçüktür. İçi kısa sürede ciğerli hale gelir” (KK-19).

3.1.2.60. Eşice Armut

Eşice armudu, Şalpazarı- Geyikli yöresinden derlenmiş bir armut cinsidir (Gülay, 2001: 319).

3.1.2.61. Filizkıran (Dalkıran) Armudu

“Filizkıran”, “dalkıran”, “dalkırap” adlarıyla bilinir. Filizkıran armudu, büyük bir armut cinsidir. Kaynak kişilerin ifadelerine göre yaklaşık olarak bir tanesi 1 kilo gelmektedir. Tahminen ekim-kasım ayları içerisinde olgunlaşır. Yuvarlak bir armut türüdür (KK-11, KK-19).

Nuh Doğan, dalkıran adlandırmasının oluşmasında ağırlığından dolayı armudun dallarının, filizlerinin kırılmasından dolayı böyle adlandırmanın oluştuğunu belirtir (Doğan, 2006: 39-40). Kaynak kişi Mehmet Dündar, bu kadar büyüklüğe sahip armudun dalda nasıl durduğuna şaşırdığını ifade eder (KK-11).

Dalkıran armutları belirli büyüklüğe ulaştıktan sonra dalı kırmaması, rüzgârdan etkilenip meyvelerinin düşüp yuvarlanmaması için dalından toplanır. Toplama işlemi gerçekleştirilirken dikkat edilir. Armut ağacını sallamadan armutlar toplanmaya çalışılır. Ağaç sallandığında armutlar dalından düşerek yuvarlanır. Toplanan armutlar olgunlaştırmak amacıyla kiler, ambar, serander gibi yerlere koyularak bekletilir. Dalkıran armudu dalından alınarak yenmez, oldukça sert olur (KK-1, KK-18, KK-21, KK-44, KK-52, KK-61).

3.1.2.62. Gabagulak Armudu

Abdullah Gülay’ın, 2001 yılında yayımladığı *Ağasar Çepni Kültürü Geyikli Folklor-İnceleme-Araştırma* adlı eserinde Şalpazarı- Geyikli (Gülay, 2001: 319) yöresinden derlenmiş bir armut cinsidir.

3.1.2.63. Gafkuma

Nesibe Sağır’ın çalışmasında Köprübaşı ilçesinde 7 Temmuz tarihinde hasat edildiği belirtilir (Sağır, 2017: 36).

3.1.2.64. Galap

Trabzon ilinin Maçka ilçesinin Kusera (Ormanüstü) Mahallesi'nden derlenmiş bir armut türüdür (KK-26). Sürmene yöresinde de aynı adla bilinir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 509). Trabzon'un farklı yörelerinde bilinen bir cinstir.

3.1.2.65. Galaylu Armut

Abdullah Gülay'ın eserinde (Gülay, 2001: 319) Şalpazarı- Geyikli yöresinden derlenmiş bir armut cinsidir. Armut üzerinde oluşan izlerden dolayı böyle bir adlandırmaya gidilmiş olabileceği düşünülebilir (KK-18).

3.1.2.66. Galgen Armudu

Arsin ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir (Öztürk, 2019: 228). Yüksek kesimlerde yetişen, Trabzon'un doğu hattında bilinen bir armut cinsidir.

3.1.2.67. Galu Armut

Şalpazarı- Geyikli yöresinden derlenmiş bir armut cinsidir (Gülay, 2001: 319).

3.1.2.68. Gavur Armudu

Tufan Uzunismail'in çalışmasında 25 Ağustos tarihinde hasat edildiği belirtilir (Uzunismail, 2010: 27).

3.1.2.69. Giresun Armudu (Keresap)

Bitkilerin yetişme yerleri bitkilere ad verilmesinde belirleyici bir unsurdur (Baytop, 2007: 9). Bu ismin oluşmasında Giresun ilinden alınıp yöreye dikildiği için Giresun armudu olarak adlandırıldığı söylenebilir. "Giresun armudu", "keresun armudu", "keresap" adlarıyla bilinir. Trabzon ilinin Giresun iline yakın batı tarafındaki ilçelerinde bu isme rastlanır. Temmuz sonu gibi olgunlaşır. Tatlı bir türdür. Küçük ve yuvarlak bir yapısı vardır (KK-12, KK-13).

3.1.2.70. Goginap

"Kırmızı renkli bir armut türüdür" (Emiroğlu, 1989: 106). Trabzon ilinde görülen armut çeşitlerinden biridir. Renginin kırmızı oluşu, diğer türlere göre bu armut cinsine farklı bir görünüm kazandırmıştır.

3.1.2.71. Golduko

Nesibe Sağır, çalışmasında Köprübaşı yöresinde 22 Ekim tarihinde hasat edildiği belirtilen bir armut cinsidir (Sağır, 2017: 65).

3.1.2.72. Gööce / Göğce Armut

Şalpazarı yöresinde bilinen bir armut cinsidir (KK-104, KK-105).

3.1.2.73. Gugarap

"Gugarap", "kukarap" adlarıyla bilinen bir armut cinsidir (KK-10). Trabzon yöresinde yaptığımız derlemelerde gugarap armudu adına ulaşmamıza rağmen kökenine ilişkin bir bilgi edinilememiştir. Gugarap armudunun Trabzon yöresinde meyveleri toplarken dalları aşağı eğmek amacıyla kullanılan gugar adı verilen halk teknolojisi ürününe benzetildiğinden dolayı böyle bir adlandırmanın yapıldığı düşünülebilir. Kaynak kişiler bu armudu şöyle ifade eder: "Gugarap armudu ağustos ayı gibi olmaktadır. Gugarap armudunu soyarsın içersin. Öyle bir armuttur" (KK-10). "Kukarap armudu kiraz ayında olgunlaşır. Tatlı bir armuttur. Şeklen yuvarlak değildir" (KK-27).

3.1.2.74. Gulenap

Kudret Emiroğlu, *Trabzon Maçka Etimoloji Sözlüğü* adlı çalışmasında gulenap "sütlü armut" (Emiroğlu, 1989: 106) olarak belirtir.

3.1.2.75. Guyumcu Armudu

Şalpazarı ilçesinde "guyumçu armudu" (Çelik, 1999: 526-527) adıyla derlenmiş bir armut cinsidir. Kuyumcu armudu adlandırması, topluluk adıyla anılan armut türlerinden biridir (Doğan, 2006: 58). Trabzon yöresinde bu armuda "kuyumcu armudu", "kuyumci armudu", "guyumcu armudu" gibi isimler verilmektedir.

3.1.2.76. Gügüm Armudu

"Gügüm", "küküm" armudu, ağustos- eylül arasında bir zamanda olgunlaşan bir armuttur. İri bir armuttur (KK-23). Armudun şeklinin güğüme benzetilmesinden dolayı yapılmış bir adlandırmadır. "Gügüm armudunun dalda şekli çok güzeldir. Biraz gügüme benzetirsin onu" (KK-28).

3.1.2.77. Gülabi Armudu

16. yüzyılda 1555 yılında Trabzon ilinde doğan Âşık Mehmed'in, 1598 yılında yayımlanan *Menâzirü'l-Avâlim* adlı eserinde bahsettiği armut türlerinden biridir. Eserde "gülâbî emrûdı" adıyla geçer (Aşık Mehmed, 2007: 1026). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*'nde içerisinde Trabzon ilinde yetişen armut türlerinden bahsederken "Gülâbî armudu" türünü de sayar (Dağlı ve Kahraman, 2008: 111). Gülâbî armudu yazlık bir türdür. Kurutulmaya elverişli bir armut türüdür. Kuvvetli toprakları sevmesine rağmen kıraç alanlarda da iyi meyve verir (Kiper, 1941: 56-58). Gülabi armudunun ismine saha araştırmaları sırasında rastlanılmamıştır.

3.1.2.78. Gümüşhane Armudu

"Günüşanap" (Öztürk, 2019: 228), "gümüşhanap", "gimişanap", "gimişhane armudu", "gümüşhane armudu" adlandırmalarıyla bilinir. Gümüşhane adıyla bilinen bir armut türüdür. Trabzon ilinin komşusu olan Gümüşhane ilinden getirilip Trabzon ilçelerine dikildiği için böyle bir isimlendirmenin yapıldığı düşünülebilir (KK-6). Gümüşhane armudunun meşhur olduğu, Gümüşhane'yi ziyaret eden seyyahlar tarafından da dile getirilmiştir. 1858 senesinde Gümüşhane'den geçen Humphry Sandwith, Gümüşhane'nin tatlı armudunun meşhur olduğunun bilgisini verir (Köse, 2012: 363).

3.1.2.79. Güz Armudu

Güz mevsimi içerisinde olgunlaşan bir armut türüdür (KK-29). Trabzon yöresinde bu armuda "holidiga" (Sürmene) (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 509), "güz armudi", "güzün armudi" gibi isimler verilmektedir. Güz aylarında olgunlaşan bir armut olduğu için böyle bir isimlendirmenin yapıldığı düşünülebilir (Doğan, 2006: 46). "Güz armudu, esas ciğerleyen armuttur" (KK-30). "Güz armudu top gibi olur. O da topladığınız zaman hemen yenmez. Biraz durur yumuşar ve öyle yenir" (KK-24).

3.1.2.80. Güz Harşonabi

Tufan Uzunismail'in çalışmasında 15 Ekim tarihinde hasat edildiği belirtilir (Uzunismail, 2010: 28). Güz aylarında yetişen armut cinslerinden biridir.

3.1.2.81. Güz Naynabı

Nesibe Sağır'ın çalışmasında Köprübaşı yöresinde 8 Eylül tarihinde hasat edildiği belirtilen bir armut cinsidir (Sağır, 2017: 52). Güz aylarında yetişen armut cinslerinden biridir.

3.1.2.82. Hacı Emice Armudu

Hacı Emice armudu, Arsin ilçesinden derlenmiş, armut cinsidir (KK-31).

3.1.2.83. Hacı Hamza Armudu

Tonya ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir. Hoşafı yapılan türlerdendir. Şekil olarak iridir. Tatlı bir özelliğe sahiptir. Güz aylarının başında olgunlaşmaya başlar (KK-14, KK-21). Trabzon ilinin Gümüşhane sınırına yakın yerleşim birimlerinde yaygın olarak yetişen bir armut türüdür. P. Minas Bıjışkyan, Gümüşhane ilinden başlayıp Sürmene'den denize akan ırmaktan bahsederken orada yetişen armut çeşitlerinden başlıca olanının "Hacı Hamza armudu" olduğunu belirtir (Bıjışkyan, 1969: 60).

3.1.2.84. Haçacura

Nesibe Sağır'ın çalışmasında Of ilçesinde 9 Ekim tarihinde yetiştiği belirtilen bir armut cinsidir (Sağır, 2017: 65).

3.1.2.85. Hahaçken Armudu

Arsin ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir (Öztürk, 2019: 227).

3.1.2.86. Hâkim Armudu

Trabzon ilinde armutların adlandırılmasında yoğun bir çeşitlilik görülür. Hâkim armudu, ismi bir olay üzerine bu adı almıştır. Trabzon- Vakfıkebir- Demirci Mahallesi'nde yaşayan Hava Furuncu, bahçesinden pazara bir armut götürür. Pazara götürdüğü bu armut sarı-ince şekilde tadı biraz acı olan bir armuttur. Vakfıkebir pazarında armut satarken bir hâkim gelip armut almak ister. Armutlardan almak için bir tane armudu hâkim yer. Bunun üzerine armudun çok acı olduğunu söyleyip almadan gider. Bu olay üzerine köyde bulunan armut hâkim armudu olarak adlandırılmıştır (KK-18).

3.1.2.87. Halkap

Halkap armudu büyük ve irice bir armuttur. Çok sulu ve tatlıdır (KK-27).

3.1.2.88. Ham Armut

Abdullah Gülay'ın çalışmasında Şalpazarı- Geyikli yöresinden derlenmiş bir armut cinsidir (Gülay, 2001: 320). Henüz olgunmaşmamış armut cinsleri için kullanılan bir isimdir (Doğan, 2006: 50).

3.1.2.89. Hamşon

Tufan Uzunismail'in çalışmasında hamşon armudunun 15 Ağustos tarihinde hasat edildiği belirtilir (Uzunismail, 2010: 27).

3.1.2.90. Hamur Armudu

Hamur armudu, fındık aylarına doğru olur. İçi hamur gibi yumuşaktır (KK-20). Armudun içinin hamura benzetilmesinden dolayı yapılmış bir adlandırmadır. Sevilen bir armut cinsidir.

3.1.2.91. Hamza Armudu

Trabzon yöresinde yetişmekte olan bir armut cinsidir (Demir, 2006: 115). Ağustos ayında olgunlaşan bir armut türüdür. Tatlıdır. Orta boyludur. Yuvarlak bir yapıya sahiptir (KK-12), (KK-13). Tonya ilçesi Kumyatak (İskenderli) yöresinden derlenmiştir.

3.1.2.92. Hanap Armudu

Hanap armudu sapsarı bir armuttur (KK-32). Sürmene yöresinde de aynı adla bilinmektedir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 509). Trabzon'un doğu tarafında kalan ilçelerde bilinen bir armut cinsidir. Hayrat ilçesi Kılavuz Mahallesi'nden derlenmiştir.

3.1.2.93. Hanapa Armudu

Gülbahar Cevahir ve Saim Zeki Bostan'ın Of ilçesinde tespit ettiği armut cinsidir (Cevahir ve Bostan, 2017: 19-21). Trabzon ilinin doğu hattında yaygın olarak bilinen bir türdür.

3.1.2.94. Haphap Armudu

Sürmene ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 509).

3.1.2.95. Haraba Armudu

Hayrat yöresinden derlenmiş bir armut türüdür. Yumuşak tatlı bir armut cinsidir. Haraba armudunun içi yumuşak olmasından dolayı içine parmak sokulsa diğer tarafından çıkar. Tatlı ve ballı bir cinstir (KK-32).

3.1.2.96. Harnap Armudu

Of ilçesi Holoysa (Yeşilan) köyünden derlenmiş bir armut türüdür (KK-33). Gülbahar Cevahir ve Saim Zeki Bostan'ın Of ilçesinden derlediği armut cinslerindendir (Cevahir ve Bostan, 2017: 19-21).

3.1.2.97. Harşonabi

Tufan Uzunismail'in çalışmasında harşonabi armudunun 20 Kasım tarihinde hasat edildiği belirtilir (Uzunismail, 2010: 28).

3.1.2.98. Hamsinap Armudu

Arsin ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir (Öztürk, 2019: 228).

3.1.2.99. Hasan Armudu

Ali Çelik, 1999 yılında yayınladığı T*rabzon- Şalpazarı Çepni Kültürü* adlı çalışmasında (Çelik, 1999: 526-527) Şalpazarı ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir. Adını "Hacı Hamza", "Hamza armudu" gibi armut türlerinde olduğu gibi bir şahıstan adını aldığı belirtilebilir (KK-1, KK-11, KK-21).

3.1.2.100. Heceçuk Armudu

Nesibe Sağır'ın çalışmasında Köprübaşı ilçesinde 27 Ekim tarihinde hasat edildiği belirtilir (Sağır, 2017: 65).

3.1.2.101. Hendek Armudu

Şalpazarı ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir (Çelik, 1999: 526-527).

3.1.2.102. Hıldırık Armudu

Arsin ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir (Öztürk, 2019: 227).

3.1.2.103. Hıyar Armudu

Nesibe Sağır'ın çalışmasında Arsin ilçesinde 11 Ağustos tarihinde hasat edildiği belirtilen armut cinsidir (Sağır, 2017: 36).

3.1.2.104. Hızırap Armudu

Arsin ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir (Öztürk, 2019: 228).

3.1.2.105. Holduko

Nesibe Sağır'ın çalışmasında Köprübaşı ilçesinde 27 Ekim tarihinde hasat edildiği belirtilmiştir (Sağır, 2017: 65).

3.1.2.106. Ilaz armudu

Bir armut cinsidir (Coşar, 2018: 439). Trabzon ilinin Giresun iline yakın ilçelerinde bilinen bir cinstir.

3.1.2.107. İbrik Armudu

Yomra ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir. Armut meyvesinin ibriğe benzetilmesinden dolayı armuda böyle bir isim verilmiştir (KK-31). Armudun adlandırılmasında şekil özelliklerinin ibriğe benzetilmesi etkili olmuştur (Doğan, 2006: 34-35).

3.1.2.108. İnce Armut

Diğer armut türlerine göre çok ince olan armut cinsidir. Armut meyvesinin ince olmasından dolayı yapılmış bir adlandırma olduğu düşünülebilir. Ayrıca Trabzon yöresinde çok yaşlı armut ağaçları bulunmaktadır. Kaynak kişilerin geleneksel bilgilerine göre çok uzun yaşa sahip armutların meyvelerinin çok küçük olduğu belirtilir (KK-6, KK-26, KK-62, KK-100).

3.1.2.109. İncesap Armudu

Sap kısmının ince olmasından dolayı incesap armudu olarak Trabzon yöresinde bilinen bir armut cinsidir (KK-21, KK-34, KK-49).

3.1.2.110. İncir Armudu

İncir armudu adlandırmasının nasıl oluştuğuna dair kesin bir bilgiye ulaşılamamıştır. Ancak incirlerin olduğu eylül-ekim devresinde oluşan bir armut türü olduğu düşünülebilir (KK-3).

3.1.2.111. İstanbul Armudu

İstanbul armudu (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 167). Trabzon'un doğu hattında İstanbulap adıyla bilinir. İstanbul'dan getirildiği için böyle bir adlandırma yapıldığı düşünülebilir. Diğer meyve türlerinde de İstanbul ismi görülmektedir (İstanbul eriği, İstanbul elması) (KK-21, KK-49).

3.1.2.112. İstavrap

Halk takviminde istavrit ayında olgunlaşan armut türüdür (Emiroğlu, 1989: 106). Eylül ayı içerisinde olgunlaşan bir armut cinsidir. Eylül ortalarında hasat edilmeye başlanır. Bu armuda "istavrap", "istavrap armudu" adı verilir (KK-34, KK-52).

3.1.2.113. İyi Armut

Nesibe Sağır'ın çalışmasında tespit ettiği armut cinslerinden biridir. İyi armudun da çeşitleri bulunmaktadır. Temmuz- ağustos döneminde çeşitleri hasat edilir (Sağır, 2017: 36).

3.1.2.114. Kaba Armut

"Kaba armudi" adıyla Tonya Kalınçam köyünden derlenmiştir. Sert bir armut türüdür. "Kaba armut", "sert armut" gibi adlarla bilinmektedir. Görünüş olarak büyük bir armut cinsidir. Kolay bir şekilde yenmez (KK-14, KK-19).

3.1.2.115. Kabak (Gabak) Armudu

Kabak armudu, Trabzon yöresinde yaygın olarak yetişen geleneksel armut türlerinden biridir. Kabak armudu, yaz döneminde olgunlaşan armut türlerindendir. Ağustos ayının başında olgunlaşmaya başlar. Meyveleri küçük olduğunda da yenir. Ancak ağızda acı bir tat bırakır. Meyveleri olgunlaşmaya başladığında ise tat oranı yükselir. Kabak armudunun toprağı iyi olursa

armut büyüklüğü artar. Eğer yetersiz bir toprakta yetişirse meyveleri küçük olur. Temmuz ayının ortasına doğru meyve verip ağustos ayının sonuna doğru dalında kalır (KK-19, KK-21, KK-34).

3.1.2.116. Kalandap Armudu

Kalandap armudu kış aylarında olgunlaşır. "Kalandap", "galandap" gibi adlandırmalarla bilinir. Kış devresinde yetişen türlerdendir. Trabzon ilinin Çaykara, Of, Sürmene, Köprübaşı, Hayrat yörelerinde bilinen bir armut cinsidir (KK-2, KK-10).

3.1.2.117. Kalınsap Armudu

Yörede yetişen armut türlerinden biridir. Nuh Doğan, armut sapıyla ilgili yapılan adlandırmalarda armutlarının saplarının kalın, ince oluşuyla ilgili adlandırmalar yapıldığını belirtir (Doğan, 2006: 51).

3.1.2.118. Kantar Armudu

Abdullah Gülay, 2001 yılında yayımladığı *Ağasar Çepni Kültürü Geyikli Folklor- İnceleme-Araştırma* adlı eserinde "gantar armudu" (Gülay, 2001: 319-320), Zehra Öztürk, Arsin ilçesinde "kantar armudu" (Öztürk, 2019: 228) adıyla tespit etmiştir. Trabzon ilinde bilinen bir armut cinsidir.

3.1.2.119. Kara Armut (Gara Armut)

"Kara armut", "gara armut" adlarıyla bilinir. Bu armut türü fındık zamanı olgunlaşır. Özellikle fındık bahçeleri içerisine dikilen armut türlerinden biridir. Fındık toplarken dalından alınıp yenilir. Olgunlaştıktan bir süre sonra zirai ilaçlama olmadığından dolayı kurtlanır (KK-11). Olgunlaşınca içi-dışı siyahlaşan bir armut türüdür. Kara armuttan güzel pekmez yapılır (KK-19). Kara armut türünün de farklı çeşitleri bulunur. Bahçesinde kara armut türleri olan kişiler bunlara kara armut dese de farklı tür olduklarını belirtirler. Kara armut özellikle pekmez yapımında sıklıkla tercih edilen bir cinstir (KK-1, KK-18, KK-21, KK-44, KK-61, KK-70).

Bahçede kara armut
Yere düştü patladi
E kız senin dertlerin
Yüreğumi dağladı (KK-18).

3.1.2.120. Kara Ahmet Armudu

Eylül ayında olgunlaşan bir armut türüdür. Tatlı bir türdür. Hafif yuvarlak uzunumsu bir şekli vardır. Tonya- Şalpazarı yörelerinde bilinen bir cinstir. Tonya Kumyatak- İskenderli'den derlenmiştir (KK-12, KK-13).

3.1.2.121. Karaptal (Garaptal) Armudu

Trabzon ili Düzköy- Tonya ilçelerine ait yaylalarından biri olan Karaptal yaylası ile adı özdeşleşen bir armut türüdür. Kaynak kişi bu armudu şöyle ifade eder: "İlk Karaptal armudu olur orta büyüklükte koyu yeşil biraz böyle elips biçiminde olur" (KK-3).

3.1.2.122. Karinca Armudu

"Karinca armudu" (KK-14), "karınca armudu", "garinca armudu" adlarıyla Trabzon ilinin batı tarafında yer alan ilçelerde bilinen bir türdür. Karınca armudu oldukça ince olan bir armut cinsidir. Tat oranı yüksektir. Yumurtadan daha küçük şekle sahiptir. Dip kısmı biraz şişkince olup yukarı doğru gittikçe incelir. Ağustos ayı içerisinde olur. Tat oranı çok yüksek bir armuttur (KK-11).

Giresun ilinde "karınca tattı armudu" olarak bilinen tür, tez olgunlaşıp yere dökülür. Tat oranının yüksek olmasından dolayı karıncaların üşüştüğü bir cinstir (Çalış, 2019: 17). Karınca armutlarına bakıldığında yere düşen meyvelerinin karıncalar tarafından dişlendiği görülmektedir. Yerdeki armutların içlerinde karıncalar bulunur. Bundan dolayı "karınca armudu" adıyla bilinir (KK-14, KK-21).

3.1.2.123. Karnap

Çaykara'dan derlenmiş bir armut cinsidir. "Renkli tatlı armut" (Tuncer, 2019: 313) olarak bilinir. Bu türün "ciğerli karnap" olarak bilinen bir cinsi de vardır. Trabzon'un doğu hattında bulunan ilçelerinde bilinir (KK-10).

3.1.2.124. Karpuz Armudu

Trabzon yöresinde "karpuz armudu" (KK-3), "karpuzap", "garpuz armudu" adlarıyla bilinen bir türdür. Meyvelerin adlandırılmasında diğer meyve türleriyle ilişkilendirme söz konusudur. Karpuz meyvesiyle ilgili karpuz eriği, karpuz armudu gibi adlandırmalar mevcuttur. Tatlı bir armut türüdür. Şekli yuvarlaktır (KK-34, KK-18, KK-114). Tat oranı yüksek bir cinstir.

3.1.2.125. Kasap Armudu

Necati Demir'in *Trabzon Yöresi Ağızları* adlı eserinde Trabzon yöresinde yetişmekte olan bir armut cinsi olduğu belirtilmiştir (Demir, 2006: 142). Meslek adıyla adlandırılmış bir cinstir.

3.1.2.126. Kavul

Nesibe Sağır'ın çalışmasında kavul armudunun Tonya ilçesinde 14 Eylül tarihinde yetiştiği belirtilir (Sağır, 2017: 52).

3.1.2.127. Kavun Armudu

"Kavunap", "gavun armudu", "kavun armudu" adlarıyla bilinir. Kavun gibi tatlı olduğu düşünülen bir armut türüdür. Kokusuyla bilinen armut türlerinden biridir. Kavun armudunda hafif bir sertlik olur. Ama içi hep su doludur. Bir bardak alıp armut soyulsa içine su akar (KK-14). "Kavun armudu var sap sari olur iri olur aynı kavun gibi kokar" (KK-32).

3.1.2.128. Kavanak Armudu

"Kavanak Armudu", "kavanap armudu" gibi adlarla bilinir. Fındık toplama zamanlarında yetişen bir armuttur. İçi unlu, tatlıdır (KK-21). Olgunlaşmadan yenilirse tatsız olur. Olgunlaşması beklenirse tat oranı artar. Kumlu bir armut türüdür. Armudun rengi yeşil halinin üzerinde yarı kırmızıdır. Kavanap armudu yenildiğinde ağız un gibi olur (KK-34). Kavanap armuduna arılar sıklıkla konar. Kavanap türünün ağaçları genellikle büyüktür. Fındık toplama zamanında meyve verir. Çubuklarla birlikte veya taş atarak dalından düşürülür. Kokulu bir armut türüdür. Meyve yanaklarında hafif kırmızılıklar bulunup bir tarafı da yeşildir (KK- 21, KK-34).

3.1.2.129. Kendir Armudu

Kendir, kendirap adlarıyla bilinen bir armut türüdür. Kendir armudu, kendir biçme zamanlarında olur. Meyvesi yeşildir. Bir tanesi yarım kilo gelir (KK-34). Yaz aylarının sonlarına doğru olur. Şeklen yuvarlaktır (KK-35).

Nesibe Sağır, çalışmasında kendir armudunun Beşikdüzü ilçesinde 19 Ağustos tarihinde hasat edilmeye başlandığı bilgisini verir (Sağır, 2017: 52) Kendir armudunun kendir biçme zamanında olgunlaştığından dolayı böyle bir adlandırmanın yapıldığı söylenebilir. Böyle düşünüldüğünde eylül-ekim ayları içerisinde olgunlaştığı belirtilebilir.

3.1.2.130. Kendir Arabı

1990'da Mehmet Bilgin ve Ömer Yıldırım tarafından hazırlanan *Sürmene* kitabında "Kendir Arabı" adıyla tespit edilmiş bir armut cinsidir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 509).

3.1.2.131. Keş Armudu

Şalpazarı- Geyikli yöresinden derlenmiş bir armut cinsidir (Gülay, 2001: 320).

3.1.2.132. Kidonap

Ayva armudu (Emiroğlu, 1989: 106) adıyla bilinmektedir. Ayva armudu, *Trabzon- Şalpazarı Çepni Kültürü* (Çelik, 1999: 526-527) adlı çalışmada belirtilen armut cinslerinden biridir. Meyvelerin farklı meyvelere benzetilerek bir adlandırma yoluna gidildiği diğer meyvelerde de görülür. Görünüm olarak ayvaya benzediği düşüncesiyle böyle bir adlandırmanın yapıldığı düşünülebilir (KK-21, KK-49).

3.1.2.133. Kiraz Armudu

1598 yılında yayımlanan Âşık Mehmed'in *Menâzırü'-l Avâlim* adlı eserinde "kirâz emrûdı" adıyla belirtilir (Âşık Mehmed, 2007: 1026). *Derleme Sözlüğü*'nde kiraz zamanı yetişen bir armut cinsi olduğu belirtilmiştir (Derleme Sözlüğü VIII, 1993: 2877).

Derleme Sözlüğü'nde belirtildiği gibi kiraz toplama zamanında olgunlaştığı için böyle bir isimlendirme yapıldığı düşünülebilir. Bunun yanında halk takviminde kiraz ayı adı verilen ay içerisinde olgunlaşmasından dolayı da bu ismin verilmiş olabileceği düşünülür. "Kiraz armudu, kirez armudu" adlarıyla bilinir. Armut çeşitleri içerisinde en erken meyve veren armut türüdür. Haziran ayının ortalarında olgunlaşmaya başlayıp ağustos ayı başına kadar dalında meyvesi olan bir armut çeşididir. Kiraz armudunun cinsleri çoktur. Kiraz armudunun tat oranı yüksektir. Bıçak kullanılmadan, soyulmadan dalından alınarak yenilir. Kiraz armudundan tatlı yapılır. Turşusunu yapan kişiler de bulunur (KK-1, KK-18, KK-22).

3.1.2.134. Kış Armudu

Kış armudu, bölgede yetiştirilen en eski armut çeşitlerinden biridir. Vazelon kayıtlarında Maçka'da kış armudu yetiştiğine dair bilgi bulunur (Keçiş, 2014: 32). Ordulu Fevzi Güvemli, anılarında muhacirlik yıllarından bahsederken çevre illerden gelen muhacirlerin besin darlığı çektiğine değinir. Muhacirlerin açlıktan dolayı Güvemli ailesinin bahçesindeki kış armudunun henüz olmamış meyvelerini haşlayıp yediklerini belirtir (Güvemli, 1999: 31). En geç olgunlaşan armut

türüdür. Kış aylarına kadar dalında kalır. Daldaki hali oldukça serttir. Daldan toplanıp bir süre olgunlaşması beklenir. Trabzon ilinin hemen her yöresinde bilinen bir türdür. Kış armudu küpe koyulan armut türlerindendir. Şeker hastalarına tedavi amaçlı götürülür (KK-1, KK-21, KK-26, KK-44, KK-52). Kaynak kişilerin kış armudu hakkındaki görüşleri şöyledir:

> Kış armudu 10. aya kadar diş geçmez ona. 11. aydan sonra olur helva gibi olur. Armudu kimisi toprağa gömerdi kimisi çayırlara gömerdi. Mereklere çuvallarla çayırlara gömerdiler. Daha usta olanlar armutları saklamak için sandık yapardı (KK-9).

> Kış armudi var sert boyle kar yağacak ona yere düşer yerde kendiliğinden ciğerleşir sen çürük görürsün onu yere ama halbuki değil (KK-32).

> Biz küçükken vardı o armuttan annem suya koyardı küpün içine koyardı kışın küpten çıkarırdı. Yerdik onları bazen çayırın içine koyardılar. Kasım- aralık aylarında toplanır. Ocakta yenir. Küpün içinden alıp yerdik (KK-24).

> Kış armudi var o suya konur. Benim dedemin mesela çok var. Onu ağaçtan toplayıp çiğ yiyemesin acıdır. Onu küpe korsun suyun içine korsun orda durur 5-6 ay orda durur. Armuda bişe olmazdi. O sudan da rahmetli babaannem grip olanlara kepçelen verirdi. Sirke gibi bir şey yani. Babaannemin gençlik zamanlarinda o sulardan çok içerdiler (KK-36).

3.1.2.135. Kırmızı Armut

Kırmızı meyvesi olan bir armut türüdür. Kırmızı armudun renginin diğer armutlardan farklı olması nedeniyle tüketen kişiler için ayırt edici bir özellik taşır. Trabzon yöresinde yaygın olarak bilinen bir armut türüdür (KK-19, KK-21). Hayrat yöresinden derlenmiştir. Kaynak kişi, kırmızı armudu şöyle anlatır: "Kırmızı armut erken olurdu. Ben çocuktum büyük bir rüzgar etti. Hep yıktı armutları" (KK-35).

3.1.2.136. Kırmızı Kabuk

Nesibe Sağır'ın çalışmasında Köprübaşı ilçesinde 15 Eylül tarihinde yetiştiği belirtilir (Sağır, 2017: 52). Kırmızı armut cinslerinden biridir.

3.1.2.137. (Kızıl) Gizil Armudu

Kızıl armudu şekil olarak düzgündür. Yuvarlak bir yapıya sahiptir. Acı bir tadı vardır. (KK-37). "Kızıl armut", "gizil armut", "kizil armut" adlarıyla bilinmektedir (KK-23, KK-34, KK-49).

3.1.2.138. Kocakarı Armudu

Trabzon yöresinde yetişen armut cinslerinden biridir. Yabani bir armut cinsidir (KK-18, KK-49).

3.1.2.139. Koçinap

Of, Hayrat, Çaykara, Dernekpazarı yörelerinde yaygın olarak bilinir. Güz aylarında olgunlaşan bir armuttur. Yanak kısımları kırmızıdır (KK-27). Rize yöresinde de bilinen bir armut türüdür (Küçükyıldız Gözelce, 2021: 859).

3.1.2.140. Kolongizap

1990'da Mehmet Bilgin ve Ömer Yıldırım tarafından hazırlanan *Sürmene* kitabında Sürmene ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 509). Koloncisap adıyla da bilinmektedir. Yüksek yerlerde de yetişebilen bir türdür. Trabzon'un doğu tarafında kalan ilçelerinde yaygın olarak bilinmektedir.

3.1.2.141. Konturap

Trabzon ilinde yaygın olarak bilinen armut cinslerindendir. "Konturap", "kondurap", "konturap armudu" adlarıyla bilinir. Konturap armudu kış aylarına doğru olur. Uzun uzun olur. Sap kısmi eğridir. Tatlı bir armuttur. Günümüzde bu armut cinsinin nesli çok azalmıştır (KK-34). Kaynak kişi bu armudu şöyle anlatır: "Konturap armudu kışa doğru olan bir armuttur. Zaten konturap demek yiri demektir. Çok yiri olur. Bir kişi zor yer onu" (KK-38).

3.1.2.142. Kosorgen

Nesibe Sağır'ın çalışmasında Araklı ilçesinde 20 Ekim tarihinde hasat edildiği belirtilir (Sağır, 2017: 65).

3.1.2.143. Kulelap Armudu

Trabzon ili Dernekpazarı ilçesi Akköse Mahallesi'nden derlenmiş bir armut cinsidir (KK-39). Çaykara- Dernekpazarı yöresinde bilinen bir armut türüdür.

3.1.2.144. Kundurap Armudu

Koyu yeşil, orta boylu bir kış armududur. Üstüne kar yağınca çok daha lezzetli olur (KK-27). Of- Çaykara yöresinde kış aylarında olan bir armut cinsidir (KK-2, KK-10).

3.1.2.145. Kurut Armudu

Fındık ayında olan armut türlerinden biridir. Kurutması yapılabilen cinsler arasında yer alır Araklı yöresinden derlenmiş bir armut cinsidir (KK-40).

3.1.2.146. Kuş Armudu

Bir armut cinsidir (Emiroğlu, 1989: 167). Trabzon yöresinde bilinen armut cinslerinden biridir. Nuh Doğan "kuş armudu" adlandırmasının küçüklük çağrıştırdığını belirtir (Doğan, 2006: 41). Küçüklüğe yönelik bir adlandırma olmasının yanında yörede kuş armutlarına kuşların armut meyvesine konarak yemesi de böyle bir adlandırmanın oluşmasına katkı verdiği düşünülebilir.

3.1.2.147. Kuyumcu (Guyumcu) Armudu

Kuyumcu armudu, ekim sonu, kasım başı gibi olgunlaşan bir armuttur. Çok tatlıdır. Şimonap armuduna biraz benzemektedir (KK-12, KK-13). Armut ismi mesleğe göre yapılmış bir adlandırmadır (Aydın, 2008: 132). Şalpazarı (Çelik, 1999: 526-527), Şalpazarı- Geyikli (Gülay, 2001: 319-320) yörelerinde bilinen bir türdür.

3.1.2.148. Küp Armudu

Küp armudu, Trabzon yöresinde yaygın olarak bilinen armut cinslerinden biridir. Küp armudu, *Derleme Sözlüğü*'nde Maçka'dan derlenilmiştir. Küpe koyulan armut olarak belirtilmiştir (Derleme Sözlüğü VIII, 1993: 3040). Kış aylarında küpe konularak bekletilir (Emiroğlu, 1989: 169). Nuh Doğan, bu adlandırmanın küplere konularak bekletilmesinden dolayı oluştuğunu belirtir (Doğan, 2006: 25). Küp armudu Trabzon yöresi insanı için bir ikram ürünüdür. Hasta ziyaretlerinde küp armudu hasta olan kişilere götürülür. Dışardan gelen misafirlere küp armudu hediye edilir. Halk hekimliğinde küp armudunun şifa veren bir ürün olduğuna inanılır. Küp armudunu küplere koyup saklanır. Nisan- mayıs aylarına kadar küpten çıkarılıp yenir. Küp armudunun suyundan sirke yapılır. Sirkesinin çok faydalı olduğuna inanılır (KK-18, KK-21, KK-34, KK-38, KK-49, KK-52). Şeker hastalıklarında küp armudunun suyu içilmektedir (Baysal, 2014: 214).

3.1.2.149. Küpdüşen Armudu

Derleme Sözlüğü'nde Kırşehir, Tokat illerinden derlenmiştir. Kaz yumurtası şeklinde tatlı bir kış armudu olduğu belirtilir (Derleme Sözlüğü VIII, 1993: 3040). Ordu yöresinde de (Aydın, 2008: 137) bilinen bir armut türüdür. Trabzon yöresinde de bilinen bir armut cinsidir.

3.1.2.150. Lahican Armudu

Evliya Çelebi'nin Trabzon yöresinde tespit ettiği bir armut cinsidir (Dağlı ve Kahraman, 2008: 111).

3.1.2.151. Laynap Armudu

Sürmene adlı çalışmada anlatılan bir armut cinsidir. Laynap armudu, Trabzon ili Sürmene ilçesinde yetişen en bilinen armut türlerinden biridir. Laynap armudu dalından toplanıldığı zaman içi su dolu odun ya da çamur fıçılar içerisine doldurulup geleneksel bir yöntemle muhafaza edilir. Kış ayları boyunca fıçılardan çıkarılıp tüketilir. Fıçıların içerisine muşmula meyvesi de atıldığı olur. Bu sayede meyvenin lezzeti artar. Armut fıçının içinde bir süre durduktan sonra içine bir miktar tuz eklenir. Tuz atmanın amacı suyun şarap haline dönmesini engellemektir. Bu su sirke olarak kullanıldığı gibi ateşi yüksek olan hastalara da içirilir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 509).

"Küp armudu", su armudu ve kış armudu gibi küplere koyulan armut türlerinden biridir. Bu cins armutlar kış döneminde hasta ziyaretlerinde hastalara götürülür.

3.1.2.152. Laz Armudu

Bölgede "Laz armudu", "Lazap", "Lazab" adlarıyla bilinen bir türdür. Yaygın bir armut cinsidir (KK-41). *Sürmene* adlı çalışmada da Sürmene'den "Lazap" adıyla derlenmiştir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 509). Trabzon'un doğu ilçelerinde bilinen bir armut cinsidir. Sulu bir çeşittir.

3.1.2.153. Ligar

Nesibe Sağır'ın çalışmasında Arsin ilçesinde 2 Ağustos tarihinde hasat edildiği belirtilir (Sağır, 2017: 36).

3.1.2.154. Likap

Trabzon ili Tonya ilçesinden derlediğimiz bir armut ismidir (KK-6).

3.1.2.155. Limon Armudu

Limon armudu sulu bir armut cinsidir. Şekil olarak yuvarlaktır. Ciğerlenen bir armut çeşidi değildir. Çiçekleri biraz batıktır. Bu tür limonap adıyla da bilinir (KK-42).

3.1.2.156. Lisergen

Nesibe Sağır'ın çalışmasında Araklı ilçesinde 20 Ekim tarihinde hasat edildiği belirtilmiştir (Sağır, 2017: 65).

3.1.2.157. Lop Armudu

Trabzon yöresinde yetişen armut cinslerinden biridir. *Derleme Sözlüğü*'nde yaz ayları içerisinde yetişen, rengi sarı olan sulu bir armut cinsi olduğu belirtilmiştir. Gümüşhane ilinden derlenmiştir (Derleme Sözlüğü IX, 1993: 3087).

3.1.2.158. Mağlap Armudu

Mağlap armudu, Tonya- Karşular köyünden derlenmiş bir armut cinsidir (KK-6).

3.1.2.159. Kara Mağlap Armudu

Kara Mağlap armudu, Tonya- Karşular köyünden derlenmiş bir armut cinsidir (KK-6).

3.1.2.160. Makas Armudu

Ağustos ayında olgunlaşan bir armuttur. Tatlı bir armuttur. İri ve yuvarlak yapısı vardır. Makas armudunun olgunlaşması beklenir. Olgunlaşmada yenildiğinde acı bir tat bırakır. Tonya, Beşikdüzü, Şalpazarı yörelerinden derlenmiş bir armut cinsidir (KK-9, KK-12, KK-13).

3.1.2.161. Manganap Armudu

Manganap armudu, Arsin ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir (Öztürk, 2019: 228).

3.1.2.162. Manzanap Armudu

Manzanap armudu, Arsin ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir (Öztürk, 2019: 228).

3.1.2.163. Masrapap

Masrapap armudu, Çaykara'dan derlenmiş bir armut cinsidir. (KK-2).

3.1.2.164. Mavrap

Mavrap armudu kışa doğru olan bir armuttur. Kara bir bir armut cinsidir (KK-38).

3.1.2.165. Mayhoş

Tufan Uzunismal'in çalışmasında 10 Eylül tarihinde hasat edilen bir armut türü olduğu belirtilir (Uzunismail, 2010: 27). Tadından dolayı yapılmış bir adlandırmadır.

3.1.2.166. Mazam

Nesibe Sağır'ın çalışmasında Akçaabat ilçesinde 29 Temmuz tarihinde hasat edildiği belirtilir (Sağır, 2017: 36).

3.1.2.167. Melirab

İbrahim Tuncer'in *Çaykara Kültürü* adlı çalışmasında armut ağacının olgun ve tatlı olan cinsi olduğu belirtilir (Tuncer, 2019: 326). Çaykara yöresinde yetişen bir armut cinsidir.

3.1.2.168. Memet Armudu

Ali Çelik'in çalışmasında Şalpazarı ilçesinde "Memet armudu" (Çelik, 1999: 526-527), Abdullah Gülay'ın çalışmasında "Meemet armudu" adıyla Şalpazarı- Geyikli yöresinden derlenen bir armut cinsi olarak geçer (Gülay, 2001: 320).

3.1.2.169. Meridap

Meridap, Çaykara ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir (KK-29).

3.1.2.170. Mertek Armudu

Zehra Topal'ın Akçaabat Mersin'den derlediği armut cinslerinden biridir (Topal, 2020: 558).

3.1.2.171. Mezar Armudu

Ağustos ayında olgunlaşan bir armut türüdür. Tatlı olan bir armuttur. Yuvarlak ve orta büyüklükte bir yapısı vardır (KK-12). (KK-13). Tonya ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir.

3.1.2.172. Milap

Sürmene ilçesinden derlenmiş armut cinsidir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 509).

3.1.2.173. Minap Armudu

Kokulu ve güzel bir armut türüdür. Arsin ilçesi Foşa köyünden derlenmiştir (KK-42).

3.1.2.174. Minem Armudu

Minem armudu haziran ayının sonuna doğru olgunlaşır. Çok tatlı bir armuttur. Küçük bir armuttur. Sapı kırılarak tamamı kapılarak yenilir (KK-43).

3.1.2.175. Mirap

Nesibe Sağır'ın çalışmasında Köprübaşı ilçesinde 20 Temmuz tarihinde hasat edildiği belirtilir (Sağır, 2017: 36).

3.1.2.176. Musagrap

Yuvarlak, şişman kış armududur. Suya girer. Çaykara ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir (KK-27).

3.1.2.177. Muşmul Armudu

Muşmul armudu küçük bir armut cinsidir. Tatlı bir türdür (KK-24, KK-52).

3.1.2.178. Munzurap Armudu

Tonya ilçesi Kalınçam köyünden derlenmiş bir armut cinsidir (KK-8).

3.1.2.179. Neba Armudu

Neba armudu, Abdullah Gülay'ın, 2001 yılında yayınladığı *Ağasar Çepni Kültürü Geyikli Folklor- İnceleme- Araştırma* adlı eserinde Şalpazarı- Geyikli yöresinden derlenmiş bir armut cinsidir (Gülay, 2001: 320).

3.1.2.180. Orak Armudu

Geleneksel halk takvimine göre "orak" ayında yetişen bir armut türüdür. Temmuz- ağustos arasında olgunlaşır. Erken eren bir armuttur. Boyu az uzundur. Ermeden yenilmez o zaman acı olur. Erdiği zaman çok tatlı olur. Erdiği zaman dalından hemen alınıp yenilir (KK-44). Nuh Doğan, ekinlerin biçilme zamanı olan orak vakti zamanı olgunlaştığı için böyle bir adlandırmanın oluştuğunu belirtir (Doğan, 2006: 46).

3.1.2.181. Pambuk Armudu

"Pambuk armudu", "pamuk armudu" adlarıyla bilinen bir armut türüdür. Eylül ayında olgunlaşan bir armut türüdür. Tatlı ve yumuşak bir yapısı vardır. Yuvarlak ve orta büyüklüktedir Yumuşak bir yapıya sahip olduğu için böyle bir adlandırmanın yapılmış olduğu düşünülebilir (KK-12, KK-13).

3.1.2.182. Pas Armudu

Armut meyvesinin üzerinde pasa benzeyen bir görünüme sahip olan bir armut cinsidir. Trabzon köylerinde sıklıkla görülen bir armut cinsidir (KK-21, KK-49).

3.1.2.183. Paslı Kara Armut

Fındık toplama zamanlarında olgunlaşan paslı bir görünüme sahip kara armut cinsidir (KK-21).

3.1.2.184. Paşirap

Kasım ayında olgunlaşır. Tatlı, küçük ve yuvarlak bir armuttur. Tonya ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir (KK-12, KK-13).

3.1.2.185. Pernap

Pernap, Dernekpazarı ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir. (KK-45).

3.1.2.186. Peşkir Armudu

Beşkir (Demir, 2006: 34), peşkir adlarıyla bilinen bir armut cinsidir. "Peşgir armudu" ağustos ayı içerisinde olgunlaşan bir türdür. İri ve tatlıdır. Peşkir armudunun Vakfıkebir- Çarşıbaşı hattında yaygın olarak bilinen bir armut türü olmasına rağmen neslinin tükendiği belirtilir (KK-23, KK-30).

3.1.2.187. Petek Armudu

Ağustos ayı içerisinde olgunlaşan bir armut türüdür. "Öyle tatlı bir armuttur ki petekten dolayı armudu becerip alamasın ondan. Ancak yerden çubuklan düşürebilirsen alırsın. Çok tatlı olduğu için petek konar ona" (KK-21). Çok ballı bir armut türü olduğundan bu armuda çok sayıda arı konmaktadır. Bundan dolayı böyle bir adlandırmanın yapıldığı düşünülebilir.

3.1.2.188. Psilokap

Psilokap, eylül ayı gibi olgunlaşır. Sert bir armuttur. Olgunlaştığında hafif şekilde sararır. Küçük bir armuttur. Çaykara ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir (KK-27).

3.1.2.189. Porsuk Armudu

Şalpazarı- Geyikli yöresinden derlenmiş bir armut cinsidir (Gülay, 2001: 320).

3.1.2.190. Reçel Armudu

Bir armut cinsidir (Emiroğlu, 1989: 200). Reçel yapımında öne çıkan meyve türleri meyvenin ismini alır. Reçel eriği, reçel inciri bunun bir örneğidir.

3.1.2.191. Rosap Armudu

Hayrat ilçesinden derlenen bir armut cinsidir. Çaykara, Dernekpazarı, Köprübaşı, Hayrat, Of yörelerinde bilinen bir türdür (KK-32).

3.1.2.192. Rize Armudu

Rize armudu yumurtadan biraz daha büyük olur. Bu armut çeşidi de fındık zamanı içerisinde olgunlaşır. Arsin ve çevresinde yaygın olan armut türlerinden biridir (KK-11). Rize armudu, Trabzon ilinin doğu sınırında komşu ili olan Rize ilinin adıyla bilinen bir türdür. Rize ilinden getirilip bölgeye dikildiği için böyle bir adlandırmanın yapılmış olduğu düşünülebilir.

3.1.2.193. Rus Armudu

"Urus Armudu", "Rusya Armudu", "Rusap" gibi isimlerle bilinir. Sarısı, beyazı, kahverengi olan türleri vardır (KK-40). "Rusap armudu, sapı eğri bir tarafı kıpkırmızı olur. Yere damlar dökülür" (KK-7). Trabzon yöresi zengin bir meyve kültürüne sahiptir. Bu kültürün oluşmasında Karadeniz'i çevreleyen diğer ülkelerle ilişkisi bulunması etkili olmuştur. Rusya armudunun bölgeye diğer tarım

ürünlerinden bazılarında olduğu gibi Rusya'ya çalışmaya giden kişilerin bölgeye getirdiği bir tür olduğu düşünülebilir. Reşat Aktan 1946 yılında yayımladığı Rize ile ilgili bir kitapta Rize'de armut türlerinin daha fazla Rus çeşitleri olduğunu belirtir (Aktan, 1946: 24).

3.1.2.194. Sağrap Armudu

Sağra armudu adıyla Şalpazarı- Geyikli yöresinden derlenmiş bir armut cinsidir (Gülay, 2001: 320). Yuvarlak bir armuttur. Güneş vuran kısmı kırmızımsı olur. Yaz aylarında olgunlaşır (KK-46).

3.1.2.195. Sandık Armudu

Sandık armudu adıyla bilinen bir armut cinsidir. Bazı armut türleri geçmiş dönemlerde sandıklara koyularak saklanıyordu. Bu ismin oluşmasında bu kültürün izleri olduğu söylenebilir. (Uzun, 2014a: 75).

3.1.2.196. Sarap Armudu

Sarap armudu, Şalpazarı yöresinden derlenmiş bir armut cinsidir (Çelik, 1999: 526-527).

3.1.2.197. Sarı Armut

Yaz aylarında olan bir armuttur. Çok tatlıdır (KK-47). Yazlık bir türdür. Kurutmaya müsaittir (Kiper, 1941: 42).

3.1.2.198. Santa Armudu

Trabzon- Gümüşhane sınırları içerisinde yer alan Santa yaylası çevresinde yetiştiğinden dolayı böyle bir isimlendirmenin yapıldığı söylenebilir (KK-48).

3.1.2.199. Sernap Armudu

Nesibe Sağır tarafından Tonya ilçesinde 14 Ağustos tarihinde hasat edildiği tespit edilmiştir (Sağır, 2017: 37). Sürmene yöresinde "sernap armudu" adıyla derlenmiştir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 509). Tonya ve Sürmene yörelerinde bilinen bir tür olması Trabzon'un hem batısı hem de doğusunda bilinen bir tür olduğunu göstermektedir.

3.1.2.200. Simenli Armudu

Ali Çelik'in *Trabzon- Şalpazarı Çepni Kültürü* adlı eserinde belirtilen armut cinslerinden biridir (Çelik, 1999: 526-527). Şalpazarı ilçesine bağlı Simenli Mahallesi adında bir yerleşim yeri bulunur. Simenli'de yetiştiği için böyle bir adlandırmanın yapılmış olabileceği düşünülebilir.

3.1.2.201. Sinop Armudu, Sinap

Sinop yöresinden getirelerek bölgeye dikilmiş bir armut cinsidir. "Sinop armudu" ve "Sinap" adıyla bilinen bir armut cinsidir (KK-49).

3.1.2.202. Su Armudu

İnsanların küplere doldurarak sakladığı, hastalık zamanlarında şifa verdiğine inandığı bir türdür. Su armudu kışa yakın aylarda toplanır. Su armudu daha uzun süreli saklanması amacıyla küplere koyulur. Küpe soyup içine su armutları atılıp ağzı kapatılır. Eski zamanlarda hasta ziyaretine gidileceği zaman küpten armut alınıp hastaya götürülürdü. Armutlar hastalara iyi gelirdi (KK- 4, KK-20).

3.1.2.203. Sulu Armut

Arsin ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir (Öztürk, 2019: 227). Sulu armut yenildiğinde içinde su oranı yüksektir. Bundan dolayı böyle bir adlandırma yapılmıştır (KK-1, KK-21, KK-34).

3.1.2.204. Sugurap

Araklı ilçesinde 20 Ekim tarihinde hasat edildiği belirtilir (Sağır, 2017: 65). Tufan Uzunismail'in Özdil ve Akoluk yerleşim birimlerindeki armut cinslerine yönelik araştırmasında sugurap armudunun 2 Kasım tarihinde hasat edildiği belirtilir (Uzunismail, 2010: 28). Arsin ilçesinde sungurap armudu adıyla tespit edilmiş bir armut cinsidir (Öztürk, 2019: 228).

3.1.2.205. Sülop Armudu

Sülop armudu, Trabzon ili Maçka ilçesi Ormanüstü Mahallesi'nden derlenmiş bir armut cinsidir. Sülop armudu ağustos aylarında olur. İnce ve tatlı bir armut türüdür. Armut ağaçlarının çok yaşlı olmasından dolayı meyveleri çok küçük olur (KK-26).

3.1.2.206. Sürahi

Nesibe Sağır'ın çalışmasında 8 Eylül tarihinde Köprübaşı yöresinde hasat edildiği belirtilir (Sağır, 2017: 52).

3.1.2.207. Sürmelikap

Nesibe Sağır'ın çalışmasında Köprübaşı ilçesinde 25 Eylül tarihinde hasat edildiği belirtilir (Sağır, 2017: 52).

3.1.2.208. Şalvar Armudu

Fındık zamanı olgunlaşan bir armut türüdür. Büyük bir armuttur (KK-17). Şalvar armudu adlandırılması hakkında bir bilgiye ulaşılamamıştır. Şeklinden dolayı böyle bir adlandırmaya gidildiği düşünülebilir.

3.1.2.209. Şeker Armudu

"Şeker armudu", "şekerap" adlarıyla bilinen bir armut cinsidir. Çok tatlı olduğu düşünülen armut türüdür. "Dalından aldığında şeker gibi yersin oni. O kada tatlidir" (KK-34). *Derleme Sözlüğü*'nde çok tatlı ve küçük olan bir armut cinsi olduğu belirtilir (Derleme Sözlüğü X, 1993: 3757).

3.1.2.210. Şen

Nesibe Sağır'ın çalışmasında Köprübaşı ilçesinde 20 Temmuz tarihinde hasat edildiği belirtilir (Sağır, 2017: 37).

3.1.2.211. Şonap

Tonya ilçesi Karşular Mahallesi'nden derlenmiş armut cinsidir (KK-6).

3.1.2.212. Şomalap

Trabzon ilinde bilinen armut cinslerinden biridir. *Derleme Sözlüğü'*nde Gümüşhane ilinden derlenmiştir. *Derleme Sözlüğü*'nde güz döneminde yetişen taze haldeyken yeşil olan olgunlaştığında kararan bir armut cinsi olduğu belirtilir (Derleme Sözlüğü X, 1993: 3790).

3.1.2.213. Şimonap

Aralık ayında olgunlaşan bir armuttur. Ekşimsi bir türdür. Hafif, yuvarlak ve uzun bir yapısı vardır. Kara Ahmet armuduna göre daha kısadır (KK-12, KK-13). Maçkalı Hayri Uzun, Şimonap armudunun Tonya'dan Maçka'ya getirilmesini şöyle anlatır: "Şimonap armudunu babam Tonya Kumyatak'tan getirdi babam. Aşı yaptı. Maçka Gürgenağaç köyünde olmaya başladı. Çok lezzetli bir armut cinsidir" (KK-38).

3.1.2.214. Taş Armudu

Daş Armudu (Erten, 2020: 103), kış aylarında olgunlaşan bir türdür (Uzun, 2014a: 193). Taş armudu adıyla bilinir. Taş gibi sert olduğu için öyle adlandırılmış bir armut türüdür. Sertlik ve taş kavramları eşleştirilerek bir anlatım oluştururulmuştur (Doğan, 2006: 49).

3.1.2.215. Tatlı Armut

Armudun tadından dolayı yapılmış bir adlandırma olduğu düşünülebilir (KK-1, KK-8, KK-52, KK-61, KK-70).

3.1.2.216. Tatlı Pernap Armudu

Tatlı bir armuttur. Arsin ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir (KK-50).

3.1.2.217. Tatlı Fernad

Tatlı fernad armudu, çok tatlı ve sulu bir armut türüdür (KK-51). Kaynak kişi bu armut türünü şöyle anlatır: "Tatlı fernad armudu ince küçük olur çok iri olmaz. İki tane büyük can eriği büyüklüğünde olur. Ağzınıza atıp yiyebilirsiniz onu çok tatlı yeşil de yenilebilir" (KK-24).

3.1.2.218. Tekir Armudu

Şalpazarı- Geyikli yöresinde derlenmiş bir armut cinsidir (Gülay, 2001: 320).

3.1.2.219. Tellek Armudu

Şalpazarı yöresinden derlenmiş bir armut cinsidir (Çelik, 1999: 526-527).

3.1.2.220. Trabzon Armudu

Trabzon armudu adıyla bilinen armut türüdür. Bu armuda Trebezap adı da verilir (KK-10), Trabezop (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 509), Nesibe Sağır'ın çalışmasında Trebezap armudunun hasat tarihi Köprübaşı ilçesinde 28 Temmuz olarak belirtilmiştir (Sağır, 2017: 37). Trabzon ili dışında da görülen bir armut cinsidir.

3.1.2.221. Top Armudu

Armut türünün şekil olarak topa benzetilmesinden dolayı böyle bir adlandırmanın yapıldığı düşünülebilir (KK-6).

3.1.2.222. Tombul Armut

Şeklinden dolayı tombul adı verilmiş bir türdür. Trabzon yöresinde yaygın armut türlerinden biridir (KK-21, KK-34).

3.1.2.223. Tombul Kiraz

Tufan Uzunismail'in çalışmasında 2 Eylül tarihinde hasat edildiği belirtilir (Uzunismail, 2010: 27).

3.1.2.224. Tonya Armudu

Tonya ilçesinde yetiştiği için böyle bir adlandırmanın yapılmış olabileceği düşünülebilir. Trabzon'un diğer ilçelerinde "Tonya armudu" adlarıyla bilinmektedir (KK-12, KK-21).

3.1.2.225. Tuzsuz Armut

Şalpazarı-Geyikli yöresinden derlenmiş bir armut cinsidir (Gülay, 2001: 319-320).

3.1.2.226. Un Armudu

Ağustos ayının başında, fındık zamanı olgunlaşır. Yenildiğinde un gibi dağılır. İçi un gibi olduğu için un armudu derler (KK-21).

3.1.2.227. Ur

Nesibe Sağır'ın çalışmasında ur armudunun Köprübaşı ilçesinde 22 Temmuz tarihinde hasat edildiği belirtilir (Sağır, 2017: 37).

3.1.2.228. Uzun Çıkrı Armudu

Uzun çıkrı armudu adının armudun şekline göre yapılmış bir adlandırma olduğu düşünülebilir (KK-50).

3.1.2.229. Uzungil Hamşon

Tufan Uzunismail, çalışmasında 11 Eylül tarihinde hasat edildiğini belirtir (Uzunismail, 2010: 27).

3.1.2.230. Uzun Kiraz

Tufan Uzunismail'in çalışmasında belirtilen bir armut cinsidir. 21 Temmuz tarihinde hasat edildiği belirtilir (Uzunismail, 2010: 27).

3.1.2.231. Uzunsap Armudu

Armut meyvesinin sapı uzun olan cinsidir. *Derleme Sözlüğü*'nde çok iri olan uzun sapı bulunan bir cins olduğu belirtilir (Derleme Sözlüğü XI, 1993: 4054).

3.1.2.232. Ün

Nesibe Sağır'ın çalışmasında Köprübaşı ilçesinde 5 Ağustos tarihinde hasat edildiği belirtilir (Sağır, 2017: 37).

3.1.2. 233. Yaban Armudu

Doğada kendi halinde yetişen bir armut cinsidir. "İnce yabani sert armut" olarak belirtilir (Uzun, 2014a: 194). "Yaban armudi var ayni armut ama küçük küçük olur biraz. Ama bal gibidir. Sapsari olur" (KK-36).

3.1.2.234. Yaban Kiraz

Nesibe Sağır'ın çalışmasında Köprübaşı ilçesinde 15 Ağustos tarihinde olgunlaştığı tespit edilmiştir (Sağır, 2017: 37).

3.1.2.235. Yağ Armudu

Trabzon ilinin farklı yörelerinde yaygın olarak görülen bir armut cinsidir. Kaynak kişiler bu armudu şöyle anlatır: "Mayıstan sonra olur. Adamın ağzında şeker gibi erir" (KK-32). "Yağ armudu Çaykara yöresinde yetişen armut cinlerinden biridir" (KK-2). "Yağ armudu fındıktan sonra olur" (KK-52).

3.1.2.236. Yay Armudu

"Yay" armudu (Çelik, 1999: 526-527; Gülay, 2001: 320) adıyla Şalpazarı ve Geyikli yörelerinden derlenmiştir.

3.1.2.237. Yayuk Armudu

Ali Çelik, Şalpazarı yöresinden "yayuk armudu" adıyla derlemiştir (Çelik 1999: 526-527).

3.1.2.238. Yaz Armudu

Trabzon yöresinde yetişen armut cinslerinden biridir. Yaz döneminde olgunlaşmasından dolayı böyle bir adlandırmaya gidilmiştir (KK-53 KK-61, KK-70). Meyvenin yetiştiği mevsimle ilgili yapılmış genel bir adlandırma örneğidir (Doğan, 2006: 47).

3.1.2.239. Yeşil

Tufan Uzunismail'in çalışmasında 10 Temmuz tarihinde hasat edildiği belirtilir (Uzunismail, 2010: 27). Rengine yönelik yapılmış bir adlandırmadır.

3.1.2.240. Yomurap

Kaynak kişi, Yomurap armudu adlandırmasını şöyle açıklar: "Yomurap armudu var. Çok eskiden bizim köyden Yomra'ya fındık toplama yevmiyesine gidermişler. Yomra'da çok fındık olduğu için fındık yevmiyesine giden olurdu. Oraya yevmiyeye gidenler ordan kalem alıp getirmiş. Ondan dolayı Yomurap derler" (KK-10).

3.1.2.241. Yoroz Armudu

Kaynak kişi Yoroz armudu adlandırmasını şöyle açıklar: "Fındık ayında olur. Ağustos 15 gibi olur. O olmadan yiyilmez adamı boğar. İçi değecek. İçi olmaya başladıktan sonra içinden su akar. Müthiş yenir. Derli toplu durur. Isırdığın zaman yenilir" (KK-24). Trabzon ili Çarşıbaşı ilçesi sınırları içerisinde bulunan Yoroz (Fenerköy) adıyla adlandırılan bir armut türüdür.

3.1.2.242. Zamigap Armudu

Zamigap armudu iri bir armut türüdür. Tadı biraz acıdır. Armudun iç kısmı ciğerleşmez. Armut soyulduğunda içi beyazdır (KK-37).

3.1.2.243. Zaram Armudu

Abdullah Gülay'ın, *Ağasar Çepni Kültürü Geyikli Folklor - İnceleme - Araştırma* adlı eserinde Şalpazarı-Geyikli'den derlenmiş bir armut cinsidir (Gülay, 2001: 320).

3.1.2.244. Ziraat Armudu

Bodur bir şekle sahip olmasına rağmen diğer armut türlerine göre daha bol ürün veren ziraî kurumlar tarafından fidanı satılan armutlara ziraat armudu adı verilir (Aydın, 2008: 134). Trabzon yöresinin yerli armutlarından olmayıp sonra getirilen ziraat armutlarına ziraat armudu denilir. Bu armutlar şekil itibariyle büyük ve üzerinde çürük, bozukluğun çok az olduğu türlerdir. Ziraat armutları güzel görünümü, şekil özelllikleri nedeniyle daha çok tercih edilmiş, zaman içerisinde bölgede yaygınlaşmıştır.

3.1.3. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Armut

Trabzon yöresinde armutla ilgili sözlü edebiyat ürünleri oldukça zengindir. Türkü, atma türkü, mani, bilmece, atasözü, alkış, kargış gibi sözlü ürünlerde armut kelimesi sıklıkla geçer.

3.1.3.1. Armutla İlgili Türküler

Trabzon ilinin zengin bir armut çeşitliliğine sahip olması türkü kültürüne de yansımıştır. Armut ile ilgili türkülerde armut çeşitlerini içeren örnekler bulunmaktadır. Aşağıdaki türkülerde kara armut ve kış armudu cinsleriyle ilgili türküler yer alır.

Çıktım kara armuta
Topladım tane tane
Habu yalan dünyada
Sevdiceğum bitane (KK-21).

Kapida kış armudi
Ermeden topla oni
At oni serandere
Sora çıkar ye oni (KK-21).

Armut ağacı aşk türkülerinde de varlığını göstermiştir. Armut ağacının altı aşk türkülerinde aşıkların buluşma yerlerinden biri olarak görülmektedir.

Armudun dibindeyim
Gel yanima yanima
Senin gibi adamın
Gideyim imanına (KK-21).

Trabzon yöresi türkü kültürüyle ilgili yapılan çalışmalarda armut türküleri örnekleri yer alır.

Çıgi pudayacam
Armudun tallarını
Mavi çorap usdine
Sardı yun pağlarini (Caferoğlu, 1994: 202).

Kabisinda armudun
Tallari seyreğ idi
Seni sevda eyleme
Hiç kalbımda yoğ idi (Gülensoy, 1985: 24).

Doğu Karadeniz Bölgesi müziğiyle ilgili eserler ortaya koyan Karadenizli sanatçıların eserlerinde armutla ilgili türküleri görmek mümkündür. Erkan Ocaklı'nın seslendirdiği "Armut" adlı aşk türküsü şöyledir:

Erkan Ocaklı - Armut

Armudi budakladım
Dallarini sakladım
Annesinin yanina
Kızını kucakladım

Armut budaklanır mi
Dallari saklanir mi
Annesinin yaninda
Kızi kucaklanır mi

Armuda attım deynek
Olmuşlari düşeyi
Ayşe ne oldi sana
Gene karnın şişeyi

Armuda attım deynek
Olmuşlari düşeyi
Ettim başıma bela
Eminelan Ayşeyi[2]

[2] (https://www.youtube.com/watch?v=Adb3g7Cp_eA) (Son erişim tarihi:10.08.2023). https://www.mesam.org.tr/eser-arama/search (Son erişim tarihi: 10. 08. 2023).

3.1.3.2. Armutla İlgili Maniler

Trabzon ilinin armut çeşitliliği açısından öne çıkan bir bölge olması sözlü edebiyat ürünlerine de yansımıştır. Trabzon yöresi manileri içerisinde armutla ilgili çok sayıda mani bulmak mümkündür. Armut bitkisinin; ağaç özellikleri, çeşitleri, armut dalı, kapı önlerinde yetişen armutlar, armudun dalında ballanması gibi konular manilerde yer alır.

Armudun dalindayken
Düşü da vurdun yere
İnsan isyan etmez mi
Böyle zalım kadere (KK-49).

Kapisin önünde
Var armudi armudi
Bişe demedi baa
Kim yedi o dudi (KK-21).

Armut dalda ballanır
Yere düşer tatlanır
İnsan sevduğe yare
Ne dese da katlanır (KK-49).

Bilal Aziz Yanıkoğlu'nun 1943 yılında yayımlanan *Trabzon ve Havalisinde Toplanmış Folklor Malzemesi* adlı eserinde armutla ilgili maniler bulunması armut kültürünün bölgede çok canlı olduğuna işaret eder.

Armut dalda geç olur
Yerişir komeç olur
Yalvarmalı geline
Gızın gönli güç olur (Yanıkoğlu, 1943: 49).

Armud dalda sallanur
Yere düşer ballanur
Gelin senin goynunda
Elmiş adam canlanur (Yanıkoğlu, 1943: 49).

Ali Çelik tarafından 2005 yılında yayımlanan *Manilerimiz ve Trabzon Manileri* adlı çalışmada armutla ilgili çok sayıda maniye yer verilmiştir.

Armudun kökü suda
Çık da dalını buda
Al kaç beni gidelum
Eller derin uykuda (Çelik, 2005a: 118).

Armut dalda durur mi
Sararmadan çurur mi
Kefene sarilmadan
Sevda unutulur mi (Çelik, 2005a:159).

3.1.3.3. Armutla İlgili Ninniler

Armut dalda bi çiçek
Benım kızım küçücek
Benım kızım büyürse
Hepisini geçecek (Gedikoğlu, 2012: 267).

3.1.3.4. Armutla İlgili Atasözleri

Türk kültüründe armutla ilgili zengin bir atasözü varlığı vardır. Armut bitkisinin Türklerin bulunduğu coğrafyalarda çok sayıda çeşidinin yetişmesi, armutla ilgili geleneksel bilgi ve tecrübeler atasözlerinin oluşmasında etkili olmuştur. Armutla ilgili atasözlerinin çoğu armut meyvesi ve ağacıyla ilgilidir.

Ahlatın (armudun) iyisini dağda ayılar yer (Aksoy, 1993: 125).

Armudu soy ye elmayı say ye (Aksoy, 1993: 152).

Armud piş, ağzuma düş (Yanıkoğlu, 1943: 246).

Armudun önü kirazın sonu (Aksoy, 1993: 152).

Armut, ağacından uzak düşmez (Aksoy vd., 2009: 45).

Armut armuda bakarak değer (Aksoy vd., 2009: 45).

Armut dalının tipine düşer (Aksoy, 1993: 153).

Armut dibine ırak düşmez (Tezel, 1955a: 1187).

Armut piş ağzıma düş (Tezel, 1955a: 1187).

Armut olmadan yere düşmez (Aksoy vd., 2009: 45).

Damlama armudunun altında durulmaz (KK-21).

Kışın olan armut yere geç düşer (KK-34).

3.1.3.5. Armutla İlgili Deyimler

Armut ağzıma, sapı bir yana (Aksoy vd., 2009: 235).

Armut gibi malım olsun, hem yerim hem satarım (Aksoy vd., 2009: 235).

Armut piş, ağzıma düş, sapı sen de ayrı düş (Aksoy vd., 2009: 235).

3.1.3.6. Armutla İlgili Bilmeceler

Bir öküzüm var, boynuzunu kırmadan dama girmez (Elçin, 1989: 26).

3.1.3.7. Armutla İlgili Kargışlar

Aşladığın armut tutmasın (KK-53).

Armudun kökünden kurusun (KK-53).

3.1.3.8. Armutla İlgili Alkışlar

Armutlar bol olsun, seranderi doldursun (KK-34).

Armut bol olsun, inekler aç kalmasın (KK-34).

3.2. Ayva (Cydonia Oblanga)

3.2.1. Ayva ile İlgili Geleneksel Bilgiler

Trabzon ilinde yetişen meyve türlerinden biridir. Ayva üretimi tarımı yapılacak boyutta değildir. Bahçe sahipleri kendi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla bahçelerine ayva dikmektedir. Ayrıca ayva çekirdeklerinin doğada farklı alanlara saçılması nedeniyle bahçeler içerisinde, fındıklıklarda, orman kenarlarında yabani ayva türleri de görülebilir. Ayva ağaçlarının gübrelemesi yapılmamaktadır. Gübreleme yapılmadığından dolayı ayva meyvelerinde çeşitli hastalıklar görülür. Ayva meyveleri daldayken çürümeye başlar. Ayva ağacının altına kimyevi, azotlu, hayvansal gübre koyulabilir. Ancak gübrenin yoğun olarak verilmemesi gereklidir. Fazla gübreleme yapıldığında gübre ağaca zarar vermektedir. Ayva ağaçlarında budama çok uygulanmamaktadır. Budama yapılırsa ayva ağaçlarından daha fazla verim alınır. Yapılacak olan budama meyvenin büyüklüğüne etki eder. Yöredte genellikle ayva ağacı rüzgâr ve fırtınadan zarar gördüyse budama yapılmaktadır. Sık olan dalları kesilmektedir (KK-18, KK-19, KK-65, KK-80).

Ayva ağacının meyveleri ağustos ayının sonlarına doğru büyümeye başlar. Eylül-- ekim ayları içerisinde olgunlaşan ayvalar dalından sert haldeyken toplanır. Rüzgâr estiğinde ayvalar yere dökülüp bir süre sonra çürümektedir.

Halk hekimliğinde de ayva bitkisinden yararlanılmaktadır. Ayva ağacının çiçekleri öksürüğü kesmesi amacıyla suyla kaynatılıp az şeker katılıp sıcak bir şekilde içilmektedir (Eyüboğlu, 1998a: 194). Halk hekimliğinde ayvadan yapılan çayın öksürüğe karşı etkili olduğuna inanılmaktadır (Şentürk, 1972: 6196). Ayva yaprağı uykusuzluk ve sinirlilik durumlarında yatıştırıcı bir özellik taşır. Ateş düşürücü özelliği de bulunmaktadır (Baytop, 1984: 174).

Halk meteorolojisinde ayva meyvesi ve çiçeği çok olursa kışın çetin geçeceğine inanılır (Vural, 2020: 79). Rüyada ayva görülmesi bazen kısmete bazen bir hastalığa yorumlanmaktadır (Sever, 2004: 102). Trabzon köy adları incelendiğinde ayva adıyla Trabzon'un Ortahisar ilçesine bağlı

Ayvalı Mahallesi görülmektedir. Araklı ilçesinde Ayvadere isminde bir yerleşim birimi bulunmaktadır (Uzun, 2007: 149).

3.2.1.1. Ayvanın Kullanım Alanları

Ayva bitkisi geniş bir kullanım alanına sahiptir. Ayvanın meyvesinden reçel, hoşaf, kurutma yapılmaktadır. Yaprakları çay yapıında tercih edilmektedir.

Ayvalar toplanıp reçel yapılmaktadır. Ayva reçeli yapmak için ayva ağacından ayvalar toplanır. Ayvalar toplanırken içlerinin çürük ve kurtlu olmamasına dikkat edilir. Çürük ve kurtlu kısımlar varsa kesilerek atılır. Ayvalar yıkanıp temizlenir. Ardından ayvalar parçalara bölünerek dilim dilim yapılır. Ayvalar bir tencereye dökülerek üstüne şeker atılıp yaklaşık 10-12 saat beklenilir. Ardından başka bir tencereye şeker dökülür. Üzerine ayvalar koyulur. Ayvaların üzerine limon sıkılır. Ayva reçeli piştikten sonra bir süre bekletilip kavanozlara dökülür (KK-49, KK-52, KK-70).

Ayva reçeli, sonbahar aylarında Trabzon insanının kış ayları için yaptığı hazırlıklardan biridir. Bölge insanı bahçesinde bulunan ayvaları değerlendirerek ayva reçeli yapmaktadır. Ayva reçelleri aile büyükleri tarafından gurbette çalışan çocuklara gönderilmektedir. Ayrıca ayva reçeli yapımı köylü kadınlar için bir ekonomik gelir de oluşturmaktadır. Üretilen reçeller alıcılara satılmaktadır (KK-21, KK-34).

Ayvaların kullanım alanlarından biri de kurutulmasıdır. Ayva ağacından meyveler toplandıktan sonra çekirdek kısımları çıkartılıp ayvalar ince ince dilimlenir. Bir bezin üzerine koyulup güneş ışığında kurumaya bırakılır. Bunun dışında sobaların göz kısımlarında da bir tepsiye koyularak kurutulmaya çalışılır (Topal, 2020: 608). Ayva kuruları kış aylarında yiyecek olarak tüketilmektedir

Ayvalar suda haşlanarak yenilmektedir. Ayvalar sert olduğu için tencere içerisine koyulup suda haşlanır. Bazen ayvanın üzerine üzüm pekmezi veya dut pekmezi eklenir. Üzüm pekmezi zamanında ayvalar olduğu için daha çok üzüm pekmezi tercih edilir. Ayva haşlaması sıcak veya soğuk şekilde tüketilebilir (KK-1, KK-18, KK-34, KK-49).

Trabzon yöresinde çay bitkisi dışında diğer bitki türlerinden de bitki çayları yapılmaktadır. Ayva yaprakları dalından toplanıp bir örtüye serilip güneşte kurutulur. Sonrasında bu yapraklardan çay yapılıp tüketilir (KK-1, KK-18, KK-21, KK-49).

3.2.2. Ayva Çeşitleri

Ayva çeşitleri ilçeden ilçeye köyden köye değişmektedir. Saha araştırmaları ve kaynaklardan ulaşabildiğimiz türler şöyledir:

3.2.2.1. Değirmen Ayvası

Büyük şekilde olan sert bir ayva türüdür. Dalından alındığında yenmesi zordur. Dalından alınıp bir süre bekletilip bıçakla soyulup yenilmektedir. Değirmen ayvaları toplandıktan sonra ince şekilde dilimlenip iplere asılarak kurutması yapılmaktadır. Ayva reçeli yapmak için tercih edilen ayva türlerindendir. Suda pişirilerek tüketilmektedir. Değirmen ayvaları bir süre dalda kaldıktan sonra çürümeye ve bozulmaya başlamaktadır (KK-21, KK-58).

3.2.2.2. Demir Ayvası

Ekmek ayvası türünden daha küçüktür. Toparlak bir şekle sahiptir. Meyvenin yapısı çok sıkıdır. Ekim ayı içerisinde hasat edilir. Aynanın rengi yeşilimtrak ve sarı renktedir (Ayva Yetiştiriciliği, 2012: 11). Kurutması, reçeli ve yaprakları kurutularak çayı yapılmaktadır (KK-21, KK-47).

3.2.2.3. Ekmek Ayvası

Ekmek ayvasının aynı isimle bilinen pek çok türü bulunur. Ekmek ayvası türü iri bir özelliğe sahiptir. Sap kısmı dar karın tarafı geniştir. Kabuk rengi sarıdır (Ayva Yetiştiriciliği, 2012: 11). Tadı biraz ekşi özelliğe sahip bir ayva türüdür. Dalından alındıktan sonra bıçakla soyularak yenilir. Ayva reçeli yapılan türlerdendir. Diğer türlere göre daha geç bir zamanda olur. Üzerinde bozulma genelde görülmemektedir. Suda haşlanarak tüketilmektedir. Ayva çayı yapılırken tercih edilen ayva cinslerindendir. Ayva yaprakları toplanıp bir bez üzerine serilip kurutulmaktadır. Kışın çayı yapılarak tüketilmektedir (KK-1, KK-19, KK-21, KK-80, KK-82).

3.2.2.4. Kara Ayva

Kuruçam Köyü Sözlüğü adlı yayında kara ayvanın sert bir ayva türü ve yemesi hoş olmayan bir cins olduğu belirtilmektedir (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 223).

3.2.2.5. Süt Ayvası

Meyveleri küçük olan bir ayva cinsidir. Yumuşak bir ayva türüdür. Elma gibi yenilir (KK-21). Dalından alındığında soyulmaya gerek kalmadan kapılarak yenilebilmektedir. Hafif bir ayva türüdür. Reçeli yapılmaktadır (KK-49, KK-61).

3.2.2.6. Taş Ayvası

Şekil olarak büyük ve oldukça sert bir yapıya sahip olan ayvadır. Dalından alındıktan sonra evin kiler adı verilen yerine koyulup uzun bir süre bekletildikten sonra tüketilmektedir. Kurutması, reçeli yapılmaktadır (KK-34, KK-49, KK-52).

3.2.3. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Ayva

Sözlü edebiyat ürünlerinde ayvayla ilgili örneklere rastlamak mümkündür. Ayvanın rengi, sertliği sözlü ürünlerde işlenmiştir.

3.2.3.1. Ayvayla İlgili Bilmeceler

Sarıdır sarkar düşeceğim diye korkar (Canalioğlu, 1997: 8).

3.2.3.2. Ayvayla İlgili Türküler

Ayvanın rengi, sertliği, çeşitleri, kapı önlerine dikilmesi türkülerde işlenmiştir.

Kapisinin önünde
Silkeledim ayvayi
Kız seni alacağım
Vollaha da billahi (KK-61).

Sari sari ayvalar
Düşti dalindan düşti
Ben bişe yapmadım
O kendisi uçuşti (KK-34).

Ayvalar sari sari
Kapida gördüm yari
Habu yalan dünyanın
Ne yoğu ne da vari (KK-18).

3.2.3.3. Ayvayla İlgili Maniler

Ayva bitkisi, Trabzon manilerinde görülen meyve türlerinden biridir. Ayvanın rengi, ayva ağacı, ayva dalı, ayva çiçeği manilerde işlenen konular olmuştur.

Ayvalar sari sari
Konar onlara ari
Adam hiç bıraki mi
Sevdasi olan yari (KK-21).

1943 yılında Bilal Aziz Yanıkoğlu tarafından yayımlanan *Trabzon ve Havalisinden Toplanmış Folklor Malzemesi* adlı eserde ayvayla ilgili manilerin yer alması Trabzon ilinde ayva kültürünün eski olduğuna işaret etmektedir.

Ayvalar çiçek açdi
Yonan bırakdi gaçdi
Yonanın yerlerine
Osmanli çadır açdi (Yanıkoğlu, 1943: 57).

Geyindun da kuşandun
Ayva gibi sarardun
Uç gûnluk gelin iken
Gene beni sorardun (Yanıkoğlu, 1943: 115).

3.2.3.4. Ayvayla İlgili Deyimler

Türk kültüründe "ayvayı yemek" olarak bilinen bir deyim kullanılır. Bu deyim yörede yaygın şekilde dile getirilir (KK-21, KK-34, KK-46, KK-67, 98, 100).

3.3. Ceviz (Juglans Regia)

Trabzon ilinde ceviz üretimi kadim dönemlere kadar uzanır. Mustafa Duman, Trabzon/ Maçka ilçesinde eski dönemlerde çok ceviz ağacı yetişmesinden ötürü Maçka'nın eski adının 20. yüzyılın başlarına kadar "Cevizlik" olarak geçtiğini belirtir (Duman, 2011: 589). Trabzon yer adları incelendiğinde cevizle ilgili adlandırmaları görmek mümkündür. Akçaabat ilçesinde Cevizli, Cevizlik adıyla mahalleler bulunur (Gedikoğlu, 1996: 171). Cevizlerin bol olduğu yerlere cevizlik adı verilmektedir.

Trabzon ilinde geçmiş dönemlerde ceviz üretimi önemli oranlarda yapılmaktaydı. Cevizlerin öğütülmesi amacıyla ceviz değirmenleri bulunduğu, yapılan araştırmalarda belirtilir. Hanefi Bostan'ın çalışmasından edilen bilgiye göre 1515 yılında Trabzon'da 3 göz ceviz değirmeni bulunuyordu. Bir tanesi Yomra nâhiyesi diğer iki tanesi Maçka nâhiyesinde bulunmak üzere üç tane ceviz değirmeni vardı (Bostan, 2002: 513). Trabzon Sancağı içerisinde 1486 yılında 58.055 kile, 1515 yılında 45.701,5 kile, 1554 yılında 69,769,7 kile ceviz üretimi yapıldığı tarihi kayıtlarda görülür (Bostan, 2002: 508). Yücel Dursun, 15. ve 19. yüzyıllarda cevizin Yomra'da ekonomik açıdan değeri olan önemli bir tarım ürünü olduğunu belirtir. Yörenin hemen her köyünde üretimin gerçekleştirilip ceviz tarımının vergilendirildiğini ve cevizlerin öğütüldüğünü ayrıca cevizler için özel yapılmış ceviz değirmenleri olduğunu aktarır (Dursun, 2022: 224). Ceviz, Trabzon ilinde yaygın dikilen bitkilerden biridir. Trabzon ilinde eski dönemlerden itibaren cevizin varlığı bilinir. 17. yüzyılda bölgeye gelen Evliya Çelebi, Trabzon'da Anadolu ceviz ağaçları olduğunu belirtir (Dağlı ve Kahraman, 2008: 114).

3.3.1. Cevizle İlgili Geleneksel Bilgi

Ceviz tarımı, Trabzon yöresinde son yıllarda oldukça yaygınlaşmaya başlamıştır. Geçmişte dikilen ceviz ağaçlarıysa fındıklıkların içine, bahçe kenarlarına, orman kıyılarına dikilmiştir. Cevizler eylül ayının sonu ile ekim ayının başında toplanacak hale gelir. Ceviz ağacına çıkılıp cevizler bir uzun çubuk yardımıyla silkelenir. Yere düşen cevizler tek tek toplanıp bir yere serilir. Cevizlerin kabuğu sert olduğu için çubukla vurulup elle birlikte cevizler kabuğundan ayırılır. Ceviz kabuğu lekesi bir süre ellerde kalır. Cevizler dış kabuğundan ayrıldıktan sonra güneşe serilerek kurutulur. Cevizler yağmur ve rüzgârların etkisiyle yere düşünce sincaplar ve fareler tarafından tüketilir. Yağmurlu bir bölge olduğu için yere düşen cevizlerin erkenden toplanması gerekir. Yoksa yerden kalan cevizler kısa sürede çürümektedir. Ceviz tarımı çok yaygın değildir. Cevizi olan kişiler kendi ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde cevizlerden yararlanmaktadır. Cevizler her yıl aynı verimde olmaz. Hava şartları nedeniyle cevizlerde önemli oranda çürük bulunabilir (KK-18, KK-34, KK-49).

3.3.1.1. Cevizin Kullanım Alanları

Ceviz ağacı fazla olan üreticiler cevizlerini helva üretimi yapan kişilere satar. Üreticilerin bir kısmı da Gümüşhane ilinde pestil, köme üretimi yapan yerlere cevizlerini pazarlamaktadır. Bunun dışında kuruyemişcilere verilir veya ilçe pazarlarında satılır. Tatlı yapan yerlere verilir (KK-61, KK-80).

Cevizin meyvesi tatlı çeşitlerinin içerisinde kullanılır. Dalından alınıp kurutulduktan sonra taze şekilde tüketilir.

Ceviz ağacı pek çok alanda kullabilmektedir. Ceviz ağacından bavul, sandık, masa ve çeşitli mobilya eşyaları üretilir. Kemençe üretiminde kullanılan ağaç türlerinden biridir. Cevizden yapılan sandıklar Trabzon ilinde oldukça yaygındır. Ceviz sandığı yapımı Trabzon'da yapılan geleneksel el sanatı uygulamalarından biridir (Sümerkan, 2008: 32- 33). Çeyiz sandıkları cevizden üretilen sedef kakmalı ürünlerdir (Yılmaz, 2019: 241).

Ceviz bitkisinin yaprakları ve meyvesinin kabuğundan boya elde edilmektedir. Kumaş boyası bulunamadığı zamanlarda ipliklerin ceviz yaprağından oluşturulan boyayla yeşile boyandığı bilinmektedir (Öksüz ve Usta, 2008: 145). Ceviz ağacının odunu silahların kabza kısımlarının süslenmesinde kullanılır. Ceviz odunu boyamaya ve cilalamaya uygun bir ağaç olmasından dolayı çok tercih edilmektedir (Kural, 2012: 133).

Cevizin meyvesinin kabuklarından, ağaç kabuğundan, yapraklarından, kökünden boya sanayisinde yararlanılır. Cevizin kabukları atılmayıp yanıcı bir etkiye sahip olduğundan dolayı sobalara atılır (KK-21, KK-23, KK-49).

3.3.1.2. Cevizle İlgili Halk Hekimliği

Cevizin içerisindeki ince kabuklardan çay yapılmaktadır. Ceviz kırılıp yenirken cevizin iç kısmındaki ince kabuklar atılmayıp toplanmaktadır. Öksürük ve gribi kesmek için çayı üretilmektedir. Bir demlikte su kaynatılır. Üzerine ceviz kabukları atılır. Yeterli seviyede kaynadıktan sonra demlenmesi için bekletilir. Ancak ıhlamur ve diğer bitki çayları gibi çok fazla tüketilmez. Öksürüğü olan kişiler öksürüğü kesmek için 1-2 bardak tüketir (KK-49, KK-52).

Kızamık, öksürük gibi çocuklarda görülen hastalıklar karşısında çocuklar ceviz ağacının altından geçirilerek tedavi olduklarına inanılmaktadır. Akçaabat yöresinden kızamık ve öksürük gibi hastalıklara tutulan çocuklar cevizin altından geçirilir. Bu iş aileler içerisinde ilk çocuğa yaptırılır. Evin büyük olan çocuğu hasta olan çocukları ceviz altından geçirerek tedavi edilmesini sağlar (KK-80).

Boğmaca hastalığına yakalanan çocuklar, ceviz ağacının altından geçirilir (Çelik, 1998: 36). Ceviz kalorisi yüksek bir besin olduğundan dolayı pek çok hastalığın tedavisinde şifa amaçlı kullanılmaktadır.

Ceviz bitkisi ilaç yapımlarında kullanılan bir nebattır. Yemişi, yaprak kısmı, ceviz meyvesinin kabuğu ilaç üretiminde kullanılmaktadır. Mide ağrıları, güçsüzlük, öksürük gibi hastalıkların tedavisinde cevizden yararlanılmaktadır (Eyüboğlu, 1998a: 63). Çarpılan, dili tutulan kişiler hastalıklarının geçmesi düşüncesiyle ceviz ağacının altından geçirilir (Eyüboğlu, 1998a: 113). Ceviz yaprakları dişlerin beyazlaması ve güçlenmesine katkı sunmaktadır (Eyüboğlu, 1998a: 126). Cevizin yapraklarından hazırlanan dekoksiyon saç dökülmelerine karşı kullanılır. Cevizin olgunlaşmamış meyveleri ezilerek egzama tedavilerinde değerlendirilir (Kural, 2012: 132).

3.3.1.3. Cevizle İlgili İnanışlar

Halk meteorolojisinde yıldırımın ceviz ağacına düştüğüne inanılır. Bu nedenle ceviz ağaçları eve yakın yerlere dikilmez. Cevizlerin yıldırımı çektiği düşünülür. Bahçede çalışırken aniden gök gürültüsü başladığında ceviz ağaçlarının altından yıldırım atar düşüncesiyle geçilmez (KK-1, KK-21, KK-34, KK-47, KK-49).

Bir inanışa göre ceviz ağacının altında yatan kişinin beceriksiz olacağına inanılır. Bundan dolayı ceviz ağacı uğurlu sayılmaz (Eyüboğlu, 1998b: 190). Ceviz veya incir ağaçlarının altına çöp dökülmesinin cin çarpmasına yol açabileceğine inanılır (Bayoğlu, 2000: 91-92). Ceviz ağacının altında oturanların şeytanın alıp götüreceğine yönelik bir inanış vardır (Gedikoğlu, 2012: 338).

3.3.1.4. Oyun ve Oyuncak Olarak Ceviz

3.3.1.4.1. Ceviz Oyunu

Ceviz bitkisi kendisini çocuk oyunlarında da gösterir. Ceviz oyunu Trabzon yöresinde yaygın olarak oynanan bir oyundur. Ceviz oyunları eski dönemlerde sahil kesimlerinde yaşlıların deniz kenarlarında, kumluk alanlarda oynadıkları bir oyundu. Oyun çocuk, yetişkin, yaşlılar tarafından oynanır. En az iki kişi olmak üzere 3-8 kişi arasında değişen oyuncu grubuyla oyunda yer alır. Oyuncular oyunda kullanmak üzere yanlarında ceviz getirir. Ya da cevizlerin olduğu dönemlerde ceviz ağaçların altından cevizleri toplayarak oyun malzemesini temin eder. Oyuna başlamadan önce sayışmaca yoluyla bir ebe belirlenir. Ardından oyun mekânının ortasına küçük bir kuyu açılır. Sonra belirlenen ebe oraya ceviz bırakır. Oyuncular tek tek ellerindeki cevizlerle cevizi vurmaya çalışır. Cevizi vurmayı başaran kişi ödül olarak cevizi kazanır. Eğer vuramazsa hedef noktasına kendi cevizini koyar. Oyun bu şekilde devam eder. Oyun sonunda en fazla ceviz kazanan oyuncu oyunu kazanır ve cevizlerin sahibi olur (KK-21, KK-49, KK-58, KK-70).

Trabzon yöresinde cevizden yapılan bir çocuk oyuncağı vardır. Bu oyuncağa dozildirik, çahra (Yılmaz, 2019: 382), caara (Helikopter) (Akbaş, 2023: 87-88) adı verilmektedir. Helikopter oyuncağı çocuklar tarafından yapılarak kullanılır.

3.3.2. Ceviz Çeşitleri

Cevizlerle ilgili geniş bir adlandırma yoktur. Alan araştırmalarında tespit edilen adlandırmalar şöyledir:

3.3.2.1. İnce Ceviz

Adından anlaşılacağı üzere ince şekilde olan bir cevizdir. İç kısmı çok etli değildir. Kalandar gecelerinde eve gelen çocukların torbalarına ince ceviz atılır (KK-21, KK-49).

3.3.2.2. İnce Kabuk Ceviz

Kabuk kısmı ince olan, kolay şekilde kırılan, ince kabuklu cevizdir. İnce kabuk ceviz türlerinin olduğu ağaçlarda sincap gibi hayvanları görülür. Bu hayvanlar cevizleri kırarak tüketir (KK-1, KK-18, KK-21, KK-52).

3.3.2.3. Karga cevizi

Küçük boyutlarda olan ceviz türüdür. Yabani bir cevizdir (KK-56). İçini kısmını çıkarmak oldukça zordur. Taşla kırılarak çıkarılır. Yabani bir ceviz türü olarak bilinir. Kargaların cevizlerden alıp bir yere düşürüp zamanla orada cevizin büyüyüp geliştiğine inanılır. Çok tüketilen bir ceviz türü değildir. Dalından yere düşüp yerde çürüyen bir ceviz cinsidir (KK-18, KK-52, KK-58).

3.3.2.4. Sert Ceviz

Kabuğu çok sert olan, kolay kırılmayan ceviz türüdür. İç kısmını çıkarmak zordur. Tatlılarda kullanılmaktadır (KK-21, KK-34, KK-47, KK-52).

3.3.2.5. Yiri Ceviz/ İri Ceviz

Kabuk kısmı kolayca kırılan büyük ceviz türüdür. İç kısmı etlidir. Satış için uygundur. Helvalara, tatlılara katılır. Pastalarda kullanılır. Kış gecelerinde yapılan helvaların içerisine koyulur. Sütlü kabak, kabak tatlısı gibi kabak tatlılarında eklenir. Ramazan ve kurban bayramları zamanında hazırlanan baklavaların içerisine koyulur. Pestil yapılırken tercih edilen ceviz cinslerindendir. Koz helvası yapımında bu ceviz türünden yararlanılır (KK-1, KK-53).

3.3.3. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Ceviz

Sözlü edebiyat ürünlerinde cevizle ilgili maddeleri görmek mümkündür. Trabzon yöresinden derlenen mani, türkü, bilmece, atasözü, deyimler içerisinde cevizle ilgili örnekler vardır. Ceviz ağacının yaprakları, odunu, meyvesi sözlü ürünlerde öne çıkarılır.

3.3.3.1. Cevizle İlgili Maniler

Ceviz ağacının sert olması, meyveleri, cevizden yapılan el sanatı ürünleri, ceviz tahtası, ceviz yaprağı manilerde cevizle ilgili işlenen konulardandır.

Ceviz yaprağı ensiz
Duramam dedin sensiz
Yılan girsin koynuna
Nasıl yatırsın bensiz (Çelik, 2005a: 234).

Oy cevizum cevizum
Budayiler mi seni
Çık gel e kuzicuğum
Budayiler mi seni (KK-18).

Bir dalda içi ceviz
Aramuz derya, deniz
İçumuz da sevdali
Birumuz eleceğuz (Yanıkoğlu,1943: 68).

Ceviz ağacının kerestesinin oldukça sağlam ve dayanıklı olmasından dolayı el sanatı ürünlerinin yapımında, geleneksel mimaride, mobilya sanayisinde tercih edilmektedir. Aşağıdaki manilerde değirmenin oluğu, evin kapısının cevizden yapıldığı görülmektedir.

Değirmenin oluğu
Cevüzdendü cevüzden
Yare içlik biçtirdim
Aynalı kenevirden (Çelik, 2005a: 451).

Funduklukdaki evun
Cevizdendur kapisi
O güzel benum oldi
Elumdedir tapusi (Ciravoğlu, 2009: 131).

3.3.3.2. Cevizle İlgili Türküler

Trabzon yöresinde halk yaşamında ceviz bitkisinden insanlar yararlanmaktadır. Cevizin ağaç özellikleri, kerestesi, yaprağı, meyvesi, dayanıklılığı, cevizden yapılan ürünler türkü metinlerinde yer almıştır.

Ceviz Silkerim Ceviz

Ormanın kenarında
Ceviz silkerim ceviz
Ne yapalım uşaklar
Bulamadık bi keriz

Cevizin dibindeyim
Gel yanima yanima
Kız seni alacağum
Dinime imanıma

Çık silke cevizleri
Düşma sakın altina
İnsan hiç darılı mi
Biricuk sevdasina

Çıktın da silkeledin
Cevizin yirisini
Çok uğraşma ah sevdam
İncitirsin elini

Dinlemedın sözümi
Hep soydun cevizleri
Şimdi dere çıkarmaz
Elindeki kirleri (KK- 21).

3.3.3.3. Cevizle İlgili Bilmeceler

Ceviz ağacının özellikleri verilerek cevizle ilgili bilmeceler oluşturulmuştur. Cevizin Trabzon yöresinde yaygın olarak yetişen bir ağaç olması cevizle ilgili bilmecelerin söylenmesinde etkili olmuştur.

Dal üstünde kitli sanduk (KK-34).

Trabzon yöresiyle ilgili yapılmış bilmece araştırmalarında cevizle ilgili bilmece çoktur. Ceviz kültürünün yoğun olduğu bilmecelerde görülür. Mustafa Çaldağ, Beşikdüzü yöresinden cevizle ilgili derlediği bilmeceler şu şekildedir:

Bir fırınım var ağar
İçine dört fırın sığar (Çaldağ, 1964a: 3428).

Düşerim ağacımdan
Tirik- tırak- tirik- tarak
Çekici al eline
Ne tatlıdır içine bak (Çaldağ, 1964a: 3428).

Fildirini fişini
Taşla kırdım dişini (Çaldağ, 1964a: 3428).

3.3.3.4. Cevizle İlgili Atasözleri

Ay ışığında ceviz silkilmez (Aksoy, 1993: 168).

Dostum beni ansın da bir çürük ceviz olsun (Ciravoğlu, 2009: 52).

3.3.3.5. Cevizle İlgili Deyimler

Kırk cevize çomak atmak (KK-1).

3.3.3.6. Cevizle İlgili Tabirler

Rüyada ceviz görülmesi ve yenmesi iyiliğe işaret ettiği şeklinde yorumlanmaktadır (Sever, 2004: 102). Rüyada ceviz görülürse bereket, bolluk geleceğine delalettir (KK-18).

3.4. Döngel / Töngel / Muşmula (Mespilus Germanica)

3.4.1. Döngelle İlgili Geleneksel Bilgiler

Trabzon yöresinde “muşmula”, “töngel”, “döngel”, “beşbıyık”, “beşbuyuk”, “muşmul”, “yaban muşmulası”, “ehil muşmula”, “orman muşmulası” gibi adlandırmalarla bilinen bir meyvedir

(KK-1, KK-21, KK-23, KK-52, KK-70, KK-92). Muşmula, aşılı ve yabani olarak yetişmektedir. Kaynak kişi muşmulayı şöyle ifade eder: "Muşmulaya beşbuyuk deriz. Ağzındaki yapraklarını saysan 5 tane çıkar" (KK-24). Muşmula ağacı, Türklerin kutsal saydığı ağaç türlerinden biridir (Ergun, 2004: 196).

Aşılı muşmulanın meyveleri büyük olurken yabani muşmulanın meyvesi incedir. Yabani olarak yetişen muşmulalar ormana yakın bölgelerde, çalılıklarda, ormanlarda görülen bir türdür. Yabani muşmulaların meyveleri yeterince değerlendirilmemektedir. Döngeller dalından toplandıktan sonra kiler gibi yerlere koyularak bir süre bekletilerek olgunlaşması beklenir. Kasım ayı içerisinde olgunlaşır ve kış aylarında tüketilir. Yöre insanı muşmulayı taze şekilde tüketir. Muşmuladan pekmez yapılır ancak yaygın değildir (KK, 49, KK-59, KK-70).

Trabzon yöresinde doğa içerisinde yabani şekilde yetişen bu bitkiyle, tarımla uğraşan kişiler yeterince ilgilenmemektedir. Bakım, budama, geliştirme, gübreleme faaliyetleri yürütülmemektedir. Muşmula meyvesinin görünürlüğü artılırsa bu meyve bölgeye ekonomik açıdan girdi sağlayacaktır (KK-21, KK-49).

Muşmula hayvanlar için de önemli bir besin kaynağıdır. Muşmular olgunlaşmaya başladığında kuş türleri muşmula ağacına konarak meyvelerini tüketir. Özellikle yörede karatavuk adı verilen kuş türü muşmula meyvelerini yer (KK-49).

Muşmulanın çok olduğu yılda kışların uzun gececeğine ve o yıl bereketin çok olacağına inanılır (KK-21, KK-34).

3.4.1.1. Halk Hekimliğinde Döngel

Döngel, ağrılar ve sindirim sistemiyle ilgili ilaç üretiminde kullanılır. Döngelin çekirdek kısımları, dövülerek kaynatılıp içilmesi yoluyla kum düşürülmesinde yardımcı olur (Eyüboğlu, 1998a:74,182,183). Döngel, böbrek rahatsızlıklarına iyi gelir. Özellikle de ormanlarda yetişen yabani olanı çok faydalıdır (KK-60). Böbrek rahatsızlıklarına karşı döngel kaynatılarak suyu aç karnına tüketilir (Baştan, 2002: 99). Döngel meyvelerinin tüketilmesi ishale karşı etkilidir. Böbrek taşı düşürmede bu bitkiden yararlanılır (Kural, 2012: 192). Döngel yaprağından yapılarak üretilen çay nefes darlığı ve böbrek taşlarına gibi rahatsızlıklara karşı kullanılır (Gedikoğlu, 2012: 352- 355). Döngel yaprağı çayı yağlanmaya karşı etkili ve damar açıcı özelliğe sahiptir (Çalış, 2019: 99). Döngel meyveleri şeker hastaları tarafından tüketilir (KK-34, KK-52).

3.4.2. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Döngel

Döngel, Trabzon yöresinde ehil ve yabani türleri yetişen bir meyvedir. Döngel meyvesi türkü, mani, bilmece, atasözü ve deyimlerde kendisini göstermiştir.

3.4.2.1. Döngelle İlgili Bilmeceler

Bilmecelerde döngel meyvesinin özellikleri verilerek bilmeceler sorulmuştur.

Dal ucunda bıyıklı çoban (Çaldağ, 1964a: 3429).

Dağdan gelir
Taştan gelir
Beş bıyıklı enişten gelir (Eyüboğlu, 1998b: 261).

Hu hu huli
Götü kukuli (Çaldağ, 1964b: 3460).

Fil fillice
G..ü gıllıca (Yanıkoğlu, 1943: 224).

3.4.2.2. Döngelle İlgili Türküler

Ormanın kenarinda
Topladuk muşmulalar
Gençluk geldi gideyi
Biter mi ağlamalar (KK-49).

3.4.2.3. Döngelle İlgili Maniler

Trabzon yöresiyle ilgili hazırlanmış mani çalışmalarında döngelle ilgili manilerin bulunması yörede döngel bitkisine verilen önemi göstermektedir.

Muşmulanın dalina
Salincak açaçağım
Vermezse seni anan
Ben alıp kaçacağım (Çelik, 2005a: 420).

Ayşem, Ayşem aşmula
Goyni doli muşmula
Seni bana vermedi
Nenen Allahtan bula (Yanıkoğlu, 1943: 32).

3.4.2.4. Döngelle İlgili Deyimler

"Muşmula suratlı" (KK-61). Türk kültüründe çok yaygın bir kullanıma sahip bu deyim yüzümü gülmeyen, yüzü asık kişiler için kullanılmaktadır.

3.4.2.5. Döngelle İlgili Atasözleri

"Olgunlaşmamış muşmula yenilmez" (KK-53). Bir şeyin vakti gelmeden, bir işin olgunlaşmadan yapılmayacağına işaret eden bir sözdür.

3.5. Dut (Morus)

3.5.1. Dutla İlgili Geleneksel Bilgiler

Dut ağacı, Türklerin binlerce yıllık ağaç kültünde kutsal saydığı ağaç türlerinden biridir (Gürsoy, 2012: 48). Türk kültüründe dut, evin ağacı ve ruhu olarak görülmüştür. Evin saadetini, mutluluğunu, bereketini yansıtan bir ağaç olduğuna inanılmıştır. Türklerin geleneksel dünya görüşünde evin temeli atılmadan önce evin çevresine dikimi yapılan ağaç türlerinden biridir (Ergun, 2004: 238). Trabzon yöresinde de dut ağaçlarının evlerin yakınlarını dikildiği görülmektedir.

Dut ağacı dikimi, geleneksel olarak dut ağacının dibinde ve bahçelerde yer alan yabani dut fidanın dikilip aşılanmasıyla olur. Dut ağacı fidanı dikiminde aşılı fidanlardan da yararlanılır. Dut fidanı satan tarım marketlerinden ya da pazarlara dut ağacı getiren kişilerden aşılı fidan alınır. Köylerde dut fidanı yetiştirip ilçe pazarlarına götürerek satan üreticiler de bulunur. Dut ağacı genellikle yol kenarlarına, evin yakınlarına uygun olan yerlere dikilir. Dut ağacı dikilirken dut silkemesi yapılacağı düşüncesiyle dut ağacının çevresinde ağaç olmamasına dikkat edilir. Dut ağacı dikmek için toprak eşilir. Dut fidanının aşılı yerinden aşağı olan kısım toprağa gömülür. Toprakla kapatılıp ardından can suyu verilir (KK-21, KK-23, KK-43, KK-47, KK-70, KK-114).

Bölgede dut ağacının gübrelemesi çok yaygın değildir. Ancak dut pekmezi yapan üreticilerce daha fazla verim almak için dut ağacının çevresine kimyevi gübre veya hayvan gübresi atılır. Geleneksel olarak hayvan gübresi tercih edilir. Dut ağacının sert bir budama şekli yoktur. Yörede dut ağaçlarının budaması nadir olarak yapılır. Ancak dut ağacı, budama gerektirir. Dut ağacının birbirine giren sık dalları kesilir. Kuruyan, kırılan dalları biçki veya testereyle budanır. Dut ağaçlarını gençleştirmek amacıyla da testere ve bıçkılarla gövde budaması yapılır. Budama mevsimi olarak bölgede sonbahar ayları tercih edilir.

3.5.1.1. Dut Bitkisinin Kullanım Alanları

Dut meyvesinin Trabzon yöresindeki en öne çıkan kullanım alanı dut pekmezi yapımıdır. Dutlar, Trabzon'da mayıs ayının sonu ile haziran ayının başına doğru olgunlaşmaktadır. Dut silkelemek için dut sergileri hazırlanır. Bu sergiler halk tarafından çuvallardan birleştirilip dikilebildiği gibi genelde dut sergisi satan yerlerden alınır. Dut sergilerinin dört tarafında tutacaklar bulunur. Dut silkelemek için yükseklik korkusu olmayan bir kişi dut ağacına çıkar. Dut ağacının

altına dört kişi sergiyi gerer. Herkes ayrı bir kolu tutar. Ağaçta bulunan kişi çıktığı dalı silkemeden önce seslenerek ve dala dokunarak küçük bir işaret verir. Altta bulunan kişiler verilen işarete göre kendilerini ayarlar. Ağaçta olan kişi tek tek dalları silkeler. Sergiye düşen dutlar plastik kovalara, alüminyum kazanlara, tahta küleklere, leğenlere dökülür (KK-1, KK-18, KK-19, KK- 23, KK-49).

Trabzon ilinde dut pekmezi yapımı oldukça yaygındır. Özellikle Trabzon ilinin batı yakasında dut pekmezi üretimi daha öne çıkar. Dut pekmezi yapmak için dutların olgunlaşması beklenir. Dut pekmezi yapımına önem verilir. Hatta yaz döneminde bölgeye gelen gurbette bulunan kişilerin bir kısmı geliş vaktini dut zamanına göre ayarlar. Dutlar olgunlaşmadan önce dut pekmezi hazırlıklarına başlanır. Pekmez tavaları yerinden çıkarılıp yıkanır. Eğer tava yoksa satın alınır veya konu komşudan ödünç alınır. Dutların silkeneceği bez, çul, örtü, sergi gibi araçlar temin edilir. İlçelerde dut sergisi satan kişilerden sergiler alınır. Genellikle dut pekmezi için üretilen sergilerde 4 ayrı köşede kişilerin tutacağı tutacak yerleri bulunur. İnsanların bir kısmı da çuvallardan bir örtü dikerek sergi ihtiyacını karşılar. Dutların koyulacağı alüminyum veya plastik kovalar hazırlanır. Dut sahiplerinin bazıları dutların altına fileler veya bezler gererek rüzgâr nedeniyle yere düşecek dutların ziyan olmasını engeller. Dutlukların altında otlar varsa tırpanla veya ot biçme makinalarıyla birlikte temizlenir. Dut pekmezinin ateşini oluşturmak amacıyla odun hazırlanır (KK-52, KK-53, KK-75, KK-81).

Dut silkeme işlerinde halk hukukunu ilgilendiren uygulamalar da vardır. Trabzon yöresinde evin büyüğü tarafından arazilerin bölünmediği ailelerde dutluklar ortaktır. Bu nedenle aile içerisinde hukuksal bir uygulama gerçekleştirilerek her hane ayrı bir zamanda dutu silkeler ya da dut pekmezini ortaklaşa yaparak çıkan ürünü paylaşır. Bazı ailelerde de dut pekmezi yapmak için sıra oluşturulur. Burada bazı detaylar öne çıkmaktadır. İlk silkenecek dutların ballı olmayacağı, güneş nedeniyle tam olgunlaşmamış ve hastalıklı olacakları düşüncesiyle birinci dut silkemeyi kimse yapmak istemez. Dutları ortak olan kişiler, dutların tam olgunlaşmış ve bal oranlarının yüksek olduğu düşüncesiyle sonraki silkemeleri tercih ederler (KK-23, KK-61).

Haziran ayının başıyla birlikte dutlar olgunlaşmaya başlar. Bu tarih yükselti özelliklerine göre değişir. Erzigan dutu (Erzincan) gibi bazı çeşitler de daha geç bir tarihte olgunlaşır. Dut silkelemek için bez, örtü veya pazardan alınan dut sergileri kullanılır. İyi bir şekilde dut silkelemek için 5 kişi gerekir. 1 kişi dut ağacına çıkar ve dutları silkeler. Altta 4 kişi bulunur. 4 kişiden her biri ayrı bir köşeyi tutar. Ağaca çıkan kişi oldukça dikkatli olmalıdır. Çünkü dut dalları kırılabilir ya da ağaçta denge kaybedilerek yere düşülebilir. Dut silkeme zamanı duttan düşme vakaları oldukça yaygındır. Son yıllarda dut ağacından düşüp hayatını kaybeden kişiler de olmuştur. Dut ağacına çıkan kişi kendi önlemini aldıktan sonra dala hafifçe dokunur. Bu şekilde altta sergiyi tutanlara işaret vermiş olur. Ağaçtaki kişi her dala ayakla vurarak ya da elle sallayarak dutları silkeler. Altta sergiye fazla dut düşmüşse ağacın silkenmesinin bitmesini beklemeden sergideki dutlar alınarak kovalara boşaltılır. Buradaki amaç serginin ağırlık nedeniyle yerlere sürülerek dut balının akmasını engellemektir. Dut ağaçları bu şekilde tek tek silkelenir. Sonra kovalarla birlikte pekmez yapılacak yere getirilir. Dut

ağaçlarından silkenen dutlar, dut kazanlarına ve tavalarına dökülür. Dutların içine düşen yaprak, dut dalı, böcek varsa elle toplanarak temizlenir. Sonra dutlar elle ezilmeye başlanır. Dutun suyunu çıkarma işlemi farklı yöntemlerle yapılır. Dutlar elle veya ayakla ezilir. Pekmez ateşi yakılıp dutlar kazanın içine dökülür. Dutlar bir süre pişirilir. Pişme işlemi bittikten sonra pekmez şırası çuvallara koyulur. Çuvallar bir düzenek üzerine asılır. Düzeneğin altına kazanlar koyulur. Pekmez çuvalları sıkılıp dut suyu akıtılır. Sonra dut suyu süzdürülür. Çuvallarla süzdürme geleneksel bir yöntemdir. Son dönemlerde pekmezin suyunu çıkarma işlemi tahtadan yapılan ortasında süzgeç bulunan altına kazan koyulan araçlarla yapılır. Ardından pekmez tavasına dut şırası dökülür ve pişmeye bırakılır. Dut şırası dökülürken tülbentlerde süzdürülür. Oldukça temiz olmasına dikkat edilir. Ortalama 3-4 saat kaynadıktan sonra pekmez kıvamına ulaşır. Pekmez olduktan sonra tavadan tencerelere dökülür. Tencerelerde belli bir süre soğutulur. Soğutma işlemi bittikten sonra cam kavanozlara dökülür. Cam kavanozlar öncesinde sıcak suyla haşlanarak ve yeni kapak takılarak hazır hale getirilir. Pekmez koymak için eski dönemlerde bükme tekniğiyle oluşturulmuş ahşap kaplar kullanılır. Dut pekmezi yapılırken suyu çıkarılmış şıradan kalan dutlar ineklere yedirilir. Çuvallara koyularak ineklerin ahırına götürülür. Ara ara ineklere verilerek değerlendirilir. Pekmez yapımı bittikten sonra pekmez kazanları yıkanır. Telle birlikte kararmış yerleri suyla iyice çıkarılır. Pekmez kapları tek tek temizlenir. Dut sergisi güzel bir şekilde yıkanarak kuruması için asılır. Dut pekmezi yapılırken pekmezi gören kişilere zengin- fakir gözetmeksizin göz hakkı olmasın diye bir miktar pekmez verilir. Eğer verilmezse pekmezin kötü olacağı, ya da bozulacağı düşünülür. Pekmez kavanozları yere düşürüldüğünde ya da çatladığında pekmezin nazar olduğuna inanılır. Pekmez yapılırken bazı kişilerin uğursuzluk getirdiğine inanılmasından dolayı bu kişiler pekmezin yanından uzaklaştırılır (KK-18), (KK-21), (KK-55).

Pekmez yapımı köylü kadınlar için ekonomik bir gelir oluşturur. Yapılan pekmezler ilçe pazarlarında satılır. Bunun yanında pekmezin çok yararlı olduğu düşüncesiyle hastası olan kişiler tarafından aranır. Üreticiler bu durumda sipariş üzerine de pekmez yapar. Dut pekmezi köylü üreticiler tarafından yıllık pekmez ihtiyacını karşılamak amacıyla üretilir. Sabah kahvaltılarında sıklıkla pekmez tüketilir. Üreten kişiler gurbette bulunan çocuklarına pekmez yollayarak ekonomik bir katkı yapar. Pekmez çeşitli şekillerde de tüketilir. Tahinle pekmez karıştırılır, dut pekmezi kuymağa katılır, pekmez yağ ile kavrularak yenilir. Kara dut meyvelerinden dut suyu yapılıp içilir. Pek çok hastalığın tedavisinde kullanılır (KK-21, KK-43, KK-69, KK-70).

Dut ağacının meyvelerinden Trabzon yöresinde reçeller yapılır. Karadut ve beyaz dut çeşitleri reçel yapımında tercih edilen türlerdendir (KK-34, KK-52).

Dut kurutmak için geleneksel yöntem güneşte kurutmaktır. Trabzon yöresinde çok sert güneş olmadığı için dut meyveleri yüksek yaylalara götürülür. Özellikle Vakfıkebir ve Çarşıbaşılı çobanlar Gümüşhane/ Torul ilçesinin yüksek rakımlı yaylalarına köyde silkedikleri dut meyvelerini götürür. Çul adı verilen bezlere dutlar serilip kızgın güneşte kurutulur. Kurutması yapılan dut beyaz dut

cinsidir. Taze dut yaprakları dalından kopartılıp bir bezin üzerine dökülüp bir süre kurutulur. Kuruduktan sonra kutulara koyulup saklanır. Özellikle kış aylarında gribal enfeksiyon zamanlarında sıklıkla tüketilir (KK-21, KK-70).

Kemençe yapımında kullanılan ağaç türlerinden biridir (Akat, 2012: 79). Kemençenin gövde kısmının yapımında dut ağacı tercih edilir (Yıldırmış, 2014a: 334). Dut ağacından sofra yapılır. Sert bir yapıya sahip olduğu için dayanıklıdır. Bu yönüyle mobilya sanayinde kullanılır. Dut ağacı dayanıklı bir tür olduğu için balıkçılık kültürünün yoğun olduğu yerlerde kayığın içerisindeki motor, bir halatla dut ağacının odununa bağlanır. Dut ağacı tekne yapımında kullanılan ağaçlardandır (KK-58, KK-75).

3.5.1.2. Halk Hekimliğinde Dut

Dut kurusu insanın cildinde oluşan egzama, sedef, temre gibi hastalıkların giderilmesine yardımcı olur. Dut kurusundan su yapılıp cilde sürülür. Karadut meyvelerinden şurup yapılıp hastalıklara karşı içilir (KK-34, KK-54, KK-89, KK-98).

Karaduttan yapılan pekmez boğaz ağrılarının tedavisinde kullanılır. Çocuklara dut pekmezi içirilmesi karın ağrıların tedavisinde etkilidir. Soğuk algınlığı ve suçiçeği tedavisinde dut pekmezinden yararlanılır (Avcıoğlu ve Kara, 2022: 448, 450, 453). Karadut yaprağı şeker hastalığının tedavisinde etkilidir. İlk olarak karadut ağacından 8-10 adet kara dut yaprağı toplanır. Bu yapraklar bir kilo suyun içerisine koyulur. Su yarım kilo seviyelerine inecek kadar kaynadığında şişelere dökülür. Her sabah aç karnına içilir (Hınçer, 1978: 8383). Dutların taze yaprakları, bahar döneminde yeni çıkmaya başladığı zamanlarda tek tek toplanır. Bol suyla birlikte yıkandıktan sonra taze yapraklar şeker hastalığı için yenilir (Gözaydın, 1977: 7978).

3.5.2. Dut Çeşitleri

3.5.2.1. Bal Dut

Dut çeşitleri içerisinde pekmezi en güzel olan dut türüdür. Dut içerisindeki bal oranı yüksektir. Pekmez yapımında tercih edilir. Taze şekilde dalından alıp tüketilir. Bal dutları erkenden olgunlaşıp erken tükenen cinslerdir. Bu yüzden bal dutları olgunlaştığında erkenden pekmezi yapılır (KK-1).

3.5.2.2. Beyaz Dut

Dut renginin beyaz olduğu, pekmez yapılırken bal oranı yüksek olan dut türüdür. Taze olarak dalından alınıp tüketilebilir. Dut reçeli yapımına uygundur (KK-1). Vakfıkebir- Çarşıbaşılı yaylacılar Gümüşhane ilçesi sınırlarında bulunan yaylalara kendi köylerinden silkeledikleri beyaz dutlardan bir

miktar götürerek güneşte kurutmaktadır. Gümüşhane bölgesinde beyaz dut kurutma oldukça yaygındır (KK-1, KK-18).

3.5.2.3. Erzigan Dut, Erzincan Dutu

Trabzon yöresinde "ezirgan", "erzigan" adlarıyla bilinir. Erzigan dutu diğer dut çeşitlerine göre daha geç olgunlaşır. Diğer türlere göre daha uzun süre meyve verir. Tat açısından diğer dut çeşitlerinden farklıdır. Bal dut, beyaz dutla birlikte pekmez yapılırken erzigan dutları bu dutlar içerisine katılıp pekmez yapılmaz. Erzigan dutunun pekmezi genellikle ayrı yapılır. Ancak bu dutlarla birlikte karıştırılıp pekmezi yapıldığı örnekleri de vardır. Erzigan dutları en son olgunlaşan dutlar olduğu için o sıralarda beyaz dut ve bal dutları bitmeye başlar (KK-21, KK-69, KK-70).

3.5.2.4. Eşek Dutu

Şalpazarı ilçesinden "eşşek dudu" adıyla derlenmiş bir dut cinsidir (Çelik, 1999: 528).

3.5.2.5. İstanbul Dutu

Şalpazarı ilçesinden derlenmiş bir dut cinsidir (Çelik, 1999: 528). İstanbul'dan getirilip bölgeye dikildiği için böyle bir adlandırma yapılmış olabileceği düşünülebilir (KK-23, KK-49).

3.5.2.6. Karadut

Dut renginin siyah olduğu, pekmezinin halk tarafından çok faydalı olduğu bilinen dut türüdür. Karadut diğer dutlara katılarak pekmezi yapılmaz. Karadut pekmezi ayrı yapılır. Karadut pekmezi yörede hastalar için yapılmaktadır. Hasta ziyaretlerine giderken karadut pekmezi getiren kişiler bulunur. Dalından taze şekilde şifa amaçlı toplanarak yenilir. Karadutlar buzbolabı poşetlerine koyularak donduruculara atılır. Yaz döneminde çıkarılıp karaduttan meyve suyu ve hoşaf yapılarak sıcak yaz günlerinde fındık ve çay bahçelerinde çalışırken tüketilir. Ramazan aylarında iftarlarda tercih edilir. Hastalara ve aşeren kadınlara yedirilir. Karaduttan reçel yapılarak sabah kahvaltılarında tüketilir. Karadut meyveleri toplanıp suyu çıkarılarak meyve suyu gibi içilir. Bu işlemi bir bardağa karadut atıp içerek yapanlar da bulunur. Tatlılar ve dondurmalar içerisinde kullanılan bir meyvedir. Karadut meyvesi uzun süre bekletilmeyi uygun değildir. Kısa sürede ekşir (KK- 19, KK-21, KK-49). Karadut meyvesi şairlerin şiirlerinde, türkülerde, bilmecelerde, manilerde sıklıkla görülür.

3.5.2.7. Kırmızı Dut

Özelliklere hastalıklara iyi geldiği düşünülen bir dut türüdür. Kırmızı renklidir. Boya üretiminde kullanılır. Diğer dutlara göre farklı tarihte meyve verir. Meyveleri toplanıp donduruculara atılır (KK-21, KK-49).

3.5.2.8. Orak Dutu

Şalpazarı ilçesinden derlenmiş bir dut cinsidir (Çelik, 1999: 528). Halk takviminde orak ayı adı verilen ayda olgunlaştığı bu türü orak dutu adı verilmiştir.

3.5.2.9. Parmak Dutu

Şalpazarı yöresinde "barmak dudu" adıyla bilinir (Çelik, 1999: 528). "Uzun uzun olan dut türüdür" (KK-21).

3.5.2.10. Yaban Dutu

Yaban dutu, yabani dut adlarıyla bilinir. Doğada kendi halinde yetişen dut türüdür. Aşılı dut olmadığı için tatlı olmaz (KK-21, KK-49).

3.5.3. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Dut

Trabzon yöresinde dut ağaçlarının evlerin yakınlarına ve bahçelere dikildiği görülmektedir. Bu durum bölgedeki dut kültürünün eski olduğunun bir işaretidir. Dut ağacından beslenme kültüründe yararlanılması, halk hekimliği tedavilerinde kullanılması, dut ağacından el sanatı ürünleri yapılması gibi bölgede dutla ilgili yapılan uygulamalar, dut etrafında zengin bir sözlü edebiyat oluşmasını sağlamıştır.

3.5.3.1. Dutla İlgili Türküler

Dut, sözlü kültürde yeri olan bir meyvedir. Dut mevsimi, dut silkeleme, dut ağacı türkülerde yer alır. Dut çeşitlerinden bal dut, karadut türkülerde öne çıkan dut cinsleridir.

Kapısının oğunde
Tuti var tuti
Be gız var de gocana
Siper aldum armudi (Eyüboğlu, 1952: 526).

Geldi dut zamanlari
Dutlar hep silkenecek
Kışın yeruk diye
Pekmezler edilecek (KK-21).

Uşaklar çıkar duta
Dallarini silkeler
Açılır dutun altına
Kocaman sergiler (KK-49).

Karşida tut ağaci
Bir evde iki baci
Beyuğu derde derman
Küçuğu can ilâcı (Cumhuriyetin 50. Yılında Trabzon 1973 İl Yıllığı, 1974: 143).

3.5.3.2. Dutla İlgili Maniler

Dut ağacı, Trabzon yöresinde evlerin önüne, bahçelere dikilen bir ağaçtır. Dut meyvesinden; pekmez- reçel yapılması, sofralık olarak tüketilmesi, dut çeşitliliği, dut yapraklarından çay, dut ağacından aletler yapılması gibi çok sayıda konuda dutlardan yararlanılması dut ile ilgili bölgede zengin bir mani kültürü oluşmasına neden olmuştur.

Dut ağacını çıktım
Silkeledim dutlari
İnsan yaralansa da
Tükenmez umutlari (KK-18).

Dut ağacından pekmez yapılması manilere yansımıştır.

Dolapta vardır pekmez
Ne kada yesen bitmez
Habu yalan dünyadan
Gariban mutlu gitmez (KK-34).

Trabzon yöresiyle ilgili yapılmış mani çalışmalarında dutla ilgili çok sayıda mani yer almaktadır.

Kapısında dut mudur
Dibindeki ot mudur
Senin gibi sevduğum
Bu dünyada yok mudur (Çelik, 2005a: 225).

Kapısının öğunde
Var yabani tutlari
Yolla bağa bir haber
Keseyim omutlari (Eyüboğlu, 1960: 2145).

Dut ağacı boyunca
Dut yemedum doyunca
Ağzum, dilim kurusun
Yar demedum doyunca (Yanıkoğlu, 1943: 91).

Dut ağacı burulur
Su dibinde durulur
Eller yarum dedukçe
Benum boyum burulur (Yanıkoğlu, 1943: 92).

3.5.3.3. Dutla İlgili Bilmeceler

Karadut, en çok sevilen dut cinslerindendir. Karadutun rengi, hastalıklara iyi gelmesi, pekmezinin değerli görülmesi, sofralarda tüketilmesi, meyvesinden dut suyu yapılması etrafında sözlü ürünler oluşmasına neden olmuştur. Karadutun özellikleri verilerek bilmeceler sorulmuştur.

Varma güzel yanına
İki elin bal olur
Tutar isen yavaş tut
İki elin kan olur (Peker, 1947- 1948: 36).

Yukarda kara kara
Yere düşer pare pare
Elime aldım kan gibi
Ağzıma aldım bal gibi (Çaldağ, 1964a: 3430).

Ol nedir ki rengi dönmüş kareye
Teni olmuş baştan başa pare pare
Tutmuşlar bacağından aşmışlar anı
Kim dokunursa sıçrar kanı (Yanıkoğlu, 1943:234).

Dut meyveleri olgunlaştığında ballanır. Aşağıdaki bilmece, bunun bir örneğidir.

Yeşil iken al olur
Zerre zerre bal olur (Görmüş, 1970a: 5718).

3.5.3.4. Dutla İlgili Alkışlar

Dutlar ballı pekmez bol olsun (KK-53).

Dut ağacı iyi dut versin (KK-53).

3.5.3.5. Dutla İlgili Kargışlar

Öyle bir rüzgâr essin, dutları silkelesin, döksün yere (KK-21).

Yaptığı pekmez dökülsün (KK-53).

3.6. Elma (Malus Domestica)

Trabzon ili elma çeşitliliği açısından zengindir. Trabzon ilinde "demir elması, yomra elması, sinop elması, değirmen elması, yağ elması, süt elması" gibi çok sayıda geleneksel elma çeşitleri yetişir. 19. yüzyıl botanikçilerinden Eugene Bourgeau, Trabzon yakınlarında elma ormanlarına rastladığını belirtir (Gürbüz, 1977: 3). 20. yüzyılın başında Abdülvahap Hayri, elmanın ihracat anlamında önemli bir seviyede olduğunu Trabzon vilayetinde Yomra ve Gümüşhane elmalarının öne çıktığını aktarır (Abdülvahap Hayri, 2008: 75). Mirza Gökgöl, 1937 yılında yayımladığı *Doğu Karadeniz Bölgesi'nde Bir Araştırma Gezisi* adlı kitabında Trabzon- Değirmendere'de Maçka yolu

üzerinde Hacı Ali Hafız Zade Mehmed Salih adlı bir kişinin elma fabrikası kurduğunu ve meyveleri soyup kuruttuğunu belirtir (Gökgöl, 1937: 91). Elma adı yer adlarında da görülür. Arsin ilçesine bağlı Elmaalan Mahallesi adında bir yerleşim yeri vardır (Uzun, 2007: 167).

3.6.1. Elma ile İlgili Geleneksel Bilgiler

Elma ağacının dikimi geleneksel olarak elma ağaçlarının dibinden çıkan elmaların alınıp dikilmesiyle gerçekleştirilir. Elma ağacı dikildikten sonra başka bir elmadan kalem alınarak elmaya aşı yapılır. Geçmiş dönemlerde dikilmiş olan elma ağaçları genellikle fındık bahçeleri içerisinde görülür. Trabzon yöresinde yaptığımız araştırmalarda fındık bahçeleri içerisine dikilmiş "Sinop, Yomra, demir elması" gibi geleneksel türler dikkati çekmiştir. Bunun haricinde elma ağaçları kişilerin bahçelerinin bir bölümüne, evin yakınlarına ve yol kenarlarına dikilir. Fındık bahçeleri içerisinde olan elma ağaçları fındığı kapattığı düşüncesiyle kesilmektedir. Elma ağaçları günden güne azalmaktadır. Bu durumun nedenleri köylerde yaşlı nüfusun kalması ve elma ağaçlarıyla ilgilenecek durumda olmamaları, yok olan elma ağaçları yerine yenilerinin dikilmemesi, yeni aşılamalar yapılmaması, "fındığı kapatıyor" düşüncesiyle kesilmeleridir (KK-21, KK-49, KK-61, KK-70).

Elma ağaçlarının gübrelenme uygulaması çok yaygın değildir. Fındığa gübre atılırken elma ağaçlarının dibine de gübre atılır. Bunun yanında hayvan gübresi elma ağaçlarının dibine koyulur. Elma ağaçlarında budama uygulaması çok nadirdir. "Yomra, Sinop, Demir elması" gibi geleneksel türlerde budama yapılmadığı görülür. Elma ağaçları fındıklıklar içerisinde ilgilenilmeden durmaktadır. Rüzgâr ve kar yağışından dolayı etkilenen dallar, elma ağacında birbirine geçen dallar kesilir. Ağacın kuruyan dalları belirlenerek budanır. Elma ağaçları yazın son ayı ile birlikte sonbahar aylarında olgunlaşır. Büyük elma ağaçlarına iskele adı verilen bir merdiven yaslanır. Elma ağacına bir kişi merdiveni kullanarak çıkar. Ağaca çıkan kişi yanına bir kova alır. Kovaya bir ip bağlıdır. Kova dolunca kovayı iple birlikte aşağı salar. Aşağıda bulunan kişi kovadan elmaları alıp selelere ya da sepete koyar. Elmalar uzun süre saklanılması amacıyla dalından toplanır. Elmalar toplandıktan sonra kiler, ambar, serander gibi yerlere koyularak saklanır. Geçmiş dönemlerde ise elmalar geleneksel saklama yöntemlerine göre saklanıyordu. Derin bir kuyu açılıp içerisine elmalar koyulup muhafaza ediliyordu. Günümüzde köylerde yer alan elma ağaçlarında olan meyvelerin çoğu toplanmamaktadır. Elmalar yere düşüp çürümektedir. Domuz, ceylan gibi yabani hayvanlar tarafından tüketilmektedir (KK-1, KK-18, KK-19, KK-21, KK-49, KK-52, KK-61, KK-70).

Elmalar kış aylarında tüketilmek üzere elma ağacı sahipleri tarafından muhafaza edilir. Bu konuda çeşitli geleneksel muhafaza tekniklerine başvurulmaktadır. Elmalar evin içinde bulunan kiler gibi soğuk yerlere koyulur. Ev eklentileri olarak bilinen serander, ambar, çeten gibi yerlere koyularak saklanır. Seranderin üst kısmında saraybağı adı verilen yerlere elmalar dökülüp üzerine odun talaşı veya ifteriyle örtülür. Kış aylarında oradan elmalar alınarak tüketilir. Bir diğer geleneksel yöntem

elmaların kuyu açılarak saklanmasıdır. Elmalar toprağın içine gömülüp üzeri tahtayla örtülür sonra üzeri toprakla kapatılır. Kış aylarında oradan çıkarılarak tüketilir (KK-1, KK-18, KK-23).

3.6.1.1. Elmanın Kullanım Alanları

Elmalar yöre insanı tarafından farklı amaçlarla değerlendirilir. Elmalardan pekmez yapılır. Elmalar elle veya silkenerek toplanır. Elmalar bir kazana dökülüp suyla temizlenir. Sonra pekmez tavası ateşe koyulur. Pekmez tavasına dökülüp bir süre pişirilir. Elmalar bir süre sonra ateşten alınıp elma şırası çuvallara dökülür. Çuvallar bir düzenek üzerine asılır. Çuvalların altına pekmez kazanları koyulur ve çuvallar sıkılıp suları akıtılır. Sonra elde edilen elma şırası süzülerek pekmez tavasına dökülür ve pişmeye bırakılır. Yaklaşık 3-4 saat içerisinde pekmez kıvamına gelir (KK-52, KK-70, KK-92).

Elmalardan reçel yapılır. Elmalar soyularak kabuklarından ayrılıp dilimlenir. Elmalar ateşe koyulmadan önce bir süre bekletilir. Ardından ateşe koyulup pişirilir. İstenilen kadar şeker ilave edilir. Ardından kaynatılarak pişirilir (KK-49).

Elmaların değerlendirildiği bir diğer yöntem elma kurutmadır. Elma kurusu yapılarak tüketilir. Elma kurusu köylerdeki taş fırınlarda yapılır. Taş fırınlarda elma kurusu yapmadan önce bir gün boyunca yakılır. Sonra fırın temizlenir. Elmalar büyük tepsilere koyularak fırına sürülür. Yaklaşık olarak o sıcaklıkta iki gün bekletilir (KK-18).

Elmalardan sirke yapılıp yemeklerde kullanılır. Son yıllarda bölgede elma sirkesi yapımı yaygınlaşmıştır. Elmadan yapılan sirkeden temizlikte yararlanılır (KK-49, KK-61).

Elmalar taze şekilde dalından alınıp yenilir. Ayrıca demir elması, değirmen elması gibi sert elma türleri suda haşlanarak tüketilir (KK-1, KK-21, KK-49).

Büyükbaş hayvanı olan kişiler elma ağaçlarının altına düşen elmaları toplayarak hayvanlarına yedirir. Elmalar toplanıp yıkanarak yörede hayvan yiyeceği olarak bilinen yal kaynatılır. Kaynatılan elmalar ineklere yedirilir.

Kuruyan elma ağaçlarının odunları yakacak amacıyla değerlendirilir.

3.6.1.2. Halk Hekimliğinde Elma

Elma, Türk kültüründe kapsamlı bir yere sahiptir. Elma şifa kaynağı olarak görülmüş, verimliliğin, gençliğin, soyun devamının, gücün, sıhhatin sembolü olmuştur (Şimşek, 2008: 193). Halk hekimliğinde elma cinslerinden bazılarının çocuk sahibi olmada etkili olduğu düşünülür

(Şimşek, 2008: 194). Elma, halk hekimliğinde oldukça faydası olan bir meyvedir. Baş ağrısı hastalıklarına karşı etkilidir. Yatıştıran, ateş düşmesine neden olan bir yapıya sahiptir. Soğuk algınlığına iyi gelir. Diş sağlığı için faydalıdır. Kan şekerinin düşmesinde etkilidir. Cildin güzelleşmesine etki eder. Deride meydana gelen egzama, döküntü gibi hastalıkların tedavisinde kullanılır (Şimşek, 2008: 196).

Elma bitkisinin içiyle kabuğu arasında bulunan zar sıyırılıp sıcak suda kaynatılır. Aç karnına içildiğine sarılığı götürdüğüne dair halk hekimliği inanışı vardır (Baysal, 2014: 217). Elma yemenin mide rahatsızlıklarına iyi geldiğine inanılır (Baysal, 2014:193).

Elma halk hekimliğinde, kısırlıktan, kıtlıktan korunmak için tüketilir. Zürriyetin devamı için yenilir. Geleneksel uygulamalarda gelinin başına atılan elma şifa amaçlı yenilir. Çocuksuzluktan kurtulmak düşüncesiyle elmalı yerlerde yatılmaktadır (Yeşil, 2015: 207).

3.6.1.3. Oyunlarda Elma

Elma bitkisi, kendisini bölgede oynanan geleneksel çocuk oyunlarında da gösterir. Elmayla oyun oynanır. Elma ağaçları genellikle fındık bahçeleri içerisinde olur. Fındık zamanlarında veya fındıklıklarda inek beklerken elma atma oyunu oynanır. Genellikle tek kişiyle oynanan bir oyundur. Oyuncu fındık çubuklarından koparıp elmaya batırır. Çubuğu kaldırıp elmayı fırlatır. Bu şekilde eğlenerek zaman geçirir (Akbaş, 2023: 130).

Küçük çocuklar elma ağaçlarının dibinde hem elma yiyip hem de elmaları en uzağa atma oyunu oynarlar. Elma ağaçları özellikle dereye yakın yerlerdeyse çocuklar elmaları fırlatarak dereye düşürmeye çalışır. En uzak mesafeye elma atmayı başaran çocuklar oyunu kazanmış olur. Ayrıca yarışmalarda elma yeme oyunu da oynanır (KK-49, KK-52, KK-70, KK-100).

3.6.2. Elma Çeşitleri

Cenani Gürbüz, 1977 yılında yayımladığı *Elma Ziraatı ve Türkiye'de Elma Çeşitleri* adlı kitabında Trabzon ilindeki elma çeşitlerini şöyle sıralamıştır: "Yomra, ağa, gümüş, kavun, dalkıran, sert, köpürük, samaruska, unlu, ince, gelincik, gukku, rehan, lazgelin, çelebi, kavak, elif" (Gürbüz, 1977: 325). Ali Çelik, *Trabzon- Şalpazarı Çepni Kültürü* adlı eserinde yer alan Şalpazarı ilçesinde yetişen elma çeşitleri şöyledir: "Amasya elması, bağ elması, boz elma, demir elma, düz köy elması, goz elma, köpük elması, misket elması, süt elması, tekecek elma" (Çelik, 1999: 527).

Abdullah Gülay*, Ağasar Çepni Kültürü Geyikli Folklor- İnceleme -Araştırma* adlı eserinde Şalpazarı Geyikli yöresindeki elma isimlerini şöyle sıralamıştır:

"Acı elma, Amasya elması, beyaz elma, boz elma, cıngırık elma, daş elma, demir elma, eyşi (ekşi elma), Gümüşhane elması, ferik elma, karpuz elması, kırmızı elma, Malatya elması, mayıs elması, misket elması, sivri elma, sütlü elma, şeker elması, taş elması, tekecek elma, ziraat elması" (Gülay, 2001: 320).

Mehmet Bilgin ve Ömer Yıldırım'ın Sürmene'de tespit ettiği elma çeşitleri şöyledir: "süt elması, demir, mısır, laz, yazılı, Batum, köpük, fıstık, padice" (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 510).

3.6.2.1. Acı Elma

Tadı acı olan elma türüdür. Adından da anlaşılacağı üzerine elmanın tat özelliğine göre yapılmış bir adlandırmadır. *Derleme Sözlüğü*'nde dağlık alanlarda yetişen yabani bir cins elma olduğu belirtilmektedir (Derleme Sözlüğü I, 1993: 36).

3.6.2.2. Ağa Elması

Cenani Gürbüz'ün Trabzon yöresinde yetişen elmalar içerisinde saydığı bir elma cinsidir (Gürbüz, 1977: 325).

3.6.2.3. Amasya Elması

Normalden biraz büyük olan kırmızı renkli bir cinstir (Gürbüz, 1977: 177). Amasya iliyle özdeşleşen yaygın bir elma türüdür. Trabzon iline Amasya ilinden getirilip bahçe sahipleri tarafından yerlerine dikilmiştir. Verimi yüksek olan bir cinstir. Özellikle meyve bahçesi yapan kişiler tarafından bahçelerde üretim yapılır (KK-1, KK-34, KK-58, KK-62, KK-70).

3.6.2.4. Bağ Elması

Meyve bağlıklarında yetişmesinden dolayı böyle bir adlandırma yapıldığı söylenebilir. Cenani Gürbüz, bu elma cinsinin büyük ve iri olduğunu, elmanın yeşil zemini üzerinde hafif kırmızılar bulunduğunu belirtir (Gürbüz, 1977: 190).

3.6.2.5. Batum Elması

Sürmene ilçesinden derlenmiş bir elma cinsidir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 510). Trabzon yöresindeki pek çok meyvenin yurt dışına giden işçiler tarafından getirildiği bilinir. Batum elması türünün Batum'a çalışmaya gidenler tarafından bölgeye getirildiği söylenebilir. Cenani Gürbüz, Batum elmasının şeklinin iri ve silindirik olduğuna belirtir. Elma renginin donuk kırmızı olduğunu ve kırmızı üzerinde hafif sarı tona sahip olduğunu ifade eder (Gürbüz, 1977: 193).

3.6.2.6. Bedaliza Elması

Kudret Emiroğlu'nun, *Trabzon- Maçka Etimoloji Sözlüğü* adlı eserinde belirttiği bir elma çeşididir (Emiroğlu, 1989: 54). Bedaliza kelimesinin Trabzon yöresinde yaygın olarak bilinen anlamı kelebektir. Elmanın bu şekilde adlandırılmasına yönelik bir veriye ulaşılamamıştır.

3.6.2.7. Beyaz Elma

Şalpazarı- Geyikli'den derlenmiştir (Gülay, 2001: 320). Elmanın iç renginden dolayı yapılmış bir adlandırma olduğu düşünülebilir.

3.6.2.8. Boz Elma

Şalpazarı ilçesinden derlenmiş bir armut cinsidir (Çelik, 1999: 527). Elmanın renginden dolayı yapılmış bir adlandırmadır. Trabzon yöresindeki eski elma çeşitlerindendir.

3.6.2.9. Cıngırık Elma

Şalpazarı- Geyikli yöresinde bilinen bir elma cinsidir (Gülay, 2001: 320). Trabzon'un Giresun'a yakın ilçelerinde bilinen bir cinstir.

3.6.2.10. Cıngıravu Elması

Derleme Sözlüğü'nde (Denizli) Beşikdüzü- Vakfıkebir yörelerinden derlenmiş sallanınca içindeki çekirdeklerinin ses çıkardığı bir elma türü olduğu belirtilir (Derleme Sözlüğü III, 1993: 923). Trabzon ilçesinin batısında kalan ilçelerinde bilinen bir türdür.

3.6.2.11. Çelebi Elması

Cenani Gürbüz, Trabzon'da yetişen elma cinslerinden biri olduğunu belirtir (Gürbüz, 1977: 193).

3.6.2. 12. Dalkıran Elması

Olgunlaştığında çok büyük, dalında tutunamayacak şekilde olan elmadır (KK-19). Dalkıran elmaları büyük olduğundan dolayı rüzgâr estiğinde dalında duramayıp düşebilir. Bu özelliklerinden dolayı bu adlandırmanın yapıldığı düşünülebilir. Dalından toplandıktan sonra bahar başına kadar saklanabilir. Evin kiler adı verilen yerlerine serilip olgunlaşması beklenir (KK-1, KK-21, KK-34).

3.6.2.13. Değirmen Elması

Yörede değirmen elması adıyla bilinen bir elmadır. Sert bir elmadır. Şekil olarak büyüktür. Diğer elma türlerine göre daha büyüktür. İç yapısı serttir. Dalından alındığından bir süre sonra tüketilir. Reçel yapımında kullanılır. Seranderlerin üst kısmında bulunan saraybağları adı verilen yerlere, kiler- ambar gibi yerlere koyulur. Uzun süre durabilen dayanıklı bir türdür (KK-21, KK-23, KK-49).

3.6.2.14. Demir Elması

Doğu Karadeniz yöresinde ve Trabzon ilçelerinde çok yaygın olan bir elma türüdür. Demir elması, tat oranının mayhoş özelliğe sahip olması ve şeker oranının düşük olmasından dolayı diğer elma çeşitlerine göre daha yüksek fiyattan satılır (Aygün ve Ülgen, 2009: 201-202). Demir elması biraz ekşimsidir. Bu elma şeker hastalarına çok iyi gelir. Sert ve dayanıklıdır. Uzun süre yerde kalabilir (KK-34), (KK-49). Çok sert ve dayanaklı olmasından dolayı demir elması denilen bir elma türüdür.

Zihni Derin, Rize Pazar ilçesinde yetişen demir elmasının dayanıklı ve kurutmaya elverişli bir tür olduğunu belirtmiştir. Almanya ve Arap ülkelerinde bu türe ilgi gösterdiklerinden bahsetmiştir. Pazar'da demir elmalarını kurutmak amacıyla bir fabrika kurulduğunu ifade etmiştir. Elma ağaçlarının her yıl ürün vermediğinden işleyecek elma bulunmadığı için fabrikanın kapalı olduğunu aktarmıştır (Derin, 1952: 12). Asım Zihnioğlu, o dönemlerde Pazar ilçesi ve çevresinde önemli oranlarda elma yetiştiğine değinmiştir. Evlerin bahçeleri ve tarla kenarlarına dikilen elmaların bereketli ürün verdiğine vurgu yapmıştır. Demir elmasının çok sert, sulu, oldukça dayanıklı bir cins olduğunu belirtmiştir (Zihnioğlu, 1998: 31).

Demir elmasından reçel yapılır. Yıllık sirke ihtiyacını karşılamak amacıyla sirkesi oluşturulur. Bol olduğu yıllarda toplanıp pekmezi yapılır. Demir elma, suda pişirilip tüketilir. Demir elmasından hoşaf yapılır. Demir elmaları dayanıklı bir tür oldukları için saklamaya müsaittir. Trabzon yöresinde demir elmasının suda pişirilerek yenilmesi yaygın bir uygulamadır. Kuzine sobaların göz kısmında pişirilen demir elmaları dağılarak kumlu bir şekle döner. Çocuklara, yaşlılara, hastalara yedirilir. Demir elmaları bahçe içlerine, fındıklıklara, yol kenarlarına dikilmiş elma cinsleridir. Günümüzde bölgedeki varlığı gittikçe azalmaktadır. Genellikle fındık bahçelerinde bulunan demir elmaları bahçe sahipleri tarafından fındığı kapatıyor düşüncesiyle kesilmektedir. Kış aylarında görülen kar yağışları ve rüzgârlar sonucunda demir elmaları devrilerek kırılmaktadır. Yerlerine yeni demir elması fidanlarının dikilmeyip fazla demir elması aşılarının yapılmamasından dolayı bu tür bölgede gittikçe azalmaktadır (KK-1, KK-21, KK-52, KK-58, KK-61, KK-70, KK-100).

3.6.2.15. Düzköy Elması

Şalpazarı ilçesinden derlenmiş bir elma cinsidir (Çelik, 1999: 527).

3.6.2.16. Ekşi Elma

Ekşi özelliğe sahip olmasından dolayı ekşi elma olarak adlandırılır. Şeker hastaları tarafından tüketilir. Ekşi elmanın rengi yeşildir. Genellikle sirke yapımında tercih edilir. Cenani Gürbüz, kırmızı- yeşil- sarı renkli olduğunu ve kırmızı rengin koyuca olduğunu ifade eder. Ayrıca biraz büyükçe durduğunu belirtir (Gürbüz, 1977: 209).

3.6.2.17. Elif Elması

Cenani Gürbüz'ün Trabzon'da "elif elması" yetiştiğini belirttiği bir cinstir (Gürbüz, 1977: 325).

3.6.2.18. Ferik Elma

Ferik elma, Şalpazarı-Geyikli yöresinde bilinen bir elma türüdür (Gülay, 2001: 320). Cenani Gürbüz, ferik elmasının normal boyutlara sahip yeşil sarı rengin üstüne kırmızı renk bulunan bir elma olduğunu belirtir (Gürbüz, 1977: 210).

3.6.2.19. Fıstık Elması

Fıstık elması, Sürmene yöresinden derlenmiş bir elma cinsidir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 510).

3.6.2.20. Gelin Elması

Derleme Sözlüğü'nde Maçka Haçevera'da kırmızı renkli bir elma türü olduğu belirtilir (Derleme Sözlüğü VI, 1993: 1980). Gelin elması adlandırılmasının oluşmasında Türk dünyasında ve Doğu Anadolu Bölgesi düğünlerinde görülen gelinin başına elma atma geleneğinin (Üstünova, 2011: 146-155) etkili olduğu düşünülebilir. Cenani Gürbüz, bu elmanın orta büyüklükte, kısmen küresel Gümüşhane iline özgü bir cins olduğunu belirtir. Kırmızı renge sahiptir. 1 Ekim tarihinde hasat edilir. İyi şartlarda nisan ayına kadar saklanabilir (Gürbüz, 1977: 213). Kırmızı renkli bir türdür. Farklı cinsleri bulunur. Gümüşhane ilinde çok yaygın bir türdür. Bu yönüyle Trabzon ilinin Gümüşhane'ye yakın yerleşimlerinde de sıklıkla bilinen bir cinstir. Gelin elmaları sonbahar ayları içerisinde toplandıktan sonra çeşitli şekillerde muhafaza edilerek saklanır. Uzun süre saklanabilen bir türdür (KK-21, KK-34, KK- 61, KK-62).

3.6.2.21. Gelincik Elması

Gelincik elması, Cenani Gürbüz'ün Trabzon'da yetiştiğini belirttiği bir cinstir (Gürbüz, 1977: 325).

3.6.2.22. Goz Elma

Goz elma, Şalpazarı ilçesinden derlenmiş bir elma cinsidir (Çelik, 1999: 527).

3.6.2.23. Gukku Elması

Gukku elması, Trabzon ilinde yetişen bir elma cinsidir (Gürbüz, 1977: 325).

3.6.2.24. Gümüşhane Elması

Trabzon ilinin komşusu Gümüşhane iliyle anılan elma türüdür. Özellikle Gümüşhane sınırında yer alan ilçelerde bu elma adına rastlanır. "Gimişana", "Gümüşana" elması adlarıyla bilinir (KK-21, KK-62, KK-70, KK-92).

3.6.2.25. İnce Elma

Cenani Gürbüz'ün Trabzon'da yetiştiğini belirttiği türlerden biridir (Gürbüz, 1977: 325). Elmanın ince şekilde olmasından dolayı yapılmış bir adlandırmadır. Dalından alınarak tüketilir. Toplanmayanları yere düşerek çürümektedir. Hayvanlar tarafından tüketilmektedir (KK-18, KK-49).

3.6.2.26. Kabak Elması

Kabak elması iri bir elma türüdür. Trabzon ilinde yaygın olarak bilinen elma türlerindendir. Büyük olmasından dolayı kabağa benzetilmiştir. Bol ürün veren bir türdür. Reçeli, pekmezi, sirkesi yapılır. Bol olması ve büyük olmasından dolayı toplanıp hayvanlara yedirilir. İlk olgunlaştığında biraz ekşi olup tam olgunlaştığında tatlanan bir türdür (KK-37, KK-49, KK-61).

3.6.2.27. Kara Elma

Kara elma, Araklı yöresinden derlenmiş bir elma cinsidir. Yuvarlak olur ve kızarmaz. Yeşil durur (KK-37).

3.6.2.28. Karpuz Elması

Karpuz elması, Şalpazarı- Geyikli'den derlenmiş bir elma cinsidir (Gülay, 2001: 320). Meyve türlerinin diğer meyve türleriyle fazla isimlendirildiği görülür. Karpuz elması adlandırması da böyledir. Tatlı bir elma türüdür (KK-21, KK-70).

3.6.2.29. Kavak Elması

Kavak elması, Cenani Gürbüz'ün Trabzon'da yetiştiğini belirttiği bir elma cinsidir (Gürbüz, 1977: 325). Diğer meyve türleriyle ilgili yapılmış bir adlandırmadır.

3.6.2.30. Kavun Elması

Kavun elması, Cenani Gürbüz'ün Trabzon'da yetiştiğini belirttiği bir elma cinsidir (Gürbüz, 1977: 325). Tadının kavuna benzemesinden dolayı yapılmış bir adlandırma olduğu düşünülebilir. Kavun adlandırması armut türünde de görülür (KK-53, KK-69, KK-70, KK-92).

3.6.2.31. Kırmızı Elma

Kırmızı elma, kırmızı renkte olan bir elma çeşididir. "Kırmizi elma" adıyla da bilinir. Tatlı bir türdür. Kırmızı renk ağacı sardığında güzel bir görüntü oluşturur. Satış açısından uygundur. Kurutması, hoşafı, reçeli, pekmezi yapılır. Farklı çeşitleri bölgede bulunmaktadır (KK-21, KK-49, KK-52).

3.6.2.32. Köpük Elması

Köpük elması Şalpazarı, Sürmene (Çelik, 1999: 527; Bilgin ve Yıldırım, 1990: 510) ilçelerinden derlenmiş bir cinstir. Trabzon yöresinde yaygın olarak bilinen bir türdür. *Derleme Sözlüğü*'nde sonbahar aylarında yetişen rengi kırmızı, ekşimsi dayanıklı bir cins olduğu belirtilir. Gümüşhane'den derlenmiştir (Derleme Sözlüğü VIII, 1993: 2961). Fındık bahçelerinin içerisine dikilen elma türlerindendir. Elmaları sonbahar aylarının başında yere düşerek uzun süre yerde kalır. Eylül ayının sonunda yere düşmeye başlar. Üreticiler elmaları toplayarak çuvallara koyarak eve götürür. Evin kiler gibi serin alanlarında ve serander gibi yerlerde saklanır. Köpük elması verimli bir türdür. Dayanıklı bir cinstir. Kış gecelerinde elmalar soyularak yenilmektedir (KK-21, KK-23).

3.6.2.33. Köpürük Elması

Köpürük elması, Cenani Gürbüz'ün Trabzon'da yetiştiğini belirttiği bir elma cinsidir (Gürbüz, 1977: 325).

3.6.2.34. Kuman Elması

Kuman elması, *Derleme Sözlüğü* çalışmasında Maçka ilçesi Haçevera köyünden derlenmiş ekşimsi bir elma cinsidir (Derleme Sözlüğü VIII, 1993: 2999). Kuman Türklerinin Doğu Karadeniz'de eski tarihlerden itibaren yaşadığını gösteren deliller mevcuttur (Demir, 2022: 3). Kumanlar, Trabzon yöresinde yaşamış Türk boylarından biridir. Bundan dolayı bu elmanın adlandırılmasında etkili oldukları düşünülebilir.

3.6.2.35. Laz Elması

Sürmene ilçesinden derlenmiş bir elma cinsidir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 510). Mirza Gökgöl, 1935 yılında bölgede yaptıkları gezinin notlarına dayanarak Laz elmasının o tarihlerde Rize ve Trabzon illerinde elma türleri içerisinde önemli bir yer edindiğini belirtir. 1935 yılında Laz elması türünden Rize'den 3.000 ton, Trabzon'dan 1.000 ton ihraç edildiğini anlatır. Mirza Gökgöl, Laz elmasının özelliklerinden de bahseder. Kabuk kısmının kalın, tat olarak hafif ekşimsi bir tür olduğunu ifade eder. Bu türün geç çiçeklendiğinden dolayı ilkbahar aylarında oluşan donlardan etkilenmediğini aktarır (Gökgöl, 1937: 91). Laz elması irice yeşil pembe kırmızı üzerinde küçük şeritler vardır. Kasım ayında toplanıp sandıklara konur. Altına talaş koyulup seranderlere atılır (KK-37). Laz elmasi iri olur. Ekşi, güzel sulu bir elmadır (KK-42). Trabzon yöresinin doğusunda kalan ilçelerinde yaygın olarak bilinir. Laz elmasından reçel, pekmez, elma kurusu yapılır. Laz elmaları kış gecelerinde kuzinelerde pişirilerek tüketilir. Soyulup iplere dizilerek kurutması yapılır. Kurutmasından hoşaf oluşturulup kış gecelerinde yenilir (KK-1, KK-23).

3.6.2.36. Lazgelin Elması

Lazgelin elması, Cenani Gürbüz'ün Trabzon'da yetiştiğini belirttiği bir elma cinsidir (Gürbüz, 1977: 325).

3.6.2.37. Mayıs Elması

Mayıs elması, Şalpazarı- Geyikli yöresinde bilinen bir elma cinsidir (Gülay, 2001: 320).

3.6.2.38. Mısır Elması

Mısır elması, Sürmene ilçesinde bilinen bir elma cinsidir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 510).

3.6.2.39. Misket Elması

Misket elması, Şalpazarı ilçesinde bilinen bir elma cinsidir (Çelik, 1999: 527; Gülay, 2001: 320). Küçük, kırmızı bir elma türüdür. Dalından alınıp tüketilir. Cenani Gürbüz, bu cinsin kırmızı bir renge sahip üzerinde yeşil sarı hareler olup kırmızı çizgili bir elma olduğunu ifade eder. Gümüşhane'de yetişen farklı bir misket elması cinsinin de meyvenin üzeri hafif puslu olup, pempe ve kırmızı diğer yönleri sarı olduğunu belirtir. Ülkenin her tarafına yayılmış bir cins olduğunu anlatır (Gürbüz, 1977: 263).

3.6.2.40. Padice

Padice elması, Sürmene ilçesinde bilinen bir elma cinsidir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 510).

3.6.2.41. Rahana Elması

Rahana elması, Trabzon yöresinde yetişen bir elma cinsidir. Sonbahar aylarında olan bir elmadır. Rengi kırmızıdır. Seyrek olan bir türdür. Araklı- Pervane köyü ve çevresinden derlenmiş bir elma cinsidir (KK-37).

3.6.2.42. Rehan Elması

Rehan elması, Cenani Gürbüz'ün Trabzon'da yetiştiğini belirttiği bir elma cinsidir (Gürbüz, 1977: 325).

3.6.2.43. Sandık Elması

Sandık elması, Trabzon yöresinde yetişen bir elma cinsidir. Cenani Gürbüz, sandık elmasının şeklen çok büyük, küresel silindirik bir yapıya sahip olduğunu belirtir. Sandık elması olgunlaştığı dönemde açık pembe bir renk, kırmızı bir renk halini aldığını anlatır (Gürbüz, 1977: 285). *Derleme Sözlüğü*'nde Gümüşhane'den derlenmiştir. Bir tür yaz elması olduğu belirtilir (Derleme Sözlüğü X, 1993: 3536). 30 yıl öncesine kadar Doğu Karadeniz'de toplanan elmaların saklandığı yerlerden biri sandıklardır. Bahçeden toplanan elmalar sandıklara koyulup saklanır. Sandıklarda saklanan elma olması dolayısıyla böyle bir adlandırmanın yapıldığı düşünülebilir (KK-26, KK-34). Ancak sandıklarda elma saklamak uzun süreli bir işlem değildir. Özellikle dayanıklı olan türler sandıklara koyulur. Çürük bir elma olması diğer elmaların çürümesine neden olur (KK-9, KK-21, KK-23).

3.6.2.44. Samaruksa

Cenani Gürbüz'ün Trabzon'da yetiştiğini belirttiği bir elma cinsidir (Gürbüz, 1977: 325). Trabzon'un merkez köylerinden birinin eski adı "Samaruksa" köyüdür. Bu elma çeşidinin yetiştiği yerden dolayı böyle bir adlandırmaya sahip olduğu söylenebilir.

3.6.2.45. Sert Elma

Sert elma, Cenani Gürbüz'ün Trabzon'da yetiştiğini belirttiği bir elma cinsidir (Gürbüz, 1977: 325). Sert olmasından dolayı yapılmış bir adlandırmadır.

3.6.2.46. Süt Elması

Süt elması, Trabzon yöresinde yaygın yetişen bir türdür. Yörede fındık toplama zamanı olmaya başlayan ağustos ayının sonuna doğru elması yenilebilir duruma gelen bir türdür. Ancak tam olgunlaşmadığından biraz ekşi tat verir. Eylül- ekim aylarında olgunlaşan bir elma türüdür. İçindeki beyaz sıvıdan dolayı süt elması adını almıştır. Süt elması ekim ayının sonundan itibaren dalından yavaşça düşmeye başlar. Ekim sonuna kadar dalında elma kalır. Yere düşen elmalar da kasım ayı içerisinde yerde kalıp çürür. Yere düşen süt elmalarını ceylan, geyik, fare gibi hayvanlar yer. Aralık ayı itibariyle yerde elma kalırsa fındık bahçelerini koyunların yayıldığı için elmalar koyunlar tarafından tüketilir. Süt elması taze şekilde yenilmektedir. Sirkesi yapılır. Reçel yapımına uygundur. Pekmez yapımına uygun olsa da pek tercih edilmez. Elması toplanarak hayvanlara yedirilir. Verimi yüksek olan bir elmadır. Bundan dolayı rüzgâr ve fırtınaların olduğu senelerde kolay kırılan türlerdendir (KK-21, KK-23, KK-34, KK-49, KK-52, KK-69, KK-92).

3.6.2.47. Sivri Elma

Şalpazarı- Geyikli yöresinde bilinen bir elma cinsidir (Gülay, 2001: 320). Elmanın şeklinden dolayı böyle bir adlandırmanın yapılmış olabileceği düşünülebilir.

3.6.2.48. Şeker Elması

Çok tatlı olmasından dolayı şeker adlandırması yapılmıştır. Reçeli yapılan bir elma türüdür. Trabzon yöresinde yaygın olarak bilinir. "Şeker elmasi" adıyla Tonya- Kalınçam köyünden derlenmiştir (KK-14). Saim Zeki Bostan ve Şenol Acar, "*Ünye (Ordu) Çevresinde Yetiştirilen Mahalli Elma Çeşitlerinin Pomolojik Özellikleri*" adlı makale içerisinde mahalli elma çeşitleri hakkında bilgi verilirken şeker elmasına da yer verilmektedir. Şeker elmasının tatlı bir çeşit olduğu, hoşaf ve pekmez yapılarak değerlendirildiği, ekim ayının başıyla birlikte hasat edilmeye başlandığı, genellikle saklanarak kışın tüketildiği ifade edilir (Bostan ve Acar, 2009: 18).

3.6.2.49. Sinap Elması

"Sinap elması", "Sınap", "Sinop elması" adlarıyla bilinir. Yöreye eski dönemlerde Sinop elmasından kalem alınarak getirildiği söylenebilir. Şekil olarak uzun bir elmadır. Cenani Gürbüz, Sinop elmasının normal büyüklükte olduğunu belirtir. Şekil olarak alt ve üstten basıkça olduğunu aktarır (Gürbüz, 1977: 300). Yörede geçmiş yıllarda çok yaygın bir tür olan Sinap elması günümüzde oldukça azalmıştır. Sinap elmasının üzeri yeşil ve kırmızıdır. Yanaklarında yeşil rengin üzerinde kırmızı vardır. Meyvesi boldur. Sert bir elma türüdür. Olgunlaşınca yumuşar. Sert şekildeyken yere düştüğünde patlamaz. Reçeli, kurutması, hoşafı yapılır (KK-21, KK-70, KK-81, KK-82).

3.6.2.50. Taş Elması

Diğer elma çeşitlerine göre oldukça sert olan elma türüdür. Olgunlaşmadan yenilmez. Kurutması, reçeli, hoşafı yapılır (KK-49, KK-52).

3.6.2.51. Tekecek Elma

Şalpazarı ilçesi ve Şalpazarı Geyikli yöresinde bilinen bir elma cinsidir (Çelik, 1999: 527; Gülay, 2001: 320).

3.6.2.52. Unlu Elma

Unlu elma, Cenani Gürbüz'ün Trabzon'da yetiştiğini belirttiği bir elma cinsidir (Gürbüz, 1977: 325). Meyve türlerinin bazılarının iç kısmının kolayca dağılmasından dolayı una benzetilir. Unlu elma içi kolayca dağılan, yumuşak bir elma cinsidir. Yörede un armudu adlı bir tür de bulunur (KK-21, KK-23, KK-34).

3.6.2.53. Yaban Elması

Doğada kendiliğinden yetişen ince bir elma türüdür. İnce şekilde olur. Meyvesi hayvanlar tarafından tüketilir. Yol kenarlarında, ormanlık alanların yakınlarında, fındık bahçelerinde görülür. Ağacı çok uzun değildir. Dalından alınıp tüketilir. Sirke yapımında kullanılır (KK-1, KK-18).

3.6.2.54. Yağ Elması

Dış kabuğunun hafif yapışkan olması nedeniyle yağ elması denilen bir elma türüdür. Yağ elmasının reçeli, pekmezi yapılır. Taze şekilde tüketilebilir (KK-21, KK-53, KK-69, KK-70).

3.6.2.55. Yazılı

Sürmene ilçesinden derlenmiş bir elma cinsidir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 510).

3. 6.2.56. Yomra Elması

1888 tarihli *TVS'*de Yomra'da bir nevi çekirdeksiz elma üretildiği belirtilmektedir (TVS, 2002: 417). 1923 yılına yansıyan ihracat verilerinde Trabzon ilinden 5.000 sandık oranında Yomra elmasının ihraç edildiği görülmektedir (TTSOT, 2009: 110). Yomra ilçesinin eski adının Durana olduğu, burada yetişen Yomra elmasından dolayı zamanla Yomra'ya dönüştüğüne dair bir görüş vardır (Emiroğlu, 1989: 233).

Trabzon'un Şirin İlçesi Yomra adlı çalışmada Yomra elması hakkında bilgi verilir. Halk tarafında "Yomur elması" olarak adlandırıldığı belirtilir. Şifalı bir meyve olduğu ve yaşlılara, hastalara hediye olarak götürüldüğüne değinilir. Bu ağacın yetiştirilmesinin zor olduğu ve bunun yanında kolay bir şekilde kuruyabileceği ifade edilir. Elmanın şekil açısından sap kısmından basık, ortadan şişkin ve ince olduğu anlatılır. Elmanın tat olarak ekşi olduğu, olgunlaşma döneminde çekirdeklerini erittiği ve bundan dolayı yetiştirilmesinin oldukça güç olduğuna vurgu yapılır (Ertay vd., 2006: 99).

Yomra elması, 15.12.2020 tarihinden itibaren coğrafi işaret almıştır. Yomra elması ile ilgili coğrafi işaret belgesinde Yomra elmasının özelliklerini anlatan tanıtıcı bilgiler yer alır. Belgeye göre Yomra elmasının sap kısımlarının basık orta kısımlarının ise şişkin şekle sahip olduğu belirtilir. Bu elma sayesinde Yomra isminin oluştuğuna vurgu yapılır[3]

Trabzon ilinde eski dönemlerde çok yaygın olmasına rağmen günümüzde popülasyonu oldukça azalmıştır. Oval şekle sahiptir. Tat olarak ekşi bir özellik gösterir, Olgunlaştığında içindeki çekirdeği kaybolan kışa kadar dayanan bir elma türüdür. Bu yüzden toplandıktan sonra ambar, kiler gibi yerlerde saklanır. Olgunlaşması amacıyla sandıkların içerisine koyulur. Seranderlerin en üst kısmındaki saraybağı adı verilen yere koyularak olgunlaşması beklenir. Şeker hastalarının sıklıkla tükettiği bir cinstir (KK-21, KK-49, KK-58, KK-61, KK-70).

Son yıllarda Yomra Belediyesi, yomra elması üretimini geliştirmek için çalışmalarda bulunmaktadır. Yomra elması fidanı yetiştirilerek Yomra köylerine dağıtılmaktadır. Yomra Belediyesi tarafından Yomra'ya bir elma heykeli yapılmıştır. Yomra Belediyesi'nin logosunda yomra elması bulunmaktadır. Bu durum ilçelerin sahip olduğu ürünlerin temsili açısından son derece

[3] (https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/370c9925-9e5c-49b2-94ed-cc10e249 0a14.pdf). (Son erişim tarihi: 10.06.2023).

önemlidir. Yomra elması, Yomraspor takımının logosunda yer almaktadır. Yomra elması geçmişte sadece Yomra'ya değil Doğu Karadeniz'e yayılmış bir elma cinsiydi. Bu türün tekrardan çoğaltılması ve dikimi sağlanarak eski canlılık yakalanabilir.

3.6.2.57. Zoromila Alması

Trabzon ilinin Maçka ilçesi Ormanüstü köyünden derlenen bir elma cinsidir (KK-26, KK-62). Ekşimsi bir türdür (Durmuş, 2010: 201).

3.6.2.58. Zengin Elması

Trabzon ilinin Maçka ilçesi Ormanüstü köyünden derlenmiş bir elma cinsidir (KK-26).

3.6.2.59. Ziraat Elması

Geleneksel olmayan sonradan zirai kurumlardan alınıp dikilen elmalara ziraat elması denilir. Son yıllarda ziraat elmaları bölgede yoğunlaşmıştır (KK-21, KK-70).

3.6.3. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Elma

Sözlü edebiyat ürünleri içerisinde elma ilgili ifadeleri görmek mümkündür. Trabzon yöresinde elmayla ilgili türkü, mani, bilmece, atasözleri bulunur. Elma çok sevilen bir meyve olması sözlü ürünlere yansımasına neden olmuştur.

3.6.3.1. Elma İlgili Bilmeceler

Bilmeceler içerisinde elmayla ilgili örnekler vardır. Bilmecelerde elmanın rengi, dalda olması, elmanın şekliyle ilgili bilgi verilerek bilmece sorulur.

Dal üstünde al yanak
İnanmazsan ye de bak (Çaldağ, 1964a: 3429).

Bir küçük kırmızı ev
Ne kapısı var ne penceresi
İçinde yıldızdan yatak
Yatakta beş küçük yavru (Çaldağ, 1964a: 3429).

Dal üstünde kırmızı yanak
Tadı nasıl ye de bak (KK-19).

3.6.3.2. Elmayla İlgili Türküler

Elma meyvesi, Türk kültüründe olduğu gibi Trabzon yöresinde de çok sevilen bir meyvedir. Türkülerde elmayla ilgili çok örnek bulunur. Aşk temalı türkülerde elmaya yer verilmiştir. Sevgilinin yanakları elmaya benzetilmiştir. Sevgiliye elma vermek, elma atmak türkülerde elmayla ilgili işlenen konulardandır.

Elimdeki elmayı
Yarim sana soyayım
Ufacık gucağıma
Seni nasıl goyayım
Seni nasıl goy... (Çelik, 1999: 79).

Oy elmasım elmasım
Elma versem yermisin
Öperiken dişlesem
Gider beni dermisen (Caferoğlu, 1994: 212).

Elmayla ilgili türkülerde elma çeşitleri de görülmektedir.

Bahçelerde süt elma
Fındık dibine düşer
Elmanın en güzeli
Soba gözünde pişer (KK-49).

Ah elma gızıl elma
İplere dizil elma
Alıcam kız seni de
İster al ister alma (Çelik, 1999: 92).

Elmanın; dalı, meyvesi, meyvesinin rengi, yaprağı, çeşitleri türkülerde yer almıştır.

Elmayı tildim tildim
Çamura tüşdi sildim
Otuz sene yiyeli
Ben giymedini bilmedim (Caferoğlu, 1994: 190).

Elma dali budamam
Ben seni unutamam
Ne yapayum ufağum
Yüreğumden atamam (KK-18).

Doğu Karadeniz yöresi halk müziği sanatçılarının eserlerinde de elmayla ilgili çok sayıda örnek bulunmaktadır. Erkan Ocaklı'nın *Elma Dalı* adlı türküsü elmayla ilgili söylenmiş bir aşk türküsüdür. Türküde elma ağacının etrafında geçen bir aşk hikayesi anlatılır. Türkü dijital platformlarda bulunmaktadır. Mustafa Durmuş'un *Erkan Ocaklı* adlı eserinde türkü metnine yer verilmiştir (Durmuş, 2019: 176). Türküde elmayla ilgili geçen bölümler şu şekildedir:

Erkan Ocaklı- Elma Dalı

Yarim bana söyledi
Topla bizim elmayi
Vakti gelı geçeyi
Elma dalda kalmayi

Bana öyle söyledi
Uçtum uşaklar uçtum
Elma dalı kırıldi
Yârin yanına düştüm

Yarlan bile toplarduk
Livera'da elmayi
Tapuladın mı yârim
Hau köyde kalmayi (Durmuş, 2019: 176).

Akçaabatlı sanatçı Koryanalı Hüseyin'in türküleri içerisinde elmayla ilgili bir aşk türküsü yer alır.

Al elmanın birini yar
Sür yanuğa kirini
Seven seveni alsa
Biz da biri birini (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 295).

3.6.3.3. Elmayla İlgili Maniler

Türk halk kültüründe elma, sözlü edebiyat ürünlerinden maniler içerisinde yaygın bir kullanıma sahiptir (Altun, 2008: 272). Elma atmak, elma vermek, elma yanaklı sevgili, elma çeşitleri, elmanın şekil özellikleri manilerde işlenen konular arasındadır.

Elma attım denize
Gelıyi yuze yuze
Darilma ey yavrim
Bişe diyceğum size (KK-49).

Elma attım dereye
Aldı koydu beline
Bir daha yüz vermem
Senin gibi geline (KK-49).

Al elma kızıl elma
Dallara dizil elma
Yer altından geçerken
Zıbcıktan üzül elma (Sarıhan, 1962: 2735).

Elma attum alsana
Dönup bana baksana
İşmar etsam duyarlar
Gözlerumden alsana (Yanıkoğlu, 1943: 94).

3.6.3.4. Elmayla İlgili Atasözleri

Elmayı soy da ye armudu say da ye (Aksoy, 1993: 264).

Anası ekşi elma yer oğlunun dişi kamaşır (Tezel, 1955a: 1187).

3.6.3.5. Elmayla İlgili Tekerlemeler

Gugarla silke elmayı
Elle topla elmayı
Al koy serandere
Kışın çıkar ye elmayı (KK-49).

3.7. Erik (Prunus Domestica)

3.7.1. Erikle İlgili Geleneksel Bilgi

Erik dikmek için erik ağacının çevresinde veya doğada bitmiş olan erik fidanları alınıp aşı yapılıp dikilir. Ayrıca erik satımı yapan yerlerden, ziraat birimlerinden, pazarlardan satın alınarak dikim gerçekleştirilir. Erik ağaçlarının yörede yol kenarlarına, bahçelere, evlerin önlerine dikimi yapılmaktadır. Fındıklıklarda, ormanlarda, orman kıyılarında da önemli miktarda erik ağaçları bulunur. Erik ağaçlarının bahçe olarak dikimi yaygın değildir. İnsanların erik yiyip erikleri atması, kuşların erik çekirdeklerini taşımasıyla birlikte zaman içerisinde farklı yerlerde erik ağaçları yetişmiştir. Ormanlık alanlarda görülen yabani türler olan sarı ve siyah renkli köpek eriği adı verilen türler bunun bir örneğidir. Bölgede erik ağaçlarıyla ilgili gübreleme faaliyeti yaygın değildir. Erikler kendi halinde büyüyerek meyve verir. Erik ağaçlarıyla genellikle ilgilenilmediği için erik ağaçlarının budaması genelde yapılmaz. Erik ağaçlarında oluşan hastalıklar sonucunda hastalanan erik dalları kesilir. Eriğin birbiri içine girmiş sık dalları seyreltilir (KK-21, KK-34, KK-49, KK-52, KK-58).

Erik hasadı yörede yetişen eriklerin yetiştiği takvime göre değişir. Türlerine göre mayıs, haziran, temmuz, ağustos ayları içerisinde olgunlaşan erik türleri bulunur. Örnek olarak can erikleri ilkbahar aylarının sonlarında, karpuz eriği haziran sonu temmuz içerisinde, bardak eriği temmuz sonunda, ağustos eriği ağustos ayında, mürdüm eriği ağustos ayının sonunda yetişir. Erik türlerini yeşil halde sertken sevenler olduğu gibi yumuşak gelip olgunlaşmış halde sevenler de vardır. Erik toplamak için bir kişi eline kova alarak ağaca çıkar. Erikleri kovaya toplar. Toplanan erikler kasalara dökülür. Kasaya dökülürken yara almamasına dikkat edilir. Erik toplayan kişiler meyvelerini ilçe pazarlarına veya anlaştıkları marketlere satar (KK-18, KK-47, KK-61).

Erik adı Trabzon yer adlarında sıklıkla karşılaşılan bir isimdir. Araklı ilçesinin Bayburt sınırına yakın olan bir yerleşim birinin adı Erikli Mahallesi'dir (Uzun, 2007: 154). Erikbeli yaylası erik isminin geçtiği bir başka yerleşimdir.

3.7.1.1. Eriğin Kullanım Alanları

Erik bitkisi geniş bir kullanım alanına sahiptir. Erik ağacı kemençe yapımında kullanılan ağaçlardan biridir (Akat, 2012: 79). Erik ağacı mutfak gereçlerinin yapımında da kullanılır (Yılmaz, 2019: 258).

Erikten reçel yapılır. Erikler ağaçtan toplanıp titiz bir şekilde yıkanır. Eriğin içerisindeki çekirdek kısımları çıkarılır. Tencereye şeker koyulup üstüne erikler dökülür. Hazırlanan reçellik tencere bir süre veya bir gece bekletilir. Reçel tenceresi ocağa koyulup kısık ateşte pişirilir. Reçel kıvamına gelince limon sıkılır. Bir süre sonra ocaktan alınır. Reçeller soğuyunca kavanozlara koyulup kiler gibi soğuk yerlerde saklanır (KK-49).

Erikten komposto yapılır**.** Erikler ağaçtan toplandıktan sonra suyla yıkanır. Bıçak yardımıyla bölünüp çekirdekleri çıkartılır. Ardından erikler bir tencereye dökülüp üstüne su eklenip kaynamaya bırakılır. Erikler bir süre kaynadıktan sonra üzerine şeker koyulur. Komposto halini alınca ateşten alınır. Soğuduktan sonra buzdolabına koyulup soğuk bir şekilde tüketilir (KK-49).

Eriklerin kurutması yapılır. Türkiye'de erik yetiştirilmesine uygun bir bölgedir. Erikler genelde pazarlarda satılır. Değerlendirme uygulamalarına yeteri kadar başvurulmaz. Bu bakımından eriklerin kurutulması değerlendirme yöntemlerinden biridir. Fuat Düzel, *Türkiye'de Erik Kurutmacılığı ve Köy Tipi Kurutma Fırınları* adlı kitabında kurutmalık erik türlerini şöyle sıralar: Bosna, uryani, köstendil, figani, taraklı, mürdüm, karaaslan, bardak, üzüm, pestil, kara badem (Düzel, 1964: 4).

Erik kurutması Trabzon'da eskiden köylerde taş fırınlarda yapılıyordu. Sabah erken saatlerde fırın yakılıp kızdırılıyordu. Fırın yeterli sıcaklığa ulaştıktan sonra fırının içindeki közler temizlenip kurutma yapmaya hazır hale geliyordu. Erik kurutmak için erikler dalından toplanır. Bıçak yardımıyla ikiye bölünüp içindeki çekirdekleri çıkartılır. Sonra bir tepsiye koyulup fırına koyulur. Fırının kapağı sıkı bir şekilde kapatılır. 1-2 gün fırında kurutuduktan sonra erik kurusu alınıp saklanır. Erik kuruları bezden yapılmış torbalarda saklanır (KK-49, KK-58).

Eriklerden erik suyu yapılır**.** Erikler toplanıp poşetlere koyulup buzdolabına atılır. Zaman içerisinde dolaptan alınan erikler suyla kaynatılır. Sonra süzgeçte süzdürülür. Eriğin suyu şişelere doldurulur. Fındık bahçelerinde çalışırken şişeler bahçeye götürülüp meşrubat olarak tüketilir.

Erik pestili yapılır. İlkin erikler dalından toplanır. Sonra temiz bir şekilde yıkanır. Eriklerin içi açılarak sıcak su içinde haşlanılır. Erikler haşlanırken bir miktar şeker atılır. Sonrasında mısır unu eklenir. Çok sulu bırakılmaz. Düz bir zemine dökülür. Kuruma işlemi gerçekleşip soğuduktan sonra pestil haline gelir (Yılmaz, 2019: 370).

3.7.2. Erik Çeşitleri

Trabzon ilinde armut, elma çeşitliliğinde olduğu gibi erik çeşitliliği açısından da zengindir. Bahaeddin Ögel, Türklerde erik çeşitliliğin çok olduğunu belirterek Ahmet Vefik Paşa'nın erik çeşitlerini saymak için çektiği zorluğa vurgu yapar (Ögel, 1978a: 292). Zehra Topal, Akçaabat Mersin'de erik adlarını şöyle sıralar; "can eriği, horoz eriği, İstanbul eriği, kara erik, Amasya eriği, ağustos eriği, çatal (kuzubuzu) eriği, çakal eriği ve yaban eriği" (Topal, 2020: 558). Ali Çelik, Şalpazarı ilçesinde tespit ettiği erik çeşitleri şunlardır: "Ağustos erüğü, çakal erüğü, elma erüğü, gara erük, İstanbul erüğü, kirez erüğü" (Çelik, 1999: 528). Sürmene'de tespit edilen erik çeşitleri şunlardır: "Şehir eriği, yağ, ağustos, köpek, kol, reçel, fafuriga, ekmek, kara, can eriği ve yumurta (güz) eriği" (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 510).

3.7.2.1. Ağustos Eriği

Ağustos ayı içerisinde olgunlaşan bir erik türü olduğundan dolayı böyle bir adlandırmanın yapılmış olabileceği düşünülebilir. Kaynak kişi bu erik türünü şöyle ifade eder: "Ağustos eruğu ağustosa olur. Kizarur oyle. Uzun olur biraz" (KK-35). "Ağustos eriğu", "ağustos eruğu" adlarıyla bilinmektedir. Ağustos eriğinden üreticiler reçel yapar. Taze şekilde tüketilir. Ağustos eriği türünün olgunlaşma vakti yörede fındık toplama ayına denk geldiği için üreticiler, fındık toplayan kişiler ağustos eriklerini sıklıkla tüketir. Fındık işçileri için bir yiyecek haline gelir. Ağustos ayı içerisinde ilçe pazarlarına götürülerek satışa sunulur. Satışı olan bir erik türü olduğu için bahçelere dikilen bir cinstir (KK-21, KK-49, KK-61, KK-70).

3.7.2.2. Acı Erik

Tat olarak acı olan bir erik türüdür. Yenildiğinde ağzı buruşturur. Bu yüzden pek tercih edilen bir tür değildir. Yabani bir erik cinsidir. Kuşlar tarafından tüketilir (KK-1, KK-21, KK-52).

3.7.2.3. Amasya Eriği

Amasya eriği (Topal, 2020: 558) adıyla bilinen bir erik cinsidir. Amasya ilinden getirilip bölgeye dikildiği için böyle bir adlandırmanın yapılmış olabileceği düşünülebilir. Trabzon ilçelerinde bilinen bir cinstir. Amasya eriğinden reçel yapılır. Buzdolabı poşetlerine koyulup dolaba atılır. Sonra çıkarılıp suyu yapılır. Kompostosu oluşturulur. Yörede dikimi yapılan erik türlerinden biridir (KK-21, KK- 52, KK-61, KK-70, KK-80).

3.7.2.4. Bardak Eriği

Trabzon ilinde yetişen erik türlerinden biridir. *Derleme Sözlüğü'*nde şekil olarak uzun sarı veya mor renkli bir erik cinsi olduğu belirtilir (Derleme Sözlüğü II, 1993: 527). Bardak eriği meyve vermeye başladığı zaman yeşil renktedir. Meyvesi olgunlaştığında açık mor bir renge dönüşür. Mor rengin yanında beyaz, sarı renkler görülür. Sap kısmında bir çıkıntı bulunur. Temmuz sonu ile ağustos ayı içerisinde olgunlaşır. Fındık bahçelerinde, yol kenarlarında, evlerin yakınlarına dikilen bir türdür. Bardak eriği yörede gittikçe azalır. Reçeli yapılır. Bardak eriğinden reçel yapılır. Buzdolabına atılıp yaz döneminden dolaptan çıkarılarak sıcak havalarda içilir. Satışı yapılan erik türlerinden biridir. İsmi diğer erik türleriyle karıştırılan bir cinstir (KK-1, KK-21, KK-35, KK-58, KK-61).

3.7.2.5. Çakal Eriği, Göğem Eriği (*Prunus spinosa*)

Şalpazarı ilçesinden "çakal erüğü" adıyla derlenmiş bir erik cinsidir (Çelik, 1999: 528). Bahaeddin Ögel'in belirttiğine göre göğem eriği Türkler'in derin ilgi duyduğu bir türdür. Eski Anadolu kaynaklarında "göğem" adıyla sıklıkla geçmektedir (Ögel, 1978a: 292-293). Çakal eriği olgunlaştığında mor renk alan bir türdür. Bilinen bir erik cinsidir. Reçeli yapılır. Buzdolabına atılıp sıcak havalarda çıkarılıp suyu yapılır. Marmelatı, sirkesi oluşturulur. Ancak bu uygulamalar yaygın değildir. Ağacı değerli olduğundan kemençe yapımında tercih edilen erik cinslerindendir. Odunu kuruduğunda yakacak amacıyla da kullanılır. Çalılarından domates, bezelye, salatalıklara çalı yapılır (KK-21, KK-34, KK-52, KK-58).

3.7.2. 6. Can Eriği

Can eriği, ilkbahar aylarının sonlarına doğru olgunlaşmaya başlar. Rengi yeşildir. Çekirdeği incedir. Çok olgunlaşmadan yenildiğinde ağızda ekşi bir tat bırakır. Özellikle aşeren kadınlar tarafından tüketilir. Can erikleri bahar döneminde en erken olgunlaşan erik türlerinden biridir. Çocuklar can eriklerine çıkarak kalabalık bir şekilde erik ağaçlarından meyveler toplar. Trabzon yöresinde çocuklar arasında "erik basmak" adlı bir kültür vardır. Çocuklar can eriği ağaçlarına çıkarak erikleri toplar. Diğer çocuklar erik toplayan çocukları gözetler. Erik sahibi çocukları yakaladığında aralarında tartışma çıkar. Can erikleri toplanarak ilçe pazarlarına götürülerek satılır. Satışı en çok olan erik türüdür. Hasta ziyaretlerine götürülür. Hediye olarak verilir. Buzdolaplarına poşetlere koyularak atılır. Aşeren kadınlar erik isterse çıkarıp verilir (KK-1, KK-21, KK-52, KK-61, KK-80).

3.7.2.7. Çatal Eriği

Yörede "çatal eriği", "kuzubuzu" (Topal, 2020: 558) "kardeş eriği, ikiz erik" (KK-63) adlarıyla bilinen birbirine yapışmış iki küçük erikten oluşan türdür. Bu erik cinsinin farklı cinsleri de bulunur. Fidan olarak dikildiğinde dibinde en çok fidan veren erik türlerindendir. Ancak yörede gittikçe azalan erik türlerinden biridir. Olgunlaşmadan önce yeşil bir renge sahiptir. Olgunlaştığında rengi açık bir hâle dönüşür. Tam olgunlaştığında rengi sarılaşır. Tatlı bir türdür. Reçeli yapılır ancak çok yaygın değildir. Tam olgunlaşmadan yenilmektedir. Çocukların çok sevdiği bir eriktir. Taze şekilde tüketilir. Diğer erik türlerine göre daha çok erik veren ve erikleri dalında sık olan bir çeşittir (KK-21, KK-75, KK-96).

3.7.2.8. Ekmek Eriği

Sürmene ilçesinden derlenmiş bir erik cinsidir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 510). Taze şekilde tüketilir. Reçeli, hoşafı, meyve suyu yapılır. Dikimi yapılan erik türlerinden biridir (KK-34, KK-49).

3.7.2.9. Elma Eriği

Şalpazarı ilçesinden derlenmiş bir erik cinsidir. "Elma erüğü" adıyla bilinir (Çelik, 1999: 528). Bu adlandırma da erik büyüklüğünden dolayı elmaya benzetilir (Doğan, 2006: 80). Trabzon yöresinde bilinen bir türdür.

3.7.2.10. Fafuriga

Fafuriga, Sürmene ilçesinden derlenmiş bir erik cinsidir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 510).

3.7.2.11. Horoz Eriği

Horoz eriği, Akçaabat ilçesinden derlenmiş bir erik cinsidir (Topal, 2020: 558).

3.7.2.12. İftegül Eriği

İftegül eriği, biraz uzun yuvarlağımsı yumurta gibi olur. Dışı sarı olur. Arsin ilçesinden derlenmiş bir erik cinsidir (KK-20, KK-24).

3.7.2.13. İstanbul Eriği

Bölgede yetişen yaygın erik türlerinden biridir. Kaynak kişi bu erik türünü şöyle anlatır: "İstanbul eriği var büyük tombul uzun kırmızı olur. Olmaya başladıktan sonra müthiş bir tadı vardır.

Çok olduğu zaman yenmez. Olmuşla olmamış arası yiyeceksin onu. Aynı eriğin siyah olanı da var" (KK-24). İstanbul eriği çok olgunlaştığında üzerine una benzeyen bir tortu oluşur. Bundan dolayı bazı kişiler unlu erik adıyla da adlandırır. Temmuz- ağustos devresinde olan bir cinstir. İstanbul eriğinden reçel yapılır. Kompostosu meşhurdur. Buzdolabına atılıp sıcak dönemlerde çıkarılıp suyu yapılır. Pazarlarda satışı yapılan bir türdür. Uzun süre dalda kalmaz. Yağmurlardan etkilenerek çürür. Kasalara dizilerek ilçe pazarlarında satışı yapılır. Yere düşen erikleri kuşlar, hayvanlar tüketir (KK-21, KK-23, KK-49, KK-52).

3.7.2.14. Kara Erik

Bahaeddin Ögel, kara erik çeşitlerinin en eski Türk kaynaklarından bu yana görüldüğünü belirtmektedir (Ögel, 1978a:291). Fındık zamanında olgunlaşan bir erik türüdür. Renginden dolayı böyle bir adlandırmaya başvurulmuştur. Tat oranı yüksektir. Kaynak kişi bu erik türünü şöyle anlatır: "Kara eriğin iki cinsi var biri reçellik biri kompostoluk reçellik olanın çekirdeği kolayca ayrılır. Kompostoluk olanın çekirdeği ayrılmaz kolay kolay" (KK-24). Kara erikten reçel, hoşaf ve marmelat yapılır. Taş fırınlarda kurutması yapılan erik cinslerindendir. Satışı yapılır (KK-1, KK-21, KK-24, KK-80, KK-82).

3.7.2.15. Karpuz Eriği

Karpuz eriği, haziran ayının başında can eriği gibi küçük ve yeşil şekilde olur. Haziran ayının sonlarına doğru rengi kırmızı hale gelir. Olgunlaştığın eriğin meyvesi büyük olur. Karpuz eriğinin tüketimi kullanan kişiye göre değişir. Yeşil haldeyken yenildiğinde çok tatlı değildir. Biraz ekşilik hissedilir. Çok olgunlaşıp kırmızı hale geldiğinde çok tatlı olur. Şeker hastaları yeşil halini tercih eder. Olgunlaştığında su oranı artar. Karpuz eriğinin reçeli, marmelatı, hoşafı, suyu yapılır. Son yıllarda karpuz eriklerinde kurt vurması adı verilen hastalık görülmektedir. Kurt vurması sonucunda erikler kurumaktadır (KK-21, KK-52, KK-61, KK-80, KK-82).

3.7.2.16. Kiraz Eriği

Şalpazarı ilçesinden "kiraz erüğü" adıyla derlenmiş bir erik cinsidir (Çelik, 1999: 528). Halk takviminde kiraz ayının olduğu dönemde olgunlaşan bir erik olduğu için böyle bir adlandırmanın yapılmış olabileceği düşünülebilir. En erken olan eriktir. Yeşil ve yuvarlak olur. İlk olgunlaşan erik türlerinden biridir (KK-35).

3.7.2.17. Kol Eriği

Sürmene ilçesinden derlenmiş bir erik cinsidir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 510).

3.7.2.18. Köpek Eriği

Sarı renkte olan yabani bir erik türüdür. Köpek eriğine Trabzon yöresinde "it eriği", "zağar eriği" gibi isimler verilir. Çocuklar tarafından dallarına çıkılıp erikler yendikten sonra çocuklar çekirdeklerini doğaya fırlatır. Zaman içerisinde çekirdekten büyüyen erik fidanları fidan haline gelip meyve verir. Köpek eriğinin siyah renkli bir cinsi de bilinir. Kara köpek eriği, oldukça küçük olan siyah renge sahip erik türüdür. Çocuklar tarafından doğadan toplanarak yenir. Yabani bir erik cinsidir. Reçeli, hoşafı, pekmezi, suyu yapılır. Orman hayvanlarının ve kuşların yiyeceklerinden biridir. Köpek eriğinin ağaçları büyüdükten sonra kesilerek yakacak amacıyla da kullanılır (KK-19, KK-52, KK-53).

3.7.2.19. Limariza Eriği

*Kuruçam Köyü Sözlüğü'*nde mürdüm eriğine benzeyen yeşil renkli tatlı bir erik türü olarak belirtilir (Kuruçam Sözlüğü, 2004: 242).

3.7.2.20. Merkelit Eriği1

Merkelit eriği kırmızı küçük olur (KK-64). Düzköy ilçesinden derlenmiş bir erik cinsidir.

3.7.2.21. Mum Eriği

Maçka ilçesi Ormanüstü köyünden derlenmiş bir erik cinsidir (KK-62). Reçeli yapılır.

3.7.2.22. Mürdüm Eriği

Ağustos ayının sonuna doğru olgunlaşan bir eriktir. Pazarlarda satışı yüksek olan erik türüdür. Dalından toplanarak reçeli, hoşafı, suyu yapılır. Mürdüm eriği pestil yapımında da kullanılır. Çarşıbaşı yöresinde tarhana yapılırken içine koyulur. Buzdolabına koyularak fındık bahçelerinde çalışırken suyu yapılarak içilir (KK-21, KK-52, KK-61).

3.7.2.23. Orak Eriği

Halk takviminde orak ayı adı verilen ayda olgunlaşmasından dolayı böyle bir ad almıştır. Reçeli, hoşafı yapılan bir türdür. Taze şekilde tüketilir (KK-18, KK-44).

3.7.2.24. Reçel Eriği

Sürmene ilçesinden derlenmiş bir erik türüdür (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 510). Reçeli yapılan erik türüdür. Reçeli yapılmasından dolayı böyle bir adlandırmaya başvurulmuştur.

3.7.2.25. Sarı Erik

İnce şekilde olan bir eriktir. Reçeli ve hoşafı yapılan bir erik türüdür. Bahar aylarının sonuna doğru görülen bir türdür (KK-49).

3.7.2.26. Süs Eriği

Süs eriği ağacının yaprakları kırmızıya çalan bir renge sahiptir. Erikleri de kırmızı renkte olur. Meyvenin boyutları genelde küçüktür. Diğer erik türleri gibi fazla büyük değildir. Diğer erik türlerine göre çok daha ekşidir. Süs eriğinin meyveleri toplanıp buzluğa atılır. Yaz döneminde buzluktan çıkarılıp erik suyu yapılır. Fındıklıklara götürülüp içilir. Ekşi olması nedeniyle şeker hastaları tarafından tüketilir. Süs eriğinden reçel de yapılır. Süs erikleri genellikle erik üretimi için değil süs amacıyla dikilmektedir. Yapraklarının koyu kırmızı bir renge sahip olması ve sık yapraklı olmasından dolayı farklı bir görüntü oluşturur. Bu yönüyle peyzaj alanlarında değerlendirilir. Park, bahçe, üniversite yerleşkesi gibi yerlere dikilir (KK-18, KK-21, KK-23, KK-28, KK-96).

3.7.2.27. Şehir Eriği

Sürmene ilçesinden derlenmiş bir erik cinsidir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 510). Kaynak kişi bu eriği şöyle ifade eder: "Şehir eriğimiz var uzun oluyor mor renginde" (KK-4).

3.7.2.28. Şeker Eriği

"Şeker eriği", "şeker eruği" adlarıyla bilinir. Akçaabat ilçesinden derlenmiş bir erik cinsidir (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 266). Tadından dolayı yapılmış bir adlandırmadır.

3.7.2.29. Yaban Eriği

Yabani bir erik türüdür. Doğada kendi halinde yetişir. Siyah, yeşil, sarı şekilleri bulunmaktadır. Tat oranı düşüktür. Hayvanların besin kaynaklarından biridir (KK-44, KK-80, KK-96).

3.7.2.30. Yağ Eriği

Sürmene ilçesinden derlenmiş bir erik cinsidir (Bilgin ve Yıldırım, 1990:510). Trabzon ilinin doğu tarafında kalan ilçelerinde daha yaygın olarak bilinir.

3.7.2.31. Yavris Eriği

Kudret Emiroğlu'nun *Trabzon- Maçka Etimoloji Sözlüğü* adlı çalışmasında geçen erik cinsidir. Meyvesi yeşil olan az sararan erik cinsidir (Emiroğlu, 1989: 230).

3.7.2.32. Yumurta Eriği

Bir erik cinsidir (Emiroğlu, 1989: 233). Sürmene ilçesinde (güz) eriği adıyla bilinir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 510). "Yumurta eriği", "yomurta eriği" adlarıyla bilinen bir erik cinsidir. Yumurta eriğinin şekil ve büyüklük olarak (Doğan, 2006: 81) yumurtaya benzetilmesinden dolayı böyle bir adlandırma yapıldığı düşünülebilir. Bunun dışında Giresun yöresinde yumurta eriğinin sarı kısmının yumurta sarısına benzetilmesinden dolayı bir adlandırma yapıldığı belirtilir (Çalış, 2019: 55). Reçeli ve hoşafı yapılır.

3.7.2.33. Zavliva Eriği

Trabzon ili Maçka İlçesi Ormanüstü Mahallesi'nden derlenmiş bir erik cinsidir. Reçeli ve hoşafı yapılır (KK-62).

3.7.2.34. Ziraat Eriği

Ziraat kurumlarından alınarak bölgeye dikilen türlerdir. Farklı bölgelerden getirilen bu türler diğer erik türlerine göre daha büyük ve verimlidir. Ziraat eriği türlerinin artmasıyla birlikte diğer türler azalış göstermiştir.

3.7.3. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Erik

Sözlü edebiyat ürünlerinde erik meyvesi sıklıkla geçer. Trabzon yöresi değerlendirildiğinde eriğin meyvesi, ağacı, çiçekleri, erikten yapılan ürünlerle ilgili sözlü edebiyat örneklerine rastlanılır.

3.7.3.1. Erikle İlgili Türküler

Trabzon yöresi türkülerinde erik kelimesi sıklıkla geçer. Erik ağacından kemençe yapılması, eriğin çiçekleri, eriğin meyvesi, erik yemek türkü metinlerine yansımıştır.

Kemençemin yapisi
Eriktendir erikten
Kapina geleceğum
Kurtar beni köpekten (KK-49, KK-52).

Trabzon yöresinde erik ağaçların evlerin kapısına da dikilmektedir. Aşağıdaki türküde buna vurgu yapılır.

Kapisinda var eruk
Olur da bile yeruk
Türkünün eyisini
Biz o zaman söyleruk (KK-21).

Şalpazarlı kemençe sanatçısı Ali Çinkaya'nın bir türküsünde kara erik şöyle geçer:

Bahçada kara eruk
Olsun da bile yeruk
Böyle devam edersek
Anca yarın gideruk (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 75).

Akçaabatlı kemençe sanatçısı Şevket Köroğlu bir aşk türküsünde erik ağacının aşılanmasına yer verilmiştir:

Aşlamayi haşladim
Erik verecek diye
Yarimi kucakladim
Annen verecek diye (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 550).

Doğu Karadeniz halk müziğinin önemli temsilcilerinden Yusuf Cemal Keskin'in "*Güzelim Gidiyorken*" adlı türküsünde erik bir aşk unsuru olarak yer almıştır:

Erik dalında bal var
Yar yanağında al var
Ben dünden razı oldum
Sen de annene yalvar (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 575).

3.7.3.2. Erikle İlgili Maniler

Trabzon yöresi manileri içerisinde erikle ilgili örnekler çok fazladır. Manilerde erikle ilgili; erik çiçeği, erik meyvesi, erik dalı, erikten yapılan ürünler, erik çeşitleri, erik rengi gibi konular görülmektedir. Erik manilerinin çoğunda aşk teması işlenmektedir.

Erik ağacı kemençe yapımında tercih edilen ağaç türlerindendir. Manilerde erikten kemençe yapıldığından bahsedilmiştir.

Oy kemençe kemençe
Eriğin dalı mısın
Vurur seni kırarım
Benden sevdalı mısın (Sarıhan, 1962: 2735).

Eruktendır kemençem
Zilden çalar hep zilden
Kurtaramazsın ah yavrum
Sen benum dilimden (KK-18).

Erik çiçekleri manilerde sıklıkla dile getirilir. Erikle ilgili manilerde aşk teması işlenmiştir. Bilal Aziz Yanıkoğlu'nun 1943 yılında yayımladığı *Trabzon ve Havalisinden Toplanmış Folklor Malzemesi* adlı eserde erikle ilgili maniler bulunur.

Eruğun çiçekleri da
Dali yok, budağı yok
Ha bu deli gönulun da
Senden geçeceği yok (Yanıkoğlu, 1943: 98).

Al başuna leçeği
Oldum eruk çiçeği
Anasi evermeyi,
Şu yere geçeği (Yanıkoğlu, 1943: 44).

Ali Çelik'in *Manilerimiz ve Trabzon Manileri* adlı eserinde erikle ilgili çok sayıda mani bulunur.

Dayimun eruğuni
Kim kırdi doruğuni
Dayım bana verecek
Kukulli feruğuni (Çelik, 2005a: 102).

Trabzonla ilgili hazırlanmış mani çalışmalarında erikle ilgili mani örnekleri çoktur.

3.7.3.3. Erikle İlgili Tekerlemeler

Erikle ilgili yakıştırma yollu bir tekerleme şöyledir:

Erik yaprağı delik delik (Kaya, 1999: 567).

Sanatçı adıyla söylenen bir tekerleme şöyledir:

Dalda erik, Fatma Girik (Kaya, 1999: 570).

3.8. Fındık (Corylus Avellana)

3.8.1. Tarihi Dönemlerden Günümüze Fındık

Fındık bitkisi, Doğu Karadeniz insanının en önemli gelir kaynaklarının başında gelmektedir. Bölgenin en temel tarım ürünlerinden biri olan fındığın bölgedeki tarihi yapılan araştırmalarda görüldüğü üzere çok eskidir.

Fındık bitkisinin anavatanı hakkında araştırmacılar tarafından farklı görüşler ortaya atılmıştır. Bazı araştırmacılar fındık bitkisinin Çin'den dünyaya yayıldığını belirtmiştir. Bu görüşe göre fındık, Batı tarafına doğru gerçekleştirilen akınlar neticesinde Çin üzerinden İran'a, oradan da Karadeniz havzası kıyılarına getirilip tarihsel süreç içerisinde yayılmıştır. Diğer bir görüşe göre de fındık bitkisinin anavatanı Anadolu coğrafyasıdır. Dünyanın en kaliteli fındık cinslerinin Anadolu coğrafyasının ürünü olduğu belirtilir (Yüksel ve Yeşilot, 2016: 35).

Fındık kelimesinin geçmişi antik zamanlara dayanır. Antik Çağ'da Karadeniz'in ismi olan "Pont Exinus" kelimesinden türetilmiş "Pontik" sözcüğünden fındık kelimesi meydana gelir. Plinus, fındığa Pontos kıyılarından getirilmesinden dolayı "pontos cevizi" adı verildiğini belirtilir (Duman, 2008: XIV).

Kaşgarlı Mahmut'un *Dîvânu Lügât-it Türk* adlı eserinde "fındık" kelimesi "kosık" olarak geçmektedir (Duman, 2008: XIV).

Fındık, eski çağlardan bu yana bilinen bir bitki türüdür. Bahaeddin Ögel'in belirttiğine göre fındık, Türkler arasında üç gelişme çağı içerisinde görülür. Türkler henüz Orta Asya'da bulunuyorken kullandıkları kosık- kosuk sözlerinin birinci kültür gelişmesini gösterdiğini belirtmiştir. İkinci çağın Batı Türkleri'nde çetlevük sözü ile açıldığını, üçüncü gelişme çağının Anadolu Türkleri arasında "bunduk", "fındık" sözleriyle açıldığını aktarmıştır (Ögel, 1978a: 294).

Kaşgarlı Mahmud'a göre Türkler "fındıklık", "fındık bahçesi" adlarla karşılık bulan fındık olan yere "kosıglıg" adını veriyorlardı. Fındık kelimesinin karşılığı olarak "çetlevük" sözcüğü ilk olarak eski Mısır ve Kıpçak kültür bölgelerinde etkinliğini göstermiştir. Kıpçak Türkleri çevresinde fındığa "şetlevük", "çitlevük", "çetlevük" gibi isimler verilmekteydi. Orta Avrupa'da yaşayan Kumanlar arasında "çatlavuk", Çağatay Türk kültür sahasındaysa "çatlaguç", "çatlakuç" isimleriyle fındık ifade edilmekteydi (Ögel, 1978a: 294-295).

Doğu Karadeniz Bölgesi merkezli fındık ticaretinin kökenlerinin antik çağlara uzandığına yönelik bilgiler mevcuttur (Kaya ve Kuduban, 2019: 576). Fındık bitkisinin bölgedeki varlığı çok

eski tarihlere uzanmaktadır. Bazı araştırmalar içerisinde fındığın kültüre alındığı yerin Doğu Karadeniz sahası olduğu bildirilmektedir (Zaman, 2004: 51).

Hayati Doğanay, anayurdu Karadeniz Bölgesi'nin kıyı kesmi, Makedonya ve Trakya çevreleri olan kültüre alınan Türk fındığının 20 ile 22 metre kadar büyüyebilen bir ağaç olduğunu belirtir. Trabzon ili Maçka ilçesi Altındere Ulusal Parkı içerisinde bu fındık türlerinin koruma altına alındığını aktarır. Hayati Doğanay, kültüre alınan Türk fındığı (Corlyus colurna) türünün 16. yüzyılda Anadolu'dan Avrupa'ya geçtiğini belirtir. Ana yurdunun tam olarak neresi olduğu bilinmemesine rağmen M.Ö. 1. ve 2. yüzyıllarda Trabzon'da kültüre kazandırıldığını dile getirmektedir (Doğanay, 2012: 27-28).

Serkan Doğanay'ın verdiği bilgilere göre M.Ö. 1. veya 2. yüzyıllarda fındık, Trabzon'da kültüre kazandırılmıştır. Fındığın ticari anlamda yetiştirilmesine ise 15 ve 16. yüzyıllarda başlanmıştır (Doğanay, 2005: 236). Yücel Akova'nın kuru ve sert kabuklu meyvelerle ilgili bir çalışmasında fındığın Karadeniz Bölgesi'nde 25 asırdır kültür bitkisi olarak yetiştirilen bir ürün olduğu bildirilir (Akova, 2000: 39-40).

Kemal Peker, *Fındık* adlı eserinde fındığın tarihçesiyle ilgili detaylı bilgiler verir (Peker, 1947-1948). Çin kaynaklarında fındıkla ilgili bir vesikadan bahseder. Çin'den getirilen parşömenin tercümesinin Sinoloji profesörü Doktor W. Eberhard ile birlikte mütercim İkbal Berk tarafından tercüme yapıldığını aktarır. Bu belgede fındığın tanrının bahşettiği beş kutsal meyveden biri olduğu anlatılır (Peker, 1947-1948: 9). Greklerin "Pontus cevizi" olarak adlandırdıkları fındığa Trabzon'un yüksek yamaçlarında rastlanıldığı *Les Fruites France* kaynağından hareketle belirtilir (Peker, 1947-1948: 103).

Fındığın Romalılar zamanında İtalya'da ziraatinin yapıldığı ve Catone, Plinio, Palladio, Columella, Teofrasto gibi yazarların eserlerinde fındıkla ilgilendikleri belirtilir (Yüksel ve Yeşilot, 2016: 38).

Mustafa Duman, *Fındık Kitabı* adlı eserinde fındıkla ilgili tarihçeyi tarihi kaynaklar ışığında ayrıntılı bir şekilde açıklar. "*Eski ve Ortaçağ kaynaklarında fındık: Tevrat'ta fındık, Eski Çin kaynaklarında fındık, Heredot Tarihi'nde fındık, Uygur Destanı'nda Fındık, Theoprast'ta fındık, Apicius ve Deipnosophists'te fındık, Calus Plinius'ta fındık, Vergilius'ta fındık, Bizans Dönemi kaynaklarında fındık, Selçuklular ve Osmanlılar Dönemi'nde fındık, Cumhuriyet Dönemi'nde fındık*" başlıkları altında tarihi metinler üzerinde fındık kelimesi incelenir (Duman, 2008: 11-21).

Antik Yunan tarihçisi Heretodos'un, *Heredot Tarihi* adlı eserinde fındığın geçtiği bir bölüm bulunur. Bu bölümde Skyth'ler (İskitler) gibi giyinen bir halkın ağaçlardan topladıkları yemişlerle beslendikleri ve yağ elde ettikleri ağaca fındık ağacı dedikleri belirtilir. Ağaç tarif edilirken aşağı

yukarı incir ağacı büyüklüğünde ve bakla iriliğinde yemiş veren çekirdekli bir yemiş olduğu anlatılır. Bu yemiş olgunlaştığında bez içinde ezilerek öz kısmının süzüldüğü, koyu ve siyah olan bir öz aktığı; bu akan sıvıya "askhü" dedikleri; sıvıyı zevkle içtikleri, sütle karıştırıp öyle de içtiklerinden bahsedilir. Tortusunun yapışkan bir macun kıvamında olduğunu bundan çörek yapıp sakladıkları ifade edilir (Heredot Tarihi, 1993: 236).

(M.Ö. 64- M.S. 24) yılları arasında yaşayan Yunan coğrafyacı Strabon'un, *Geographika* adlı coğrafya kitabında fındıktan bahsettiği bölüm yer alır. Strabon, Themiskyra adlı bir ovadan bahsederken dağların eteklerinde kalan bölgede çok sayıda yabani meyve yetiştiğini bunlardan birinin fındık olduğunu belirtmektedir (Strabon, 2000: 27).

Kemal Peker, Ksenophon'un *Anabasis* adlı eserinde yassı ceviz olarak geçen kelimenin badem fındık olma ihtimalinin olduğu belirtilir (Peker, 1947- 1948: 17).

Türk destanları içerisinde fındık kelimesi Uygurların Göç Destanı'nın İran rivayetinde şöyle geçer: "Tuğla ve Selenge ırmaklarının birleştiği yerde bir fındık ağacı ile bir kayın ağacı vardı" (Banarlı, 1983: 29).

Yunanlı Filozof Theoprast (M.Ö. 327-287) eserinde bitkiler hakkında bilgi verirken fındık bitkisine de değinir. Theoprast, fındık bitkisinin yabanilikten çıkması için asıl köklerinin alınıp başka bir noktaya dikilmesinin yeterli olacağını belirtir. Fındığın iki cinsi olduğunu söyleyerek birisinin yuvarlak (tombul) diğer cinsin ise uzunca sivri olduğunu dile getirir. Fındık bitkisinin sulak alanlarda daha iyi yetiştiğini, fındık meyvenin kabuk kısmının yüzeyinde beyaz benekler olduğuna vurgu yapar (Duman, 2004b: 306; Peker, 1947-1948:18).

Theoprast'ın fındığın yabanilikten kurtulması için yapılması gereken uygulamalardan bahsetmesi fındıkla ilgili o dönemde fındık yetiştiriciliğiyle ilgili bir bilgi oluştuğunu göstermektedir. Ayrıca fındıkla ilgili çeşit bilgileri verilmesi fındığın etrafında bir botanik bilgisi oluştuğunu bu yönüyle fındık yetiştiriciliğinin daha eskilere uzandığının bir işareti olduğu söylenebilir.

Apicius adlı kaynakta verilen yemek tarifleri arasında "fındıklı ördek kebabı" tarifine yer veren bir yer bulunur. Mustafa Duman, Eski Yunan ve Roma mutfağı kaynaklarında fındığın sıkça yer almasının onun Antikçağ'da ne kadar yaygın kullanıldığını gösterdiğini belirtir Athenaios'un *Deipnosophistai* adlı çalışmasında yer alan bir tatlıda, fındık kullanıldığı bilgisi vardır (Duman, 2009: 59-60).

Plinius'un *Tabiat Tarihi* isimli çalışmasında fındık hakkında da bilgi verilir. Fındığın eskiden yetiştiği yerin adıyla *Avellinea* şeklinde anıldığı ve ilk olarak Karadeniz'in Pontus kıyıları ile

Yunanistan'dan getirildiğinden ötürü "Pontus cevizi" adıyla adlandırıldığı belirtilir (Duman, 2008: 15). Plinius'un eserinde fındıkla ilgili kısımlar yer alır (Peker, 1947- 1948: 20).

Latin şairi Publius Vergilius Mano'nun (M.Ö. 70- 19), şiirlerinde fındıktan bahseden dizeler yer alır (Duman, 2008: 15). Ziraat şairi Vergilius, şiirlerinde fındıktan övgüyle bahsetmiştir. Vergilius'un şiirlerinde fındık bitkisi pastoral bir dille ifade edilir. Ayrıca bu şiirlerde fındık mitolojik bir görünüme sahiptir (Peker, 1947- 1948: 18-19). Bizans dönemi yazılı kaynaklarında; *De Cibis, Peri Trophon Dynameos*, *De Alimentis* gibi yemek kitaplarında fındıktan söz edilen yerler bulunur (Duman, 2008: 16-17).

Kemal Peker'in belirttiğine göre Yunanlı hekim Dioscorides'in bir çalışmasında fındığın tıp tarihine geçen eski bir metni vardır. Bu eserde fındık yağının kalitesine değinilir. Fındıktan üretilen lapanın şeker ve sütle karıştırılmasıyla yapılan ferahlık veren ve öksürük hastalığına iyi gelen bir içkiden bahsedildiği anlatılmaktadır. Fındık yaprağı ve kabuk kısımlarının sülfat ve şapla karıştırılıp sarı renkli bir boya üretildiği belirtilmektedir (Peker, 1947-1948: 28- 29).

İspanyol klasikleri arasında bulunan, Miguel de Cervantes tarafından oluşturulan *Don Kişot* adlı eserde fındık sözü geçer (Peker, 1947-1948: 21). Kemal Peker, Latin, İtalyan, İspanyol, Rus, Alman, Fransız klasikleri içerisinde fındık sözcüğünün geçtiğini örnekler vererek anlatır (Peker, 1947- 1948: 18-22).

Trabzon İmparatorluğu döneminde fındık bitkisinden elde edilen gelirler önemli bir iktisadi gelir oluşturuyordu. Vazelon kayıtlarında, orman fındığının (avellena/meşe palamutu) satışının Pontus ekonomisi içerisinde önemli bir yer işgal ettiğine vurgu yapılır. Gündelik yemekte fındığın kullanıldığı bildirilir. Fındıkların tüccarlar tarafından alındığı ve alınan fındıkların Bizans ve İtalya limanlarına gönderildiği belirtilmektedir (Karpov, 2016: 184).

Trabzon İmparatorluğu döneminde manastırların imparator tarafından hazine vergileri ile ilgili yasanın gereği olarak hediye edilmiş toprakları bulunuyordu. Bu topraklar içerisinde fındıklıklar da yer almaktaydı. 2 fındıklığın geliri Pantokrator Faros Manastırı'na aitti. Trabzon metropolitliği 37 üzüm bağı, 7 zeytin bahçesi, 2 bağ ve 2 fındıklıktan elde edilen geliri almaktaydı (Karpov, 2016: 193).

Ruy Gonzales de Clavijo, seyahatnamesinde 1405 yılında fındık yüklü bir gemiyle İstanbul'a geldiklerini anlatmaktadır. 17 Eylül gününde Trabzon'a vardıklarını ve burada fındık yüklenmiş bir geminin İstanbul yönüne doğru hareket ettiğini bildirmektedir. Bir sandala atlayarak gemiye doğru yöneldiklerini ve gemi kaptanının rızasıyla gemiye bindiklerini belirtmektedir (Clavijo, 1993:207). 1405 yılında, fındık yüklü bir geminin Trabzon'dan İstanbul'a doğru gittiği bilgisi o yıllarda fındığın önemli bir iktisadi ürün olduğunu, ticaretinin yapılacak boyutta olduğunu göstermektedir.

Trabzon İmparatorluğu zamanında bölgenin iktisadi kaynaklarından biri olan fındık meyvesi savaş tazminatı olarak verilmiştir. Antony Bryer, 1418-1420 yıllarında Trabzon İmparatoru IV. Aleksios tarafından Cenova'ya savaş tazminatı olarak ödemenin fındıkla ve şarapla yapıldığını belirtir (Duman, 2009: 63).

15. yüzyılda yaşayan Şirvanlı Mahmut'un *Kemaliyye* adlı eserinde fındıktan bahseden yerler bulunur. Celalüddin Hızır (Hacı Paşa) tarafından yayımlanan *Müntehab-ı Şifa* isimli çalışmada fındığın tıp açısından yararlarını değerlendiren bir kayıt vardır (Duman, 2004b: 312).

Kemal Peker'in çalışmasından elde edilen bilgiye göre 1453 yılında imparator Kaloyanis'in, sarayında denize bakarken yanında bulunan gümüş kap içerisinden fındık alıp yediği belirtilir (Peker, 1947-1948: 102). Osmanlı kanunnamelerinde fındıkla ilgili bilgilere rastlanır. Urfa, Mardin, Şam, Bursa, Trablus ile ilgili kanunnamelerde fındık terimine rastlanır. 1502 yılına ait Bursa Vilayetiyle ilgili kanunnamede Trabzon fındığıyla ilgili bir söz geçmektedir: "Trabzon fındığı kantarı yetmiş dörde bulundu iki yüz dirhem bir akçaya satıla denildi" (Peker, 1947-1948: 39-42). Bu bilgiler 15. yüzyılda fındık tarımının oldukça görünür olduğunu ortaya çıkarmaktadır.

1517- 1564 yılları arasında yaşayan botanik uzmanı Pierre Belon, *Doğu Akdeniz Seyahatnamesi* adlı eserinde gördüğü bitkilerle ilgili bilgi verir. Pierre Belon, İstanbul Büyükçekmece'de etrafı duvarla çevrili bir koru içinde "fındık, meşe, karaağaç, dişbudak, söğüt, çınar, çitlembik" gördüğünü belirtmektedir (Baytop, 2004: 4- 7).

M. Hanefi Bostan'ın verdiği bilgilere göre tarihi kayıtların 15. ve 16. yüzyıllar içerisinde fındığın bölgede yeni dikilmeye başladığını gösterdiğine dikkat çekmektedir. Bu yüzyıllarda Trabzon, Rize, Of ve çok az oranda olmak üzere Torul kazasında fındık öşrünün alındığının kayıtlarda yer aldığını belirtmektedir (Bostan, 2002: 499). M. Hanefi Bostan'ın verdiği bilgilere göre fındık üretiminde bölgede sıralama yapıldığında Of kazası ilk sırada yer alıyordu. Onu ikinci sırada Trabzon kazası takip ediyordu (Bostan, 2002: 501). 1486 yılında 152 küme, yine aynı tarihte cevizle birlikte kaydedilmiş 1580 adet fındık olduğu, 1515 yılında 200 küme fındık, yine aynı tarihte cevizle birlikte kaydedilmiş 1262 adet olduğu, 1554 yılında 150 küme yine cevizle birlikte kaydedilen 200 adet ağaç olduğu tahrirlerde görülmektedir (Bostan, 2002: 499-509).

M. Hanefi Bostan çalışmasında 1486, 1515, 1554 yıllarında Trabzon Sancağında fındıkların üretim kapasitelerinin kilo karşılıklarını yaptığı listede vermiştir. Listeye göre 1486 yılında 471.172.440 kg, 1515 yılında 239.067.773 kg, 1554 yılında 220.379.9088 kg oranları o yıllara ait üretim kapasiteleridir (Bostan, 2002: 508).

Katip Çelebi'nin *Cihannüma* isimli eserinde Trabzon ile ilgili bilgiler verirken fındık yemişinden de bahsedilmektedir (Usta, 1999: 65). 1640 yılında Trabzon'u ziyaret eden Evliya

Çelebi, seyahatnamesinde Trabzon ili Şana (Yomra) ilçesinin fındığının çok meşhur olduğunu ve dağlarının taşlarının fındıklık olduğunu dile getirmektedir" (Dağlı ve Kahraman, 2008: 117).

Kaygusuz Abdal'ın şiirlerinde, Zatî Divanı'nda, Lâmiî Çelebi'de, Nabi'nin *Surnâmesi*'nde ve Karacaoğlan şiirlerinde fındık kelimesi geçmektedir (Duman, 2009: 67-72).

Kemal Peker, Trabzon'dan 17. ve 18. yüzyıllarda yelkenli gemilerle birlikte fındık ihracatı yapıldığını belirtir. 1773 yılında Ali oğlu Hacı Hasan Reis, Uzun Hasan oğlu Hacı Hüseyin Reis, Keleş oğlu Hacı Hasan Reis kaptanlıklarında Rusya'ya, 1792 yılında Civelek oğlu Hacı Mustafa Reis kaptanlığında Romanya'ya, 1875 yılında Hacı Arif kaptanlığında Belçika'ya kabuklu fındık satıldığının bilgisini verir (Peker, 1945: 15-16).

Guillaume Antoine Oliever (1756-1814) *Voyage dans I'Empire Ottoman* adlı seyahatnamesinde gezdiği yerlerdeki gördüğü bitkiler hakkında bilgi verir. Ekim 1797'de Domaniç Dağı'nı geçerken kaydettiği bitkiler içerisinde fındık bitkisi de yer alır (Baytop, 2004: 111).

P. Minas Bıjışkyan, 1817-1819 yıllarındaki bölgedeki gezilerine dayanan *Karadeniz Kıyıları Tarih ve Coğrafyası* adlı çalışmasında fındığa dair bilgiler verir. Şana (Yomra) fındığının gemilere yüklenişinden bahseder. Trabzon limanından fındık sevk edildiğini anlatır (Bıjışkyan, 1969: 60).

1840 yılında Doğu Karadeniz Bölgesi'ni ziyaret eden Jakob Phılıp Fallmerayer'in, *Doğu'dan Fragmanlar* adlı eserinde fındıktan bahseden bölümler bulunur. Sümela Manastırı'na giden vadide gördüğü fındık ağaçları için fındık ve üzüm ağaçlarının vatanlarının burası olduğunu, belli ettiklerini belirtmektedir (Fallmerayer, 2002: 114). Giresun kıyılarından geçerken etrafın fındıklıklar ile çevrili olduğunu anlatmaktadır. Verimli yıllarda 20000 Zentner fındık verdiklerini aktarmaktadır. Bu fındık türlerinin üç cinsi olduğunu o yıllarda satışı en çok olana 30 kuruş ödendiğini dile getirmektedir (Fallmerayer, 2002: 157-158).

Trabzon Eyaleti, 19. yüzyılda fındığın en önemli üretim merkezlerinden biriydi. Trabzon'da üretilen fındığın en önemli dış pazarını Rusya oluşturuyordu. Bunun yanında önceki yıllarda olduğu gibi buharlı gemiler aracılığıyla Avrupa'ya fındık ihracı gerçekleştiriliyordu. 1835 yılı içerisinde İngiltere'ye fındık gönderilmiştir. Sonraları Mısır'a fındık ihracatı gerçekleştirilmiştir (Yılmaz, 2012: 280).

Önce yelkenli gemilerle ihraç edilen fındık, sonraları buharlı gemilerle ihraç edilmiştir. Kemal Peker, Trabzon'da Avusturya- Macaristan, İngiltere, Fransa, Rusya, İtalya, İran, Yunanistan, Belçika, İspanya konsoloslukları olduğunu belirtmektedir. Bunun yanında altıdan fazla vapur kumpanyasıyla hararetli bir ihracat ve ithalat yapıldığına vurgu yapar. Bunları şöyle sıralar: İdarei

mahsusa, Koçi Osmanlı kumpanyası, Lemça kumpanyası, Rus kumpanyası, Yunan kumpanyası, Fransız Pake kumpanyası, Fransız Masezjeri kumpanyası, İtalya kumpanyası (Peker, 1945: 16-17).

1843 yılında bölgeyi ziyaret eden Karl Koch, fındık hakkında bilgi verir. Fındıklıkların bölgeye yayılmış ve geniş olduğunu söyler. Fındıkların büyüklük açısından Laubert fındığına benzediğini, ancak kabuk bakımından benzemediğini dile getirir. Fındığın bütün sahil için önemli bir ihraç ürünü olduğunu, fındık yüklü gemilerin Trabzon ve çevresinden İstanbul'a gittiğini açıklar (Aydın, 2000: 420).

1851 yılında Londra'da düzenlenen Londra Beynelminel Sergisi'ne Türkiye'den gönderilen 200 sandık çeşitli eşya ve ürün içerisinde fındık ve fındıklı sucuk yer almıştır (Peker, 1945: 27).

1869 yılında Sava Yuvanidis tarafından Rumca olarak kaleme alınan Trabzon tarihine yönelik eserde 1869 yılında gerçekleştirilen fındık ihracatıyla ilgili bilgi yer almaktadır (Peker, 1947- 1948: 26). 1878 yılında yayımlanan Şâkir Şevket'in *Trabzon Tarihi* adlı eserinde fındıktan bahseden yerler bulunmaktadır. Vakfıkebir kazasında fındık yetiştiği belirtilmektedir. Yomra nâhiyesinde fındık meyvesi olduğu, yirmi bin kantar fındık çıktığı ifade edilir (Şâkir Şevket, 2001: 88-95). 1888 tarihli TVS'de Trabzon'da yetişen ürünler arasında fındığa da yer verilir. Yomra nâhiyesinde yirmi bin kantar fındık yetiştiği aktarılmaktadır (TVS, 2002: 163).

1889 yılından önceki yıllarda fındıklar dış ülkelere yelkenli gemilerle kabuklu fındık olarak gönderilmekteydi. Bu tarihten sonra iç fındık olarak gönderilmeye başlanmıştır. İlk kırma işleri tahta tokmaklarla gerçekleştirilmiştir (Peker, 1950: 70).

19. yüzyılın sonlarında coğrafya kitaplarında Trabzon kazasında Yomra, Maçka, Şarlı (Beşikdüzü) nahiyeleri ve Vakfıkebir, Sürmene kazalarında fındık yetiştiği belirtilir (Yüksel ve Yeşilot, 2016: 45). 1865 senesi içerisinde Trabzon ilinde fındık rekoltesi 3.000.000 kilogramdır. 1888 yılına gelindiğinde 7.840.000 kilograma ulaşmıştır (Yılmaz, 2012: 283).

Kemal Peker'in verdiği bilgiye göre 1903 yılında Papa Mihalopulo'nun yazdığı *Karadeniz'e Bir Seyahat* adlı çalışmada fındığın Doğu Karadeniz sahillerini kapsayan Rus sınırından Samsun'a kadar olan alan içerisinde yetiştirilmekte olduğu aktarılır (Peker, 1947- 1948: 26-27).

Kemal Peker, 1945 yılında yayımladığı *İşte İktisadi Trabzon ve Fındık* adlı kitabında Trabzon'un fındık ticaretiyle ilgili bilgiler verir. Kemal Peker, Trabzon'da ilk fındık ihracatçı firmalarını isimleriyle birlikte belirtir: "1875: Hacıali Hafız zade Hasan Rıza 1882: Dikhan zade Zihni, 1897: Kürt zade Hacı Hasan, 1898: Kır zade Hacı İsmail" söz konusu isimler Türk ihracatçılardandır. Listede ayrıca İsviçre firması, Rum firması, Ermeni firması yetkilileri de bulunur (Peker, 1945: 27).

Osmanlı'nın son dönemlerinde 19. yüzyılda Trabzon ilinden dünyaya önemli oranda fındık ihracatı olmuştur. Trabzon'dan Almanya, Marsilya, Amerika gibi yerlere fındık ihracatı yapılmıştır (Peker, 1945: 28-29).

Tüccarzâde İbrahim Hilmi tarafından 1907 yılında yayımlanan *Memalik-i Osmâniyye Ceb Atlası* adlı eserde Giresun ve Trabzon havalisinin fındık ağaçlarıyla dolu olduğu belirtilmektedir (Yüksel ve Yeşilot, 2016: 67).

Kemal Peker, 1. Dünya Savaşı sırasında 1916 yılları arasında istilaya uğrayan Trabzon ilinde halkın muhacir olmasıyla birlikte geride kalan fındık mahsulünün hicret etmemiş Ermeni ve Rumlar tarafından toplandığının söylendiğini belirtir (Peker, 1945: 30).

Muhacirlik döneminde açlıktan yiyecek bulmayan insanlar, fındık posasından yapılmış, yağı çıkarılmış fındık ekmeklerini tüketmiştir. Fındık posası yiyerek karın şişkinliğinden can vermişlerdir (Öksüz ve Usta, 2008: 135).

Trabzon ilinde çıkarılan Akın dergisinin 1932 yılında yayımlanan bir sayısında yer alan makalede fındığın harmanlanmasına yönelik bilgiler verilir. Avrupa'da harmanlamanın dikkatle yapıldığı anlatılır. Harman alanının güneş alması ve çiğden korunması gerektiğinden bahsedilmiştir. Fındık toplama ve harmanlama gibi fındık tarımıyla ilgili işlemlerde bir özensizlik olduğuna dikkat çekilmiştir. Ayrıca bu durumun fındık ticaretini olumsuz etkilediğine; fındığın zulufuyla birlikte ambarlara ve hayvanların ahırlarına atılıp uzun süre bekletildiğine, bu uygulamanın yanlış olduğuna vurgu yapılmıştır (Kaya ve Kuduban, 2019: 588-589).

1935 yılında *1. Ulusal Fındık Kongresi* gerçekleştirilmiştir. Kongrede fındıkla ilgili sorunlar konuşulmuştur. Kongreye fındık tarımının yapıldığı illerden delegeler katılmıştır. Kongrede sunulan tarım encümeninin raporunda fındık tarımıyla ilgili önemli bilgiler yer alır. Raporda; yeni yapılacak fındık bahçeleri için alınacak tedbirler, mevcut bulunan fındık bahçelerinin durumu ve bakım süreçleri, fındığın devşirilmesi, harman pazar süreçleri, kuru ve temiz fındık çıkarılması gibi konulara yer verilir. Böylece fındık tarımı yapılan yerlerde fındık dikim- bakım- üretim süreçleriyle ilgili bilgiler edinilmiş olur. Fındık mıntıkası içerisinde fındık bahçesi yapmak isteyen bir kişinin tarım memuruyla görüşüp nasıl süreçler izlemesi gerektiği ve fındık bahçelerinin bakım işleri hakkında bilgi verilerek anlatılır (Birinci Ulusal Fındık Kongresi, 1935: 79-82).

1938 yılında bölgeyi ziyaret eden Asım Zihnioğlu, Rize'ye geçerken Giresun ve Trabzon'da bulunan fındık bahçeleri hakkında bilgi vermiştir. Asım Zihnioğlu, 1933 yılından beri fındıkla ilgili görevi bulunduğunu belirmiştir. Fındık bahçelerinin bakımsız olduğunu, bahçede fındıklarla birlikte kızılağaç yetiştirildiğini anlatmıştır. Bu yönüyle fındık bahçelerinin bir orman görünümünde

olduğuna dikkat çekmiştir. Fındık ocaklarının diplerinin ışkın dolu olduğunu, çapa yapılmadığını, bahçelerin ot içinde bırakıldığını vurgulamıştır (Zihnioğlu, 1998: 1).

Kemal Peker, Osmanlı İmparatorluğu zamanında, Trabzon Vilâyetinde 19. yüzyılın ikinci yarısında tütünden sonra gelirlerin bir kısmını fındık ihracatının karşıladığını belirtir. Çalışmasında kayıtlardan hareketle yıl yıl fiyat listesini vermiş ve çalışmasına koymuştur. Elde edilen geliri "altun lira" olarak vermiştir. 1878 yılında fındık ihracatından 67.000 altun lira, 1879 yılında 73.000, 1880 yılında 90.000, 1881 yılında 101.000, 1882 yılında 191.000 altun lira seviyelerine ulaşmıştır. 1883 yılında gelir düşerek 85.000 altun lira olarak kalmıştır. 1884 yılında yükseliş devam ederek 143.000, 1885 yılında 154.000, 1886 yılında 133.000, 1887 yılında düşüş devam etmiş 69.000 altun lira olmuştur. 1888 yılında elde edilen gelir artmış, 139.000 altun lira olmuştur. 1889 yılıyla beraber fındıktan elde edilen gelir, 273.000 altun lira seviyesine gelerek yüksek bir seviyeye ulaşmıştır. 1890 yılında tekrar düşerek 119.000 altun lira elde edilmiştir.1891 yılında tekrar yükselişe geçerek elde edilen ihraç geliri 197.000 altun lira oranına çıkmıştır. 1892 yılında az oranda düşerek 189.000 altun lira olmuştur. 1893 yılında düşüş devam etmiş, 141.000 altun lira olmuştur. 1894 yılıyla birlikte tekrar yukarı doğru bir seyir oluşmuş ihraç geliri artmıştır. 1894 yılında 177.000, 1895 yılında 219.000 altun lira seviyelerine ulaşılmıştır. 1896 yılında ihracat geliri 155.000 altun liraya düşmüştür. 1897 yılında 290.000 altun lirayla yüksek bir ihraç geliri elde edilmiştir. 1898 yılında 137.000, 1899 yılında 83.000 altun lira ihraç gelirine ulaşılmıştır (Peker, 1945: 28).

20. yüzyılın başlarına gelindiğinde fındık ihracatından elde edilen gelirlerde yüksek artış görülür. 1900 yılında 115.000 altun lira, 1905 yılında 293.000, 1906 yılında 530.000, 1907 yılında 535.000, 1908 yılında 647.000, 1909 yılında 647.000, 1909 yılında 1.240.000 altun lira seviyelerine ulaşılmıştır. 1910 yılında 958.000 altun lira olarak bir düşüş yaşanmış, 1911 yılında 1.189.000 altun lira olarak tekrar yükselmiştir (Peker, 1945: 28).

1921 yılı içerisinde Trabzon ve Giresun çevresinde fındık konusunda verimli bir yıl olmuştur. İstanbul limanına Trabzon fındığı alivre satışlar gerçekleştirilmiştir. Altı bin çuval oranında fındık 37-40 kuruş fiyatla Marsilya bölgesine gönderildi. Fındık ürününün o yıl içerisinde oldukça bol olması, kabuğunun yakacak, yağının yemeklik olarak kullanılması bereketli bir ortam yaratmıştır. 1923 yılı da fındık üretimi açısından oldukça verimli bir yıl olmuştur. Birinci Dünya Savaşı sonrası ilk defa böyle bir bolluk görülmüştür. Ancak bu durum fiyatların düşmesine yol açmıştır (Çapa ve Çiçek, 2004: 167).

Kemal Peker, 1923-1947 arasında fındık rekoltesini eserinde liste halinde vermiştir. 1923 yılında Trabzon ilinde fındık rekoltesi 4.500, 1924 yılında 6.000, 1925 yılındaysa 17.000 olur. 1926 yılında fındık rekoltesi Trabzon'da oldukça düşerek 3.500 olarak kalmıştır. 1927 yılında artış yaşanarak rekolte 14.000 olmuştur. 1928 yılına gelindiğinde fındık rekoltesi düşüş yaşayarak 8.400 seviyelerine inmiştir. 1929 yılında düşüş devam etmiş, 2.520 seviyelerine inmiştir. 1929 yılında

Türkiye rekoltesi 6.253.000 kiloyla en kısır yılını yaşamış bu durum fındık fiyatının yükselmesine neden olmuştur. 1930 yılında fındık rekoltesinde artış yaşanmış, 16.250 seviyelerini görmüştür. 1931 yılında tekrar düşüşe geçerek 9.250 seviyelerinde kalmıştır. 1932 yılında 16.800 seviyelerine ulaşarak fındık rekoltesi yükselmiştir. 1933 yılında rekoltede tekrar düşüş görülmüş bu oran 11, 200 seviyelerine inmiştir. 1934 yılında düşüş devam ederek 9.520 rekolte tespit edilmiştir. 1935 yılında fındık rekoltesi artarak 18.511 seviyelerine yükselmiştir. 1936 yılında 10.850 seviyelerine düşmüştür. 1937'de fındık rekoltesi artmış, 24.000 seviyesine gelmiştir. 1938 yılında fındık rekoltesi yarı yarıya düşerek 12.000 seviyesine düşmüştür. 1939 yılındaysa 30. 220 seviyesiyle diğer yıllara göre en yüksek seviyeye ulaşılmıştır. 1940 yılında ciddi bir düşüş yaşanarak 9.590 seviyelerine düşmüştür (Peker, 1947- 1948: 184-185).

1935 ve 1946 yılında Trabzon içindeki verilere bakıldığında oranlar üzerinden tespitlerde bulunulabilir. 1935 yılı içerisinde Yomra 6.160, Trabzon 3.360, Sürmene 3.920, Vakfıkebir 2.520, Of 1.400 rekolte olarak belirtilir. 1936 yılında ilçelerde düşüşler gözlemlenmiştir. Böylece oranlar: Yomra 2.520, Sürmene 2.240, Trabzon 2.240, Vakfıkebir 1.680, Of 1.220 rekolte yapmıştır. 1938 yılında çok ciddi manada düşüş gözlemlenmiştir. Yomra 1.316, Sürmene 840, Trabzon 705, Vakfıkebir 560, Of 420 rekolte vermiştir. 1939 yılında da bir önceki yılın tam tersi olarak ciddi bir artış görülmüştür. 1939 yılında Yomra 8.250, Sürmene 7.000 oranlarında rekolte göstermiştir. 1940 yılında tekrar düşüş görülmüştür. Sürmene 2.100, Yomra 2.000, Vakfıkebir 1.500 rekolte çekmiştir. 1941 yılında Sürmene 2,800, Of 1.200, Trabzon 1.500 rekolteyle düşük rekolte artışları göstermiştir. Vakfıkebir'de rekolte düşmüş, Yomra'da rekolte aynı kalmıştır. 1942 yılına gelindiğinde tüm ilçelerde rekolte artışı görülmüştür. Yomra 5.500, Sürmene 5.000 rekolteyle yüksek rekoltelere ulaşmıştır. 1943 yılında rekoltede yarı yarıya düşüş gerçekleşmiştir. 1944 yılında küçük artışlar görülmüş 1945 yılında tekrar rekolte düşüklüğü ortaya çıkmıştır. 1946 yılında Sürmene 6.000, Yomra 3.600, Trabzon 4.200, Vakfıkebir 3.000, Of 2.500 rekolte göstermiştir (Peker, 1947-1948: 104).

Kemal Peker'in çalışmasında fındık rekolteleri kilo olarak verilmiştir. 1940'da Trabzon'da fındık rekolteleri şöyle sıralanabilir: Vakfıkebir mıntıkasında Şarlı (Beşikdüzü) 900.000 kilo, Vakfıkebir 600.000 kilo seviyelerinde olmuştur. Trabzon mıntıkasında Akçaabat 90.000, Trabzon merkezi 800.000, Maçka 400.000 kilo seviyelerinde olmuştur. Yomra mıntıkası Hoslar ve Şana olarak yazılan yer 400.000, Dirona 800.000, Arsen (Arsin) 800.000 kilo olarak tespit edilmiştir. Sürmene mıntıkasında Araklı 1.500.000 kilo, Humurgân 600.000 kilo olarak yazılmıştır. Of mıntıkası Solaklı 700.000, Baltacı 200.000 kilo rekolte göstermiştir (Peker, 1945: 33).

1941'de rekoltede az bir artış gözlemlenerek 10.600 olmuştur. 1942'de artış devam etmiş 26.000 seviyelerine ulaşılmıştır. 1943'te 11.500 oranıyla önceki yıla göre düşüş yaşanmıştır. 1944'de 20.000 seviyelerine çıkmıştır. 1945'te fındık rekoltesi 12.000 seviyelerine düşmüştür. 1946'da artış yaşanmış 30.000 olmuştur. (Peker, 1947- 1948: 184-185).

1947 yılında fındık rekoltesi düşerek 17.000 kilo oranında kalmıştır (Peker, 1947-1948: 184-185). 1948 yılında fındık rekoltesi düşmeye devam ederek 11.000 kilo seviyesine inmiştir (Çakıroğlu, 1964: 48).

1935-1946 yılları arasında rekolte oranları incelendiğinde toplam rekolte: Yomra kazasında 38. 596, Sürmene kazasında 37.800, Trabzon kazasında 27.835, Vakfıkebir kazasında 24.440, Of kazasında 16.910 olarak sıralanabilir. Tespit edilen bu sıralamada, Yomra ve Sürmene ilçelerinin fındık üretiminde öne çıktığı görülür (Peker, 1947-1948: 104).

Kemal Peker, 1945 yılında yayımladığı eserinde Trabzon fındıklarının iç nispeti başlığıyla randıman oranları hakkında bilgi vermiştir. Verdiği listede en yüksek randımanlar 50-52 randımanlarla İskefiye (Çarşıbaşı), Gilide (Vakfıkebir- Yalıköy), Şarlı (Beşikdüzü) ilçeleri ve 50 randımanla Akçaabat (Mersin) gösterilmiştir. Vakfıkebir fındıklarının ağustos- eylül kurusunun 50 randıman, Vakfıkebir sonraki aylar ise 45-47 randıman olarak yazılmıştır. Değirmendere bölgesi; Değirmendere alt kol, Değirmendere üst kol olarak verilmiştir. Değirmendere üst kolu kapsayan yerler; 44-46 randımanla Hoslar, Samaruksalar, Uzlar, Göşera, Gavala, Gohalo, Gonisera, Afiyonos, Şana, Gavala, Zefanos yerleşimleridir. Değirmendere üst kol yerleşimleri 46-48 randımanla Maçka deresi, Ziganoy deresi, Anifa, Kok, Kalanima, Kilat, Zanbur, Elmalık adlı alanlardır. Dabağhane kolu; 48-50 randımanla Meserya, Munda Tos, Divranoz, Kireçhane Argaliya, Kisarna, Karlık, Çukurçayır, Uzgur deresi, Kalanima deresi yerleşimleridir. Sürmene fındıklarının iç nispetleri de Humurgan 47-48, Araklı 44-45, Falkoz 47-48, Arsen 47-48, Durana 45-47 randıman oranlarıyla listede yer almıştır. Of, fındık randımanı 43-44 olarak aktarılmıştır. Of fındık randımanının ağustos-eylül kurusunun ise 47-48 randıman olarak belirtilmiştir (Peker, 1945: 34).

Trabzon Ticaret Borsası Tarihi adlı çalışmada fındık rekoltesiyle ilgili verilere yıl bazlı ulaşılabilmektedir. Rekolteler tablo halinde verilerek oranlar kilo olarak belirtilmiştir. 1949 yılı verilerinde Trabzon ilinde en fazla fındık rekoltesine sahip ilçeler 2.500.000 kilo ile Vakfıkebir ilçesiyle Arsin- Araklı bucaklarıdır. Onları 2.300.000 kilo ile Of, 2.000.000 kilo ile merkez Trabzon köyleri, 1.750.000 kilo ile Yomra, 1.500.000 kilo ile Sürmene, 1.000.000 kilo ile Maçka takip eder. En az fındık rekoltesi olan ilçeler ise 250.000 kiloyla Akçaabat, 200.000 kiloyla Çaykara'dır (TTBT, 2013: 95).

Trabzon Belediyesi zabıtlarında fındıkla ilgili bilgiler bulunmaktadır. Fatih Erol'un belediye zabıtlarında bulduğu dilekçede fındık konusunda çok sayıda eser vermiş olan Fındık İhracatçıları Birliği Umum Katibi ve Giresun ilinde Karadeniz Bölgesi Fındık Raportörü olarak görev yapan Kemal Peker, Trabzon Belediyesi'ne fındıkla ilgili bir dilekçe yazar. Kemal Peker, dilekçede 15 yıldır fındıkla ilgili çalışmalar yaptığının üzerinde durur. Fındığın menşeinin Asya olduğunu, tarihi akınlarla oradan İran'a geldiğini, ardından da Trabzon'a getirildiğinin kayıtlarda sabit olduğunu anlatır. Fındığın öz vatanın Trabzon olduğuyla ilgili bir söylemde bulunur. Kemal Peker,

dilekçesinde fındıkla ilgili bilgilerin Trabzon Belediyesi defterine kaydedilmesi gerektiğini yazar. Fındıkla ilgili bilgilerin bir levha içerisine koyulup Trabzon Belediyesi'ne mal edilmesi gerektiğine değinir. Dilekçeye karşılık olarak Trabzon Belediye Encümeni konuyu değerlendirerek fındığın anavatanının Trabzon olduğunun tarihleştirilmesi ve belediye meclis salonuna asılması gerektiği belirtilmiştir (Erol, 2023: 532-533).

1950 yılına gelindiğinde fındık rekoltesi düşüş gösterir. En fazla üretim 900.000 kiloyla Trabzon merkez köyleri, 750.000 kiloyla Maçka, 700.000 kiloyla Yomra bucağında yapılır. Bunu Arsin ve Araklı bucakları 600.000 kiloyla takip eder. Vakfıkebir ilçesi 500.000 kilo oranıyla bulunur. Of ve Sürmene ilçelerinde 350.000 kilo üretim gerçekleşmiştir. En az üretim 100.000 kiloyla Akçaabat, 150.000 kiloyla Çaykara ilçesinde gerçekleştirilir. 1951 yılına gelindiğinde rekoltede artışlar gözlemlenmiştir. Merkez Trabzon köyleri ve Vakfıkebir ilçesinde rekolte 2.000.000 seviyesinde görülmüştür. 1.750.000 kiloyla onları Yomra ve Araklı takip etmiştir. Arsin'de 1.500.000, Maçka'da 1.250.000, Sürmene'de 1.250.000, Of'ta 1.250.000 kilo oranında rekolte tespit edilmiştir. En az üretim, 250.000 kiloyla Akçaabat ve Çaykara ilçelerinde gerçekleşmiştir. 1952 yılında rekoltenin ciddi oranlarda arttığı görülmektedir. 1952 yılı verilerinde Araklı Bucağı ve Of ilçesi 3.500.000 kilo rekolteyle başı çeker. Vakfıkebir, Sürmene ve Trabzon merkez köyleri 2.500.000 kilo, Arsin ve Yomra 2.000.000 kilo, Maçka ilçesi 1.250.000 rekolteyle onları takip eder. Akçaabat 200.000, Çaykara ise 250.000 kilo rekolte göstermiştir (TTBT, 2013: 96).

1953 yılına gelindiğinde tüm ilçelerde ciddi bir düşüş yaşandığı göze çarpar. En fazla rekolte 1.000.000 kiloyla Trabzon merkez köyleri ve 800.000 kiloyla Vakfıkebir ve Araklı ilçeleridir. Maçka 700.000, Yomra'da 600.000, Sürmene'de 600.000, Of'ta 500.000, Arsin'de 400.000 kilo oranlarında rekolte görülmüştür. En düşük rekolteyse 100.000 kiloyla Akçaabat ve Çaykara ilçelerinde gerçekleşir. 1954 yılında fındık rekoltesinde tüm ilçelerde yoğun bir artış gözlemlenir. 4.000.000 kiloyla Trabzon merkez köyleri en fazla üretim yapılan yer olurken onları 3.500.000 kiloyla Araklı, Vakfıkebir, Yomra takip eder. Arsin bucağı 3.000.000, Maçka ilçesi 2.500.000, Of ilçesi 2.500.000 rekolte gösterir. En az üretim 250.000 kiloyla Akçaabat ve Çaykara ilçelerinde gerçekleştirilir (TTBT, 2013: 96-97).

1955 yılında 1954 yılına göre rekoltede düşüş yaşanır. Vakfıkebir ve Merkez Trabzon köylerinde rekolte 2.000.000 kilo olarak tespit edilir. Yomra bucağı, Arsin bucağı, Araklı ilçesi gibi yerleşimde rekolte 1.500.000 kilo olarak görülür. 1956 yılına gelindiğiyse yoğun bir artış görülür. Trabzon merkez köyleri 4.750.000 kiloyla başı çeker. Onları 4.000.000 kiloyla Vakfıkebir, 3.500.00 kiloyla Yomra, Arsin, 3.000.000 kiloyla Araklı ve Of takip eder. En az üretim 100.000 kiloyla Akçaabat ilçesinde gerçekleştirilir. 1957 yılında rekoltede tekrar düşüş yaşanır. Ancak Akçaabat ve Çaykara ilçeleri 100.000 kiloyla aynı rekolteyi korur. Vakfıkebir ilçesi 1.500.000 kiloya düşerek çok ciddi bir rekolte azalışı gösterir. Merkez Trabzon köyleri 3.600.000 kilo oranına düşer. 1958 yılına gelindiğinde rekolte 1957 yılına göre artar; ama diğer yıllara göre çok yoğun bir artış değildir.

Merkez Trabzon köylerinde 4.000.000, Yomra bucağında 3.000.000, Arsin- Araklı ilçelerinde 3.000.000 kilo rekolte tespit edilmiştir. 1960 yılına gelindiğinde rekoltede tekrar azalış görülür. Trabzon merkez köyleri 3.000.000, Vakfıkebir ilçesi 2.000.000, Arsin ilçesi 1.500.000 kilo rekolte ile en yüksek rekolteleri oluşturur (TTBT, 2013: 97). 1961 yılında fındık rekoltesi 15.000, 1962 yılında 12.485, 1963 yılında 17.700 ton ile birbirine yakın bir seyir izlemiştir (Çakıroğlu, 1964: 49).

Rekolte artış ve azalışlarında dikkati çeken unsur; fındık rekoltesinin bir yıl yükselip bir yıl düşmesidir. Geleneksel bilgiye göre meyvelerin her yıl vermeyip bir yıl az bir yıl çok verdiği düşüncesinin resmi kayıtlara dökülmüş şekli fındık örneğinde görülür.

1966 yılında fındık rekoltesi tahmini rekolte ton olarak kayıtlarda yerini almıştır. Tahmini rekolteler incelendiğinde merkez ilçe 7.500 ton ile başı çekmiş, onu 6.000 ton ile Vakfıkebir, 4.600 ton ile Yomra, 4.100 ton ile Arsin, 3.700 ton ile Araklı takip etmiştir. En az rekoltelerse 200 ton ile Tonya, 300 ton ile Akçaabat, 400 ton ile Çaykara ilçelerindedir. 1968 yılında fındık rekoltesinde bir azalış görülmüştür. 1966 yılı tahmini rekoltesi 36.000 ton olurken 1968 yılında 25.000 ton olmuştur. Yalnız merkez ilçede rekolte artarak 8.000 olmuştur. Vakfıkebir 4.400, Yomra 3.300, Arsin 3.200, Araklı 2.000 Sürmene 1.250, Maçka, 1.000 ton rekolte göstermiştir (TTBT, 2013: 99). 1970 yılında toplamda 53.300 ton üretim gerçekleşmiştir (TTBT, 2013: 100). 1974 yılında fındık rekoltesi Trabzon ilinde fındık 36.200 ton olmuştur. En fazla üretim 8.000 ton ile merkez Trabzon köylerinde gerçekleşmiştir. Arkasından 7.500 ton ile Vakfıkebir, 5.500 ton ile Arsin, 4.500 ton ile Yomra takip etmiştir. En az üretim 100 ton ile Tonya, Çaykara ilçelerinde gerçekleşmiştir (TTBT, 2013: 78). 1975 yılında il genelinde 50.500 tahmini rekolte tespit edilmiştir. 1976 yılında 36.000 ton üretim yapılmıştır (TBTT, 2013: 102). 1978 yılına gelindiğinde artış göstererek toplam tahmini rekolte 54.500 olmuştur. Merkezde 13.000, Vakfıkebir 8.500, Arsin 8.500 ton üretim gerçekleşmiştir (TTBT, 2013: 101-102). 1980 yılına gelindiğinde fındık rekoltesindeki artış devam etmiştir. Fındık rekoltesi 38110 olmuştur. Merkez 9000, Arsin 7250, Yomra 6500 ton ile en yüksek rekolteyi göstermiştir. 60 ton ile Tonya en düşük rekoltede kalmıştır (TTBT, 2013: 102). 1981 yılında toplamda 65.300 ton rekolte belirlenmiştir. Merkez 14.000 ton, Vakfıkebir 11.300 ton yaparak başı çekmiştir. 200 tonla Tonya en az rekolteye sahip ilçe olmuştur. Akçaabat ilçesindeyse rekolte artarak 4.000 ton olmuştur. 1982 yılında tahmini fındık rekoltesi üretiminde düşüş yaşanmıştır. Toplam üretim 30200 ton olmuştur. Merkez 7500, tonla başı çekmiş onu 6000 tonla Arsin, 4500 tonla Vakfıkebir, 4000 tonla Yomra takip etmiştir. En düşük rekolteyi 200 tonla Tonya göstermiştir (TTBT, 2013: 103-106).

1990 yılına gelindiğinde toplam rekolte 46.800 ton olmuştur. 2000'de 46.710 ton, 2001'de rekolte artarak 65.000 tona çıkmıştır. 2002 yılında rekolte 56.523 tona düşmüştür. 2003 yılında düşüş devam ederek 42.170 olmuştur. 2004 yılında düşüş hızlanarak 14.586 olmuştur. 2005 yılında 47. 862, 8 ton ile rekolte artış, yeniden başlamıştır. 2006 yılında yükseliş devam ederek toplam rekolte 55.006, 27 ton olmuştur. 2007 yılında düşüş yaşanmış; 42, 491,6 tona inmiştir. 2009 yılında rekolte

daha da düşerek 32, 935, 3 ton rekolte tespit edilmiştir. 2010 yılında rekolte artarak 45. 730, 01 tona ulaşmıştır. 2011 yılındaysa düşüş gerçekleşerek 33,767,6 tona düşmüştür (TTBT, 2013: 107-109).

Trabzon ilini kapsayan 18 ilçede de fındık üreticiliği vardır. Ancak Trabzon haritası incelendiğinde Trabzon ilinin iç ve yüksek kesimlerinde yer alan Şalpazarı, Tonya, Düzköy, Çaykara ilçelerinde yükselti arttıkça fındık tarımı alanları azalır (Zaman, 2004: 72).

3.8.2. Fındık ile İlgili Geleneksel Bilgiler

Doğu Karadeniz'in her yerinde olduğu gibi Trabzon ilinde de fındık bahçesi olanların önemli bir bölümü büyükşehirlerde yaşamaktadır. Bu nedenle fındık tarımıyla yeterince ilgilenilmediği görülür. Fındık tarımı, sadece hasat mevsiminde toplanıp satılmakla biten bir tarımsal faaliyet değildir. Fındık, yıl boyunca ilgilenilmesi gereken bir üründür. Fındık toplandıktan sonra fındık budaması (ayıtlama) yapılır. Fındığın dalına dal ilacı, bordo bulamacı vurulur. Fındık bahçelerine tarım kireci serpilir. Fındığa yılda iki defa olmak üzere kış ve bahar gübresi atılır. Fındığın hasat zamanının yaklaşmasına doğru fındığın dibi temizlenip filizler alınır. Fındığın altında yer alan otlar biçilir. Fındıklıkta oluşan dikenlere ilaç vurulur. Bu süreçler aşağıda tek tek anlatılacaktır.

3.8.2.1. Dikim

Fındık dikmek için fidanların yetişmiş ocaklardan seçilmesi gerekir. Fındık fidanlarının şekil olarak doğru-düzgün- dalsız budaksız şekilde olması gerekir. Seçilen fındık fidanlarının bol ürün veren ocaklardan seçilmesine dikkat edilmelidir (Özkurt, 1950: 17). Trabzon çevresinde fındık dikim zamanı sonbahar ve ilkbahar dönemleridir. Genellikle sonbahar tercih edilir. Sonbahar aylarının tercih edilmesinin nedeni yörede kış mevsiminin çok şiddetli olmamasıdır (Antreasyan, 2015: 31).

Fındık dikme işlemi genellikle eylül, ekim, kasım, aralık ayları arasında yapılmaktadır. Fındık dikimi yapılacak olan yer, iş makinaları kullanılarak kazılır ve hazır hale getirilir. Geçmişte iş makinaları yokken bahçeler imeceyle kazmalarla kazınıyordu. Bahçeye fındık dikmek için fındık fidanları, fındık bahçelerinden seçilerek koparılır. Fındık fidanı koparma işlemi yapılırken fidanın köklü olmasına dikkat edilir. Eğer köklü fidanlar bulunmazsa dikilen fidan tutmaz. Fındık fidanı dikmek için ilk olarak ocak açılır. Bir ocak içerisine 3-6 arasında fidan dikilir. Fidanların tutması amacıyla fidanların tepeleri belli bir boyda kırpılır. Ocaklar arasında genellikle 4-6 metre aralık bırakılmaktadır. Ancak Trabzon yöresinde çeşitli fındık bahçelerinde fındık ocakları arasında mesafenin daha az olduğu örneklere de rastlanmaktadır. Fındık fidanı dikildikten sonra fındık bahçesine küçükbaş hayvan sokulmaz. Küçükbaş hayvanlar bahçeye sokulduğunda koyun ve keçiler yeni dikilen fındık fidanıyla oynayarak fidanı koparabilir, kökünü zayıflatabilir. Ayrıca 1-2 yıllık fidanların yapraklarını yiyerek gelişimine zarar verir. Eğer bahçelere koyun sokulursa çobana yeni dikilen fidanlara dikkat etmesi salık verilir. Yeni dikilen fındıklar koyunların yememesi için

çuvallarla kapatılır. Fındık fidanları dikildikten sonra fındık dikilen bahçe üretici tarafından işlenir. Bahçeye fındıklar yetişene kadar yaklaşık 5 yıllık zaman diliminde mısır, patates, fasulye gibi tarım ürünleri ekilerek bahçenin işlenmesi hem de değerlendirilmesi sağlanır. Böylece fındık fidanları da diplerine toprak çekilerek, çapalanarak, toprağı havalandırılarak, yabancı otları temizlenerek gelişir (KK-21, KK-44, KK-58, KK-66, KK-74, KK-79, KK-89, KK-98, KK-101).

3.8.2.2. Fındık Budama/ Ayıtlama

Fındık budama işlemine yörede fındık ayıtlama- budama gibi adlar verilir. Fındık hasadı bittikten sonra fındık budama işlemine başlanılır. Eylül, ekim, kasım, aralık, ocak aylarında fındık budama yapılır. Şubat ayı içerisinde de fındık budaması yapanlar olur, ancak pek önerilmez. Fındık budama işini bazı aileler kendileri yapmasına rağmen genellikle bu işi fındık ayıtlamacı adı verilen kişiler yevmiye karşılığında yapmaktadır. Fındık ayıtlanırken ilk olarak fındığın dibi temizlenir. Dip kısımda yer alan oldukça küçük fidanlar ve filizler kesilir. Fındık budanırken fındık ocağının içinde fazla olan dallar, çürük, yaşlı, hastalıklı dallar budanır. Fındık budama çeşitli etnografik aletlerle yapılır. Fındık budamada kullanılan araçlar şunlardır: Fındık bıçağı, küçük çapa kazması, orak, bıçkı, krebi. Bunun yanında motorlu testereyle de fındık ayıtlayanlar bulunur (KK-21, KK-23, KK-44, KK-53, KK-69, KK-75).

Kemal Peker, Karadeniz kıyılarında gerebi adı verilen demirden yapılmış kısa saplı bir baltacıkla fındıkların budandığını belirtmektedir. Ancak eskiden beri sürdürülen bu uygulamanın iyi sayılmadığını aktarmaktadır. Gerebi ile yapılan budamalarda kesilen yerin geniş olması, dalın defalarca yarılmasından dolayı yağmur yağdığında yağmur sularının dalın içine girmesinden ötürü dalın çürümesine neden olabileceğini anlatmaktadır. Fındık ağacının budanmasında testere ve bahçıvan makasının kullanılabileceğini önermektedir. Ayrıca kesin dalları çürümekten kurtarmak için macun kullanılması gerektiğini belirtir (Peker, 1950: 39).

Fındık bitkisinde budama yapılmasındaki amaçlardan biri fındık dallarından uzun süre ürün alabilmek, verimi düşen fındık dallarının yeniden verimini artıracak noktaya getirmektir. Bunun yanında fındığın budamasının yapılması, fındık dallarında kısa sürede verimi artırır. Fındık hasadının kolay bir şekilde yapılmasını ve güneş ışığının fındık ocağının her yerine ulaşmasını sağlar. Tozlaşma oranını artırır (Öztürk vd., 2022: 28).

Fındık ocağında hastalanmış, yeterince verim alınamayan ve yaşlı dalların kesilmesi fındığın verimini artırır. Fındık budama işlemi düzenli şekilde yapılırsa fındık verimi açısından olumlu sonuçlar ortaya çıkar. Ocağın içerisinde çok fazla fındık dalının olması yerine, az dalın daha çok verimi artıracağı düşünülerek budama yapılması gerekir. Ocak içerisinde birbirinin güneş ışığını kesen dallar aradan çıkarılmalıdır (Damcı, 2019: 16).

Fındık budaması sayesinde fındık fidanları daha verimli hale gelir. Geleneksel olarak fındık tarımıyla uğraşan kişiler, fındığın çok dallı olması yerine daha az daldan daha fazla verim alındığını belirtmektedir (KK-21, KK-53).

Fındık budama işlemi Trabzon yöresinde genellikle "fındık ayıtlamacı" olarak bilinen kişilere ücret karşılığında yaptırılmaktadır. Fındık ayıtlayıcılar yıllardır yörede bu mesleği sürdürmektedir. Fındık ayıtlaması-budaması yapan meslek sahipleri bu konuda geleneksel bilgiye sahiptirler. Yıllardır fındık budama işiyle geçimlerini sağladıkları için fındık budamanın inceliklerini bilmektedirler. Fındık tarımı yapılan her köyde fındık budama işi yapan kişiler bulunmaktadır. Eğer köylerde fındık ayıtlamacı yoksa diğer köylerde bu işin yapan kişiler çağrılır. Fındık tarımıyla uğraşan kişilerin bir kısmı da fındık bahçelerini kendileri budamaktadır (KK-21, KK-52, KK-69). Fındık bahçesini kendisi budayan kaynak kişi bu işlemi şöyle anlatır:

> Fındığı harmandan kaldırıp kurutarak sattıktan sonra bahçeye inip fındığın budamasını yaparsın. İki sene de bir budama-ayıtlama- seyreltme yapmazsan verimi düşük olur. Sabahtan kalkarsın gidersin fındıklığa. Eline ayıtlama kazması, orak, biçki, fındık ayıtlama bıçağı alırsın. Ben fındık ayıtlama bıçağıylan yapıyorum o işi. Önce fındık ocağının dibine girmeden çevresindeki dikenleri, otları koparırım. Ocağın dibine yaprak düşmüşse onları çekerim. Sonra ince filizlerden önemli kısmını alıp birkaç tanesini de gelecekte fındık ağacı olsun diye bırakırım. Sonra birbirine sürten, üst üste gelen dallar ocakta varsa onları keserim. Kurt vurmuş, çürümüş, kırılmış dalları tek tek keserim. Öyle bir ayıtlayacaksın ki fındık ocağının içi güneş görecek. Sonra kestiğimiz dalları fındıklığın uygun yerlerinde toplayıp yakarız (KK-53).

3.8.2.3. Fındıklıkların Gübrelenmesi

Fındık bitkisinin gelişmesi ve veriminin artmasında topraktan aldığı besin önemli bir yer tutar. Fındıkla ilgili kitap çalışmalarında bulunan ziraat mühendisleri fındıkla ilgili besin maddelerinin en önemli olanlarını azot, fosfor, potasyum, kalsiyum, magnezyum olarak sıralar (Öztürk vd., 2022: 33).

Fındığın verimini artırmak amacıyla her yıl gübreleme işlemi yapılır. Zirai ve kimyevi gübrelerin olmadığı dönemlerde geleneksel gübreleme teknikleri kullanılıyordu. Fındıklıklara hayvan gübresi atılıyordu. Balıkçılığın son derece önemli olduğu Trabzon ilinde geçmiş dönemlerde bol miktarda hamsi tutuluyordu. Kaynak kişilerden edindiğimiz bilgilere göre hamsinin bol olduğu dönemlerde hamsiler sepetlere koyulup fındık bahçelerine gübre olarak bırakılıyordu (KK-1, KK-18, KK-34, KK-47). Kaynak kişi hamsi gübresi şöyle ifade etmektedir:

"Eskiden hamsi o kadar çok olurdu ki deniz kenarı dolar taşardı. Deniz kenarından sepetlere hamsileri yükler eve getirirdik. Bahçelere hep hamsi gübresi vururduk. Fındığa iyi gelirdi. Ama fındıklıklar kokudan geçilmezdi" (KK-47). Fındık bahçelerini gübrelemek için uygulanan diğer yöntem hayvan gübresidir. Fındığı gübrelerek için ineklerin dışkısı kemre (kömre) kullanılır.

Yağmur yağdığında ya da kar eridiğinde fındıklık içerisinde oluşan su akarlarına kemre verilerek fındıklığın bütün bölgelerine suyla dağıtımı sağlanır. Kemre verme işlemi 3-4 kişiyle yapılır. Kemre verme işleminin haricinde kemre fındık sepetlerine doldurularak imece usuluyle fındık ağaçlarının diplerine taşınır. Yörede hayvancılıkla uğraşan aileler her sabah ve akşam üzeri ineklerin altını temizler. İneklerin altındaki hayvan gübresini gübre sepetlerine doldurularak bir fındık ağacına dibine dökülür. İnek gübresi dışında güvercin ve tavuk gübresi de fındık bahçelerine gübre olarak atılır. Bahçelerde kullanılan diğer hayvan gübreleri tavuk ve güvercin gübresidir. Tavuk ve güvercin gübreleri tavukçulukla ve güvercincilikle uğraşan kişiler tarafından çuvallarda toplanır. Gübreleme döneminde fındık bahçesine tavuk gübresi koyulur (KK-1, KK-21, KK-23, KK-47, KK-53).

Fındık bahçelerine sonbahar ve ilkbahar aylarında gübre atılır. Sonbahar aylarında fındığa gübre atmak son yıllarda artış göstermiştir. Fındığa gübre genellikle bahar aylarında atılır. Gübreler ilçelerde gübre satışı yapan yerlerden alınır. Gübre çuvallarının ağzı bıçakla açılarak kovalara gübre doldurulur. Gübreler, kovalara koyularak fındık ocağının etrafına atılır. Fındık gübreleme bir başka şekilde de yapılmaktadır. Fındık ocağının etrafına bir 10 cm derinliğinde çukur açılıp içine gübre koyulur ve gübrenin üzeri kapatılır. Son yıllarda bu gübreleme tekniği yaygınlaşmıştır (KK-18, KK-21, KK-23, KK-53, KK-65).

Kaynak kişi gübreleme tekniğini şöyle anlatır: "Ben eskiden gübreyi ocağın çevresine elle atar geçerdim. Son yıllarda o sistemi değiştirdim. İki senedir Yaşar ile Osman'ı yevmiyeci olarak tutuyorum gübreyi onlara gömdürüyorum. Fındık ağacının çevresine çukur açıp gübreyi gömdük. Çok faydasını gördük. Fındıkta verim artmaya başladı" (KK-19).

Gübre amaçlı yapılan bir uygulama da fındıklıklarda koyun yattırmaktır. Koyun özellikle yağmurlu havalarda bahçeye sokulduğunda yağmurun etkisiyle birlikte toprağı karıştırır. Ocakların dibine girerek tırnaklarıyla ocağın dibindeki toprağın havalanmasını sağlar. Ayrıca fındığa bıraktığı gübreyle birlikte gübre ihtiyacının önemli bir kısmı karşılanmış olur (KK-1, KK-18).

Karadeniz Bölgesi, çok yağış olan bir bölge olmasından dolayı fındıklıklar kireçlenme ihtiyacı duyar (Özkurt, 1950: 24). Fındık bahçelerine her yıl kireç vurulur.

3.8.2.4. Fındık Hasadına Başlamadan Yapılan Hazırlıklar

Fındık toplama ayı (ağustos) gelmeden önce fındık bahçeleri, fındık toplanılması için hazır hale getirilir. Fındık bahçesinde yer alan otlar fındık toplama zamanının yaklaşmasına doğru biçilir. Fındığı daldan toplayan üreticiler otları daha erken biçerken fındığı yerden toplayan kişiler daha geç bir tarihte fındık bahçesindeki otları biçer. Fındık bahçesindeki otlar eski dönemlerde orak ve tırpanlarla biçilirken son 10-15 yıldır çayır motorlarıyla (motorlu tırpan) biçilmektedir. Fındık

bahçesinde biçilen otları hayvancılıkla uğraşan kişiler kurutup tırmıklarla toplayıp ineklere kış yiyeceği olarak değerlendirmektedir. Ama hayvancılığın oldukça azalmasından dolayı genelde otlar biçildikten sonra fındık bahçesinde kalıp çürümektedir (KK-21, KK-23, KK-49, KK-62).

Fındık bahçesinde az ot olması amacıyla fındık altına zirai ilaç vurulur. Fındık bahçelerinin tamamının altına zirai ilaç vurularak içindeki diken, ot gibi unsurların kuruması sağlanır. İlaçlamadan belli bir süre geçtikten sonra kuruyan ot ve dikenler tırmıklarla bahçenin dışına çekilip yakılır. Bahçede yeni ot bittiyse tekrar tırpan veya motorlu tırpanlarla biçilir (KK-34, KK-52, KK-70).

Fındığın içindeki "sileh", "silek" adı verilen eşkinler alınarak fındığın rahat bir şekilde toplanılması için uygun ortam hazırlanır (KK-21, KK-34, KK-53, KK-65).

3.8.2.5. Fındık Hasadı

Her yıl fındıkla ilgili kurumlar ve ziraat odaları fındığın toplanacağı tarihleri açıklar. Sahil kesimi, orta kesim ve yüksek kesim tarihleri birbirinden farklıdır. Trabzon ilinde fındık hasadı ağustos ayı içerisinde yapılır. Rakıma bağlı olarak sahil kesiminde fındık daha erken olgunlaştığı için fındık hasadı erken başlarken yüksek kesimlerde geç olgunlaştığı için fındık hasadı geç yapılır. Yüksek kesimlerde fındık hasadı vakti ağustos ayının sonu ile eylül ayının başında yapılmaktadır. Havaların kötü gittiği yıllarda fındık toplama süreci uzar. Bazı üreticilerin kurumlar tarafından belirtilen tarihlere uymayıp daha erken tarihlerde de fındığa başladığı görülmektedir (KK-21, KK-24, KK-34, KK-49).

Kemal Peker, fındık toplama tarihinin belirlenmesinin önemli olduğuna dikkat çeker. Zamanı gelmeden toplanan fındıkların içinin iyi dolmamasından ötürü satıcı için tartıda kilo kaybına neden olduğunu belirtir. Fındıkların toplama zamanı geldikten sonra toplanmasını önerir (Peker, 1950: 32).

Cumhuriyetin ilk yıllarında da fındığın erken hasat edilmemesine dikkat edilmiştir. Fındık hasadı belirlenen tarihten sonra başlıyordu. Belirlenen tarihten öncesinde fındık toplanılmaması için kolluk kuvvetlerine görev verilmekteydi. Erkenden fındık toplanılması durumunda fındık olgunlaşmıyordu. Böyle durumda harmanlara serilen fındıkların tane kısımları büzülerek fındığın tadına da etki etmektedir. Fındığın daldan toplanılması sırasında erken toplanan fındığın koparılması zor olduğundan dallar ve fındığın kalemleri hasar görmektedir. Bu durum gelecek yılın ürününe zarar vermektedir (Başkaya, 2022: 91-92).

Fındık toplamaya başlamadan bir hafta önce fındık toplamak için kullanılacak fındık etekleri, sepetler, şelek, çuvallar, fındık dalını eğmek için kullanılan gugar (kerevu) gibi araçlar hazırlanır.

Fındığı toplatmak amacıyla yevmiyeciler ayarlanır. Bölgeye doğu bölgelerinden fındık toplamaya gelen işçiler bulunmaktadır. Bunun yanında Trabzon ili ve ilçelerinden yevmiyeciler de vardır. Bunlara yerli yevmiyeci adı verilir. Yerli yevmiyecilerin fındık yevmiyesi dışarıdan gelen yevmiyecilerden daha yüksektir. Yevmiyecilerle belli bir fiyatta anlaşılarak fındık toplatılır. Üreticilerin önemli bir kısmı da yevmiyeci çağırmadan fındıklarını kendileri toplar. Yevmiyeci fiyatlarının bir maliyet oluşturması ve fındıktan daha fazla kâr elde etmek amacıyla fındık bahçelerini üreticiler toplamaktadır (KK-21, KK-49).

Fındık toplama, daldan ve yerden toplama olmak üzere iki şekilde yapılır. Daldan toplamada, fındık ağaçları gugar (kerevu) adı verilen odun çubukla aşağı eğilerek toplanır. Daldan toplamak birtakım zorlukları beraberinde getirir. Uzun dallar beden gücüyle ve gugar yardımıyla yere eğilerek fındıklar toplanmaya çalışılır. Her fındık dalı aşağıya alındığı için yorucu etkisi vardır. Fındık dalını aşağıya eğen toplayıcı, fındığın dalının altına girerek fındık veren yerin dip kısmından baş kısmına kadar fındığı toplar. Fındığın yapraklı olması nedeniyle aralarda fındıklar kalabilir. Bu yüzden dal kontrol edilip dalda fındık kalmamasına dikkat edilir. Hatta fındık toplayan kişiler birbirlerine "dalımda fındık kaldı mı ?" gibi sorular sorar. Daldan fındık toplanırken toplayıcılar bir sırayı takip eder. Ocak ocak fındık toplanır. Büyük ocaklarda iki-üç kişi fındık toplayabilirken küçük ocaklarda bir iki kişi toplar. Sıra bozulmadan fındık toplanmaya devam edilir. Eğimli arazilerden oluşan bölgede daldan fındık toplanırken yukarıdan aşağıya doğru toplama yapıldığı görülmektedir. Farklı şekillerde toplayanlar da bulunmaktadır. Daldan fındık toplanırken dallara zarar verilmemesine dikkat edilir. Bazen dalların gugar kullanmadan elle sertçe çekildiğinde kırıldığı örnekleri görülebilir. Ayrıca dikkatsiz şekilde dallar toplandığında gelecek yılın ürününü olumsuz şekilde etkiler. Daldan fındık toplama sırasında fındık dalında bulunan böcekler insanın vücuduna düşebilir. Dallar aşağı çekilirken ağaçta bulunan tozlar giysilerin içerisine girerek vücutta kaşıntılar yapar. Fındık dalı eğilirken göze toz geçebilir. Fındık dalı eğme sırasında dal kırılıp yere düşülebilir. Dalların aşağı çekilmesi sırasında elde zorlanmalar görülebilir ve daha birçok neden daldan fındık toplamanın zorluklarını ortaya koyar (KK-21, KK-23, KK-53, KK-65).

Kemal Peker, daldan fındık toplamanın zararlarına dikkat çeker. Ağaçların hırpalanmasından ötürü gelecek yılın ürününe zarar verildiğini belirtir. Fındık bahçelerinin engebeli oluşu, alt temizliğinin kolayca yapılmamış olmasının bu durumda etkili olduğuna dikkat çekilir (Peker, 1950: 40).

Fındığın diğer türlü toplama şekli yerden toplamadır. Yerden toplama şöyle yapılır: Fındığın yerden toplanılmasına başlamadan önce fındık dalları elle, ayakla ve çubukla vurularak düşürülür. Fındık dalları iyi şekilde sallanarak dalda az şekilde fındık kalması sağlanır. Fındık silkeme, bir iki defa yapılabilir. Bahçesini bir defa silkeleyen kişi, fındığı yerden topladıktan bir müddet sonra tekrar fındığı silkeleyerek toplar. Fındığı yerden toplamak için fındık bahçesinin temiz olması gerekmektedir. Fındığın yerden toplanması, kaynak kişilerden bir kısmı tarafından

önerilmemektedir. Özellikle yüksek bölgelerde fındığın geç toplanmasının da etkisiyle yere düşen fındıklar çakal, domuz, fare, sincap, ayı gibi hayvanlar tarafından yenilmektedir. Bundan dolayı fındığın yere düşmeden toplanılması önerilir. Yerden fındık toplayan kişilerde sürekli yere eğilme durumlarından dolayı kısa süreli bel ağrıları ve baş dönmeleri görülebilir (KK-21, KK-3, KK-34, KK-47, KK-49, KK-52, KK-65).

Kemal Peker, fındığın yerden toplanması gerektiğine dikkat çeker. Fındık bahçelerindeki yabani otların, ifterilerin, çalıların iyi bir şekilde temizlenmesi gerektiğini belirtir (Peker, 1950: 40). Yerden fındık toplayan kişiler yerden sadece fındıkları alması gerekir. Ama yerden fındık alırken bahçe temiz değilse kurumuş çayırlar, yapraklar, geçen yıldan kalmış çürük fındık taneleri ele gelip kovalara atılabilir. Toplanan fındığa çer çöp karışabilir. Yerden fındık toplanmasının çeşitli avantajları vardır. Kısa sürede fındığın toplanması sağlanır. Fındık dallarının aşağıya alınmadığından dolayı fındık dallarına zarar verilmez. Yere düşen fındıklar tam olgunlamayı sağlamış olur. Harmanda fazla kurutulmasına gerek kalmaz (KK-1, KK-18, KK-28, KK-44, KK-96).

Fındık şelek, peştemal, etek, çul, sepet adı verilen araçlarla toplanılır. Toplanan fındıklar çuvallara boşaltılır. Toplanan fındıklar akşamüstü teleferik yoluyla harmana taşınır. Teleferiği olmayanlar çuvalları sırtında taşıyarak harmana getirir. Fındıklıkların altlarında veya kenarlarında yol varsa yollara fındık çuvalları yuvarlanarak arabayla taşınır. Harmana getirilen fındıklar harmana serilir. Harmana serilen fındıklar tırmık, kürek gibi araçlar kullanılarak havalandırılır (KK-1, KK-18, KK-21, KK-47).

3.8.2.6. Fındığı Yabani Hayvanlardan Koruma

1935 yılında yapılan *Birinci Ulusal Fındık Kongresi*'nde sunulan tarım encümeni raporunda fındık bahçelerine kesinlikle keçilerin koyulmaması gerektiğinin üzerinde durulur. Keçilerin fındık bahçelerine zarar verdikleri anlatılır. Ayrıca henüz fındık meyvesi vermemiş yeni bahçelere ve eski bahçelere hayvan sokulmaması gerektiğine değinilmiştir (Birinci Ulusal Fındık Kongresi, 1935: 80). İlkbahar aylarının başlarında fındığının yaprak açıp meyve vermeye başladığı zamanlarda fındık bahçesine koyun- keçi koyulduğunda fındıklıklara zarar vermektedir. Keçiler yere yakın olan fındık dallarını eğerek yapraklarını ve yeni oluşmaya başlayan fındık meyvelerini yiyerek fındığa zarar verir. Fındığa zarar vererek gelecek yılın verimini de etkiler. Koyunlar da fazla otun bulunmadığı, fındık dallarının alçak olduğu yerlerde fındık yapraklarını yiyerek fındık bitkisine zarar oluşturur (KK-1, KK-18, KK-21, KK-34, KK-47, KK-49).

Nişan Antreasyan, tilki, sıçan, tarla fareleri gibi hayvanların fındığı yediğini belirtir. Bunun yanında kargaların ve kuşların fındık meyvesi olgunlaşmaya başladığında ürüne zarar verdiğinin üzerinde durur (Antreasyan, 2015: 36). Yörede ağaç çakalı adıyla bilinen sincaplar fındık bahçelerinde fındıkları tüketilir. Fındık dallarına çıkarak fındıkları kırarak yerler. Fareler de yere

düşen fındıkları tüketir. Tilki, çakal gibi hayvanlar fındık bahçelerinde fındıkları yemektedir. Fındıkları tüketen bir diğer hayvan yaban domuzlarıdır. Yaban domuzları fındık bahçelerine girerek yere düşen fındıklardan yemektedir. Fındık meyvesinin dibini kazıyarak fındık dallarını kırmaktadır. Son yıllarda Trabzon yöresinde ceylan sayısı artmıştır. Ceylanlar fındıkları eğerek fidanının kabuğunu soyup fındık bitkisine zarar oluşturur (KK- 21, KK-61, KK-69, KK-70).

Ayı, sincap gibi yabani hayvanlar fındık bahçesine girip fındıklardan yiyebilmektedir. Trabzon'un sahilden uzak yerleşim birimlerinde yer alan fındık bahçelerinde fındıkların ayılar tarafından yenildiğini kaynak kişiler belirtir (KK-26, KK-62). Trabzon ilinin yüksek yerleşimlerinde ayıların fındık yeme hikâyeleri anlatılır: "Bizim Maçka Kusera'da (Ormanüstü) ayılar fındıklarımızı yer. Fındık bahçelerini girerek ağaçlara da zarar verir. Bazı senelerde fındığın önemli miktarını yiyorlar. Önlem alması zor oluyor" (KK-62). Fındık bahçelerini ayılardan korumak için çeşitli uygulamalar gerçekleştirilir. Mustafa Duman, *Fındık Kitabı* adlı eserinin "Anılarda: Trabzon/Maçka'da Fındık Mevsimi" adlı bölümünde fındıkları ayılardan korumak için fındıklıkların orman tarafından girişlerinde ateş yakıldığını, bu alanlara gece boyunca fener koyulduğunu, demir ayı tuzakları kurulduğunu belirtmektedir (Duman, 2008: 95).

3.8.2.7. Harman ve Patos

Trabzon yöresinde fındık harmanları genellikle evlerin çevrelerindeki uygun alanlarda yapılır. Köylerde harmanlar çimenliklerde, yol kenarlarında ve genellikle biraz düz alanlarda oluşturulur. Fındık bahçelerinden toplanan fındıklar akşam vakitlerinde çuvallarla birlikte fındık harmanlarına dökülür.

Fındık harmanı yapılırken harmanın devamlı güneş alabilen, su tutmayan yer olması gerekir. Fındık harmanları doğada yapıldığı için yağmur yağdığında suların akması için harman yapılan yerin biraz meyilli olmasına dikkat edilir. Harmana fındık dökülmeden önce harmandaki otlar tırpan veya motorlu tırpanlarla biçilir. Harmanlar biçildikten sonra tırmıklarla otlar çekilir (Peker, 1950: 42). Fındık harmanında taşlar varsa fındık patosa vurulurken patosa geçmemesi için taşlar toplanır. Fındık harmanları günümüzde evlerin önlerindeki beton dökülmüş alanlarlada da yapılmaktadır.

Fındığın harmanda kalacağı sürede yağan yağmurlar, harmanda yığın halinde bulunan fındıkları ıslatmasından dolayı fındıkların kızmasına, fındığın meyvesinin kararmasına ve küflenmesine neden olabilir (Arıkan, 1963: 47).

Trabzon yöresinde fındık toplanan her günün sonunda zuruflu fındıklar akşamüstü fındık harmanına dökülür. Harmana dökülen fındık, tırmıklarla birlikte harmana serilir. Fındık toplama işi bitine kadar her akşam fındıklar harmana serilip kurutulur. Bu süreçte fındık harmanına yağmur yağdığı günler de olmaktadır. Yağmurlar kısa süreliyse harmanın üzerine tente, branda serilmezken

havaların çok kötü olduğu günlerde ise harmanın üzeri örtülür. Harmana serilen fındıkların çok kalın olmamasına dikkat edilir. Fındık, harmana ince şekilde serilerek daha iyi kuruması sağlanır.

Fındığın kabuğundan ayrılması, patosun olmadığı dönemlerde farklı şekillerde yapılıyordu. Toplanan fındıklar bir süre kurutulduktan sonra geceleri imece yoluyla ayıklanırdı. Geceleri köylüler bir araya gelip imece yaparak fındık ayıklardı. Fındığı zulufundan (burçak) ayırmak için uygulanan bir diğer yöntem fındığı çubuk kullanarak ayıklamaktı. Harmana serilen fındık, çubuklarla dövülür ve burçağından ayırılıp tane haline getirildi (KK-1, KK-21, KK-34, KK-44, KK-65, KK-80, KK-82).

Kemal Peker, 1950 yılında yayımladığı *Fındık Bilgisi* adlı eserinde fındık tarımıyla uğraşan bölgenin orta kesimlerindekilerin yaylacılık faaliyetlerinde bulunduklardan dolayı fındığı erkenden toplayıp harmanda kurutmadan serender, ahır ve toprak kuyulara doldurup yaylaya çıktıklarını belirtmektedir. Yaylacıların yaylalardan döndükten sonra sakladıkları fındıkları zurufundan çıkarmak amacıyla üzerine su döktüklerini aktarmaktadır. Yaş halde havasız yerlere saklanan fındıkların ikinci defa ıslatılmasıyla birlikte bozulmaya başladığını ifade etmektedir. Bu durumlardan dolayı fındığın yılda % 15- 25 oranının çürüğe gittiğini ve duruma bir çözüm bulunması gerektiğini vurgulamaktadır. Yaylacılık yapan ailelerde, aileden bir kısmının evde bırakılıp fındık işlerini bitirerek kurutması ve sonrasında yaylaya gitmesini önermektedir (Peker, 1950: 44).

1933 yılından itibaren bölgede bulunan Asım Zihnioğlu, otuzlu yıllarda fındık ürününün kalitesinin bozuk olduğundan bahsetmektedir. Bu durumun nedenini de fındığın iyi kurutulmamasına bağlamaktadır. Her fındık üreticisinin bir harmanı olması gerektiğini, ancak bunun mümkün olmadığını söylemektedir. Ama asıl nedenin fındık döneminde üreticinin yaylaya gidip gelmesi olduğunu vurgulamaktadır. Çürük ayı adı verilen temmuz, ağustos aylarında üreticilerin yaylalara göç ettiğini aktarmaktadır. Yaylalardan fındık zamanında gelip fındıkları topladıklarına ve yaş haldeki fındıkları evlerinin belirli bölümlerine koyup tekrar yaylaya gittiklerine değinmektedir. Sonra yayladan döndüklerinde fındıkları sopalarla dövüp kapçıklarından çıkararak pazarda satışa hazır hale getirdiklerini belirtmektedir. Harmanda kalan fındıklarda küflenme, acıma, yağ oksidasyonu başladığını ve bunların kaliteyi bozduğunu ifade etmektedir (Zihnioğlu, 1998: 2).

Bugün yaylacılık faaliyetleri geçmişe göre azalmış olsa da sürdürülmeye devam etmektedir. Yaylacılıkla uğraşan aileler, aileden bir kısmını geride bırakarak yaylaya gider. Köyde kalan kişiler fındıkla ilgili işleri tamamlar (KK-1, 18).

Fındık, zuluflu şekilde harmana getirilip tırmıklarla birlikte harmana serilir. Zuluflu şekilde harmanda kalan fındık, uzun süre yağmur yağarsa bu yağmurlardan etkilenir. Yağmurlardan etkilenen fındık, kararmaya başlayarak çürüyebilir. Fındığın taneleri kararabilir. Bundan dolayı harmanda kalan zulufların iyi şekilde harman edilmesi gerekir. Yağmurlara karşı harmandaki fındığı koruyacak önlemler alınmalıdır. Zuluflu fındık harmanda bir süre kurutulur. Zurufunun iyi şekilde

kuruması gereklidir. Yaş şekilde patosa vurulduğunda süre artar düşüncesi yöre insanında hâkimdir. Fındığın zuluflu hali, iyi şekilde kurutulduktan sonra patosa vurulur (KK-1, KK-53, KK-61).

Patos makinasının icadıyla birlikte fındığın kabuğundan ayrılması kolaylaşmıştır. Ancak patosun bölgeye gelip yaygınlaşması belli bir zaman dilimi içerisinde gerçekleşmiştir. 1970 ve 1980'li yıllar arasında Samsun (Terme), Ordu illerinden patosçular gelip fındığı patoslamaya başlamıştır. Bölgeye ilk gelen patosçuların makinalarında fındık, sepetlerle harmandan alınıp patosun ayrıştırma bölümüne dökülürdü. Bu şekilde patos vurmak için 5-6 kişi gerekiyordu. Terme ilçesi ve Ordu ilinden gelen patosçuların makinalarını gören yerli girişimciler, bu ticari faaliyeti gerçekleştirmek amacıyla patos alarak bölgede iş yapmaya başlamıştır. (KK-23, KK-49, KK-52, KK-62, KK-66).

1990'lı yıllardan itibaren patos sayısı giderek artış göstermiştir. 2000'li yıllarla birlikte hortumlu patoslar ortaya çıkmıştır. Bu sayede fındığı ayrıştırma işi daha da kolay hale gelmiştir. Patos hortumuyla birlikte fındık harmanından fındıklar patosa çekilir. Fındıkla ilgili söz varlığında "patos vurmak", "patoslamak" olarak bilinen fındığın patosa vurma işi günümüzde şöyle gerçekleştirilir:

Fındıklar bahçeden toplanıp harmana serilir. Bir süre kuruduktan sonra patosa vurulur. Fındığı patoslamak için patosçularla iletişim kurulur. Fındık zamanı patos vurma işinin yoğun olduğundan dolayı patos sahiplerine bir gün önceden haber verilir. Patosçular gittikleri mahallelerde fındığını patosa vurdurmak isteyen başka üreticilerle karşılaştıkları için patosçuların söz verdiği yere gitmesi zaman almaktadır. Bundan dolayı patosçulara önceden haber verilmesi gerekir. Patos gelmeden önce fındık, harmanında fındık kürek ve tırmıklarla bir araya toplanır. Fındık koyulacak çuvallar ve fındık serilecek tente- brandalar hazırlanır. Patosun gelmesiyle birlikte patos makinası harmana en yakın yere kurulur. Köylerde yolların dar olması gibi nedenlerden dolayı patos makinası tamamen harmanın yanına giremez. Bu durumda patosçularda yedek hortumlar bulunur. Yedek hortum takılarak patos hortumu harmana kadar uzatılır. Patostan tane fındık dökülecek yere çuval takılır. Boş fındıkların döküleceği yere de bir çuval takılır. Patos hortumunu bir kişi tutar. Diğer kişiler de patos hortumuna fındık sürerek hortumu tutan kişinin işini kolaylaştırır. Böylece patosa fındık verme işlemi gerçekleştirilir. Patos vurma işi bittiğinde patosçuya ücreti verilir (KK-1, KK-21, KK-28, KK-65).

3.8.2.8. Fındık Kurutma

Doğu Karadeniz, her mevsim yağış alan bir bölgedir. Bölgede fındığın toplanıp patosa vurulduğu zamanlar olan ağustos ayının ortaları ile eylül ayının başlarında yıllara göre değişen yoğun yağmur geçişleri yaşanır. Üreticiler, hava durumunu meteorolojiden ve geleneksel tahmin

yöntemlerinden hareketle takip ederek fındıklarının patoslanmasını havaların iyi olduğu bir tarihe denk getirmeye çalışılır (KK-21, KK-65).

Fındık, patoslandıktan hemen sonra harmana serilerek güneş ışığında kurutulur. Fındık harmanı olmayan kişilerin fındıklarını Karadeniz sahil yolunda, asfalt kenarında, okul önlerinde uygun yerlerde kuruttuğu görülmektedir. Fındığın kurutulması son derece önemlidir. Eğer fındık iyi kurutulamazsa randımanı düşmekte, bu durum fındık fiyatını olumsuz yönde etkilemektedir. Trabzon ve çevresinde yağışların fazla olması nedeniyle fındık kurutmada zorluklar yaşanmaktadır. Normalde daha kısa sürede kuruyacak fındık, hava şartları nedeniyle daha uzun sürede kurumaktadır. Fındık kurutulurken gün içinde fındığın çok defa karıştırılması gerekir. Karıştırma işlemi tırmıklarla veya ayakla yapılır (KK-1, KK-21, KK-23, KK-24, KK-49, KK-53).

3.8.2.9. Fındık Seçme İşlemi

Fındığın iyi bir şekilde seçilmesi satılması açısından son derece önemlidir. Fındık seçerken içindeki boş, delik, çürük, kırık fındıklar alınır. Patosun kırdığı iç fındık (ganzi) toplanır. Patosun ayıramadığı tekleme fındıklar seçilip kabuklarından çıkarılır. Fındık seçme işi geçmişte yoğunlukla imeceyle gerçekleştiriliyordu. Bugün seçme işini imeceyle yapmaya devam ettirenler bulunmaktadır. İmece yapmayanlarsa fındıklarını kendileri seçer. Fındık seçme zamanı güneşli havalara denk geldiğinde seçme işi yapılırken başa güneş geçmemesi amacıyla şapka ve şemsiyeler kullanılır. Fındık patoslandıktan sonra içinde yoğun tozlar bulunabilir. Yakın dönemlere kadar fındıktaki toz, fındık savurma makinesiyle savruluyordu. Artık bu makineler çok fazla kullanılmamaktadır. Fındık, temiz bir şekilde seçilip kurutularak çuvallanır (KK-21, KK-34, KK-47, KK-49).

3.8.2.10. Fındığın Muhafazası

Fındık, kurutulduktan sonra çuvallara koyulur. Fındık genellikle daha iyi kuru tuttuğu düşünülen keten, kendir çuvallara koyulur. Eğer hemen satış yapılmayacaksa fındıklar saklanır. Fındık fiyatının bekletilmesi halinde fiyatların daha çok yükseleceği düşüncesiyle fındıklar muhafaza edilir. Evlerin üzerindeki alanlara, çatılara, evin uygun yerlerine, seranderlere, ambarlara, depolara fındık çuvalları koyulur. Eğer açık bir alanda saklanıyorsa üzeri branda, tente gibi eşyalarla kapsamlı bir şekilde örtülür. İçine su geçmesi engellenir. Fındıklar satılacağı zaman buralardan alınarak satışa götürülür. Bazı kişiler de fındığını emanete vererek fındık fiyatı yükseldiğinde satışı gerçekleştirir (KK-21, KK-65).

3.8.2.11. Fındık Satımı

Fındık kurutulduktan sonra fındık üreticisi ekonomik nedenlerden dolayı fındığını satmaya başlar. Büyükşehirlerden gelip fındığını toplayan kişiler, çalıştıkları yerlere dönecekleri için bir an

önce fındığı pazara indirirler. Bölgede yaşayan fındık üreticisi de okulların başlaması, borçlarının bulunması, para ihtiyacından dolayı erkenden fındığı erkenden satmak zorunda kalırlar. Ekonomik kaygısı olmayan ya da bir süre idare edebilecek kadar parası olan kişiler, fındığın yükseleceğini düşünerek fındığı piyasaya indirmez (KK-21, KK-65).

Geçmişte fındıklar hayvanlar aracılığıyla taşınıyordu. Fındıklar katır, at, eşek gibi hayvanlara yüklenerek köylerden ilçelerdeki fındık alım yerlerine getirilmekteydi. Genellikle bu iş katırı olan katırcı kişilere parayla yaptırılmaktaydı. Örnek verilecek olursa Çarşıbaşı Kaleköy'de katırcı Musa Usta ve Sultan Usta, Vakfıkebir Mahmutlu'dan Mikdat Aynacı gibi katırcılara ücreti karşılığında fındık taşıtılırdı (KK-67). Araklı ilçesinin Pervane köyünden fındıkçı Selim Erçebi, 150 kilo fındığı atlara yükleyerek Pervane'den Araklı merkeze getirdiklerini belirtmektedir (KK-37). Araklı Aho (Ayvadere) köylü Hüseyin Soytürk, fındıkları atlara yükleyerek Aho'dan Araklı'ya getirdiklerini anlatmaktadır (KK-41).

Fındığı yükleyecek at, katır gibi hayvanları ve katırcılara verecek ücreti olmayan kişiler fındıkları sırtlarına yükleyerek ilçe merkezlerine taşıyordu. Çarşıbaşılı (KK-23), fındık çuvallarını sırtlarına alarak patika yollardan ilçe merkezine indirdiklerini belirtirmektedir (KK-23).

Sonradan 1970'li yılların ortalarına doğru köylerde yol yapımının yaygınlaşmasıyla birlikte fındık, kamyon gibi araçlarla taşınmaya başlanmıştır. Ancak köylerde yol yapımının o dönemler için yeni olması, evlerin önemli bir kısmının ana yolun üzerinde değil farklı noktalarda olmasından dolayı katırcılık işi doksanlı yılların sonuna kadar devam etmiştir. Katırcılar farklı noktalardan fındıkları alarak ana yola çıkarıp kamyonlara yüklerdi (KK-44).

Fındık, günümüzde Toprak Mahsuller Ofisi, Fiskobirlik ve tüccarlar tarafından alınmaktadır. Fındık satılırken fındığın randımanına bakılır. Fındığın randımanına göre o yıl belirlenen fiyatlar üzerinden fiyat değişir. Randıman alındıktan sonra belirlenen fiyat üzerinden ödeme yapılır.

3.8.2.12. Fire ve Randıman Uygulamaları

Fındık alımı yapılan yerlerde fındığın randımanına bakan kişiler bulunur. Fındıklar satılacak yere götürüldüğünde bir kişi randıman bakımını gerçekleştirir. Bütün fındık çuvallarının içerisinden fındık alınarak randımana bakılır. Randımanın iyi çıkması halinde fiyat artmaktadır. Randıman kötü çıktığında fiyat düşmektedir. Randımanın iyi olması için fındığın iyi bir şekilde kurutulması gerekir. Nem oranı düşük olmalıdır. Randımanına bakılan fındığın içinde boş, çürük, kırık kabuk, toz, toprak varsa randımanı düşürerek fındık fiyatını etkiler (KK-21, KK-23, KK-65).

Giresun kalite fındıklar en yüksek fiyatla alınan fındıklardır. Sonrasında levant kalite fındıklar gelmektedir. Sivri fındıklar piyasanın altındadır. Örnek verilecek olursa çuval içerisinde yoğunluğu

Giresun kalite fındık oluşturup içerisinde sivri fındıklar da bulunuyorsa fındık alınmaz ya da düşük fiyata alınır. Bu yüzden satıcılar sivri fındığı ayrı çuvallarla satar (KK-21, KK-65).

Büyükşehirden fındık toplamaya gelen kişilerin bir kısmı, fındığını erkenden toplayıp satmak ister. Fındığı topladıktan sonra fazla kurutamadan satmak zorunda kalırlar. Bu durumda yaş fındık satımı yapılırken satılan fındıktan o günün fındık piyasasına göre fire düşülür. Fındıkların tümü tartılarak yaş olmasından dolayı fındıktan bir miktar fire düşürülür. Fındığın fiyatı da biraz aşağı çekilir. Tüccarlar aldığı yaş fındığı kuruturak satar (KK-21, KK-65).

3.8.2.13. Fındık Kültürü Etrafında Oluşan Halk Hukuku

Doğu Karadeniz'in en önemli gelir kaynaklarını fındık ve çay tarımı oluşturmaktadır. Ekonomik durumu iyi olmayan kişiler, yaptıkları alışverişlerde fındık zamanını işaret ederek fındığı satınca parayı vereceklerini belirtirler. Kişiler ailesinin ihtiyacını karşılamak için yakın gördüklerinden borç alarak fındıkta ödeyeceğini söylerler. Dükkânlardan yapılan alışverişlerde de ödemenin fındık zamanı yapılacağı bilgisi verilir (KK-34, KK-52, KK-89, KK-92).

Borç veren kişiler, verdikleri borç için senet gibi belgeler tutmaz. Kişinin sözüne senet gibi bakılır (Üçüncü, 2019: 38). Fındık tarımının yapıldığı yörelerde fındık parası gerçekleştirilecek işler için kullanılır. Düğünler fındık zamanına bırakılır. Fındıktan elde edilen parayla çocuklar evlendirilir.

3.8.2.13.1. İmece Hukuku

Yakın dönemlere kadar tarım faaliyetleri yardımlaşma ile yürütülüyordu. Diğer tarım ürünlerinde olduğu gibi fındık ile ilgili yapılan işlerde de imece usulüne başvuruluyordu. İmeceye yörede "meci", "ırgatluk", "irgatluk", "bugün saa yarin baa" gibi isimler verilir. Fındıkla ilgili çoğu işte imece faaliyeti gerçekleştirilir (KK-21, KK-26, KK-61, KK-89, KK-92, KK-101).

Fındıkla ilgili işlerde birçok imece uygulamasına başvurulur:

Fındık ayıtlama- budama imecesi

Fındığın ayıtlanması ve budanması gibi işler geçmişte imeceyle gerçekleştiriliyordu. Ancak genelde böyle olduğu söylenemez. Günümüzde bazı ailelerde fındığın budanması işlemi yardımlaşmayla gerçekleştirilirken genellikle fındık ayıtlaması yapan kişilere yevmiye usulüyle yaptırılır. Fındık ayıtlama zamanında köylerde bu işi yapan kişilerle anlaşılıp bu kişilere para vererek fındık ayıtlatılır (KK-21, KK-65, KK-96).

Gübre vurma, ilaç vurma imeceleri

Geçmiş dönemlerde gübre vurma, ilaç vurma gibi işler yardımlaşmalarla yapılırdı. Günümüzde köylerde yaşayan bahçe sahipleri bu işleri kendileri gerçekleştirirken başka yerlerde yaşayıp köylerde bahçeleri bulunanlar yevmiyecilere bu işi yaptırmaktadır.

Fındığın altını temizleme ot biçme imeceleri

Fındık toplama zamanına gelmeden önce fındık altında bulunan otlar, imeceyle birlikte biçilirdi. Bu işlemlere ot biçme, çayır biçme, tırpan mecileri, orak mecisi gibi isimler verilirdi. Fındığın altından bulunan otlar, orak veya tırpanlarla biçilerek biçilen çayırlar fındıklıklarda yığın yapılır ya da yine imeceyle yük yapılıp evlere taşınırdı. Günümüzde çayır biçme imeceleri neredeyse ortadan kalkmak üzeredir. Bahçeler motorlu tırpanlarla birlikte bahçe sahipleri tarafından ve yevmiyecilere ücret karşılığında yaptırılmaktadır (KK-21, KK-65).

Fındığı toplama imecesi

Yakın geçmişe kadar fındık toplama işlemi imeceyle gerçekleştirilirdi. Bunun yanında imece yapmayan, kendi işini kendi halleden veya yevmiyeci tutan aileler de bulunuyordu. Günümüzde yine imeceyle fındık toplayan aileler bulunmaktadır. Yaz döneminde gurbetten gelen kişilerin hep birlikte imeceyle fındıklarını topladığı görülür. Ancak imece kültürü eskisi kadar yaygın değildir.

Harman imeceleri (harman kaldırıp toparlama, fındığı patoslama, fındığı serip- kurutma)

Fındığın harmana getirilmesi, harmandan kaldırılması, patosa vurulması, serip kurutulması gibi işlemlerde yardımlaşmalar da bulunulur. Patos çağrıldığında harmanda fındığın bir araya toplanması için komşulardan yardım istenir. Harman bir araya toplandıktan sonra fındığın patoslanmasında da yardımlaşma yapılır. Sepetli patosların olduğu dönemlerde fındık sepetlerle elden ele verilerek patosa verilirdi. Günümüzde fındığın patoslanmasında bir kişi hortumun başına geçer, diğer kişiler tırmık veya küreklerle fındığı hortuma sürerek hortumun başındaki kişiye yardımcı olur. Bir kişi de çuvalın başında yer alır. Çuvallar dolunca onları ayrı bir yere koyar. Çuvaldaki kişiye yardım eden bir kişi daha bulunur. Patosa yardım edecek birisi olmadığında patos işini yapan kişiler üreticiye yardımcı olmaktadır (KK-21, KK-65, KK-96).

Fındık ayıklama imecesi

Patos teknolojisinin olmadığı dönemlerde fındıklar elle ayıklanıyordu. Bu işlemler yardımlaşmalarla yapılıyordu. Kaynak kişi ayıklama imecelerini şu şekilde anlatır:

Eskiden patos yoktu. Patos olmadığı zamanlarda fındığı elimizle ayıklıyorduk. Babam Hacı Ahmet fındığı yevmiyeciye toplattıktan sonra fındığı kapıdaki çimene sererdi. Fındık harmanda iki üç- gün kururdu. Babam fındığı her gün tırmıkla karıştırırdı. İyi karıştırırdı ki fındık kurusun da zurufundan kolay çıksın. Bir müddet sonra fındığın kuruduğuna ikna olduğumuz zaman zuruflu fındıkları tırmıkla çekerdik. Harmanın bir tarafına doğru zuruflu fındıkları çekerdik. Geride yerde tane fındıklar kalırdı. O fındıkları toplayıp bir çuvala dökerdik. Tabii fındıkları zurufundan ayırdığımız için tanelerle karışık çalı, toz fındığın içeresinde oluyordu. Fındıktaki tozu almak için rüzgarda savururduk. Ardından tekrar kuruması amacıyla fındığı sererdik. İçinde tanelerini çıkaramadığımız fındık zuruflarını nemli bir havada, sabah çişesinde çubukla döverdik. Çubuklarla fındığı çıkarmaya çalışırdık. Sonra çıkan taneleri savurarak çuvala döker. Kuruması için uygun bir yere sererdik. Fındıkların hepsi zurufundan çıkmazdı. Geriye önemli oranda fındık kalırdı. O fındıkları tırmıklarla bir araya toplar yığın yapardık. Sonra fındıkları ayıklamak için babam yevmiyeci tutardı. Sabahtan yevmiyeciler gelir harmanının başına otururdu. Babam tohlinin haci ve hanımı, Aliağa'nın Zekiye, Fehime Nene, Horoz kari, Borzi Hanife gibi çok sayıda kişiyi fındık ayıklama yevmiyesine çağırırdı. Akşama kadar elde fındık ovalardılar. Babamın çok fındığı olduğu için fındık ayıklama işi günlerce sürerdi (KK-65).

3.8.2.13.2. Sınır Hukuku

Doğu Karadeniz'de fındık bahçelerinin bulunduğu yerlerde fındıklıklar sınırlarla ayrılır. Sınırı belirlemek için çeşitli uygulamalar gerçekleştirilir. Bu uygulamalar şöyledir: Fındık bahçesinin başladığı tepe noktasından bittiği yere kadar tam sınır noktasına bir hendek açılır. Ayrıca bu hendek-ırmak sayesinde fındıklıklara düşecek yağmur suları hendekten gidecektir. Bir diğer yöntem; sınır noktasına kazık, demir, taş gibi belirleyici işaretlerin koyulmasıdır. Fındık toplarken bahçeleri birbirinden ayıran hendek adı verilen yerlere fındıklar düşer. Fındıklıklar yan yana olduğu için bir kişinin fındık bahçesinde olan fındık dallarından hendeğe ve karşı tarafa fındık düşmektedir. Hendeklerdeki fındıkları toplamak için halk hukukuna başvurulur. Herkes hendeğin kendi tarafında kalan kısmını toplar. Hendeğin karşı tarafından olan kısmı sınır komşusuna bırakılır. Eğer hendeğin karşısındaki fındık toplanırsa bunun helal olmayacağına, toplayan kişinin başına olumsuz şeyler geleceğine inanılır (KK-21, KK-49, KK-65).

3.8.2.13.3. Miras Hukuku

Fındık bahçeleri, aile üyeleri arasından pay edilir. Fındık arazisi hesaplanarak eşit şekilde pay yapılır. Yerlerin kız ve erkek çocuk arasında paylaşımında aile içinde ayrı bir hukuk verilir. Kızlar erkeklerle ya eşit pay alır ya da paylaşılan toprağın bir kısmını alır. Aileler içinde kız çocuklarına yer karşılığında ücret verildiği de görülür. Bazı ailelerde de kızlar yer almayıp yerini kardeşlerine bağışlar (KK-61, KK-69, KK-70).

3.8.2.13.4. Dönüşümlü Fındık Toplama

Aileler arasında arazilerin miras yoluyla zaman içerisinde bölünmesinden dolayı kişi başına düşen araziler daralmıştır. Bundan dolayı çoğunlukla büyükşehirlerde yaşayan fındık sahiplerinin her yıl gelerek küçük arazilerindeki fındıkları toplamaları ekonomik açıdan onlara bir getiri

sağlamayacaktır. Bu durumdan hareketle arazi sahibi kardeşler aralarında anlaşıp her yıl büyük fındık bahçelerini aralarından birisi toplar. Böylece ekonomik açıdan daha kazançlı bir durum sağlanır (KK-65, KK-80, KK-82).

3.8.2.13.5. Yarıcılık

Gurbetlerde çalışan, işi olan, hastası olan, fındık zamanı fındığa gelemeyen ve daha pek çok nedenden dolayı fındığını toplayamayan kişiler, fındıklarını çevresinden tanıdığı veya anlaştığı birine toplatır. Fındığı toplayacak olan kişi, topladığı fındığa yaptığı tüm masrafları aldığı fındık parasından düşer. Yarıyacı, fındığın yevmiyeciye toplatılması, yemek verilmesi, ulaşım, fındığın harmana taşınması, patoslanması, kurutulması, seçilmesi, çuvallanması, pazara indirilip satılması gibi tüm masrafları fındığın parasından çıkarır. Geriye kalan fındık parasını fındığı veren kişiyle birlikte paylaşır. Buna yariyaculuk adı verilir. Paylaşım, yarı yarıya veya toplanan fındığın üçte biri şeklinde de yapılır (KK-53).

3.8.2.13.6. Emanete Fındık Verme

Fındık toplanıp iyice kurutulduktan sonra satmak için pazara indirilir. Ancak fındık toplandıktan sonraki süreci takip eden yakın tarihlerde fındık fiyatının yüksek olmaması ve sonraki aylarda daha yüksek olacağı düşüncesiyle üretici fındığını çuvallayıp evin bir yerinde ya da depoda saklar. Fındığı saklayacak yeri olmayan kişiler ve fındığını topladıktan sonra gidecek olan gurbetçiler fındıklarını tüccarlara emanet eder. Emanete verilen fındığı tüccar tartıp bir fatura keser. Faturanın bir nüshasını üreticiye verir, bir kısmı da kendisinde kalır. Bazı tüccarlar da fatura yerine deftere kaydeder. Üretici, fındık fiyatlarının artışını bekler. Üretici, fındığı satmak istediği tarihte gelip tüccar ile hesabı keser. O günün fındık fiyatından parasını alır. Fındığın, üreticiler tarafından emanete verilmesi, birtakım sorunlara yol açmaktadır. Fındık ziraatiyle uğraşan kişilere göre tüccara önemli oranda emanet fındık verilmesi fındık fiyatını aşağıya çekmektedir. Fındık fiyatlarında yıl içinde aşağı- yukarı düşüp çıkmalar olduğu için emanet verilen tüccarla üretici arasında hesap kesilirken sıkıntılar yaşanabilmektedir (KK-21, KK-23, KK-65, KK-75, KK-82, KK-96).

Emanete fındık vermede üreticisi açısından sorunlar ortaya çıkabilir. Tüccarların o yıl içerisinde alabileceği fındık kotasının dolması, fındık fiyatlarının düşmesine neden olur (Derelioğlu Kaan, 2019: 197). Emanete fındık vermeyen kişiler emanetçileri eleştirmektedir. Piyasının düşmesine neden oldukları düşüncesiyle kendilerine emanete fındık vermemeleri hususunda diğer üreticiler uyarılar yaparlar.

3.8.2.13.7. Yaş Fındık Satımında Halk Hukuku

Gurbetten bölgeye gelen fındık bahçesi sahipleri fındıklarını hızlı bir şekilde toplayıp işlerine gitmek isterler. Bundan dolayı fındıklarını erkenden satmak zorunda kalırlar. Fındıklarını kurutacak gerekli hava koşulunu ve zamanı bulamayan üreticiler fındıklarını yaş halde tüccara satarlar. Tüccarlar fındığı satın alırken kiloya göre kuruma payını fındığın kilosundan düşer. Buna fire düşmek adı verilir. Fındık fiyatından belli bir miktar düşülüp hesap oluşturulur (KK-65).

3.8.2.13.8. "Başaklama"- "Faşak"- "Ganzilis"- "Zayet"

Bahaeddin Ögel'in *Türklerde Ziraat Kültürü* adlı eserinde "Başaklama" adlı bir bölüm bulunur. Bahaeddin Ögel, başaklama kelimesinin Türk ziraat kültürünün çok eski bir geleneğini yansıttığını anlatır. Tarlada kalan başakları toplayan kişilere "başakçı" adı verildiğini belirtir (Ögel, 1978a: 30-32). Bugün Trabzon'un Vakfıkebir- Çarşıbaşı yörelerinde başak yerine faşak adı kullanılır. Faşak yapan kişilere faşakcı adı verilir. Trabzon'un diğer yörelerinde zayet, ganzilis, başak gibi isimler kullanılır (KK-1, KK-21, KK-80, KK-82).

Fındık toplandıktan sonra geride kalan fındığın aranmasına başaklama (KK-61), faşak (KK-53), ganzilis (KK-24), zayet (KK-68) gibi isimler verilir. Üreticiler, bahçelerinin fındıklarını toplayıp bahçeye birkaç defa indikten sonra bir daha inmezler. Bu durumda başakçılar bahçelere girmeye başlar. Başaklama sırasında da halk hukuku uygulamalarına başvurulur. Başkasının fındık bahçesinde fındık aramak için sahibinden izin alınması gerekir. İzin alınmadan başkasının yerine başak yapmaya girilirse tartışmalar meydana gelir. Genellikle başakçılar sorun çıkmaması nedeniyle kendi ailelerinin veya yakınlarının bahçesine başağa gider. Başağa giden kişilerin her biri yaptığı fındığı kendisi için saklar ve ayrı yere serip ayrı yerde kuruttuktan sonra kendisi satar. Aile büyükleri, çocuklarının yaptığı başak fındıklarına dokunmaz. Başak, her yaş grubundan insan tarafından yapılabildiği gibi genellikle okul çağlarındaki çocuklar tarafından yapılır. Liseye, üniversiteye giden öğrenciler başak yaparak okul dönemi için harçlık yaparlar. Fındık parasının genellikle erkekler tarafından aile işlerine, ev giderlerine harcanmasından dolayı kadınlar da başak yaparak kendi ihtiyaçlarını almak için bir ekonomi oluşturur. Bazen ayağa giyilecek bir ayakkabının, toruna alınacak bir oyuncağın parası başak fındığından çıkar. Başak fındıkları kilo oranının az olmasından dolayı patoslara vurulmayıp elde ovalanmaktadır. Başak fındığına farklı fındık çeşitleri de karışır. Fındıklar tüccara satıldığında başak fındığı olduğu biliniyorsa ücretten cüzi miktarda düşüm yapan tüccarlar bulunur. Bu yüzden üretici ürününü satarken başak fındığı olduğunu belirtmez (KK-61, KK-63, KK-65, KK-87, KK-92, KK-96). Kaynak kişi, başak yapılmasını şöyle anlatır:

> Fındık toplanıp bittikten sonra uşaklar faşağa gider. Sadece uşaklar değil, yaşli adamlar bile gider. Fındığın altları gezilerek fındıklar çuvala atılır. Kimisi de faşak yaparken fındığı soyar tane olarak çantasına atar. Faşak yapmanın bir adabı vardır. Öyle herkesin yerine faşağa gidilmez. Belki adam

toplamadı fındığını bilemezsin. İzin alman gerekir. Toplanan faşaklar harmana serilip kurutulur. Sonra tüccara götürüp satarsın. Faşak parasıyla bir ihtiyacını kapatırsın (KK-53).

3.8.2.13.9. Fındık İşleri ile İlgili Yevmiye Hukuku

Fındık altını temizleme, ayıtlama- budama, toplama, ilaç vurma, gübre atma işlerini üreticilerin bir kısmı kendisi yaparken önemli bir kısmı da söz konusu işleri yevmiye usulüyle yaptırır. Yevmiyeler o yılın ekonomik şartlarına göre belirlenir. Son yıllara bakıldığında fındık günlüğü yevmiyesinin giderek arttığı görülür. Bölgeye dışarıdan gelen yevmiyecilere daha az ücret verilirken bölgede yaşayan yevmiyecilere daha fazla verilmektedir. Fındığın dikiminden toplanmasına kadar olan süreçlerin çoğu genellikle yevmiye ile yaptırılır. Fındık yevmiyesi yapılan işler genel olarak şöyle sıralanabilir.

1. Fındık fidanı dikme yevmiyesi: Fındık fidanları dikmek için yapılan bir yevmiyedir. Yevmiyeci fiyatı yıllara göre değişir.
2. Fındık ayıtlama-budama yevmiyesi: Fındığın çürük, kırık, yaşlı dallarının kesilmesiyle ilgili yapılan işlemdir. Fındık ayıtlama yevmiyeciliği, diğer yevmiye türlerine göre daha yaygındır. Bunun nedeni fındık ayıtlama-budama süresinin ağustos sonundan başlayıp şubata kadar devam eden uzun bir dönemi kapsamasıdır. Fındığın olduğu yörelerde fındık ayıtlama-budama yevmiyesiyle çalışan kişiler bulunur. Fındık ayıtlamacı denilen kişiler geçiminin bir kısmını fındık ayıtlama işçiliğinden kazanır. Yıllarca fındık ayıtlama imecesine gidip bu işten emekli olan kişiler de yörede bulunmaktadır. Fındık ayıtlama işini günümüzde yapacak genç nüfus neredeyse yoktur. Günümüzde bu meslek, emekli olan kişiler tarafından yapılmaktadır.
3. Fındık altı temizleme- ot biçme yevmiyesi: Fındık altındaki otları, dikenleri biçmekle ilgili yapılan yevmiyedir. Eskiden tırpanlarla yapılan bu yevmiye türü, günümüzde ot biçme motorlarıyla yapılmaktadır. Yoruculuğunun fazla olmasından dolayı diğer yevmiyelere göre fiyatı daha pahalıdır.
4. Gübre- kireç vurma yevmiyesi: Fındığın verimini artırmak amacıyla yapılır. Gübre atılacak bahçenin büyüklüğüne göre yevmiye fiyatı değişir.
5. Fındık ilaçlama yevmiyesi: Fındığın daha fazla vermesi için fındığa dal ilacı vurulur. Fındık ilacının kimyevi özellliğe sahip olmasından dolayı ilacı vuran yevmiyeci dikkat eder. Sağlık açısından zor bir iş olduğu için yevmiyesi yüksek olan bir iştir.
6. Fındık toplama yevmiyesi: Fındığı daldan ve yerden yevmiyeciler tarafından toplanır. Bölgede yaşayan insanlardan oluşan yevmiyecilere “yerli yevmiyeci” adı verilir. Yerli yevmiyeciler başka bölgelerden gelen yevmiyecilere göre daha yüksek yevmiye alır. Ayrıca bahçelerdeki çuvalların taşıtılması işi de yevmiyecilere yaptırılmaktadır. Yevmiyeciler bu işleri yaptıklarında yevmiye fiyatının üzerine para almaktadır.

7. Patos: Her yıl fındık fiyatı belirlendikten sonra patosçular tarafından patos fiyatı belirlenir. Belirlenen fiyata patosçular uyar.

3.8.2.14. Fındıkla İlgili Halk Hekimliği

Fındık, besleyici bir ürün olması nedeniyle halk hekimliği uygulamalarında kendini gösteren bir tarım ürünüdür. Kilo alamayan kişilerin fındık yiyince kilo artışlarının artacağına inanılır. Kemal Peker, Çinliler tarafından fındığın taze şekilde kızartıldıktan sonra havanda döğülerek çaya katıldığını belirtir. Kemal Peker, Eski Yunanlılar tarafından fındıktan yağ çıkarıldığını ve bu yağla oluşturdukları lâpayı şeker ve sütle karıştırıp içtiklerinden ve bunun öksürüğe etkili olduğundan aktarır. İspanya'da fındıktan şurup yapıldığını anlatır (Peker, 1950: 15-16).

Âşık Mehmed'in 1598 yılında yayımlanan *Menâzirü'l- Avâlim* adlı çalışmasında fındığın sağlık açısından faydaları hakkında da bilgi verilir. Fındık meyvesinin kuvvet verici özelliğine dikkat çekilir. Fındık yağıyla birlikte göze sürme çekildiğinde gözü hem siyaha boyadığı hem de iyi görmeye neden olduğu anlatılır. Pişmiş ve ezilmiş olan fındık meyvesinin saçkıran hastalığı olan yerlere sürüldüğünde tüy bitirebileceği söylenir. Fındığın bal ile karıştırıldığında öksürü geçirdiği ve şekerle karıştırıldığı zaman zihin açıklığı verdiğine değinilir (Yüksel ve Yeşilot, 2016: 49).

Burhanıkati'de fındığın öksürüğe iyi geldiği belirtilir (Peker, 1947-1948: 7). "Fındık, ceviz, zencefili bal ile karıştırıp yediğinde boğaz ağrılarının tedavisinde etkili olur" (KK-21).

Dioscorides, fındık yağının kaliteli olduğunu belirtir. Fındıktan yapılan lapanın şeker ve sütle karıştırılmasıyla oluşturulan içeceğin öksürüğe karşı etkili olduğuna değinir. Çinlilerin tıp kaynaklarında da fındıkla ilgili bilgiler vardır. Fındığın yaşam kuvvetini artırdığı, bağırsakları genişlettiği aktarılır (Peker, 1947-1948: 28-29). Fındık kabuğuyla birlikte ateşte yakılıp ezilerek, merhem yapılırsa saçkıran yerlere sürüldüğünde saç çıkacağına dair bir görüş vardır (Peker, 1947-1948: 29-30)."Her gün bir avuç fındık yiyende Lokman Hekim dert aramış da bulamamış" (Peker, 1947-1948: 32) atasözü, fındığın sağlık açısından ne kadar değerli bir ürün olduğunu açıklar niteliktedir.

Fındığın kabuk kısmının kaynatılarak içilmesinin bazı hastalıkların tedavisinde etkili olduğu belirtilir. Fındığın yeni sürgün dalları kaynatılıp içildiğinde kolestrol gibi rahatsızlıklara iyi geldiği anlatılır (Damcı, 2019: 56). İsmet Zeki Eyüboğlu, fındığın kalp çarpıntılarına, böbrek rahatsızlıklarına karşı etkili bir ürün olduğunu aktarır. İnsanı güçlendiren bir yapıya sahiptir (Eyüboğlu, 1998a: 67). Öksürüğe karşı fındık döğülerek yenilir (Eyüboğlu, 1998a: 194). Fındık yağının saçlara iyi geldiği, saçları gürleştirdiği ve cildi yumuşattığı bilinmektedir (Yüksel ve Yeşilot, 2016: 41).

Fındığın yağı pek çok hastalığa iyi gelmektedir. Böbrek ağrılarının giderilmesinde, böbrekte görülen kum ve taşların düşürülmesinde etkili olur. Yüz ve göz gibi organlarda oluşabilecek felçlere iyi gelmektedir (Göreci, 2004: 55). Fındık meyvesi kavrularak kına ve pekmezle karıştırılıp yenildiğinde bağırsak iltihaplarının tedavisinde, fındığın içinin döğülerek yenilmesi öksürüğün kesilmesinde etkilidir (Duman, 2009: 154). Kilo almak isteyen kişiler fındık yer.

3.8.2.15. Fındık Bitkisinin Kullanım Alanları

Fındık bitkisi çok zengin bir kullanım alanına sahiptir. Fındık ağacının dalları budama yapıldıktan sonra yakacak olarak kullanılmak üzere değerlendirilir. Doğu Karadeniz'in genelinde fındık bahçelerinin yaygın olmasından dolayı fındık ağacı temel yakacak malzemelerinden biridir. Fındıklar budandıktan sonra dalları orakla sıyrılıp fındık odunları bir yere dizilir. Sonrasında teleferik yardımıyla ya da iple yük yapılarak kapıya getirilir. Fındık odunları, eşek adı verilen halk teknolojisi ürünü üzerinde kolayca kesilir. Fındık odunu yakacak ihtiyacının önemli bir kısmını kolayca karşılar. Sadece motorlu testerlerle değil bıçkı, hızar gibi aletlerle de küçük olduğu için kesilir. Fındık dallarının çalıları sonbahar ve kış aylarında toplanıp yakacak olarak kullanılır. Fındık çalılarından özellikle sobalarda ateşin tutuşturulmasında yararlanılır. Yine fındığın kuruyan yaprakları yakacak amacıyla değerlendirilir. Çuvallara koyularak sobanın ateşi tutuşturulurken tercih edilir. Fındıklıklarda temizlik yaparken yapraklar tırmıkla toplanıp ateş tutuşturulur. Bunun yanında fındık yaprakları, ahırdaki hayvanların altına, tavuk ve köpek kulübelerine hayvanları sıcak tutması amacıyla serilir (KK-21, KK-92, KK-96, KK-100).

Fındık kabuğunun yakacak olarak kullanılmaya başlaması eski bir tarihe uzanır. 20. yüzyılın ilk yıllarında Giresun'da Bekir Usta isimli ekonommik durumu iyi olmayan bir insan, havaların fırtınalı olduğu zamanlarda deniz kenarına düşen ağaç, kereste gibi odun parçacıklarını toplayarak yakacak olarak kullanır. Deniz kenarına yine odun toplamaya giden bu kişi, oraya kırılan fındık kabuklarının atıldığını görür. Bunun üzerine o kabukları alarak evine götürür. Fındık kabuğu yakmanın böylece yaygınlaştığı belirtilir. Belli bir süre sonra Trabzon'dan Yenicuma'lı bir soba ustası getirilerek bu ustanın yaptığı sobalarda fındık kabuğu yakılmaya başlanır. Ayrıca gümrük kayıtlarında görüldüğü üzere kömür sıkıntısı yaşayan vapurlarda kullanılmak üzere fındık kabuğu satıldığı belirtilir (Peker, 1947- 1948: 129-130).

Fındık kabukları yakacak olarak kullanılır. Fırınlarda, hamamlarda, evlerde yakılır. Çok kolay şekilde yanar. Sıcaklık derecesi yüksektir. Kemal Peker, 1950 yılında yayımladığı *Fındık Bilgisi* eserinde yılda evlerde 30 çuvaldan 150 çuvala kadar fındık kabuğu yakıldığını belirtir (Peker, 1950: 23). Kemal Peker, Birinci Dünya Savaşı yıllarında vapurların kömür sorunu çektiği zamanlarda Giresun'a gelen yabancı deniz araçlarının çok defa fındık kabuğu yüklediğinin gümrük kayıtlarında yer aldığını belirtir. Örnek olarak 1915 yılında Yunan bandıralı Andonya vapuruna Hacı Ali Efendi

tarafından 300 çuval fındık kabuğu yüklenerek satış gerçekleştirildiği belirtilir (Peker, 1947-1948: 130).

Fındığın zuruf kısmı patosa vurulduktan sonra kurutulup çuvallara koyulup saklanır. Kış aylarında sobalarda yakacak olarak değerlendirilir.

Fındık kabuğunun yakacak olarak kullanılması sözlü kültür ürünlerine de yansımıştır. Kemal Peker'in fındık kabuğunun yakılmasına dair derlediği maniler şu şekildedir:

Fındık kabuğu köz oldu
Arkamızdan söz oldu
Yâre fena dediler
Yüreğim göz göz oldu (Peker, 1955: 39)

Kız söndürme ocağım
Sensiz geçerse çağım
Fındık kabuğu gibi
Yanıp kül olacağım (Peker, 1955: 39).

Fındık bitkisi, patosa vurulduktan sonra geride kalan zulufları çuvallara doldurularak kışın yakacak olarak kullanılmaktadır. Bunun dışında fındık zurufları, fındık bahçelerinin içerisine serilir. Meyve ağaçlarının altına fayda sağlaması amacıyla dökülür. Fındık zurufları, mandalina ve portakal gibi ağaçların altına dökülerek gübre vazifesi görmesi düşünülür. Ancak bazı çiftçiler bu uygulamanın portakal ve mandalina ağaçlarına zarar verdiğini, bu ağaçların meyvesini bozduğunu belirtir. Fındık zurufları çürüyüp toprak olacağı düşüncesiyle tarım alanlarına dökülür (KK-1, KK-44, KK-65).

Fındık bitkisinin çubukları kolay bir şekilde eğilebilmesinden ötürü fındık çubuğundan herek, kalbur kasnağı, çit, sepet gibi ürünler elde edilir (Antreasyan, 2015: 104). Fındık çubuklarından ve odunundan sepet çeşitleri, seleler, baston, çit oluşturulur (Duman, 2009: 52). Fındık ağacının uzun, pürüzsüz çubuklarından fasulye sırığı yapılır. Fasulye sırığı yapmak için fındık ayıtlama yapılırken uzun-pürüzsüz çubuklar bir kenara ayrılır. Fındık odunu ayrı, fasulye çubukları ayrı dizilir (KK-21).

Fındığın yağından sabun üretilir (Duman, 2009: 50; Peker, 1947- 1948: 217). 1915 yılı savaş şartlarında yaşanan gıda kaynaklarının azaldığı yıllarda Osmanlı genelinde zeytinyağı ve sabun darlığı da yaşanmıştır. Bu durumda bölgede fındıktan çıkan yağdan yapılan sabun üretimine yönelirler. Trabzon Valisi Cemal Azmi Bey, fındık yağından üretilen sabunun zeytinyağından üretilen sabundan farklı olmadığını belirterek sabun üretimine vurgu yapmıştır. Fındık yağından üretilen sabunun maliyeti daha ucuzdur (Beyoğlu, 2000: 480).

Fındık bitkisinin kabukları bir dönem aydınlatma aracı olarak kullanılmıştır. Mustafa Reşit Tarakçıoğlu, muhacirlik döneminde gaz yağı temin edilmediği için halkın fındığın kabuklarını çubuklara takarak aydınlatma aracı olarak kullandığını belirtirmektedir (Öksüz ve Usta, 2008: 135).

Fındık bitkisinin en önemli kullanım alanı gıda maddesi olarak kullanılmasıdır. Fındık ürününden beslenme kültüründe çok sayıda farklı ürünler elde edilir. Fındık yörede kırılıp içi çıkarılarak yenilir. İçi çıkarılan fındıklar fırınlarda, sobalarda kavrularak soğuk kış gecelerinde üzüm kurusuyla karıştırılarak tüketilir. Çikolata üretiminde kullanılan temel gıdalardan biridir. Kemal Peker'in çalışmasında fındığın çok sayıda tatlı çeşidi içerisinde kullanıldığı görülmektedir (Peker, 1952).

3.8.2.16. Fındık Bitkisiyle İlgili Geleneksel Çocuk Oyunları

Fındık bahçeleri, büyükler için fındık toplanan bir yer görevi görürken çocuklar için de bir oyun alanıdır. Çocuklar fındık bahçelerinde oyunlar oynar. Bu oyunların bir kısmını da fındıkla ilgili oyunlar oluşturur. Çocuklar fındık bahçesinde bulunan fındık, fındık dalı, fındık çalısı, fındık yaprağı ve fındık bahçesinde olan diğer eşyalarla birlikte oyun oynarlar. Bunun dışında fındık bahçesine çocuklar oyuncaklarını getirip oynayabilir. Fındık bahçeleri her ne kadar engebeli olsa da düz olan yerler de bulunmaktadır. Düz olan yerlerde futbol, voleybol gibi oyunlar çocuklar ve gençler tarafından oynanır. Fındık dallarıyla ve çalılarıyla çocuklar tabancacılık oynayarak eğlenir. Fındık yapraklarıyla oyuncaklar yaparak çocuklar oynar. Fındıklık yakınlarında bulunan derelere inip yüzerler, derede balık tutarlar ve derede buldukları taşlarla oyun oluştururlar (KK-65, KK-92, KK-96).

Fındık harmanları da çocuklar için oyun alanlarıdır. Çocuklar harmana dökülen zuluflu fındıklarla oynar. Büyükler fındıklarla oynayıp fındıkların zarar görmesini istemediklerinden dolayı çocukları uyarır. Fındık taneleriyle de çocuklar oyun oynar.

Tevfik Vural Ciravoğlu, halk arasında oynanan fındık oyunlarını şöyle sıralar: "Miras oyunu, parayı vur al, kalpak oyunu, tek mi Çift mi?, karga mı kuzgun mu ?, kiremit oyunu, foduk oyunu, fırfılak oyunu, Karadeniz karardı oyunu" (Ciravoğlu, 2009: 17).

Mustafa Duman, fındıkla ilgili oynanan geleneksel çocuk oyunlarını şöyle sıralar: "Miras oyunu, parayı vur al oyunu, kaypak oyunu, tek mi çift mi oyunu, karga mı kuzgun mu oyunu, kiremit oyunu, fotik oyunu, fırfılak oyunu, Karadeniz karardı oyunu, fındık çevirme oyunu, fındık- baş oyunu, müselles- üçgen oyunu" (Duman, 2009: 143).

Fındık kendisini çocuk oyunlarında da gösterir. Fındıkla ilgili oyunlar Gülşen Derelioğlu Kaan'ın doktora tezinde ayrıntılarıyla anlatılır. Fındıkla ilgili oyunların isimleri şöyledir:

Gurim oyunu, kukunoni oyunu, cimdak oyunu, fındık- baş oyunu, miras oyunu, tek mi çift mi oyunu, mekkele- tekkele/ tek mi çift mi oyunu, karga mı kuzgun mu oyunu, yüzüğü bul fındığı al, yuvarlamaca/ yuvarlamaç oyunu, fındık oyunu, dozillik (dozirik)/ fırıldak/ gandiliz oyunu, fındık atma oyunu, fotik/ foduk oyunu, fırfılak (fındık çevirme) oyunu, Karadeniz karardı oyunu, hane oyunu, müselles (üçgen oyunu), yaprak bebek oyunu, fındık yaprakları oyunu, tombala, parayı vur al oyunu, kaypak oyunu, kiremit oyunu (Derelioğlu Kaan, 2019: 214-225).

Fındıkla ilgili çok sayıda oyun oynanmaktadır. Fındıkla ilgili oyunlardan bazıları şöyledir:

3.8.2.16.1. Dozillik

"Dozillik", "dozirik" adlarıyla oynanan fındıkla ilgili bir oyundur. Oyun için ilk olarak yaş bir fındık alınıp ortadan delinir. Ya da içi boş olduğu anlaşılan bir fındık alınır. Delinen noktaya bir çöp geçirilir. Düz bir yüzeyde çöpten tutularak çevrilir. Fındık çöpün üzerinde hızlı bir şekilde döner (Göreci, 2004: 100). Fındık bitkisinin yetiştiği yörelerde oynanır. Oyun bireysel şekilde oynananılabileceği gibi karşılıklı şekilde de oynanır. Fazla sayıda oyuncuyla oynandığında en hızlı şekilde fındığı döndürmeyi başaran oyuncu oyunun galibi sayılır (KK-1, KK-21, KK-52).

3.8.2.16.2. Tek mi Çift mi?

Fındık taneleriyle oynanan bir oyundur. En az iki oyuncu tarafından oynanır. Oyunculardan biri avucunun içerisine tek veya çift fındık tanesi alıp avucunu kapatır. Avucunu uzatıp tek mi çift mi ? diye sorar. Diğer oyuncunun elindeki fındığın tek veya çift olduğunu bilirse oyunu kazanmış olur. Oyun için bazen ikiz fındıklar kullanılır. Oyunu daha da zorlaştırmak için fındığı avucunun içinde saklayan oyuncu tek mi çift mi ikiz mi? diye sorar. Doğru tahmin yapan oyuncu oyunu kazanır. Oyun oyuncular sıkılana kadar devam ettirilir (KK-21, KK-58).

3.8.2.16.3. İkiz Fındık Bulma Oyunu

Yapışık olan fındıklara ikiz fındık adı verilir. Oyun, fındık bahçesinde ve fındık harmanında olmak üzere iki ayrı yerde oynanır. Fındık toplayan kişiler kendi aralarında iddiaya girer. İlk ikiz fındığı bulan kişi oyunu kazanır. Fındık zuluflu halde toplanırken ilk ikiz fındığı bulan oyuncu oyunun galibi sayılır. Oyun fındık patosa vurulduktan sonra da oynanır. Fındık seçen kişiler, fındık seçme işini hızlandırmak amacıyla ilk ikiz fındığı bulan veya oyun sonunda en fazla ikiz fındığı bulan oyunun galibi olur. Ayrıca ikiz fındık bulmanın şans getireceğine dair inanış oyunun oynanması için bir teşvik oluşturmaktadır (KK-18, KK-21, KK-49).

3.8.2.16.4. Fındık Çubuklarıyla Savaş

Fındık bahçesinde fındık ocağının dibinden oyuncular fındık çubuklarını koparır. Çubukların küçük ve taze olmalarına dikkat edilir. Çocuklar fındık çubuklarını ellerine alıp karşılıklı olarak

savaşırlar. Çubuğu kırılan oyuncu oyundan elenir. Oyunun sonunda çubuğu kırılmayan oyuncu oyunun galibi olur (KK-1, KK-18, KK-49).

3.8.2.16.5. Foduk Oyunu

Foduk oyunu, fındık bahçelerinde oynanan oyunlardan biridir. Oyun için ilk olarak yerin içine bir çukur açılır. Ardından oyuncular belirlenen bir uzaklığa geçerek belirlenen sayıda, kuyuya fındık atarlar. Oyuncular içerisinde almış olduğu fındıkları çukur içerisine atmayı başaran kişi oyunun galibi olur. Oyunculardan en az bir tane fındığı çukura düşürmeyi başaramayan oyuncu mağlup olmuş sayılır (Göreci, 2004: 101).

3.8.2.16.6. Yuvarlamaca Oyunu

Fındık bahçelerinde oynanan oyunlardan biridir. Oyuncu sayısı olarak en az iki kişi tarafından oynanır. Kabalık bir oyuncu grubuyla da oynanabilir. Oyun için belli bir alan belirlenir. Belirlenen alanın biraz meyilli olmasına dikkat edilir. Oyuncular sırayla fındığını yuvarlar. İkinci yuvarlayan kişi, birinci kişinin yuvarladığı fındığa vurmayı başarırsa oyunu kazanmış olur (Göreci, 2004: 100).

3.8.2.16.7. Çürük- Boş Fındık Bulma Oyunu

Bu oyunun fındık patosa vurulduktan sonra harmandaki fındığın hızlıca seçilmesi üzerine kurgulanmış bir oyun olduğu düşünülebilir. Fındık seçen kişiler yanlarına birer tane kova alır. Buldukları çürük, boş, delik fındıkları kendi kovalarına atarlar. Oyunun sonunda kovası en fazla dolan oyuncu oyunun galibi sayılır (KK-19, KK-21, KK-49, KK-52).

3.8.2.16.8. Fındık Kırarken Boş Bulma Oyunu

Fındıklar elle kırılıp iç kısmı alınırken fındık kırma işini hızlandırma ve eğlenceli hale getirmek için oluşturulmuş bir oyundur. Oyuncular, taş veya kıracak makineleriyle ellerine gelen fındıkları kırarlar. Kırma işi başlayınca oyuncular bulduğu boş fındıkları saymaya başlar. Oyunun sonunda en fazla boş fındık bulan oyunu kazanır (KK-49, KK-96).

3.8.2.16.9. Bardağa Fındık Atma Oyunu

Bardağa fındık atma oyunu kış gecelerinde oynanan bardak oyunun bir versiyonudur. Oyun masa, sehpa, sofra gibi eşyaların üzerinde oynanır. Sofranın ortasına bardak veya bir fincan koyulur. Oyuncular sofranın kenarına oturur. Fındıklar sofranın ucuna getirilir. Oyuncular baş parmaklarıyla vuruş yaparak fındıkları bardağa düşürmeye çalışır. Fındığı bardağa düşürmeyi başaran oyuncu oyunu kazanmış olur (KK-21, KK-34).

3.8.2.16.10. Karga mı Kuzgun mu Oyunu

Oyunda oyuncu sayısı en az iki kişi olmalıdır. Fındıkla ilgili oyunlardan "Tek mi, çift mi ?" oyunun bir benzeridir. Oyun için oyunculardan biri gizli bir şekilde eline fındık alıp "Karga mı kuzgun mu?" diye sorar. Cevap olarak "karga" veya "kuzgun" cevabını alır. Oyuncunun aldığı cevapla elindeki fındıktan başlanıp fındıklar sayılır. "Karga-kuzgun-karga" şeklinde sıralanmakta olan fındıklardan sonuncu olanı verilen cevapla aynıysa oyun kazanılmış olur. Oyunun galibi aynı zamanda fındıkların da sahibi olur (Göreci, 2004: 100).

3.8.2.16.11. Delik Kiremit

Doğu Karadeniz geleneksel mimarisinde eski evlerin üzeri kiremitle örtülüyordu. Kiremitler yıllar içerisinde değiştiriliyor ve kırılanların yerine yenileri koyuluyordu. Kırık kiremitler evin dışarısına atılıyordu. Fındık zamanlarında çocuklar kırık kiremitleri alarak oyun oynuyordu. Kiremitlerin ortasına bir delik açılıyordu. Ardından oyuncular elle kiremitin içinde fındık yuvarlıyordu. Kim kiremit içerisindeki delikten fındığı düşürürse oyunu kazanıyordu (KK-21).

3.8.2.16.12. Kiremit ve Fındık

Oyun iki kişiyle birlikte oynanır. Oyun için bir kiremit bulunup duvara ya da bir köşeye yaslanır. İki oyuncu sıraya geçerek kiremidin üzerinde fındıklarını yuvarlar. Kiremitten yuvarlanan fındık önceki yuvarlanan fındığa vurduysa oyuncu vurduğu fındığı kazanır. Oyun bu şekilde devam eder (Akbaş, 2023: 149).

3.8.2.16.13. Fındık Almaca

Fındık almaca oyunu oynamak için oyuncular ellerinde birer avuç fındık getirir. Bir duvar kenarı bulunur. Oyuncular sırayla duvardan fındığı yere bırakır. Atılan fındık alttaki fındıklardan birinin üstüne düşerse fındığı atan kişi yerdeki fındığı kazanır. Oyun bu şekilde devam eder (KK-18, KK-21, KK-34).

3.8.2.16.14. Fındık Vın Oyunu

Bu oyunda ilk olarak bir fındık tanesi karşılıklı olarak iki taraftan delinir. Deliklerin içerisinden bir ip geçirilir. Sonra oyuncu iki elinin parmaklarıyla birlikte ipi tutarak gerer. Ardından ipliğin ortasındaki fındık hızlı bir şekilde dönerek "vın" diye ses çıkarır (Duman, 2009: 146). Fındık tarımının yoğun olarak yapıldığı Trabzon yöresinde yaygın olarak oynanan bir oyundur

3.8.2.16.15. Fındık Yaprağı Oyunu

Fındık yaprağıyla oynanan bir oyundur. Oyun için ilk olarak bir fındık yaprağı alınır. Sonra oyuncu bir eliyle baş ve işaret parmaklarını birleştirip üstüne yaprağı koyarak diğer eliyle yaprağa sert şekilde vurur. Yaprağı patlatmayı başaran oyuncu oyunun galibi sayılır (Derelioğlu Kaan, 2019: 223). Oyun çok sayıda oyuncu tarafından oynanılabileceği gibi bireysel şekilde de oynanabilir. Oyuncular yaprağı patlattığında ses çıkmaktadır. Oyun için kullanılan yaprağın taze fındık yaprağı olması gereklidir.

3.8.2.16.16. Fındık- Baş Oyunu

Oyun isminin adlandırılmasında en başta bulunan fındığın "baş" sayılmasından dolayı böyle bir isimlendirmeye gidilmiştir. Oyunda oyuncu sayısı en az iki kişiden oluşur. Oyuncular ilk olarak oyunun başında kendi aralarında kararlaştırdıkları sayıda (2-3-4-5-6-7-8) olmak üzere bir çizginin üzerine yan yana olacak şekilde fındıkları dizerler. Oyuncular ellerine aldıkları fındıklarla sırayla misket oyununda olduğu gibi atış yaparak dizili fındıkları vurmaya uğraşırlar. Oyunu kazanmanın kuralı en başta bulunan fındığı vurmaktır. Atış yaparak en baştaki fındığı vurup uzaklaştıran oyuncu oyunun galibi sayılmaktadır (Duman, 2009: 147).

Bu oyunun benzer bir versiyonunda oyun alanına bir miktar fındık dizilir. Çocuklar karşıya geçerek fındıklara atış yapar. En fazla fındık vuran oyuncu oyunun galibi sayılır (KK-21, KK-52).

3.8.2.16.17. Faşak/ Ganzilis Oyunu

Faşak, fındık toplama işi gerçekleştirildikten sonra geride kalan fındıkların aranması sırasında çocuklar tarafından oynanan bir oyundur. Büyükler çocuklarını da bahçeye götürerek başak aratır. Çocukların iyi bir şekilde başak yapması için onları tetikleyecek bir unsuru ele alarak en fazla başak yapana hediye verileceği ve oyunu kazanacağı belirtilir. Çocuklar yarış halinde fındık ocaklarının dibinde fındık ararlar. Herkes bulduğu fındığı çuvalına atar. Oyunda herkes önündeki fındığı almak zorundadır. Başkasınının önündeki fındık alındığında tartışmalar yaşanır. Oyun sonunda en fazla fındık bulan oyuncu oyunu kazanmış olur (KK-49). Bu oyun Giresun yöresinde "soğlama yarışması" adıyla oynanmaktadır (Damcı, 2019:54).

3.8.3. Fındık Çeşitleri

3.8.3.1. Beyaz Fındık

Fındık bahçelerinde görülen yabani bir fındık cinsidir. Dış kabuğu beyaz olmasından dolayı beyaz fındık olarak adlandırılır. Fındık toplanırken toplanan fındığın içine katılmaz. Eğer yanlışlıkla

fındıkların arasına karıştıysa seçilirken alınır. Bu fındık oldukça ince bir yapıya sahiptir. Kabuğu oldukça serttir. İnsanlar tarafından yenilir. Ayrıca sincap, fare gibi hayvanlar tarafından tüketilir (KK-21, KK-34, KK-52).

3.8.3.2. Badem Fındığı

Badem fındığının yassı ve yuvarlak olmak üzere iki türü bulunur (Arıkan, 1963: 16). Sivri fındığa göre daha uzun bir türdür. Daha yassı ve iri özelliğe sahiptir (Peker, 1950: 26). Badem fındığının meyvelerinin iri ve uzun olduğu, ayrıca bademe benzemesinden dolayı böyle bir adlandırmanın yapıldığı belirtilir (Özkurt, 1950: 10). Suphi Arif Özkurt, 1950 yılında yayımladığı kitabında badem fındıklarının taze haldeyken satışının yapıldığını anlatır. Birinci Dünya Savaşı'ndan önce Rusya'ya ciddi oranda ihraç edilmesinden dolayı ziraatine dikkat edildiğini, zaman içerisinde Rusya'ya satılamadığı için badem fındığı ziraatinin azaldığını aktarır (Özkurt, 1950: 10). Antreasyan, badem fındığının sivri fındığa benzese de ondan daha iri ve kabuğun ince, renginin koyu olduğunu ifade eder (Antreasyan, 2015: 20). Badem fındıkları kolay bir şekilde iç haline dönüştürülemediğinden kabuklu olarak ihracı tercih edilir (Birinci Ulusal Fındık Kongresi, 1935: 16). Zaman içerisinde badem fındığı yörede oldukça azalma göstermiştir. Kaynak kişi bu fındığı şöyle ifade eder: "Badem fındığına biz baden fındığı deriz. Çok serttir. Meyvesi tatlıdır. Dişle kırılmaz. Taşlann kırarsın onu. Eskiden badem fındığı buralarda vardı. Satılmadığı için kaldırdık onu" (KK-21).

3.8.3.3. Cavcava Fındığı

Trabzon yöresinde yetişen fındık çeşitlerinden biridir. Cavcava fındığı "kocakarı fındığı" ismiyle de bilinen bir çeşittir. Bu türün yağ oranı az, protein oranı fazladır (Duman, 2009: 25).

3.8.3.4. Ceviz Fındığı

Ceviz fındığı, diğer fındık türlerine göre meyvelerinin büyük olmasından dolayı bu adla bilinir. Kabuklarının kalın olmasından dolayı iç çıkarılmasını uygun değildir (Özkurt, 1950: 12-13). "Normal fındıklara göre çok daha iridir. Diğer fındıklar gibi lezzeti yoktur. İçi beyazdır" (KK-21). Tatsız, şekil olarak büyük bir fındık türüdür. Fındık bahçelerinde çok az sayıda bulunur.

3.8.3.5. Çakıldak Fındık

Çakıldak fındık, türü yuvarlak fındık çeşitlerinden biridir. Meyvelerinin uç ve alt kısımları yuvarlaktır. İnce kabukludur. Diğer fındık türlerine göre fazla ürün veren bir fındıktır (Özkurt, 1950: 12).

3.8.3.6. Foşa Fındığı

Yücel Dursun, foşa fındığının tarihi kökenleriyle ilgili tespitlerde bulunmaktadır. 1486 yılındaki tapu- tahrir kayıtlarında Hara- köyündeki Foşa'nın aynı dönemde Hara'ya bağlı olduğunu belirtmektedir. 1558 yılına ait kayıtlarda da Foşa'da fındıklık olarak belirtilen bahçeler olduğunu aktarmaktadır. Belirtilen tarihlerde bölgede üretilen fındıkların foşa fındığı olabileceğini ileri sürmektedir. Bundan dolayı Foşa ve Foşa fındığı arasındaki ilişkinin araştırılması gerektiğini vurgulamaktadır (Dursun, 2019: 58).

Trabzon ilinde yetişen fındık türlerinden biridir. Foşa fındığı iri, rengi parlak olan, gösterişli bir türdür (Peker, 1947- 1948: 81). Kemal Peker, Foşa türünün Trabzon'a mahsus olduğuna dikkat çeker (Peker, 1950: 27).

Arsin Foşa köylü kaynak kişi bu fındığı şöyle ifade eder: "Bizim köyün eski ismi Foşa'dır. Yeni adı Fındıklı. Foşa fındığı bizim bölgede çok yetişir" (KK-24). Arsinli kaynak kişi foşa fındığını şöyle tarif eder: "Foşa fındığı biraz basık yuvarlak kalın kabuklu içi dayanıklı kolay yağlanır. Genelde içerisi randımanlı olanları yemeye ayırırlar" (KK-20).

1935 yılında yapılan *Birinci Ulusal Fındık Kongresi*'nde Trabzon vilâyetine yetişen Foşa fındığının ileride daha çok satılacak bir kalitede olduğu belirtilir. Foşa fındığına bazen İtalyan fındıklarından daha fazla fiyat verildiği anlatılır. Bu kalitenin kabuklu olarak daha yüksek fiyat bulabileceği ve iç fındık olarak değerlendirildiğinde de kolay alıcı bulabileceğinden bahsedilir. Kongrenin yapıldığı yıllar için Amerika fındık piyasasının foşa fındığının iç haline büyük ilgi gösterdiği ifade edilir (Birinci Ulusal Fındık Kongresi, 1935: 49). Görünümü itibariyle tombul fındıktan daha gösterişli olan fındık kabuklu şekilde ihraç edilmektedir. Bunlar dış piyasada yer tutmaktadır (Birinci Ulusal Fındık Kongresi, 1935: 16).

3.8.3.7. Gelincik Fındığı

Her Yönüyle Araklı kitabında kirpiklerinin duvak şeklinde olduğu, zulufu olan, güzel bir görüntüye sahip fındık türü olduğu belirtilir (Durmuş vd., 1996: 178).

3.8.3.8. Ham Fındık

Kemal Peker, ham fındığın kabuğunun sert, çoğunun içi boş olan, yabani ve verimsiz bir cins olduğunu belirtir (Peker, 1947-1948: 81). Günümüzde fındık bahçelerinde çok az görünen bir türdür.

3.8.3.9. İkiz Fındık/ Yapışık Fındık

Fındık toplarken fındık kumuşlarının içerisinde rastlanılan ikili fındıklardır. Bu fındıklar, uğur getirdiği düşüncesiyle fındık toplayıcıları tarafından saklanır. Çarşıbaşı- Vakfıkebir hattında bu fındığa "yapışık fındık" adı verilir (KK-21, KK-49, KK-58). İkiz fındıklar, nazardan korumak amacıyla çocukların elbiselerinin omuzlarına dikilmektedir (Duman, 2011: 460).

3.8.3.10. İri Kara Fındık

Kemal Peker, bu fındık türünün kabuğunun oldukça kalın, renginin esmer ve tanesinin iri olduğunu belirtir. Hastalıklara çabuk yakalanmasından ötürü ömrünün uzun olmadığından bahseder. Erken yetiştiğini ve verimli olmadığına değinir (Peker, 1950: 26).

3.8.3.11. İnce Kara Fındık

Kemal Peker, kara fındığın bir benzeri olduğunu belirtmektedir (Peker, 1950: 26). Oldukça az üretimi olan bir cinstir.

3.8.3.12. Kalafat Yabanisi

Kemal Peker, Trabzon'da bulunan yabani bir fındık cinsi olduğunu anlatır (Peker, 1947-1948: 81).

3.8.13.13. Kan Fındığı

Kemal Peker, bu cinsin iç zarının kırmızı ve randımanın fazla olduğuna dikkat çeker (Peker, 1947-1948: 81). Fındık bahçelerinde az görülen bir türdür.

3.8.3.14. Kargalak Fındığı

Trabzon'da yetişen fındık türlerinden biridir. İri bir fındıktır. Kabuğunun kalın olmasından dolayı randımanı azdır (Arıkan, 1963: 14). Kaynak kişiler bu fındığı şöyle ifade eder: "Gaşgalak kalın olur ondan habole şey yapardık. İçine ip geçirirdik oyun oynardık" (KK-20). "Gaşkalak fındığı kocaman kocaman olur. Çok yiri olur. Lezzetli değildir" (KK-24).

3.8.3.15. Kuş Fındığı

"Kuş fındığı zurufundan çok erken ayrılır. Kabuğu çok incedir" (KK-21). Trabzon yöresinde "alakarga", "karga", "sincap" gibi hayvanlar tarafından kolayca tüketilir. Fikri Arıkan, kuşlar

tarafından kolay şekilde kırılabildiğinden dolayı bu ismi aldığını belirtir (Arıkan, 1963: 17). Kemal Peker, kuş fındığının içinin dolgun olduğunu ve bundan dolayı kabuğunu çatlattığını belirtir. Kabuk kısmının çok ince şekilde olduğunu, her yıl meyve vermediğini, ağaç kısmının gevrek olup hastalıklara dayanmadığını söyler (Peker, 1950: 27). Eski dikim fındık bahçeleri içerisinde kuş fındıklarına rastlanılır. Fındıklar dikilirken içine kuş fındığı fidanı karışmasından dolayı bahçelerde çok az görülmektedir. Kuş fındıkları toplanıp ana fındığın içerisine katılmaz (KK-21, KK-52).

3.8.3.16. Mincane Fındığı

Mustafa Duman, mincane türünün Trabzon, Giresun, Adapazarı çevresinde yetiştirilen fındık çeşitlerinden biri olduğunu ve mincane fındığına "sarıyağlı", "sırayağlı" gibi adlar da verildiğini belirtir (Duman, 2009: 25). Kemal Peker, mincane fındığının Trabzon'un tombul yerli fındığı olduğunu belirtir (Peker, 1947- 1948: 81).

3.8.3.17. Orman Yabanisi

Her Yönüyle Araklı kitabında, orman yabanisinin ormanlık alanlarda kendi halinde yetişen, kabuğu çok sert olan, dişle kırılamayan bir tür olduğu belirtilir. Bu fındığın toplanmadığına dikkat çekilir (Durmuş vd., 1996: 178).

3.8.3.18. Palas/Palaz Fındığı

Trabzon yöresinde "palas", "palaz" adlarıyla bilinen bir cinstir. Palaz fındığının meyvesi yuvarlaktır. Ancak iki tarafından biraz basık şekle sahiptir (Arıkan, 1963: 12). Suphi Arif Özkurt, palaz fındığının sarı- kara olmak üzere iki türü olduğunu belirtir. Killi ve kumlu topraklarda yetiştiğini, güney taraflardan hoşlandığını anlatır. Palaz fındığının içinin dolu ve iç çıkarmaya elverişli olduğunu söyler (Özkurt, 1950: 11). Sarı palaz fındığının meyvesi diğer palas fındığına göre daha ufaktır. Diğer türlere göre daha erken olgunlaşıp meyveleri dökülür (Antreasyan, 2015: 21). Kemal Peker, palas fındığına fındık haşeresinin zarar verdiğini, verimli bir tür olmadığını ve hafif topraklarda yetiştiğini belirtir (Peker, 1950: 26). Antreasyan, palaz fındığının yağlı fındığa göre daha iri ve yassı, kabuğunun kalınca, renginin koyu kırmızı ve yapraklarının çok, meyvesinin genelde tekli olduğunu belirtir. Meyvesini toplamanın zorluğundan bahseder (Antreasyan, 2015: 20). Palaz fındığı, iri fındık çeşitlerindendir. Trabzon yöresinde çok sık değildir. Fındık ocakları arasına palas çeşidinin dikildiği görülür. Bazen fındık toplama sırasında palas ocakları sonra toplamak için bırakılır. Palas fındık, çok yapraklı olduğu için daldan toplanması zordur. Daldan toplandığında palas dallarında fındık kalır. Palas fındıkları toplanırken içinde boş fındıklar bulunur (KK-21, KK-34).

3.8.3.19. Pelit Fındığı

Her Yönüyle Araklı, kitabında bahsedilen bir fındık cinsidir. Pelit kozalağına benzemesinden dolayı böyle bir adlandırma yapılmıştır. Kirpiklerinin kısa ve uzun, fındığının uzunca olduğu belirtilir (Durmuş vd., 1996: 178).

3.8.3.20. Sivri Fındık

Sivri fındığın kabuk kısmı uzun ve yassıdır. Dip kısmı toparlaktır. Ucu sivri olduğundan dolayı bu ismi almıştır. Kemal Peker'in belirttiğine göre; kara sivri ve gök sivri olmak üzere iki çeşittir. Kabuk kısmı tombul fındık çeşidine göre daha kalındır (Peker, 1950: 26). Antreasyan, sivri fındığın meyvesi sivri, kabuk kısmının parlak-kırmızı bir renge sahip olduğunu aktarmaktadır (Antreasyan, 2015: 20). Sivri fındık, piyasa fiyatının biraz altında işlem görür. Kaynak kişi sivri türlerini şöyle anlatır: "Kara sivri ve beyaz sivri olmak üzere iki çeşittir. Kara sivriye rengi biraz daha açıktır ve tatlıdır. Kara sivri beyaz sivriye göre daha tombuldur" (KK-21).

3.8.3.21. Trabzon Fındığı

Mustafa Duman'ın *Fındık Serdim Harmana* isimli eserinde "Trabzon fındığı" adıyla bilinen bir türden bahsedilir. Nadir bir tür olan bu fındığın ince ve yuvarlak şekilde olduğu, yüz ton fındık içerisinde sadece yüz kilo çıktığı ve bu fındığın çikolata üretiminde çikolataların üzerine konulduğu belirtilir (Duman, 2009: 27).

3.8.3.22. Tombul Fındık

Tombul fındığın kabuk kısmı incedir. İçi dolgundur. Tatlı bir fındıktır. Yağ oranı çoktur (Peker, 1950: 26). Yağlı/ tombul fındığın meyve kısmı toparlak ve yassı şekildedir. Kabuğu incedir. İç kısmı kırılarak yabancı ülkelere satışı gerçekleştirilir (Antreasyan, 2015: 20). En yaygın fındık türlerinden biridir.

3.8.3.23. Yaban Fındığı

Yaban fındığı fındıklıkların içine, kenarlarına fındığı dölllemesi düşüncesiyle dikilir. Çok püskül verdiğinden dolayı fındığı döllediğine inanılır. Yaban fındığının meyvesi oldukça sert ve küçüktür. Yaban fındığı özellikle sepet yapımında kullanılır. Yaban fındığının çubuklarından fasulye sırığı yapılır (KK-21, KK-34, KK-49).

3.8.3.24. Zango Fındığı

Trabzon ilini doğu tarafında kalan ilçelerinden derlenmiş bir fındık cinsidir. Kaynak kişiler bu fındığı şöyle anlatırlar: "Zango fındığı ince bir fındıktır. Tadı güzeldir" (KK-20). "Zango fındığı var buranın yerli fındığı. Bizim buranın kendi özel fındığı. Ama en lezzetli fındık odur. Yeme fındığı o." (KK-36).

3.8.4. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Fındık

Trabzon yöresi tarım ürünleri içerisinde fındık bitkisi, sözlü edebiyat ürünlerinde en çok görülen meyvedir. Fındıkla ilgili türkü, mani, tekerleme, bilmece, alkış, kargış, ninni, atasözü, deyim örnekleri oldukça fazladır. Sözlü edebiyatta fındık bitkisinin öne çıkmasında fındığın çok eski tarihlerden itibaren bölgede tarımının yapılması, bölgenin en önemli geçim kaynaklarından biri olması etkili olmuştur.

3.8.4.1. Fındıkla İlgili Tekerlemeler

Fındıkla ilgili sözlü edebiyat ürünleri içerisinde tekerlemeler önemli bir yer tutar. Fındık tekermelerine bakıldığında çocuk oyunlarında sayışmaca, ebe seçimini yapmak amacıyla söylenen bilmeceler de bulunur.

M. Öcal Oğuz'un "*Çocukların Sayışmaca Dünyası*" (Oğuz, 1992: 28) adlı makalesinde ebe belirlemek amacıyla söylenen bir tekerleme şu şekildedir:

O piti piti
Karamela sepeti
Terazi lastik
Cimnastik
Son dersimiz matematik
Açıldı sandık
Döküldü fındık
Çık çık çık (Oğuz, 1992: 28).

Ali Göreci'nin 2004 yılında yayımladığı *Fındık Kültürü* adlı eserinde fındıkla ilgili tekerleme örnekleri bulunmaktadır:

Fındık fıstık çıtır çıtır
Hem kan yapar, hem ısıtır
Fındık, fıstık yiyen sağlam olur.
Fındık Karadeniz'de bulunur (Göreci, 2004: 79).

Trabzon ili Çarşıbaşı ilçesinden fındıkla ilgili derlenen bir tekerleme şu şekildedir:

Fındık fındık yesana
Daldan düştü desena

Fındıklıktan çıkarak
Harmana dökülsana (KK-21).

İbrahim Tuncer'in Çaykara ilçesiyle ilgili hazırladığı çalışmada fındıkla ilgili geçen tekerleme şu şekildedir:

Karga fındık getirdi fare yedi bitirdi onu tuttu bir kedi miyav miyav dedi (Tuncer, 2019: 419).

Kemal Peker'in 1955 yılında yayımladığı "*Fındıkname*" adlı eserinde fındıkla ilgili tekerleme örneklerine yer verilmiştir. Bu tekerlemelerden iki tanesi şu şekildedir:

Ben fındığa bakarım, fındık dalı bana bakar
Ben fındığı satarım, fındığı yiyen yan gelir, yatar (Peker, 1955: 88).

Şu fındıkçıyı almalı mı, almamalı mı?
Alıp da gümüşe sarmalı mı, sarmamalı mı ?
Sarıp da yatmalı mı yatmamalı mı? (Peker, 1955:88).

Kemal Peker'in bundan 68 yıl önce yayımlanan eserinde fındıkla ilgili tekerleme örneklerinin bulunması geçmişte fındıkla ilgili zengin bir tekerleme kültürü olduğuna işaret etmektedir.

3.8.4.2. Fındıkla İlgili Ninniler

Çocukları uyutmak amacıyla söylenilen ninniler fındık kültürü etrafında da bulunmaktadır. Özellikle geçmişte fındığın elle ayıklandığı fındık ayıklama imecelerinin düzenlendiği gecelerde çocukların ninni söyletilerek uyutulduğu kaynak kişiler tarafından belirtilir (KK-34, KK-49, KK-80).

Kemal Peker'in 1955 yılında yayımlanan *Fındıkname* isimli eserinde fındıkla ilgili ninniler bulunmaktadır:

Ninni derim sallarım
Fındık harmanını kollarım
Oğlum uyusun da büyüsün
Gider babasına yollarım, ninni (Peker, 1955: 85).

Trabzon yöresinden derlenen ninniler içerisinde fındıkla ilgili örnekler bulunur. Ninnilerde, bebeklerin büyüyüp fındık bahçelerinde yürümeleri, fındık toplamaları temenni edilir.

Uyusun da büyüsün nenni
Fındıklarda yürüsün nenni
Büyüsün adam olsun
Fındık toplasın nenni (KK-49).

Habu uşak büyüycek
Fındıklıkta yürüycek

Çuvalı arkasında
Harmana getirecek
eeeee..... (KK-49).

Uyusun da böyusun
Harmanlarda yürüsun
Uyusun da böyusun
Fındıklıkta yürüsün (KK-34).

3.8.4.3. Fındıkla İlgili Türküler

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde fındıkla ilgili türkü kültürü oldukça zengindir. Fındık türküleriyle ilgili yapılan çalışmalarda bu zenginlik ortaya koyulmuştur.

Doğu Karadeniz halk müziği sanatçılarının türkülerinde fındıkla ilgili örneklere rastlanmaktadır. Yusuf Cemal Keskin'in "*Fındık Bahçelerinde*" adlı türküsünde fındık etrafında bir aşk teması işlenmektedir. Fındık bahçelerinde fındık çok sayıda kişinin katılmıyla toplanmaktadır. Gençler fındıklıklarda birbirini tanıyıp sevdaya tutulabilir. Türküde fındıkla ilgili bölüm şu şekildedir:

Funduk bahçelerinde
Gezelim senin ile
Yalvar dudaklarına oy oy oy
Of aman aman
Konuşsun benim ile (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 574).

Fındık bahçeleri fındık türkülerin icra edildiği yerlerdir. Fındık toplayan kişiler, fındık toplamayı daha eğlenceli haline getirmek için türkü söylerler. Bir bahçeden gelen fındık türküsü sesine ona yakın bahçelerden de cevap gelir. Köylerin birbirine yakın olması nedeniyle söylenen türküye karşıdan cevap gelir. Vakfıkebir ile Çarşıbaşı arasında yer alan Çarşıbaşı'nın Kaleköy Mahallesi'nden derlenmiş bir türkü şu şekildedir:

Fındık Zamanı Geldi

Fındık zamani geldi
Fındıklığa gidelım
Fındıklığın dibinde
Bir horon çevirelım

Fındık toplarım fındık
Kalemini eğmeden
Kız sevda ettuk dema
Elim ele değmeden

Gel fındığın dibine
Yakmasın seni güneş
Allah nasip eylesin
Olasın bana bir eş

Eğma fındık dalini
Aciyacak ellerin
Sen fındık yemeyeli
İncelendi bellerin (KK-21).

Ahmet Caferoğlu, tarafından hazırlanan *Kuzeydoğu İllerimiz Ağızlarından Toplamalar* (Ordu, Giresun, Trabzon, Rize ve Yöresi Ağızları) adlı eserde fındıkla ilgili türkü örnekleri verilmiştir. Bu türkülerden bir örnek şu şekildedir:

Fındık dalda eymeli
Fındığını yemeli
Gomşu gızı varıken
Kime boyun eğmeli (Caferoğlu, 1994: 60).

Tuncer Gülensoy'un 1985 yılında yayımlanan "*Trabzon Yöresi Türküleri*" adlı eserinde fındıkla ilgili türkü örnekleri yer alır. Bunlardan iki tanesi şu şekildedir:

Funduk yabrağı yeşil
Teşur küzelim teşur
Bu akşam keleceum
Şegerli kave pişir (Gülensoy, 1985: 22).

Funduk toblama için
Eğdım funduk talını
Ben açirım açirım
Menşuremın halini (Gülensoy, 1985: 22).

Mehmet Atay, 1947 yılında İnan dergisinde *Trabzon Folklorunda Fındık* başlığıyla 6 ayrı makale yayımlar. Bu yazılar içerisinde derleme türkü metinlerine yer verir. 6 yazı içerisinde 144 adet fındıkla ilgili türkü metni bulunmaktadır (Yılmaz, 2020: 41). Mehmet Atay'ın türkü olarak ifade ettiği türkülerden aşağıda 8 örnek verilmiştir:

Fındık yaprağı açtı
Altları gölgeleşti
Güzellerin içinde
Hayalim sönükleşti (Atay, 1947a: 5).

Bir kurşun atacağım
Fındığın irisine
Babam beni saklıyor
Kızların iyisine (Atay, 1947a: 5).

Fındık toplarım fındık
Elimdeki sepete
Alırsan yavru beni
Giderdik memlekete (Atay, 1947b: 13).

Bulut aldı dağlara
Gökyüzü kararıyor
Ağustos geldi yine
Fındıklar sararıyor (Atay 1947c: 10).

Fındığın doruğunda
Kuru kuru budaklar
Alışınca durur mu?
Fındık yiyen dudaklar (Atay, 1947c: 11).

Gukku ne ötüyorsun
Fındığın dallarında
Allah canımı alsın
O yarın kollarında (Atay, 1947ç: 13).

Fındık bahçelerinde
Güzel çiçekler biter
Sevenler sevdiğini
Fındıklıklarda seçer (Atay, 1947d: 13).

Akşamdan karatavuk
Kondu fındık dalına
Bıraktım sevdalığı
Döndüm ahret yoluna (Atay, 1947e: 14).

3.8.4.4. Fındıkla İlgili Maniler

Doğu Karadeniz yöresinde söylenen maniler içerisinde fındıkla ilgili çok sayıda mani bulmak mümkündür. Fındığın en önemli gelir kaynağı olması, tarım alanlarının çoğunluğunu fındıklıkların oluşturması bu durumda etkili olmuştur.

Manilerin söylendiği ortamlardan biri imecelerdir. Trabzon yöresinde mısır ekme, ot biçme, odun taşıma, fındık toplama ve ayıklama törenlerinde maniler söyleniyordu (Çelik, 2005a: 86). Fındık toplama sırasında mani söyleme geleneği eskisi kadar olmasa da günümüzde de devam etmektedir.

Ah fındığım fındığım
Dallarına konduğum
Vermedi seni bağa
Sakalını yonduğum (Karadeniz, 1968: 4701).

Fındık bahçeleri mani söylemek için uygun mekânlardır. Fındığın imece şeklinde veya kalabalık olarak toplandığı fındık bahçelerinde aşk hikâyeleri ve yerel ifadeyle sevdalık ortamı oluşur. Sevdiğinin gözüne girmek isteyen veya kendini kızlara göstermek isteyen genç mani atarak ortaya çıkar.

Fındıklıkta gördüm seni
Gül idin derdim seni
Öpmeye kıyamazdım
Ellere verdim seni (Peker, 1955:121).

Fundukluğun dibinde
Gavli karar bağladuk
Haçan ayriluyurduk
İkimuz da ağladuk (Ciravoğlu, 2009: 131).

Bahçeye sardım çeper
Mehtap bahçeyi öper
Gel kolkola gezelim
Fındık dalları siper (Benli, 1948a: 11).

1943 yılında yayımlanan *Trabzon ve Havalisinden Toplanmış Folklor Malzemesi* adlı eserde fındık ilgili mani yer almaktadır. Manide, "funduk çubuği gibi" ifadesiyle, sevgilinin uzun boyu fındık çubuğuna benzetilmiştir. Manilerde fındığın özellikleri sevgiliye benzetilir.

Funduk çubuği gibi da
Boyun vurdi tavana
Kucağumun içinde
Dön o yana, bu yana (Yanıkoğlu, 1943: 103).

Trabzon yöresi engebeli bir yapıya sahip olmasından dolayı bahçelerde yetişen ürünlerin evlere taşınması için sepetler kullanılmaktadır. Aşağıdaki manide fındık çubuğundan sepet yapıldığı ifade edilmektedir. Trabzon yöresinde fındık çubuğundan sepet yapan ustalar bulunmaktadır. Fındık çubuğundan farklı çeşitlerde sepetler yapılarak tarım kültüründe kullanılır.

Kestım fındık çubuğu
Yapacağım sepeti
Baa selam vermazsan
Daha gelmem ebedi (KK-21).

Fındık toplama zamanında tüm gün fındık bahçesinde geçmektedir. Fındık toplayan kişiler oturup dinlenirken fındığın yapraklarından bir şeyler yapmaya çalışırlar. Havaların sıcak olduğu günlerden sıcaklardan korunmak için fındık yapraklarından şapka yapılır. Kızlara fındık yapraklarından taç yapılır.

Gel sen ol benim payım
Sultan diye tapayım
Fındık yapraklarından
Başına taç yapayım (Peker, 1950: 88).

Fındık toplanırken fındık ağacının çok büyük olduğu dalları almak zordur. Genelde uzakta kalan dallarda iri fındıklar yetişmektedir. Üretici bunun nedenini uzakta kalan dalların iyi güneş alması olarak açıklamaktadır (KK-21).

Uzak uzak dallarda
Fındıkların irisi
İki sevdiğim var
İllâ illâ birisi (Peker, 1955: 127).

Fındık toplanırken dalları aşağı eğmek amacıyla gugar adı verilen halk teknolojisi ürünü yapılır. Gugar aleti fındık çubuğundan ve diğer ağaç türlerinden yapılır. Gugarın ucu çengele

benzemektedir. Gugarla fındık dalı eğilerek fındık toplanır. Fındığı daldan toplayan kişilerden her birinin elinde gugar bulunmaktadır.

Fındık dalı çekeyim
Uzat bana gugari
Dali çektıkten sora
Koyer oni yukari (KK-34).

Fındık çubuklarından
Yapacağım bi gugar
Bitmez bu sene fındık
Yalvar Allah'a yalvar (KK-70).

Doğu Karadeniz'de odun ihtiyacının önemli bir bölümü fındık bitkisinden karşılanmaktadır. Fındık budama/ayıtlama işi bittikten sonra fındık odunları, çubukları, çalıları toplanarak eve taşınır. Fındık odunu kesilip yakacak olarak kullanılır.

Kestım funduk oduni
Yakacağum sobada
Sen şimdi oturusun
Sıcak sıcak odada (KK-21).

Fındık kabuğu önemli bir yakacak kaynağıdır. Fındık kabukları toplanılıp yakacak olarak kullanılması manilere yansımıştır.

Fındık kabuklarini
Yakacağım sobada
Bu kada soğuklarda
Nasi durdun odada (KK-49).

Trabzon yöresinde fındık üreticileri, topladıkları fındıklardan satılacak fındıkların haricinde yıl boyu tüketmek üzere bir miktar fındık ayırır. Ayrılan fındıklar kırılarak içi çıkarılır. Evlere misafir geldiğinde gelen kişilere çayın yanında fındık içi ikram edilir. Fındıklar kavrulup üzüm kurusu eklenerek tüketilir.

Hasretinle yanarım
Durmaz seni ararım
Bana misafir gelsen
Fındık içi sunarım (Peker, 1950: 88).

Pencereden bak bana
Fındık içi at bana
Fındık içi istemem
Nişan yüzük at bana (Çelik, 2005a: 126).

Fındığın içlerini
Kırı da yiyecesin
Fazla fenaluk etma
Cennete gideksin (KK-19).

Fındık, Doğu Karadeniz insanın en önemli hediyesidir. Fındık üreticileri gurbette olan kişilere fındık yollar. Başka şehirlerde yaşayan fındığı olmayan akraba, arkadaş, dostlarına fındık gönderir.

Ne diyeyim diyeyim
Ben kendimi yiyeyim
Bi kot fındık yolla baa
Saa adam diyeyim (KK-18).

Fındık toplandıktan sonra harmana getirilip kurutulur. Fındık bir süre kuruduktan sonra fındığın ayıklanması için patos çağrılır. Patosun gelişi bir çoşkuyla karşılanır. Aşağıdaki manide bu durum yer alır.

Kıranlardan görundi
Patos gelıyı patos
Funduğu vurunca
Edeceğuk bi paydos (KK-21).

Fındık toplama bittikten sonra geride kalan fındık; ihtiyaç sahipleri, gençler, bahçe sahipleri tarafından başak edilir. Başak yapmaya faşak, ganzilis gibi isimler verilmektedir. Okul çağındaki çocuklar başak yaparak okul ihtiyaçlarını gidermeye çalışır.

Fındık bahçelerinde
Faşak ederim faşak
Ne yapayım ah yavrum
İhtiyaç var alacak (KK-49).

3.8.4.5. Fındıkla İlgili Bilmeceler

Fındık tarımını oluşturan sahalar içerisinde bilmece sorulacak ortamlar oluşmaktadır. Fındığın toplanması, harmanlanması, seçilmesi, kurutulması gibi birlikte yapılan işlerde bilmece sorulacak bir icra ortamı ortaya çıkar (Derelioğlu Kaan, 2019: 120). Fındık toplama işi yapılırken çok sayıda kişi bir arada yer almaktadır. Bu kişiler yaptıkları işi eğlenceli hale getirmek amacıyla bilmeceler sorar. Geçmişte dönemlerde fındığın elle ayıklandığı zamanlarda geceleri sabahlara kadar ayıklama imeceleri gerçekleştiriliyordu. Bu imecelere katılan kişiler yaptıkları işi eğlenceli hale getirmek, vakit geçirmek amacıyla birbirlerine bilmece soruyordu (KK-34, KK-49, KK-52, KK-61).

Fındıkla ilgili bilmecelerde fındık bitkisinin özellikleri verilmiştir. Bilmecelere bakıldığında; fındığın dalda olması, daldan düşmesi, kabuğu, kabuğunun sertliği gibi bilgiler verilerek cevap aranmıştır.

Dal ucunda kitli sandık, dağ doruğunda kitli sandık, dal ucunda kırmızı gelin (Göreci, 2004: 69).

Fındığın çiçekleri mart ayıyla birlikte dalda görülmeye başlanır. Fındıklarda çok çiçek olması o yıl için çok fındık olacağına yorumlanır. Nazar inancının yaygın olduğu yörede fındık olmazsa

fındığın nazar olduğuna inanılır. Fındık bitkisi ağustos ayında toplandıktan sonra pazara götürülmektedir. Aşağıdaki bilmecede bu bilgiler verilerek bilmece oluşturulmuştur (KK-21, KK-34, KK-49).

Ağustosta girer pazara
Marta gelir nazara (Peker, 1955: 87).

Fındık bitkisi ilkbahar aylarında çiçek vermeye başlar. Ağustos ayında toplandıktan sonra da satışa hazır hale gelir. Trabzon limanından gemilere yüklenerek dış pazara sunulur. Aşağıdaki bilmecede bu konuya vurgu yapılmıştır (KK-21, KK-52, KK-61, KK-70).

Sonbaharda pürçeklenir
İlkbaharda çiçeklenir
Yaz kış gemilere yüklenir
Bilin bakalım bu nedir? (Peker, 1947- 1948: 36).

Çok rüzgâr estiğinde fındığın püskülü rüzgârdan etkilenerek dağılmaktadır. Açık bir anlatımla basit bir bilmece oluşturulmuştur.

Sert bir rüzgar eser
Çevreye dağılırım (Fındık Püskülü), (KK-21).

Fındık toplanırken dalda bulunan yapışık fındıklara ikiz fındık, kardeş fındık gibi isimler verilir. Aşağıdaki bilmecede, dal ve iki kardeş denilerek basit bir anlatımla oluşmuş bir bilmecedir.

Bir dalda iki kardaşcuk (İkiz Fındık), (KK-18).

Fındıkla ilgili bilmecelerin bazılarında fındık tarımıyla ilgili terimler açık şekilde verilerek bilmeceye cevap aranır. Aşağıdaki bilmecede fındığın daldan düşmesi, harmana gitmesi, çuvala girmesi, pazara gitmesi gibi konularak verilerek fındık anlatılmıştır.

Daldan yere düşerim
Harmana giderim
Çuvala girerim
Pazara inerim (KK-21).

Aşağıdaki bilmece, fındıkla ilgili bilgiler çok açık verilerek bilmeceler oluşturulmasına örnektir. Bilmecede bir fındık türü olan palaz fındığından bahsedilmiştir.

Bir küçük palaz,
Yere düşse kırılmaz
Yapıcılar yapamaz,
Kuyumcular satamaz (Göreci, 2004: 73).

Fındıkla ilgili bilmecelerde dikkati çeken bir diğer unsur fındık bitkisiyle botanik bilgilerinin verilmesidir. Fındığın şekil özellikleri anlatılarak bilmeceler oluşturulmuştur.

Kabuğu sertçe
Rengi esmerdir biraz
Kavrulunca içi
Olur süt beyaz (Peker, 1955: 87).

Fındıkla ilgili diğer bilmece örnekleri şu şekildedir:

Dala bakılır
Sayılır aylar
Sorulur baylar
Tek midir çift mi (Peker, 1955: 87).

Meyvaların şahı
Bahçelerin padişahı
Kadifedir kuşağı
Odur yalı boyu uşağı (Peker, 1955: 86).

Bir ufacık mil taşı içinde var beyler aşı (Çaldağ, 1964a: 3429).

Uyur uyur boynuzundan yumurtlar (Çaldağ, 1964a: 3429).

Dalda asılır yeşerir
Toplanınca sararır (KK-18).

3.8.4.6. Fındıkla İlgili Deyimler

Emret fındık kabuğuna gireyim (Aksoy, 1976: 641).

Zor olan işleri gerçekleştirebilmek amacıyla söylenilmiş bir deyimdir (KK-21, KK-34).

Fındık çalisi gibi (KK-18).

Zayıf, çelimsiz kişiler için kullanılmaktadır (KK-52, KK-70).

Fındık çubuğu gibi olmak (Damcı, 2019: 97).

Oldukça zayıf ve ince olan insanlara söylenilen bir deyimdir (KK-21, KK-61).

Fındık fıstık parası (Duman, 2009: 128). Az para anlamında kullanılır (Duman, 2009: 128).

Fınduk gibun parlamak (KK-49).

"Altın gibi parlamak" deyimine benzeyen bir deyimdir. Fındığın değerinden ötürü bu deyim oluşturulmuştur.

Fındık kabuğunu doldurmaz (Aksoy, 1976: 655).

Çok yaygın olarak kullanılan atasözlerinden biridir. Önemsiz, hiç değeri olmayan şeylerin büyütülmesi karşısında kullanılan bir deyimdir. Atasözün varyantları da vardır. "Detuğun finduk kabuğunu doldurmaz" (Tuncer, 2019: 239).

Fındık kaful bağlamak (KK-21).

Fındıklığın dikenlerle, otlarla ve fındık içinde oluşan küçük ağaç örtüsünü anlatmak amacıyla kullanılan bir deyimdir. Fındığın bakımsız olduğuna vurgu yapar.

Fındık kadarcık (Göreci, 2004: 95).

Fındık kadar küçük olan şeyler için kullanılan bir deyimdir. Ölçü birimi olarak değerlendirilebilecek deyimdir.

Fındık kırmak (Göreci, 2004: 95).

İnsanların çapkınlık yapması anlamında kullanılan çok yaygın bir deyimdir.

3.8.4.7. Fındıkla İlgili Atasözleri

Ak akçe kara gün için, fındık da ak akçe içindir (Ciravoğlu, 2009: 15).

Fındık parası, ihtiyaçlar ve borçlar için kullanılır. Fındık parasının değerini anlatan bir atasözüdür.

Bakımsız fındık bahçesini yel alır, yel almazsa sel alır (Ciravoğlu, 2009. 15).

Fındık bahçesi bakımsız bırakılırsa fındıktan verim alınamaz. Fındık bahçesinin çevresi iyi şekilde temizlenmezse, ot ve diken biçilmezse fındık toplanması zorlaşır. Geleneksel tecrübeye dayalı bir atasözüdür.

Bir avuç fındık bir yığın sağlık (Göreci, 2004: 94).

Fındığın sağlık açısından faydalı olduğunu açıklayan bir atasözüdür (Bulut, 2018: 210).

Biri ekerse, biri dikerse, ötekisi de toplar fındığı (Peker, 1955:92).

Oluşturulan fındık bahçeleri uzun ömürlüdür. Fındığı diken kişi öldükten sonra o bahçe oğluna miras kalır. Oğlu fındığı toplar. Oğlu öldükten sonra torununa miras kalır. Torunu fındığı toplamaya başlar. Böylece süreç devam eder.

Bol paradan bol fındık, bol fındıktan da bol para alınır (Ciravoğlu, 2009: 15).

Çok fındığı olan kişinin miktar olarak iyi para alacağını, çok parası olanın fazla fındık alabileceğini dile getiren miktara dayalı bir atasözüdür.

Dibini iyi yaparsan fındık iyi olur (Bulut, 2018: 210).

Fındık bitkisinin bakımı yapılmadığında verimi düşmektedir. Fındık az olmaya başlayıp boyutu da küçülmektedir. Bundan dolayı fındık bitkisinin kendisi ve çevresi temizlenmezse fındıktan verim alınamaz. Fındık ağacı ve çevresine tarım uygulamaları ve bakımı yapılırsa verim artar.

Elin geçtiği köprüden sen de geç, fındığını pazara indirmeden iyi seç (Peker, 1955: 92).

Fındığın satış yapılmadan önce iyi bir şekilde seçilmesi çok önemlidir. İyi seçilmeyen fındıklar satılamaz. Fındık satım yerlerinde fındıklara bakılır. İyi seçilmeyen fındıklar geri gönderilir.

Fındık dalda iken cebe girmiş sayılmaz (Peker, 1955: 93).

Fındığın bahçeden toplanılıp harmana götürülüp satılmadıktan sonra cebe girmeyeceğine vurgu yapan bir atasözüdür. Bu atasözünde geleneksel tecrübenin etkileri gizlidir. Fındık dalda görünmesine rağmen hava şartlarından etkilenip yanabilir. Sel gibi bir afetle birlikte fındıklar harmanda kaybolabilir. Rüzgârlar fındığın daldan düşmesine neden olabilir. Yoğun yağmur yaşanırsa fındığı harmanda çürütebilir. Daha çok çoğaltılabilecek nedenden dolayı fındık pazara inemeyebilir. Bundan dolayı söylenmiş bir sözdür.

Fındık ağacının yazın gölgesi, kışın da ateşi tatlıdır (Peker, 1947-1948: 35).

Yaz aylarında havalar oldukça sıcak olmaktadır. Ancak fındık bahçelerinin altı nispeten daha serindir. Fındık ağaçlarının gölgesinde oturulur. Bu atasözünde fındık ağaçlarının yaz aylarında gölge yaparak serin bir ortam oluşturmasına vurgu yapılır. Atasözünün devamında "fındığın kışın ateşin tatlı olması", fındık odunun ısınma aracı olarak kullanılmasına işaret eder. Fındık ağacının odunu, özellikle köylerde ısınma ihtiyacının karşılanmasında çok etkilidir. Fındık ağaçları iki yılda bir ayıtlanır. Budanan fındıkların odunları yakacak olarak değerlendirilmektedir.

Fındık yetiştirmezsen açlığa dayan, bey gibi yaşarsın (Peker, 1947-1948: 35).

Fındık, Karadeniz Bölgesi insanı için en önemli gelir kaynaklarının başında gelmektedir. Bundan dolayı fındık yetiştirmek, fındık bahçesi sahibi olmak yöre insanı için oldukça önemlidir. Bu atasözünde fındık yetiştirmeyenlerin ekonomik açıdan sıkıntılar oluşturacağına vurgu yapılır. Açlığa dayanan birisinin bey gibi yaşayacağı söylenerek bir ironi yapılmaktadır.

Yalnız fındığa bel bağlayan koltuk deyneğinden kurtulamaz (Peker, 1947-1948: 35).

Doğu Karadeniz Bölgesi insanı için fındık en önemli geçim kaynaklarından biri olsa da ailenin geçinmesi için yeterli değildir. Bu atasözünde sadece fındığa güvenmeyip başka bir işten para kazanılmasına vurgu yapılır.

Fındığa güvenip düğün kurulmaz (KK-21).

Geleneksel bir tecrübeye dayanarak söylenmiş bir atasözüdür. Fındık parasına güvenerek yapılacak işlerin, alınacak borçların fındıktan iyi verim alınmazsa ödenemeyeceği için söylenmiş bir sözdür. Fındıkta görülebilecek hastalıklar, sel- heyelan gibi afetler, randımanın az olabilmesi ve yaşanacak her türlü olumsuz olaydan dolayı fındık az ürün verebilir. Bu durumda da planlanan hedefler gerçekleşmeyebilir.

Fındıklığa giren tozlanır (KK-21).

Fındık toplamanın zorluğuna işaret eden bir atasözüdür. Fındık toplayan kişilerin kıyafetleri fındıklıkta tozlanır, kirlenir. Gün boyu fındık bahçesinde çalışıldığı için yorgun düşülür.

Fındık ocağına bak bir gözle, baksın sana iki gözle (Peker, 1955: 93).

Fındığın iyi bir şekilde bakımı yapıldığında iyi ürün vereceğine yönelik söylenmiş bir atasözüdür.

Fındığın parasi komar oynamaya benzer (KK-18).

Fındıktan kazanılacak paranın borçlara ve harcamalara gideceği için kısa sürede elden çıkacağını dile getiren bir atasözüdür. Fındıktan alınanın borçlara gitmesiyle birlikte elde avuçta bir şey kalmaz.

Fındık parası ancak bir delik kapatır (KK-18).

Fındık, her yıl aynı oranlarda olmaz. Don ve kuraklık gibi nedenlerden dolayı fındık istenen verimde olmayabilir. Bu durumda beklenen fındık parası elde edilemez. Bundan dolayı söylenmiş bir atasözüdür. Bir diğer anlamı da fındık parasının borçlara, yapılacak işlere ayrıldığı için fındık

satılınca fındık parası kısa sürede elden çıkar. Kısa sürede paranın bitmesinden dolayı da söylenmiş bir sözdür.

Fındık parası el kirine benzer, bir yıkamakla geçer (Ciravoğlu, 2009: 15).

Fındık üretimiyle geçinen kişiler fındığa güvenerek borç yaparlar. Fındık satımı gerçekleştiriltikten sonra elde bir şey kalmaz.

Fındık meyvesi demiş ki: Şu dikenleri kesin de harmanı göreyim (Ciravoğlu, 2009: 15).

Fındık bahçesinden iyi verim alınması için her yıl fındık bahçelerinin temizlenmesi gerekmektedir. Atasözünde söylendiği gibi dikenli bir bahçede olan fındık az verime sahip olur. Bu atasözünde fındık bahçesinin temizlenilmeden toplanılamayacağına vurgu yapılır. Diken kaplamış fındıklıklarda fındık toplanamaz. Yerden fındık toplanıyorsa fındık altı temizliğinin mutlaka yapılması gerekir. Yoksa fındık dalından düşen fındık dikenlerin arasında kaybolur. Dikenlerin arasındaki fındığı ağaç çakalı, fare, sincap gibi hayvanlar çekerek yer. Böylece dikenli fındık harmanı görmez.

Fındıkçının terazisi olmaz (Göreci, 2004: 94).

Fındık satma esnasında kantarda yapıldığı düşünülen oynamalar için söylenilmiş bir sözdür. Bazı üreticiler fındık alımı yapan kişilere güvenmez. Hatta bu üreticiler fındık satma zamanlarında tüccarlarının önünden geçerken "kantarın tartıyor mu? kilomu merak ettim. Bir tartılayım der." Buradaki amaçları tartılarak kantarın doğru mu yanlış mı? tartığını öğrenmektir.

Fındığı topla harmanı sorma, imeci bol olsun kendini yorma (Peker, 1955: 93).

Fındık toplanırken harman düşünülmez. Fındık kısa sürede bitirilmeye çalışılır. Fındık toplamaya gelen imececiler çok olursa fındık fazla zaman almadan toplanır.

Her yıl fındık 40 ocak fındık dikenin yeri ahirette cennettir (Peker, 1950: 87).

Her yıl fındık diken kişi üretime katkı sağlayacaktır. Dikilen fındıkların ürün vermesiyle o fındıktan aile üyeleri gelir sağlayacak ve ihtiyaçları karşılanacaktır. Böylece fındığa bir bereket olarak bakılır.

Hergün bir avuç fındık yiyende Lokman Hekim dert aramış da bulamamış (Peker, 1950: 87).

Fındık meyvesinin sağlık açısından ne kadar faydalı bir ürün olduğunu dile getiren bir atasözüdür.

Güzel yetişen fındık bahçesi hayırlı bir evlat gibidir (Ciravoğlu, 2009: 14).

Fındık bahçesinin bakımı güzel bir şekilde yapıldıysa ondan iyi ürün alınır. Düzenli bakılan bahçe her yıl iyi verim verir. Bundan ötürü söylenmiş bir atasözüdür.

Her sene on ocak diken babanın oğlu hayırsız olmaz (Ciravoğlu, 2009: 14).

Tarım toplumunda üretim yapılması, arkasında başarıların gelmesini sağlar. Her yıl 10 ocak fındık dikilmesi fındık bahçelerinin büyümesine neden olacaktır. Böylece üretim artacaktır.

Kimsenin fındığı dalda kalmaz (KK-21).

Fındık zamanında fındığın toplamaya başlamayan kişiler fındıklarını toplayamayacakları düşüncesiyle kaygıya düşerler. Ayrıca fındık toplama zamanlarında yoğun yağışların olduğu günlerde fındık toplamak zorlaşır. Yağışlar arttığı sürece fındık toplanamadığı için "Ya benim fındık ne olacak toplayamadık der". Bunun üzerine diğer kişiler de o kişiye destek olmak için "Kimsenin fındığı dalda kalmaz" atasözünü kullanır.

Mal mal fındıktır ne batar ve ne de biter (tükenir) (Peker, 1950: 87).

Fındık ürününün her yıl belli bir miktarda fındık verebileceğini dile getiren bir atasözüdür. Fındık ne tamamen biter, ne tükenir her yıl bir miktar fındık verir.

3.8.4.8. Fındıkla İlgili Alkışlar

Fındık bitkisi bölgenin en önemli geçim kaynaklarından biri olduğu için fındığın çok olması için dualarda bulunulmuştur. Fındıkla ilgili alkış örneği yörede oldukça fazladır.

Allah ağzının tadını, kesenin kârını, bahçenin fındığını eksik etmesin (Peker, 1955: 90).

Allah bir yerine bin versin, fındıklığını şen etsin (Peker, 1955: 90).

Allah büyük bir harman fındık versin (KK-34).

Allah bol fındık versin (KK-34).

Allah bereketli fındık versin (KK-34).

Allah fındığın parasini hayırlı yemeyi nasip etsin (KK-52).

Allah verirse fındık olur (KK-18).

Allah kazasız belasız fındığı toplamayı, satmayı nasip etsin (KK-49).

Bu sene doğ (don) olup fındıklar yanmasın (KK-69).

İnşallah bu sene fındık iyi para eder (KK-18).

Ömrün uzun, kısmetin gür, fındığın bol olsun (Peker, 1955: 90).

Fındığınn yiri olsun, kiloya gelsin (KK-53).

3.8.4.9. Fındıkla İlgili Beddualar

Fındık bitkisi bölge insanının geçimini sağlaması için en önemli üründür. Fındığın olmaması durumunda bölge insanı ekonomik açıdan ciddi sıkıntılar yaşayacaktır. Beddualarda fındıksız kalma dilenerek bir beddua oluşturulur. Beddualarda fındığın olmaması, yanması, fındığın harmanda kalması, fındığı seller alması gibi ifadeler yer alır.

Başına benim kadar fındık düşsün (Bulut, 2018: 222).

Canından, malından, fındığından olsun (Peker, 1955: 91).

Eli para, başı yastık, bahçesi fındık görmesin (Peker, 1955: 91).

Fındığın çürüsün (Damcı, 2019: 132).

Fındığı harmanda kalsın (KK-34).

Fındık parasina muhtaç kalasın (KK-34).

Fındığı olsun da, satmaya fırsat bulamasın (Peker, 1955: 91).

Toplayacak fındığı olmasın (KK-53).

Fındığını seller alsın götürsün (KK-53).

Satacak fındık bulamasın (KK-70).

3.9. Hurma

Trabzon yöresinde "Trabzon hurması" ve "Kara hurma" adında iki çeşit hurma yetişmektedir. İki hurma da Trabzon meyvecilik kültüründe önemli bir yere sahiptir.

3.9.1. Trabzon Hurması (Diospyros Kaki)

Turhan Baytop, Trabzon hurması bitkisinin 15 metreye kadar yükselebileceğini belirterek hurmanın vatanının Çin ve Japonya olduğunu ifade eder (Baytop, 1984: 152). Trabzon hurması, Trabzon adıyla bilinen bir tür olmasına rağmen ülkenin pek çok yerinde yetişebilen bir meyve türüdür. Trabzon ilinde geçmiş yıllarda az sayıda üretilen Trabzon hurmasının son yıllarda tanınırlığı artmıştır. Trabzon hurması, çok değerli ve yararlı bir meyve olmasına rağmen ürününün tüketimi oldukça azdır. Tüketiminin az olmasında tanınmaması, tadının mayhoş olması gibi sebepler etkilidir. Ancak son yıllarda dijital kültürün etkisiyle birlikte instagram, twitter, facebook, youtube gibi sosyal

medya organlarında yapılan paylaşımlar Trabzon hurmasının tanıtımını sağlamıştır. Trabzon ilinde insanlar bahçelerine Trabzon hurması dikerek üretimi çoğalmıştır. Üreticiler fidan satışı yapan yerlerden Trabzon hurması fidanı alarak dikim gerçekleştirir. Son yıllarda Trabzon köylerinde Trabzon hurması fidanı üreten çiftçiler bulunmaktadır. Trabzon hurmaları genellikle evlerin yanlarına, meyve bahçelerine dikilmektedir. Trabzon hurması, yıllar geçtikçe tüketimi artan bir meyve haline dönüşmüştür. Çok meyve vermesine rağmen çeşitli nedenlerden dolayı dökülmektedir. Bunların bir kısmını meyve hastalıkları oluşturur. Bundan dolayı ilaçlama yapılması gereklidir. Meyveleri kasım ayı içerisinde olgunlaşmaktadır. Kar yağana kadar meyvelerin dalında kaldığı da görülmektedir. Kar değmiş hurma görselleri sosyal medyada paylaşılmaktadır (KK-21, KK-47, KK-52, KK-58, KK-61).

Trabzon hurmasının meyveleri ateş düşürücü bir özelliğe sahiptir. Kabızlık gibi hastalıkların tedavisinde etkilidir (Bilgin, 2021: 60).

Trabzon hurmasının kurutulması kültürü son dönemlerde tüm yurtta olduğu gibi Trabzon yöresinde de yaygınlaşmıştır. Bölgenin yağışlı olması sebebiyle hurma kurutulmasında ciddi zorluklar yaşanmaktadır. Yöre insanı hurmayı kurutmak amacıyla çeşitli tekniklere başvurmaktadır. Bu yöntemler şöyledir: Trabzon hurması, kabuğundan soyularak iplere geçirilir. İplere geçirilen hurmalar yüksek bir yere asılmaktadır. Yaklaşık 15-20 gün arasında kuruduktan sonra ipten alınmaktadır. Kuru olarak tüketilmektedir. Trabzon hurmaları kalorifer peteklerin üzerine koyularak ya da peteklerin kenarındaki bir düzeneğin üzerine iple dizilerek kurutulmaktadır. Trabzon hurmaları yaylalara götürülerek yayla evlerine asılarak kurutulur. Trabzon hurmasından reçel, marmelat ve kurutma yapılmaktadır. Çeşitli tatlılar içerisinde kullanılmaktadır. Trabzon hurması üreticileri, ürünleri kasım ayı içerisinde toplayarak anlaştıkları tüccarlara ve marketlere satar (KK-24, KK-52).

3.9.2. Kara Hurma / Diospyros Lotus

Turhan Baytop, bu türü "kara hurma/ Diospyros Lotus" isimleriyle belirtmektedir (Baytop, 2007: 155-156). Trabzon yöresinde "*kara hurma"* (Topal, 2020: 608)*, "uva"* (Tuncer, 2019: 350), "yabani hurma", "osuruk hurması", "kuş hurması" adlarıyla bilinen, fındık büyüklüğünde ürün veren bir meyvedir. Sonbahardan itibaren yapraklarını dökmeye başlayarak kış döneminde yapraksız kalır. Meyveleri olgunlaşmadan önce sarı renktedir. Olgunlaşma tarihi yaklaşınca meyveleri mor renge kuruduğunda siyah renge dönüşür. Ağaç uzunluğu ağaçtan ağaca değişmektedir. Ortalama 10- 15 metre arasında olanları görülür. Daha kısa ve daha uzun olanları da vardır. Ağaçların genç olanları silkenirken dikkat edilmesi gerekir. Dalları kırılgandır. Yaşlı ve dalları kalınlaşmış olanlarında bu sorun yoktur. Kara hurma, Trabzon yöresindeki ormanlarda, yol kenarlarında, fındık bahçelerinde, dere yakınlarında, evlerin çevrelerinde ve özellikle ahırı bulunan evlerin yakınlarında görülür. Ahırların çevrelerinde hayvan gübresi atılan yerler olduğundan dolayı hurma bu topraklarda kolayca yetişir (KK-1, KK-52, KK-61, KK-62).

1598 yılında yayımlanan, Âşık Mehmed'in *Menâzirü'l- Avâlim* adlı eserinde Trabzon insanının bu türe "üvez" dediğini belirtir. Şekil özellikleri hakkında bilgi verir. Büyük bir fındık miktarında ve yuvarlak hacme sahip olduğunu, ağacının çok büyük olmadığını ve Trabzon'dan başka yerde yetiştiğinin duyulmadığını ifade eder. Bu meyvenin kurusuna İstanbul halkının Trabzon hurması adını verdiği dile getirir. Meyve özellikleri hakkında da bilgiler verip meyvesinin taze haldeyken renginin sarı, olgunlaştığında siyah olduğunu aktarır. Meyvesinin çok kokulu olduğu, yarı olgunken meyvesinin hafif olduğunu vurgular (Usta, 1999: 45; Ak, 1997: 202).

17. yüzyılda Trabzon'u ziyaret eden Evliya Çelebi, seyahatnamesinde Trabzon hurması adıyla bu hurmaya değinir. Fırında kurutulup başka şehirlere gönderildiğine vurgu yapar. İçinde üç çekirdeği olduğunu anlatır (Dağlı ve Kahraman, 2008: 111). Asuman Baytop, Evliya Çelebi'nin Trabzon hurması olarak kaydettiği hurmanın kara hurma olarak bilinen *Diospyros Lotus* olduğuna dikkat çeker (Baytop, 2004: 55). Aşık Mehmed ve Evliya Çelebi'nin eserlerinde kara hurmadan Trabzon hurması olarak bahsedilmesi geçmişte Trabzon hurması olarak bilinen türün kara hurma olduğunu ortaya koymaktadır.

Evliya Çelebi'nin bahsettiği hurma kurutma uygulaması, yakın dönemlere kadar taş fırınlarda devam etmiştir. Taş fırınlara, hurmaların tepsilere koyularak kurutulduğunu kaynak kişiler belirtmektedir (KK-34), (KK-18).

Kudret Emiroğlu, 1999 yılında yayımladığı *Trabzon Hurması* adlı makalesinde, 14 Ocak 1910 tarihinde *Kehkeşan* dergisinde Mesut Remzi isimli birinin yazdığı hurmayla ilgili bir yazıya yer vermiştir. Yazar, Trabzon vilayetinin her bir köşesinde, tarla, vadi, ormanlık gibi alanlarda hurma ağacının yetiştiğini belirtir. Trabzonluların bahsedilen hurmayı kestane, Arap hurması gibi tükettiğini aktarır. Meyvenin botanik özelliklerine değinerek bitkinin çekirdekli ve çekirdeksiz olmak üzere iki cinsi olduğunu, çekirdeksizin daha makbul sayıldığını dile getirir. Meyvelerin olgunlaştığında hoş bir koku verdiklerine ve yemesinin leziz olduğuna değinir. Taze halde yenildiklerinde ise meyvenin acımsı bir tat bırakabildiğini dile getirir. Ağaçtan düşmek üzere olduklarında toplanılıp ambar edilerek seranderlere serilip kurumaya bırakıldığını belirtir. Bu haldeyken bir miktarının tüketilip, bir miktarının ise güneşte veya fırında kurutulduğunu ifade eder (Emiroğlu, 1999: 172-173).

Yazar Mesut Remzi, sade hurma adı verilen bu hurmaya karşı bir kayıtsızlık olduğuna dikkat çekmiştir. Meyvelerinin hem kuru hem de tazeyken tüketilebileceği, bu bitkilere karşı köylülerin kayıtsız olduğunun üzerinde durmuştur. Çiftçilerin, bahçeye ekilen ürünlere zarar veriyor düşüncesiyle her sene bu ağaç türünden yüzlercesini söküp attığına vurgu yapmıştır (Emiroğlu, 1999: 172). Mesut Remzi'nin kara hurma için söylediği şeyler günümüzde de geçerliliğini korumaktadır. Trabzon yöresinde fındıklıklarda, ormanlarda bolca bulunan yabani hurma, fındık bahçelerini kapatıyor düşüncesiyle kesilmektedir. Meyvelerinden yararlanılmamaktadır.

Yaban hurması, kasım ayında dalından silkelenir. Hurma ağacının dibine bir sergi getirilir. Hurma ağacına çıkılarak hurmalar sergiye silkelenir. Hurmalar silkelendikten sonra güneş alan bir yerde kurutulur. Bölgenin yağışlı olması nedeniyle hurmalar bir süre kuruduktan sonra bezlere koyularak serander, kiler gibi yerlere koyularak saklanılır. Yabani hurma kurutulup çekirdeği ile tüketilen bir meyvedir (KK-18, KK-34, KK-58).

Kara hurma, kuşlar tarafından çok tüketilir. Özellikle yörede karatavuk adı verilen kuşlar, kara hurma dallarına konarak hurma yerler. Hurma meyvesi dalında kaldığı sürece kuşların hurma dallarından hurma topladığı görülür. Bu durum avcılar tarafından da iyi bilinmektedir. Avcılar, hurma ağacından karatavuk olur düşüncesiyle hurmaların yanına gelerek karatavuk avlar (KK-1, KK- 92, KK-96, KK-100).

Halistin Kukul, kara hurmaların ezilip kurutulmasıyla birlikte üretilen kış yiyeceğine "kolof" adı verildiğini belirtir. Yassı ve iri anlamına gelen "kolof burunlu" diye bir tabir olduğunu anlatır (Kukul, 2001: 389). Kara hurmadan reçel, marmelat, pekmez, kurutma yapılıp değerlendirilir (Alaçam, 2019: 56-57). Köylerde kara hurmalar kurutulup kış aylarında tüketilir (KK-102). Kara hurmadan hurma bazlaması, hurma kolofu, hurma pestili yapılır.

Kara hurma bazlaması "hurma kolofu" Trabzon yöresinde hurmadan yapılan yaygın halk mutfağı ürünlerindendir. Yabani hurmalar bir tencereye dökülür. Hurmaların üzerine bir miktar su koyulup pişirilir. Hurmalar bir süre piştikten sonra süzgeçte süzdürülür. Ardından bir hamur leğenine hurmalar dökülür. Hamur leğenine döküldükten sonra üzerine mısır unu eklenir ve yoğrulup karıştırılır. Sonra tavaya dökülüp pişirilir. Piştikten sonra yenilecek hale gelir (KK-18, KK-34, KK-49, KK-52, KK-70, KK-80).

Hurma kolofları, geçmiş dönemlerde pazarlarda satılıyordu. Kaynak kişi pazarlarda hurma kolofu satılmasını şöyle anlatır: "Biz köylerde ne varsa yitirmezdik. Hurmaları toplardık. Hurmalardan kolof yapıp pazartesi sabahı Vakfıkebir pazarına götürürdük. Pazarlarda kolof satardık. Çocuklara kolof yedirirdik" (KK-18).

Hurmadan, hurma kurusu yapılır. Hurma kurusu yapmak için öncelikle hurmalar dalından toplanır. Ardından hurma kurutmak için fırın yakılıp kızdırılır. Fırının içerisi fırın küreğiyle iyice süpürülür. Hurmalar tepsilere doldurulup fırına sürülür. Çok fazla kurumadan alınıp güneşe serilir. (Topal, 2020: 608).

Kara hurmalar dalından toplanıp ilçe pazarlarında satılır. Trabzon yöresinden toplanan kara hurmalar, Gümüşhane ve Bayburt yörelerine götürülüp pazara sunulur. Kara hurmalar köylüler için bir gelir kaynağı da oluşturur. Ancak hurmaların toplanması ve satışı çok yaygın değildir. Köylüler hurmaları dalından büyük sergilere silkeyerek toplar. Kasalara doldurarak anlaştığı marketlere satar.

İlçe pazarlarına götürür. Hurma ağaçları yaşlandığında, hastalandığında ve meyve vermediğinde kesilir. Hurma odunu yakacak olarak kullanılır (KK-58, KK-61).

Kara hurma, çok tüketildiğinde bağırsak hareketlerini hızlandırmaktadır. Bu yönüyle hurmanın kabızlığa karşı etkili olduğu söylenebilir. Besleyici bir özelliğe sahiptir. Yaban hurması bağırsakları çalıştırır (KK-36).

Kara hurma, yapıştırıcı amacıyla da kullanılır. Çocukların kitapları, defterleri hurma meyvesinin yapıştırıcı etkisinden dolayı hurmayla yapıştırılır (KK-21, KK-44, KK-61, KK-100).

3.9.3. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Hurma

3.9.3.1. Hurmayla İlgili Maniler

Kara hurma bitkisi, Trabzon yöresinde hayvanların yaşadığı ahıra yakın bölgelerde sıklıkla görülür. İnek gübresinin atıldığı ahırın altında bulunan "kömrelik" adı verilen yerlerde kara hurma biter. Zaman içerisinde meyve vermeye başlar. Aşağıda yer alan manilerde de hurma-ahır ilişkisine vurgu yapılır.

Ahır altında hurma
Dalları burma burma
Attım sana bir çarık
Ye da bana dokunma (Çelik, 2005a: 123).

Evun başi hurmaluk
Derede oynar baluk
Sevdum da alamadım
Ander kalsun sevdaluk (Çelik, 2005a: 179).

Ahır altinda hurma
Kolinda vardur burma
Gelinluğu yaşarsan
Boba evinde durma (KK-18).

Kömreluğun dibinde
Var hurmalık hurmalık
El hep iş derdinde
Biz ederuk sevdaluk (KK-21).

3.9.3.2. Hurmayla İlgili Atma Türküler

Ahır altında hurma
Oşt köpğum afkurma
Attum sağa bir çaruk
Ye oni çabuk çabuk (Ciravoğlu, 2009: 269).

3.9.3.3. Hurmayla ile İlgili Türküler

Trabzon yöresinde hurma ilgili türküler Trabzon hurması adıyla bilinen hurma türüyle ilgili değil kara hurma adıyla bilinen küçük hurmayla ilgili oluşmuştur.

Geldi hurma zamani
Hurma silkeyeceğuk
Serander de kurutup
Bir kolof edeceğuk

Ah hurma kara hurma
Silkeni da dökulma
Çağırdım da duymadın
Soraa baa darılma

Geldi bi karatavuk
Kondi hurma dalina
Ya baksanuz uşaklar
Bu garibin halina (KK-49).

3.9.3.4. Hurmayla İlgili Tekerlemeler

Fazla kara hurma yemenin gaz çıkarmaya neden olduğunu dile getiren bir tekerleme şöyledir:

Hurma Hurma
ye da osurma (KK-18).

3.10. İncir (Ficus Carica)

Türkiye, incir yetiştiriciliği açısından çok zengin bir ülkedir. İzmir (Smyra) olarak bilinen sarılop, göklop, akça, karayaprak, bardakçı, morgöz, yeşilgöz, patlıcan, kavak, Sultan Selim bilinen incir çeşitlerinden bazılarıdır (Günal, 1999: 217-218).

15. yüzyılın Trabzon'unda yaşayan Joannes Eugenıkos, Trabzon'da aşılı incirin yerine yabani incirlerin olduğuna, "balı dahi horlayıp küçümseyebilir" (Zehiroğlu, 2018: 102) diyerek abartılı bir anlatımla Trabzon incirinin tadına vurgu yapmaktadır. Trabzon ili, incir kültürü açısından oldukça zengindir. Şehir merkezlerindeki evlerin bahçesinden, köylere kadar her yerde bolca incir ağacı görmek mümkündür. Âşık Mehmed'in, 1598 yılında yayımlanan *Menâzırü'l- Avâlim* adlı eserinde "badincan inciri" diye patlıcan incirinden bahsedilmektedir. İncilerin iyisi olduğu ifade edilmektedir (Âşık Mehmed, 2007: 1027). 183 yıl önce bölgeyi ziyaret eden Jakob Phılıp Fallmerayer de Trabzon'da çok sayıda incir ağacı gördüğünü dile getirmektedir (Fallmerayer, 2002: 88). Trabzon yöresinde incirin bol olduğu yerlere "incirlik, incirluk" gibi isimler verilir.

3.10.1. İncirle İlgili Geleneksel Bilgiler

Trabzon ili, incir yetiştiriciliği açısından zengindir. İncirler, ağustos ayında meyve vermeye başlayıp ekim ayının ortalarına kadar meyve vermeye devam eder. Trabzon yöresinde "*torasan, patlıcan, kara, beyaz"* gibi çok sayıda incir çeşidi yetişmektedir. İncir dikmek için incir fidanın dibinden veya doğada yabani olarak var olan fidelerden bir fidan alınıp uygun bir yere dikilir. Sonra yaprak aşı yapılarak aşılanır. İncir bitkisi, yol kenarlarına ve bahçelere dikilir. Evin yakınlarına da dikilen örnekleri vardır. Ancak bir inanmaya göre evin yakınlarına incir dikildiğinde evin temelleri zarar görür (KK-21, KK-23, KK-47, KK-49).

İncir budaması, Trabzon yöresinde yaygın değildir. Ancak budaması yapılırsa meyveleri daha büyük olabilir. Eğer incir ağacı çok büyüyüp dallanıp budaklanmışsa, birbirinin içine geçen sık dallar varsa incir ağacının güneş almadığından dolayı meyveleri büyüyemez, lezzetsiz ve küçük olur. İncirin daha iyi verim getirmesi amacıyla gübreleme yapılabilir. Ancak bölgede gübreleme yaygın değildir (KK-21, KK-52).

İncir hasadı Trabzon'da ağustos ayının son haftasıyla başlayıp eğer havalar güneşli giderse ekim ayınının sonlarına kadar devam eder. İncir hasadının eğer satımı gerçekleştirilecekse çok titiz bir şekilde yapılması gerekir. Bir kişi eline sele veya kova alıp incir ağacına çıkar. İncirleri toplarken incirlerin çok ermiş olmamasına dikkat etmelidir. İncirleri toplarken ve kovaya dökerken incirlerin zarar görmemesi için yavaşça hareket edilmelidir. İncir ağacının dalları çok kırılabilir bir yapıya sahiptir. O yüzden incir ağacına çıkan kişi dikkatli olmalıdır. Üreticiler topladıkları incirleri ilçe pazarlarına, anlaştıkları marketlere satarlar. Ayrıca Sürmene, Arsin, Yomra, Akçaabat, Beşikdüzü, Çarşıbaşı, Vakfıkebir, Of gibi sahil yerleşiminde oturan üreticilerin Karadeniz sahil yolu kenarında incirlerini sattıkları görülebilir.

Evlerin yakınlarına incir ağacı dikilmez inanışı vardır. Ancak evlerin yakınlarında incir ağaçları dikenler sahada görülür. İncirle ilgili bir inanışa göre" incirden düşen fazla yaşamaz" (Uzun, 2014a: 168) diye bir söz vardır. İncir ağacı tez kırılır düşüncesi doğrudur. İncir ağacına çıkıldığında çok dikkatli olunması gereklidir. İncir dalları kısa sürede kırılıp yaralanmalara yol açabilir. Bölgede eylül aylarında hastanelerde incirden düşme vakaları görülür.

3.10.1.1. İncirin Kullanım Alanları

İncir ağacının meyveleri taze şekilde tüketilebilir. İncir kurusu yapılır. İncirden reçel, pekmez, marmelat, tatlı ve pasta gibi ürünler elde edilir (Günal, 2008: 569).

İncir ağacından incir reçeli yapılacak kadar incir toplanır. Toplanan incirler yıkanıp tencereye dökülür. Sonra incirlerin üzerine bir miktar şeker koyularak bir gece bekletilir. Sabah olunca incirler

tencereye dökülür ve üzerine bir miktar şeker eklenir. Ardından üzerine su döküp pişirilir. Bir süre piştikten sonra üzerine limon suyu eklenir. Reçel kıvamına gelince ocaktan alınır (KK-49, KK-52, KK-70).

İncirin bir diğer değerlendirme yöntemi incir kurutmadır. İncir kurutma işlemi taş fırınlarda yapılır. Köylerdeki taş fırınlar günün erken saatlerinde yakılır. Fırınlar yeterli ısıya kavuşunca içindeki közler temizlenir. Fırınlar hazır hale geldikten sonra incirler fırına verilir. Fırına incir atmak için tam olgunlaşmamış incirler dalından toplanır. İncirlerin içi açılarak ikiye ayrılır. İncirler bir tepsi içerisine koyularak fırına atılır. Bir süre fırında kurutulur. İncirlerin olma zamanı yörede mısır tarla biçimleriyle aynı tarihlerde olduğu için önce fırına mısır atılıp sonrasında mısırlar fırından alınınca o sıcaklık değerlendirilip incirler fırına sürülür (KK-18, KK-19, KK-34).

İncir yaprakları, toplanan ürünlerle birlikte kasaların altına ve üzerine konulur. İncir yaprakları o dönem içerisinde toplanan kiraz, elma, armut, erik gibi ürünlerin koyulduğu kasaların altına ve üzerine serinletici etkisiyle koyulur. Bu sayede meyvelerin güneşten etkilenmesinin engelleneceği düşünülür. İncir yapraklarından sıcak havalarda kullanılmak üzere şapka yapılır. Fındık zamanında fındık toplarken, patates koparırken, tarlada çalışırken baş kısmına güneş geçmemesi amacıyla yakın yerlerde bulunan incir ağacının yapraklarından şapka oluşturulur. İncir yaprakları bahçede çalışırken su içme aracı olarak kullanılabilir. İncir yaprağı koparılıp bükülerek içine su dökülüp içilebilir. Bu, bahçelerde çalışırken bardak bulunmadığı zamanlarda uygulanan bir yöntemdir. İncir yapraklarından çay yapılarak hastalıklara karşı tüketilir. İncirleri pazara götürürken incir kovalarının üzerine incir yaprağı koyulur. İncir yaprakları taze şekilde dalından koparılırsa daldan koparıldığı yerde çıkan süte dikkat edilmelidir. Süt, insan elinde kaşıntılara neden olabilir. İncir yaprakları, lahana yapraklarıyla birlikte katılarak ineklere yapılan yal adı verilen yiyecekte kullanılır. İncir yaprakları, hamsi yemeklerinin üzerine koyulur. Kokusunu alır. İncir yaprakları, mısır ekmeğinin altına koyulabilse de yapışması nedeniyle fazla tercih edilmez (KK-21, KK-23, KK-34, KK-44, KK-80, KK-92, KK-96).

Sonbahar döneminde incir ağaçlarına çıkılarak incirler ağaçları silkenir. İncir yaprakları elle tek tek koparılır. Büyük yaprak çuvallarına koyulup ineklere yiyecek olarak verilir. İnekler için besleyici bir üründür. Ayrıca ineklerin altına serilir (KK-52, KK-53, KK-61).

İncir ağaçları avcılar için önemlidir. Yörede iskalina adı verilen sarı sandal kuşları genellikle incir ağaçlarına konarlar. İncir ağacına bir iki tane değil, çok sayıda sarı sandal kuşu konar. Avcılar incir ağaçlarında sarı sandal kuşu avlar. İncirlerde kuş vurulduğunu bilen insanlar da incirlere çıkarken etrafta avcı var mı diye bu duruma dikkat eder. Kuruyan incir dalları kesilerek odun yapılır. İncir meyveleri yenildikten sonra artıkları atılmayıp hayvanlara yedirilir (KK-21, KK-44).

3.10.1.2. Halk Hekimliğinde İncir

İncir yaprağı, akrep sokması gibi hastalıkların tedavisinde kullanılır. Akrebin soktuğu bölgeye incir yaprağından çıkan süt sürülmektedir (Köse, 2001: 146). İncir meyvesi; karaciğer, kansızlık, nefes darlığı gibi hastalıklara iyi gelir. İlaç yapımlarında kullanılır (Eyüboğlu, 1998a: 69).

İncir yenilirken içinin açılıp bakılması önemlidir. İncirin içinde yörede kadiran/katran adı verilen bozukluklar bulunabilir. Bozuk incirler, mide rahatsızlıklarına yol açar. İncir yenilmesi bağırsak hastalıklarını düzenler. Kabızlık sorunlarını giderir. İncir sütü, birtakım hastalıkların tedavisinde kullanılır (KK-21, KK-44, KK-52).

İncir yaprakları mayasıl tedavisinde kullanılmaktadır. Trabzon'un Akçaabat ilçesinde gerçekleştirilen bir uygulamada öncelikle incir ağacından yapraklar toplanılır. Sonrasında incir yaprakları iyice yıkanarak bir tencere içerisinde 7 günlük sürede bekletilir. Bu süre geçtikten sonra 20-25 tane incir, yaprakların bulunduğu tencereye koyularak su ilave edip dökülerek kaynatılır. Sonra soğutulmaya bırakan bu karışım, bir gün sonrasında tüketilmeye başlanır. Bu ilacın mayasıl tedavisinde etkili olduğu düşünülmektedir (Yılmaz, 2019: 202).

Doğum sonrası inanışlarda incir yemenin anne sütünü artırdığına inanılır. İncir yaprağı ve dalı kırıldığında süte benzeyen ve halk arasında incir sütü olarak bilinen bir sıvı akar. Halk tarafından incirle süt arasında bir benzerlik kurularak loğusa olan kadının incir yemesi durumunda sütünün artacağına dair bir inanış vardır (Sever, 2004: 107).

3.10.2. İncir Çeşitleri

3.10.2.1. Beyaz İncir

Diğer incir türlerine göre rengi daha açık olan incir türüdür. Taze şekilde tüketilir. Reçeli yapılır (KK- 18, KK- 52, KK-53, KK-61, KK-92).

3.10.2.2. Gölcük İnciri

Gölcük'ten getirilip yöreye dikilmiş bir incir türüdür. Dikimi çok yaygın değildir. Meyvesi oldukça büyük olur (KK-21, KK- 81, KK-92).

3.10.2.3. Kabak İnciri

Arsin ilçesinden derlenmiş bir incir cinsidir. Diğer meyve türlerinde görüldüğü gibi bu meyvenin adlandırılmasında da başka bir meyveye benzetme söz konusu olmuştur. Yörede kabak

armudu adlandırması da buna bir örnektir. Kaynak kişi kabak incirini şöyle tarif eder: "Kabak inciri dışı beyaz. Hafif yeşil ama beyaz. O olduğu zaman çok çatlamaz" (KK-24).

3.10.2.4. Kara İncir

Dış kısmı siyah olan incirdir. Olgunlaştığı zaman dış kabuğunda çizgiler oluşur ve bundan dolayı yörede "*yazili incir*" olarak bilinir. Yağmurlu havalarda kolayca bozulur (KK-21, KK-23, KK-49).

3.10.2.5. Patlıcan İnciri

Trabzon yöresinin en yaygın incir çeşitlerindendir. 1598 yılında yayımlanan, Âşık Mehmed'in "*Menâzırü'l- Avâlim*" adlı eserinde Trabzon'da yetişen patlıcan (badincan) incirinden bahsedilir (Ak, 1997: 190). Buradan görüldüğü üzere patlıcan inciri Trabzon yöresinde en az 425 yıl önce de biliniyordu.

1640 yılında Karadeniz'i gezen Evliya Çelebi, seyahatnamesinde Trabzon ilinde yetişen patlıcan incirinden övgüyle bahsetmektedir. Patlıcan incirinin çok lezzetli ve hoş koktuğunu belirtmektedir. Abartılı bir ifadeyle Nazilli'de bile böyle bir incirin bulunmadığını aktarmaktadır (Dağlı ve Kahraman, 2008: 111). Patlıcan incirinden yapılan incir reçeli oldukça tatlı olur. Patlıcan incirinin renginin patlıcan rengine benzemesinden dolayı patlıcan inciri olarak adlandırılmaktadır. Trabzon yöresinde çok yaygın olarak bilinen bir incir türüdür. Reçeli yapılmaktadır. Köylerde çok sayıda incir ağacı olan kişiler incirleri toplayıp manavlara satar. İlçe pazarlarına götürür. Patlıcan inciri, alıcılar tarafından çok tüketilen bir üründür (KK-21, KK-44, KK-49, KK-53, KK-70, KK-92).

3.10.2.6. Torasan İnciri/Kuş İnciri

Trabzon ilinde "torosan inciri", "kuş inciri" olarak adlandırılır. Yuvarlak, küçük boyutlu bir incir türüdür. Bölgede reçel yapımında kullanılan en yaygın incir türlerinden biridir. Reçel inciri olarak bilinir (KK-18, KK-21, KK-69, KK-70).

M. Hakan Alşan, Torosan inciri adının oluşmasında Horosan Erenleri'nin etkili olduğunu ve onların hatırasından dolayı Torosan inciri adının oluştuğunu belirtmektedir. Horosan ve Torosan kelimeleri arasındaki fonetik/ semantic/dialektik akrabalığın bu görüşü desteklediğine vurgu yapmaktadır. Torasan incirinin genellikle suyu seven, suya yakın alanlarda yetiştiğini aktarmaktadır (Alşan, 2014: 390- 391).

Torosan incirinin "kuş inciri" olarak adlandırılması, bu incir ağacında sarı renkli bir kuş olan sarı sandal, sarı asma kuşu olarak bilinen kuşun sıkça görülmesinden dolayıdır. Yörede "iskalina" ve çeşitli adlarla bilinen sarı sandal kuşu, incire çıkarak incir meyvelerinden tüketmeye çalışır. İncir

ağacında sıkça görülmesinden dolayı "incir kuşu" adıyla da bilinir. Sarı sandal kuşlarının incir ağacında bolca bulunmalarından dolayı avcılar incir ağaçlarında bu kuşları avlıyordu (KK-19, KK-23, KK-44, KK-61, KK-69, KK-70).

Kaynak kişi, incir ağacında çok sayı sarı sandal kuşu görülmesini şöyle anlatır: "Tarih vermek gerekirse yaklaşık olarak 15-20 yıl öncesine kadar incir ağaçlarına bakıldığında bizim iskalina dediğimiz sarı sandal kuşları vardı. Bazen torasan incirlerinde 20-30 tane sarı sandal görmek mümkündü. Avcılar sürekli bu kuşları avlıyordu. Günümüzde oldukça azaldı" (KK-21).

Torasan inciri diğer incir türlerinde olduğu gibi hassas bir ağaçtır. Ağaca çıkıldığında dikkat gerektirir. İncir ağacının dalı kırılıp vücutta yaralanmalara neden olabilir. Torosan inciri "rosan inciri" adıyla da bilinir. "Rosan inciri küçük olan bir incirdir" (KK-37).

Sözlü edebiyat ürünlerinde torosan inciriyle ilgili ifadeler bulunmaktadır:

Bağla aşanaya
O demir zinciri
Ne güzel da olur
O torosan inciri (KK-49).

3.10.2.7. Yaban İnciri

Yabani olarak yetişen bir incir türüdür. Meyveleri yeşil olur. Yenilebilir özelliğe sahip değildir. Bundan dolayı halk tarafından tercih edilmez. Doğada kendi halinde görülür. Yaban incirinden reçel yapılır (KK-61, KK-70).

3.10.2.8. Yağ İnciri

Trabzon yöresinde yetişen bir incir cinsidir. Beyaz olur, büyük olur, biraz uzundur (KK-20). Yağ incirinden reçel yapılır (KK-61).

3.10.2.9. Yaprak İnciri

İncir ağacında incir olma mevsimi gelmeden önce az sayıda olan incirlere yaprak inciri adı verilmektedir. İncirlerin hepsi olgunlaşmadan önce incir ağacında incirler çıkmaya başlar onlara yaprak inciri denilir. Yaprak incirleri ilk çıkan incirler olduğu için onları yiyecek kişinin şanslı olduğuna inanılır. Yaprak inciri bulmak için incir ağaçları gezilir (KK-44, KK-61, KK-70).

3.10.3. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde İncir

İncir bitkisi sözlü edebiyat ürünlerinde de yer alır.

3.10.3.1. İncirle İlgili Türküler

İncir, Trabzon yöresinde yaygın olarak yetişen ağaç cinslerinden biridir. İncirle ilgili türkülerde; incirin meyvesi, incir çeşitleri, dalı, fidanı gibi unsurlar yer almıştır.

Tikdum incir fidani
Taşdi dutdi meydani

Bu köyde bir yar sevdum
Kimdur onun şeytani (Caferoğlu, 1994: 156).

Şevket Köroğlu'nun *Düştüm Cezaevine* adlı türküsünde incir kelimesi şöyle geçer:

Karadeniz sahili
Sira sira incirler
Kolumda kelebçeler
Boğazımda zincirler (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 546).

Yusuf Cemal Keskin'in *Poyraz* isimli türküsünde incir kelimesi şöyle geçer:

Meyvaların her biri
Yenilir diri diri
Ben soyarak severim
Dalındaki inciri (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 576).

İncirle ilgili türkülerde incir çeşitlerine de yer verilmiştir. Aşağıdaki türkülerde, Trabzon yöresinde torasan inciri, kuş inciri adı verilen incir çeşidiyle ilgili türkü örnekleri bulunmaktadır.

Kapisinın oğunde
Var torasan inciri
Çok havladın sen bağa
Takacağum zinciri (KK-18).

İskalina kuşlari
Konar kuş incirine
Seveni vermeyiler
Ne için sevduğune (KK-52).

3.10.3.2. İncirle İlgili Maniler

İncirle ilgili manilerin önemli bir kısmında aşk teması işlenir.

Oy dereler dereler
Neler bilurum neler
Kız kapinin önünde
Yediğimuz incirler (KK-1).

İncir ağacının dalı tez kırıldığından dolayı incir ağacına çıkanlara dikkat etmesi söylenir.

Çıkma yarım incire
Düşer vurursun yere
Kız sen benım yanima
Gelmeyesin bi kere (KK-21).

İncirle ilgili manilerde incir çeşitlerine de yer verilmiştir.

Patlıcan incirinin
Güzel olur reçeli
Bu dünya ona kalmaz
Gelir bir gün eceli (KK-21).

3.10.3.3. İncirle İlgili Bilmeceler

İncir meyvesi sevilen bir meyve türüdür. İncirle ilgili bilmecelerde; incirin ballı olması, şekli, meyvesinin özellikleri verilerek bilmecesi sorulur.

İstanbul'dan gelir hacı
Soğanı sarmısağı acı
Çiçeksiz meyve verir
Bu da neyin ağacı (Ciravoğlu, 2009: 75).

Dal üstünde bal tulumi (Ciravoğlu, 2009: 71).

Dal ucunda süzme torbası

İçi bitli dışı tatlı (Çaldağ, 1964a: 3429-3430).

3.10.3.4. İncirle İlgili Atasözleri

İncir ağacının dibinde incir biter (Köse, 2001: 51).

İncir yaprağı deve tabanı kadar olmayınca yaz gelmez (Aksoy vd., 2009: 58).

3.10.3.5. İncirle İlgili Deyimler

Bir sepet inciri berbat etmek (KK-34).

İncir çekirdeğini doldurmamak (KK-18).

Ocağına incir dikmek (Aksoy, 1976: 829).

3.11. Karayemiş (*Prunus laurocerasus*)

3.11.1. Karayemişle İlgili Geleneksel Bilgiler

Karayemiş bitkisi, bölgenin kadim, endemik bitki türlerinden biridir. 16. yüzyılın ortalarında İstanbul'dan Avrupa'ya götürülen bir bitki olduğu belirtilir. Fransız hekim Pierre Belon (1518- 1564) bu türe "*Cerasus trapezuntina*" (Trabzon kirazı) adını vermektedir (Baytop, 1984: 394). Asuman Baytop, İsveçli botanikçi Gustav Hegi'nin verdiği bir kayda göre taflan ağacının ilk olarak 1546 yılında Trabzon'dan Avrupa'ya getirildiğine dair bir bilgi bulunduğunu belirtir. Fakat bu bilgide bir hata olacağına dikkat çekerek Belon'un bitkiyi tanıdığını ve "kiraz taşıyan bir Trabzon ağacı" olarak adlandırdığını dile getirir. Asuman Baytop, Belon'un Trabzon'a gitmediğini ve 1546 yılında Trabzon'da bulunma durumunun olmadığına vurgu yapar (Baytop, 2004: 12).

1856-1857 yılları arasında Ali Eşref Dede tarafından yazılan yemek kitabında taflan meyvesine Trabzon çevresinde karayemiş denildiği, meyvenin Farslar arasında "loher", Yunaniler arasında "taflan", Gürcüler arasında "Gürcü kirası" olarak bilindiği belirtilmiştir (Gedikli, 2004: 298).

Turhan Baytop, karayemişe verilen isimleri şöyle sıralar: "Karamış, karamiş, kattak, Laz kirazı, Laz üzümü, taflan" (Baytop, 2007: 159). "Maçka Rumcasında zozofina" (Emiroğlu, 1989: 142) Çaykara'da "rafina", "rafino" (Tuncer, 2019: 338) adı verilir. Bunların dışında karayemişe "karayemiş", "kareymiş", "gareymiş", "karanmiş", "karamiş", "taflan" gibi isimler de verilmektedir.

Âşık Mehmed, 1598 yılında yayımlanan *Menâzırü'l- Avâlim* adlı eserinde Trabzon'da karayemiş adında bir bitkinin yetiştiğini belirtir. Bu bitki hakkında ayrıntılı bilgi verir. Siyah kiraz büyüklüğüne sahip Trabzon'a ait bir bitki olduğunu anlatır. Bu meyvenin Trabzon'un içinde, köylerinde yetiştiğine değinir. Karayemişin tat özellikleriyle ilgili olarak olgun olanın çok lezzetli bir yapıya sahip olduğunu, ancak ham ve yarı olmuş olanlarının acı ve ağzı büken bir özellikte olduğunu aktarır (Ak, 1997: 190).

Âşık Mehmed, bir anlatıya göre İstanbul Beşiktaş yakınlarında gömülü olan Trabzonlu Yahya Efendi'nin Trabzon'dan taze karayemiş fidanı getirip türbesinin yakınına diktiğinden, ancak ağacın meyve vermediğinden bahseder (Ak, 1997: 190).

Karayemiş ağaçları, 5-8 metre arasında değişir. Karayemiş, yıl boyu yaprak dökmeyen bir bitkidir. İlkbahar aylarında beyaz çiçekler açar. Bitkinin beyaz çiçeklerine arılar konar. Karayemiş meyvelerini kuş türleri, fareler, ağaç çakalı, sincap gibi hayvanlar da tüketir (KK-34, KK-44).

Karayemiş ağacı, yöre insanı için sadece meyvesi yenilen bir ağaç türü değildir. Karayemiş ağaçları, yaz-kış yaprak dökmemesinden dolayı evlerin önlerine dikilerek evlerin sert rüzgârlardan

korunmasını sağlar. Yaz döneminde evin önünün serin olmasına neden olur. Karayemiş altında yaz sıcağında serinlemek için oturulur. Büyük karayemiş ağaçları çocuklar için bir oyun alanı özelliği taşır. Çocuklar, 3-5 karayemiş ağacının bir arada bulunduğu alanda saklambaç oyunu oynar. Büyük karayemiş ağaçlarının yapısı, gövdesi altında gizlenirler. Karayemiş ağaçlarına çıkarak "gugo", "gukku" diye bağırarak bir tür gizlenme oyunu oynarlar. Karayemiş ağaçlarına hamak bağlanarak serin gölgesinin altında insanlar uyuyarak dinlenir. Küçük çocuklar için karayemişlerin altına salıncak kurulur. Çocuklar karayemişin gölgesinde sallanır. Çocuklar karayemiş yapraklarından oyuncaklar yaparak oynar (KK-21, KK-44, KK-52, KK-61).

Karayemiş ağaçları, Karadeniz'in geleneksel mimarisiyle yapılmış eski evlerin önüne dikiliyordu. Böylece evin rüzgar ve fırtınalardan etkilenmemesi sağlanıyordu. Ayrıca evin önüne karayemiş ve yaprağını dökmeyen defne gibi ağaçlarının dikilmesinin bir diğer nedeni kışın kar yağdığında karayemiş yapraklarının hayvan yiyeceği olarak kullanmasıdır. Evlerin önüne karayemiş dikilmesi türkü ve manilere de yansır:

Kapisinin önünde
Karayemiş fidani
Fenaluk edenlerin
Hiç var midur imani (KK-34).

Yine bir Trabzon türküsünün girişinde "evlerunun dört yani karayemiş fidani" ifadesi geçer (Sümerkan, 1987: 28). Evlerinin önüne ağaç dikilmesi Doğu Karadeniz köy ailesi için bir güvenlik alanı oluşturuyordu (Sümerkan, 1987: 26).

Karayemiş ağaçlarının dibinden karayemiş fidanları alınarak dikim yapılır. Bunun dışında karayemiş ağacından bir dal alınıp toprağın içine koyulur. Böylece köklendirme yoluyla fidan elde edilir. Karayemişler evlerin önlerine, yol kenarlarına, bahçelere, orman kıyılarına dikilir (KK-18, KK-24, KK-92, KK-96).

Karayemişin dikim amaçlarından biri de erozyonla mücadeledir (Uzun, 2014a: 74).

Karayemiş budaması yaygın olmasa da budama yapılması gereklidir. Karayemiş ağacının birbirine girmiş, çürümüş, rüzgâr nedeniyle kırılmış dalları kesilmelidir. Karayemiş ağacının daha iri meyve vermesi ve veriminin artması için gübreleme yapılmalıdır.

Karayemiş hasadı, temmuz ayı ortalarında başlayıp ağustos ayının ortalarına kadar devam eder. Bu tarihler meyvenin yetiştiği yerin yükseltisine ve meyve türüne göre değişim gösterir. Karayemiş hasadı yapmak için sepetler, kovalar, kasalar hazırlanır. Karayemiş ağacına bir kişi çıkıp el sepetine salkımlarıyla birlikte karayemişleri toplar. Eğer salkımsız toplanırsa karayemiş satılamaz. Toplanan karayemişler büyük sepetlere doldurulur. Sepetlere doldurulan karayemişler ya sepetlerle birlikte ya

da kasalara dökülerek pazara öyle götürülür. Karayemiş toplanma zamanları, Trabzon'da yayla şenliklerinin, derneklerin olduğu günlere denk gelmektedir. Bundan dolayı karayemişlerden önemli bir miktarı yaylaya götürülerek satılır. Karayemişler pazarlara götürelerek pazarlarda satılır. Bunun dışında üretici bir marketle anlaşıp ürününü satar. Bunun dışında sosyal medyanın yaygınlaşmasıyla birlikte sosyal medyada bu ürünler satılmaktadır (KK-21, KK-23, KK-28, KK-82, KK-96).

Yer adlarında Hayrat ilçesinde Taflancık adında bir mahalle bulunur (Uzun, 2007: 246).

3.11.1.1. Karayemişin Kullanım Alanları

Karayemişten reçel, pekmez, turşu, kurutma, tuzlama, hoşaf, karayemiş suyu yapılır (KK-21, KK-34, KK-44, KK-49, KK-62, KK-70). Karayemiş tuzlaması, Trabzon'un batısında kalan ilçelerinde yaygındır. Karayemiş tuzlaması şöyle yapılır: Karayemişler dalından toplandıktan sonra ayıklanır. Ayıklanan karayemişler kaynamış suyun içerisine batırılarak çıkartılır. Sonra iyice soğuyunca üzerine tuzlu su ilave edilir. Bir kap içerisine karayemişler konularak ağzı sıkı bir biçimde kapatılır. En az 7 gün olmak üzere belli bir süre bekletilir (Yılmaz, 2019: 325).

Karayemiş kurusu, Trabzon ilçelerinde yaygındır. Karayemiş kurusu şöyle yapılır: Karayemiş salkımları elle dalından toplanır. Ardından tuzlu su ile birlikte yıkanıp süzdürülür. Güneşin altında kurutulur (Topal, 2020: 609). Şalpazarı yöresinde karayemişten turşu yapılır (Çelik, 1999: 525).

1856-1857 yılları arasında yayınlanan Ali Eşref Dede'nin *Yemek Risalesi*'nde karayemişten yapılan hoşaf tarifine yer verilmiştir. Sıcak iklim zamanlarında ağaçlarda pek iyi olmuş ve kararmış taflanların düşürülerek çarşaf üzerine serilip üç gün kurutulduğu belirtilmektedir. Ardından bir gece suyunun tamamen durup ılanması gerektiği aktarılmaktadır. Sonraki gün sudan çıkarılıp iki defa suyla yıkandıktan sonra reçel kıvamına gelip bal ve şekerle kaynatılıp saklanacağından bahsedilmektedir. Şekerle pişirildiğinde karayemiş tanelerinin suyun yüzüne çıkmayıp dibine çöktüğünde gayet tatlı olacağına vurgu yapılmaktadır (Gedikli, 2004: 298).

Karayemiş ağaçlarının yaprakları hayvanlar tarafından tüketilir. Trabzon ilinin rakımı yüksek olan ilçelerinde halk arasında "taflana gitmek" olarak bilinen bir kültür vardır. Kış aylarında büyükbaş ve küçükbaş hayvanların yiyecek sıkıntısı çektiği zamanlarda ormanlara gidilip taflan ağaçlarının yaprakları budanır. Budanan dallar yük yapılıp hayvanların ahırına getirilir ve hayvanlara yedirilir (KK-1, KK-7, KK-11, KK-15).

Karayemiş yaprakları çiçekçiler tarafından çelenklerde kullanılmaktadır (Kural, 2012: 182). Karayemiş, park ve bahçe ürünü olarak kullanılabilir. Karayemişler makasla birlikte budanıp şekil verilerek park ve bahçelerde süs bitkisi olarak kullanılır (Gedikli, 2004: 296). Karayemiş ağaçları,

KTÜ örneğinde olduğu gibi üniversite kampüslerine dikilebilir. Bu sayede daha çok kişinin karayemiş meyvesini tanıması sağlanmış olur.

3.11.1.2. Halk Hekimliğinde Karayemiş

Karayemiş suyunun sakinleştirici bir etkisi vardır. Öksürük kesici, bulantı ve karın ağrılarını da gidermeye yarar. Fırında kurutularak toz haline getirilir; şeker düşürücü, idrar söktürücü, taş düşürücü olarak karayemişten yararlanılır (Gedikli, 2004:297).

Karayemiş bitkisinin yaprakları, ateş düşürücü etkisi olduğu düşüncesiyle ateşli hastalıklarda kullanılır. Yörede hava çalması adıyla bilinen sıtma gibi hastalıkların tedavisinde karayemiş yapraklarından yararlanılır. Kaynak kişi karayemiş yaprağının halk hekimliği için kullanılışını şöyle anlatır:

> Bobaannem deden dedi gitti aşağa (Arsin'e) dedenize hava çaldi dediler. Kızılağaç yaprağı bi de karayemiş yapraği pişirdi kaynattiler buni sarmişler. Her aşağa inen adam köye döndüğünde karayemiş yaprağıylan su kaynatılıp yıkanırmişler. Hasta olusa karayemiş yaprağını da sararmişler. Benim dedem karayemiş yaprağıylan ellerini yıkardi ellerini hafifletirdi. Karayemiş yaprağıyla banyo ederdi. Sıtmamıydi hava çaldi derdiler. Hava çalmasından dolayı şehirde yaşayanlar buradaki yerlerini satıp köylere taşınmışlar (KK-20).

Karayemişler kışın aşerenlere ve hasta olanlara verilmek amacıyla buzdolabında saklanır.

Kulak iltihaplarında karayemiş yapraklarından yararlanılır. Karayemişin yaprakları ısıtılıp kulak içine koyulur. Bir süre sonra kulakta oluşan iltihaplanma düzelir (Yılmaz, 2019: 207). Kabakulak hastalığında karayemiş yaprağı ısıtılıp kulak kısmına sarılmaktadır (Baysal, 2014: 212).

İnsanların tarlada, bahçede çalışmaları sonucunda bel kısmında oluşan yoğun ağrılar karayemiş yaprağı tedavisiyle geçirilmeye çalışılır. Karayemiş yaprağına bal sürülüp bele sarılır. Karayemiş yaprakları ısıtılarak vücudun ağıran yerlerine sürülür. Sırtın ağrısını aldığına inanılır (KK-49).

Karayemiş şeker hastalığına iyi gelmektedir. Çekirdeği çıkarılıp yenilir (KK-20). Karayemiş yaprakları kaynatılıp içilerek şeker hastalığının tedavisinde kullanılır. Karayemiş meyvesinin çekirdeklerinin yenmesi de şeker hastalığına karşı etkilidir (Baysal, 2014: 214).

Karayemiş yaprakları bir tülbentle birlikte boğaz bölgesine sarılarak boğaz ağrısı tedavisinde kullanılır. Karayemiş yaprakları yıkanıp ağrı bulunan kulağa sarılarak tedavi gerçekleştirilir (Avcıoğlu ve Kara, 2022: 448-452).

Karayemişin yaprak kısımları kurutularak çay yapılmaktadır. Anadolu insanı tarafından karayemiş yaprağından yapılan çaydan nörolojik hastalıkların tedavisinde yararlanılır. Karayemişin

meyvelerinin idrar söktürücü ve taş düşürücü etkileri bulunduğu belirtilir (Bilgin, 2022: 85). Karayemiş yaprağı, alna sarılarak ateş düşürmede kullanılmaktadır (Gedikoğlu, 2012: 351). Karayemiş yaprağını koyun çok sever. Kışın yaprak dökmediği için kış aylarında çok iyi gelir. Taflan için koyunun yüreğidir denilir (KK-15). Karayemiş, şekere ve bağırsak hastalıklarına çok iyi gelir (KK-36). Karayemiş yaprakları kuru şekilde ateşte ısıtıldıktan sonra kabakulak tedavisinde kullanılır. Karayemiş yapraklarından hazırlanan dekoksiyon, saçlarda oluşan kepeklerin giderilmesinde, yüzdeki yaraların tedavisinde iyileştirici etkiye sahiptir (Yazıcıoğlu, 1994: 92).

3.11.2. Karayemiş Çeşitleri

Trabzon yöresinde yetişen yaygın bitkilerden biridir. Ali Çelik, Şalpazarı ilçesinde yetişen karayemiş çeşitlerini şöyle belirtir: "Er taflan, geç taflan, kiraz taflanı, orak taflanı" (Çelik, 1999: 528). Turhan Baytop'un, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü* adlı çalışmasında tespit ettiği karayemiş çeşitleri şöyledir: "Kiraz karayemişi, vavul karayemişi, fisko karayemişi, ağustos karayemişi" (Baytop, 2007: 159). Yusuf Gedikli'nin, Akçaabat ilçesi Kuruçam köyünde tespit ettiği karayemiş çeşitleri şunlardır: "Kirez kareymişi, funduk kareymişi, şeher karaymişi, çivit kareymişi, ince karaymiş" (Gedikli, 2004: 297-298). Zehra Topal tarafından Akçaabat- Mersin çevresinde tespit edilen türler şöyledir: "Kirez, su, selvi" (Topal, 2020: 558). Zehra Öztürk tarafından Arsin ilçesiyle tespit edilen karayemiş türleri şöyledir: "Vavun karayemişi, kiraz karayemiş, ağustos karayemiş, fındık karayemişi, kabak karayemişi" (Öztürk, 2019: 229).

3.11.2.1. Acıvau Karayemişi

Yomra ilçesinden derlenmiş bir karayemiş cinsidir (KK-31).

3.11.2.2. Ağustos Karayemişi (İstavrit Karayemişi)

Turhan Baytop, istavrit karayemişini şöyle açıklar: "Meyveler geç olgunlaşır ve olgun meyveler kırmızı renkte kalır" (Baytop, 2007: 159). İstavrit karayemişleri yerel ağızda karayemiş sezonu olarak adlandırılan karayemişlerin olduğu tarihlerin sonuna doğru olgunlaşır. Ağustos sonlarına doğru olgunlaşan bir karayemiş türüdür (KK-31). Trabzon yöresinde yaygın olarak bilinen bir karayemiş cinsidir. Ağustos ayının sonlarına doğru yetişmesinden dolayı "ağustos karayemişi" adını almıştır. Halk takviminde "istavrit ayı" (Eylül) olarak bilinen ayda yetişmesinden dolayı "istavrit karayemişi" adıyla bilinir (KK-31, KK-44).

3.11.2.3. Beyaz Karayemiş

Beyaz karayemiş türü, diğer karayemiş cinslerine göre çok yaygın değildir. Beyaz karayemişin meyvelerinin bir kısmı siyah, kırmızı renkler alır. Karayemiş salkımı içerisinde sarı renkli taneler yer

alır ama bu tanelerin beyaza benzetilmesinden dolayı beyaz karayemiş olarak adlandırılır. Diğer karayemişlere göre geç olan karayemiştir. Bütün karayemişler biter, ondan sonra o olgunlaşır. Normal karayemişe göre daha açık bir renge sahiptir. Beyaz karayemiş fındık zamanı olur (KK-31, KK-71).

3.11.2.4. Civit Karayemişi

Sivri olan bir karayemiş türüdür. Ve sulu bir özelliğe sahiptir (Gedikli, 2004: 297- 298).

3.11.2.5. Er Karayemiş

Diğer karayemişlere göre en erken olgunlaşan karayemiş türüdür. "İlk karayemiş", "er karayemiş" adlarıyla bilinir (KK-18, KK-49).

3.11.2.6. Ekmek Karayemişi

Ekmek karayemişi elma gibi iri olur. Ekmek karayemişi meyvesi büyük olan bir karayemiş cinsidir. Trabzon yöresinde yetişen, meyvesi büyük bir cinstir. Araklı yöresinden derlenmiştir (KK-24, KK-72).

3.11.2.7. Fındık Karayemişi

Fındığa benzeyen yuvarlak bir karayemiş türüdür (Gedikli, 2004: 297-298). Kaynak kişi, fındık karayemişini şöyle anlatır: "O fındık ayında ise ağustoslarda olmaya başlar. Suludur biraz da mayhoştur" (KK-20). Trabzon yöresinde bilinen bir karayemiş cinsidir. Fındık zamanı içerisinde olgunlaşan bir tür olmasından ötürü böyle bir adlandırmanın oluştuğu söylenebilir (KK-20, KK-24).

3.11.2.8. Fisko Karayemişi

Trabzon yöresinde "fisko" (Baytop, 2007: 159), "fuska" (KK-5), "fusko" (Gedikli, 2004: 298) bilinen karayemiş cinslerinden biridir. Turhan Baytop, fisko karayemişinin uç kısmının sivri ve kolaylıkla kurutulabilen bir tür olduğunu aktarır (Baytop, 2007: 159). Bilal Aziz Yanıkoğlu, bu karayemiş türünü "taflanın iyi olmayan cinsi" olarak belirtmiştir (Yanıkoğlu, 1943: 270). Trabzon ilinin doğu ilçelerinde yaygın olarak bilinen bir türdür.

3.11.2.9. Geç Taflan

Şalpazarı yöresinden derlenmiş karayemiş cinsidir. Geç olgunlaşan karayemiş türüdür (Çelik, 1999. 528).

3.11.2.10. Kabak Karayemişi

Kabak karayemişi Trabzon yöresinde yetişen bir karayemiş cinsidir. Kaynak kişiler bu karayemişi şöyle anlatır: "Kabak gibi, yumuşak ve etli olur." (KK-20). "Kabak kareymişi erken olur ve adamın ağzını buluşturmaz. Temmuz ayının ortalarında olur "(KK-24).

3.11.2.11. Kiraz Karayemişi

"Kiraz karayemişi", "kirez karaymişi" adlarıyla bilinir. "Meyveleri erken olgunlaşır" (Baytop, 2007: 159). Trabzon'un batısında yer alan ilçelerde "kiraz taflanı", "kirez taflanı" adlarıyla da bilinir. Yusuf Gedikli, kiraz karayemişini en erken olgunlaşan karayemiş türü olarak belirtmektedir. İri ve lezzetli bir cinstir (Gedikli, 2004: 297-298). Kiraz karayemişi en yaygın bilinen karayemiş cinsidir. Pazarlarda satılırken satışı iyi olan bir türdür. Kaynak kişi, kiraz karayemişini şöyle anlatır: "Kiraz karayemişi erken olur ve çok lezzetlidir. Son 5-6 seneden beri karayemişler hep çürüyor. Mesela bakıyorsun siyahlaşmaya başlıyor sonra çürüyor" (KK-24).

3.11.2.12. Kış Karayemişi

Karayemişler bazı yıllarda kış aylarında az oranda meyve vermektedir. Bu durumdan dolayı halk tarafından kış karayemişi diye bir adlandırma yapılmıştır. Karayemişlerin erkenden çiçek açarak beklenmedik zamanda meyve verdiği yıllar da bulunmaktadır. Kaynak kişi, kış karayemişini şöyle anlatır: "Kış karayemişi var. Kışa doğru olur. Geç karayemiş deriz ona. Tam kar yağmaya yakın oluy o. Çok kızarmaz çok siyahlaşmaz. Ama ebiri gibi buruşturmaz adami" (KK-5).

3.11.2.13. İnce Karayemiş

En ince olan karayemiş türüdür (Gedikli, 2004: 297-298). İnce olmasından dolayı yapılmış bir adlandırmadır.

3.11.2.14. İstanbul Karayemişi

Kaynak kişi bu karayemiş türünü şöyle ifade eder: "Güzel bir karayemiş türüdür. Şeker hastalıklarına çok iyi gelir" (KK-32).

3.11.2.15. Sarı Karayemiş

Diğer karayemiş türlerine göre biraz daha geç olgunlaşan karayemiş türüdür. Karayemişin salkımı sarı renktedir (KK-21).

3.11.2.16. Şeher Karayemişi

İri olan karayemiş çeşitlerinden biridir. Yusuf Gedikli, şehir karayemişi adlandırması için şehirlilerin tercih ettiği bir tür olduğu için şehir karayemişi adlandırmasının bu nedenden dolayı olabileceğine vurgu yapar (Gedikli, 2004: 297-298). Ayrıca pazardan, çarşıdan alınan karayemişe "çarşı karayemişi" adı verilmektedir.

3.11.2.17. Sivri Karayemiş

Karayemişin meyvelerinin şekil olarak sivri olmasından dolayı yapılmış bir adlandırmadır. Taze olarak tüketilir. Kurutması yapılır (KK-34, KK-49, KK-61).

3.11.2.18. Servi Karayemişi

Servi, selvi karayemişi adlarıyla bilinmektedir. Diğer karayemiş türlerine göre daha sonra olgunlaşan bir karayemiş çeşididir. Meyvesi diğer karayemişlerden farklıdır. Sivri şekildedir. Tadı diğer türlere göre daha acıdır. Fırında kurutulması tercih edilen karayemiş türlerindendir. Servi karayemişinden hoşaf yapılır. Karayemiş türleri içerisinde hoşaf yapımında en çok tercih edilen cinstir (KK-21, KK-30). Kaynak kişi servi karayemişini şöyle anlatır: "Selvi karayemişi diğer türlere göre biraz tatsızdır. Mayhoş olur. Ama hastalar onu çok sever. Onu kurutup hoşafını yapardık. İnsana faydası çoktur. Atardık onu taş furunlara orda kuruturduk. Çekirdeğini çıkarmazdık. Asıl tat kuruyunca çividinde olur. Şeker hastaları servi karayemişinin hoşafını çok severdi" (KK-73).

3.11.2.19. Şişe Karayemişi

Her Yönüyle Araklı, kitabında karayemişin şişe büyüklüğünde "şişe" adıyla bilinen bir tür olduğu belirtilir (Durmuş vd., 1996: 159). Bunun karayemiş salkımlarının şişe kadar büyük olmasından dolayı yapılmış bir adlandırma olduğu düşünülebilir.

3.11.2.20. Su Karayemişi

Zehra Topal, su karayemişinin karayemiş türlerinden kiraz karayemişine göre rengi daha siyah ve etli olan bir çeşit olduğunu belirtmektedir (Topal, 2020: 558). Kaynak kişiler bu karayemişi şöyle anlatır: "Su karayemişi tatli olur" (KK-59). "Kiraz karayemişine göre biraz daha acıdır" (KK-21).

3.11.2.21. Orak Karayemişi

Trabzon yöresi halk takviminde "orak ayı" olarak bilinen ay temmuz ayıdır. Bu ayda yetişen karayemiş "orak karayemişi" adıyla adlandırılmaktadır (KK-21, KK-44, KK-52, KK-58).

3.11.2.22. Vavul Karayemişi

Turhan Baytop, bu türün meyve salkımının az taneli ve tanelerin çok etli olduğunu belirtmektedir (Baytop, 2007: 159). Bilal Aziz Yanıkoğlu, vavul karayemişini taflanın iyi cinsi olarak ifade etmektedir (Yanıkoğlu, 1943: 296).

3.11.2.23. Yaban Karayemişi

Yabani karayemişe bölgede "yaban karayemişi" adı verilmektedir. Ormanlarda, dere kenarlarında olan bir karayemiş türüdür. Yaprakları hayvan yiyeceği olarak kullanılmaktadır (KK-1, KK-49, KK-62). Kaynak kişiler yaban karayemişini şöyle anlatır:

> Yaban karayemişini ormanlardan toplarız. Yaban karayemişi ağustos aylarında olur. Çok tatlı olur. Ben yaylada bekçilik yaparken Yavuzköylüler gelip sepetle ormandan yaban karayemişi toplardılar. Yalnız çok ince olur. Önceden çok olurdu. Hayvancılıkla ilgilenen kişiler yaban karayemişlerini toplayıp koçlara yedirirlerdi. Bu sayede hayvanların güçlü olacaklarını düşünürlerdi. Karayemişi ormandan toplardılar. Güneşe serip kuruturdular. Hayvanlar onu güzel bir şekilde yerdi (KK-59).

> Yaban karayemişi var. Kışın donup dalda kaldığı zaman çok lezzetli oluyor. Onu çekirdeği ile birlikte şeker hastaları yiyor. Çok çok faydalı (KK-54).

> Yaban karayemişinin yaprağını hayvan çok güzel yer biz ona taflan deriz. Ormanda oluyor yaban karayemişi (KK-9).

> Hayvanlar kışın ormanlardan yaban taflanı yerdi. Yaban taflanı kışın yaprağını dökmezdi (KK-74).

3.11.3. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Karayemiş

Karayemiş bitkisi, Trabzon ilinde yetişen en yaygın ağaç türlerinden biridir. Halk yaşamında karayemişten sıklıkla yararlanılmaktadır. Bundan ötürü sözlü edebiyat ürünlerinde karayemişle ilgili zengin bir sözlü edebiyat bulunur.

Karayemiş, şairlerin şiirlerinde görülür. Bedri Rahmi Eyüboğlu'nun "Trabzon Deyince" adlı şiirinde karayemiş kelimesi sık bir şekilde geçer:

> Trabzon deyince aklıma bir salkım karaymiş gelir (Eyüboğlu, 1987: 173).

> Dudaklarında karayemişlerin moru (Eyüboğlu, 1987: 173).

> Trabzon deyince aklıma Soğuksu gelir
> Soğuksu deyince bir dizi karayemiş ağacı
> Kareymişlerin altında biri kız biri oğlan iki çocuk (Eyüboğlu, 1987: 173).

3.11.3.1. Karayemişle İlgili Türküler

Karayemiş, Karadeniz türkülerinde sıklıkla görülür. Karayemişle ilgili türküler yazılmaya devam etmektedir. Erkan Ocaklı'nın "karayemiş dibinde", Gökhan Birben'in "karayemiş", Bizim Gönül'ün "dallara karayemiş", Resul Çilingir'in "karayemiş- karamiş", Sinan Akçal'ın "karamiş gözlü yarim" örneklerinde olduğu gibi çok sayıda sanatçının karayemişle ilgili bir türküsü bulunmaktadır.

Karayemiş ile ilgili türküler genellikle aşk temalıdır. Karayemiş ağacının; yaprakları, yaprağının rengi, meyvesi, dalı üzerinden anlatım yapılır.

Garaymişden sizildum
Gunzi gunzi gırıldum
İşitdum yar geliyur
Hasteydum dirildum (Caferoğlu, 1994: 156).

Karenmüşün dalından
Asalum salıncağı
Kizlar keten tokiyur
Ben olsan gulıncağı (Caferoğlu, 1994:157).

Karayemiş karasun
Daha karalanasun
Benum yüreğum yandi
Senunkisi da yansun (Durgun, 2005a: 414).

Erkan Ocaklı'nın *Karayemiş Dibinde* adlı türküsünde karayemişi anlatan bölümler yer alır. Karayemişle ilgili söylenmiş bir aşk türküsüdür. Türkü dijital platformlarda yer almaktadır. Türkü metni Mustafa Durmuş'un Erkan Ocaklı adlı kitabında mevcuttur (Durmuş, 2019:143).

Erkan Ocaklı- Karayemiş Dibinde

Bahçede karayemiş
Ermemiştir ermemiş
Ellere gelin olma
Mezarımı görmemiş

Karayemiş dibine
Bi kurşun atacağım
Olmadi kavuşmadık
Ben nasıl duracağım

Karayemiş dibinde
Karayemiş fidanı
Gel sevdalık edelim
Sevdalığın zamanı (Durmuş, 2019: 143).

Trabzon- Çarşıbaşılı, Doğu Karadeniz halk müziği sanatçılarından Resul Çilingir'in *Sevenler mi Çeker* albümünde yer alan *Karamiş* adlı türkü karayemişle ilgili yazılmış bir aşk türküsüdür. Türküde karayemiş bitkisinin özelliklerine yer verilmiştir.

Resul Çilingir- Karamiş

Karamiş fidanini
Küçükken aşlayayım
Yaşım geldi geçeyi
Sevdaya başlayayım
Karamişin meyvesi
Kara oluyi kara
Kurban olayım yarim
Hau fidan boylara

Ah karamiş karamiş
Ne yemişsin ne yemiş
Rahat duramayırum
E kız seni görmemiş
Alıştık karamişe
Durulmayi yememiş
E kız senin yüzünden
Meşhur oldi karamiş (Nakarat)

Karamiş yaprağunun
Saklandum arkasina
Yanimdan geçeyiken
Sarıldım yakasina
Karamişin meyvesi
Kararır düşer yere
Sordum ona güzelim
Nere gidersin nere

Ah karamiş….Nakarat

Sonbaharda dökülmez
Karamiş yapraklari
Sarıldım kuşağına
Kızardi yanaklari
Sevdaluk edeyiruk
Karamişin dibinde
Yaslandik karamişe
Elleri ellerimde

Ah karamiş... Nakarat[4]

Çarşıbaşı yöresinden derlenmiş karayemişle ilgili bir türkü şu şekildedir:

[4] https://www.youtube.com/watch?v=T5sy5fnbvr4 (Son Erişim Tarihi, 20.03.2023).

Kapida Kareymişluk

Kapida kareymişin
Kim kırdi dallarini
Anlatayım sizlere
Bu garip hallarimi

Kapidaki kareymiş
Bilir benim derdimi
Ona konan kuşçuklar
Yazdi benim türkimi

Herkes olmak ister
Bir kareymiş çiçeğu
Benim hayatım oldi
Onun acı yaprağu

Kapida karayemiş
Rüzgar eser sallanır
Öyler bir gün gelir da
Bu dertlerim azlanır (KK-34).

3.11.3.2. Atma Türkülerde Karayemiş

Atma türkülerde karayemiş bitkisi sıklıkla kullanılır.

Garayemiş yememiş
Ben galdum evlenmemiş
Bizin köyun gızları
Görmemiştur görmemiş (Yiğit, 1983: 92).

Kapida karayemiş
Temmuz geldi ermedi
Senin gibi gavur kız
Bu dünyaya gelmedi (KK-52).

3.11.3.3. Karayemişle İlgili Maniler

Karayemiş bitkisi Trabzon yöresinde halk yaşamında meyvesinden, yapraklarından, ağacından yararlanılan yaygın bitkilerden biridir. Karayemişle ilgili Trabzon yöresinde çok sayıda mani bulmak mümkündür. Karayemiş meyvesi yenildiğinde ağızda karayemişin meyvesinden dolayı bir kararma olur. Aşağıdaki manide bunun örneği yer alır.

Yedın karayemişi
Karardi ağızların
Yoruldum deyidin
Geçti mi ağrıların (KK-18).

Trabzon yöresinde karayemiş ağaçları, evleri rüzgârdan koruması amacıyla evlerin önüne dikilir. Trabzon yöresi manilerinde "kapida karayemiş" ifadesi bundan dolayı sıklıkla görülür.

Kapida karayemiş
Meyvacuğu ermemiş
Sefaletten anlamaz
Garibanluk görmemiş (KK-34).

Karayemişin meyveleri henüz olgunlaşmadan yenilmez. Aşağıdaki manide bu durum işlenmiştir.

Oy kareymiş kareymiş
Yenılmezsın ermemiş
Size haber yolladım
Halen daha gelmemiş (KK-49).

Karayemişe Trabzon'un en batısındaki ilçelerde taflan adı verilmektedir. Kış döneminde hayvanlara yiyecek bulunamadığında taflan ağaçlarının yaprakları hayvanlara yedirilir. Yörede "taflana gitmek" şeklinde ifade edilen bir tabir vardır. Ayrıca taflana giden gençler arasında sevdalıklar yaşanabiliyordu. Taflan ağacının yapraklarının geniş olmasından taflan ağaçlarının olduğu yerde gizlenilebilir. Aşağıdaki manide bu hususlara yer verilmiştir.

Hayt gidelim taflana
Taflandururum seni
Taflanın dallarına
Yaslandururum seni (Çelik, 2005a: 364).

Trabzon yöresiyle ilgili yapılmış mani çalışmalarında karayemişle ilgili çok sayıda mani örneği vardır. Bilal Aziz Yanıkoğlu'nun derlediği bir mani şu şekildedir:

Gara yemiş yememiş da
Ben galdum evlenmemiş
Gara yemiş tepesi da
Ben kızların tekesi (Yanıkoğlu, 1943: 79).

3.11.3.4. Karayemişle İlgili Atasözleri

Karayemiş yaprakları ne zaman tüşer bu iş olur (Tuncer, 2019: 214).

Karayemiş yapraklarını yaz-kış dökmeyen bir ağaçtır. Bundan dolayı yaprak dökmesi imkânsızdır. Bu atasözü de olmayacak işler için söylenmiştir.

3.12. Kestane (*Castenea sativa*)

Doğu Karadeniz, kestane üretimi açısından zengin bir bölgedir. Bu saha içerisinde yer alan Trabzon ili de kestane üretiminin yapıldığı önemli alanlardandır. 15. ve 16. yüzyıllarda Trabzon

sancağına ait tahrir kayıtlarında kestane meyvesinin varlığı görünmektedir. Kestane öşrünün Of, Trabzon, Rize, Arhavi, Torul kazalarından alındığı kayıtlarda yer alır. Kestane öşrünün en çok Of kazasında verildiği belirtilir (Bostan, 2002: 498-499). Abdülvahap Hayri, 1913 yılında yayımlanan *İktisadî Trabzon* adlı eserinde kestanenin Vakfıkebir, Sürmene kazalarında dikkate değer oranda yetiştiğini aktarır (Abdülvahap Hayri, 2008: 75). Ali Şakir Ağanoğlu, anılarında Sürmene ilçesi ormanlarındaki kestane ağaçlarının bolluğuna vurgu yapılır. Kestane ağacının çok dayanıklı kerestesi olduğunu ve Sürmene Sargona'da motorlu ve yelkenli gemiler inşa edildiğini ifade eder (Usta ve Onur, 2020: 138).

3.12.1. Kestane ile İlgili Geleneksel Bilgiler

Kestane, doğada kendi halinde yetişen bir ağaçtır. Trabzon ilinde ormanlarda, orman ve dere kenarlarında yetişmektedir. Ekim- kasım aylarında ormanlardan, dere kenarlarından kestane toplanılır. Dere kenarında yer alan kestane ağaçlarındaki kestaneler ekim ayında dalından deredeki göllere düşer. Ormanlarda yetişen kestaneler, ekim- kasım ayları içerisinde ormanlık alanlarda file, poşet, çuval gibi eşyalarla toplanır (KK-1, KK-70, KK-92, KK-100).

Kestane, halk meteorolojisinde de önemli bir yer tutar. Kestanenin bol olduğu senelerde kışın sert geçeceğine inanılır. Bu inanış kestanenin bol olduğu Trabzon yöresinde de yaygındır (KK-34, KK-61, KK-62). Kestane ağaçları sonbahar aylarında yaprak kısımlarını aşağıdan yukarıya doğru olacak şekilde dökmeye başlarsa kışın sert geçeceğine yorumlanır (Yılmaz, 2019: 192). Halk takviminde kestane karası adlı sayılı bir fırtına vardır. Denizcilik literatüründe bu fırtınaya çok dikkat edilir. 23-24 Eylül tarihinde gerçekleşen bu fırtınaya çok dikkat edilir (Aça, 2016: 452). Denizcilikle uğraşan kişiler bu takvimsel olaya bilmektedir. Trabzon ilinde kestane adıyla ilgili yer adları bulunmaktadır. Araklı ilçesi Kestanelik Mahallesi bunun bir örneğidir. Kestanelik adının oluşmasında yöredeki kestane bitkisinin bol olması etkilidir (Uzun, 2007: 159). Kestane karasının gerçekleştiği günlerde fırtınanın, yağmurun etkisiyle kestaneler dalından dökülür. Ormanlarda, derelerde yerde kestanelerin, yere düştüğü görülür. Akşam sohbetlerinde, kış oturmalarında kestaneler sıklıkla tüketilir.

Kestanelerin saklanılması bölgede yaygın değildir. Kestanenin saklanması için uygulanan geleneksel saklama yöntemi: kestanelerin bir kuyu açılarak toprağa kapatılmasıdır. Ancak çok uzun süre kalması beklenemez (KK-21, KK-34).

Kestaneliklerin bulunduğu yerden geçerken veya kestane toplarken kestane dikeni insanların eline batabilir. Kestane dikeni ince bir yapıya sahip olduğu için çıkarılması zordur. Bu yüzden dikkat edilmesi gerekir (KK-18, KK-49).

3.12.1.1. Kestanenin Kullanım Alanları

Kestane bitkisi geniş bir kullanım alanına sahiptir. Ormanlardan ve derelerden kestane toplandıktan sonra sonbaharın son ayları ve kış gecelerinde soba veya fırınlarda pişirilerek yenilir. Kestane, kış aylarında bolca tüketilen bir üründür. Kestanenin farklı pişirme teknikleri bulunur. Kestanenin geleneksel pişirme tekniği, onun sobanın üzerinde veya göz kısmında pişirilmesidir. Kestanelerin her birine bir bıçak yardımıyla çizik atılır. Kestaneler bir tepsiye koyulup sobanın üstüne ya da gözüne koyularak pişirilir. Kestanenin suda, fırında, tavada pişirilme teknikleri de yaygındır (KK-1, KK-34, KK-49, KK-52, KK-61).

Kestane çubukları sepet örücülüğünde kullanılır (Kabak, 2015: 934). Kestane ağacının meyvesi hayvanlar için önemli bir besin kaynağıdır. Ayı, domuz, sincap, fare, kuş gibi hayvanlar kestaneleri tüketir. Kestane yaprakları mısır ekmeğinin altına koyulur. Kestane yaprağı, sarma yapacak yaprak bulunamıyorsa değerlendirilir (KK-21, KK-70).

Eski evlerinin pencerelerinin yapılmasında kestane kerestesinden yararlanılırdı (KK-44, KK-61).

Kestanenin kerestesinden çok sayıda ürün elde edilir. Vakfıkebir'in yüksek köylerinden Mahmutlu'da yaşayan (KK-59), kestanenin bir yongasının bile çok değerli olduğunu belirtmektedir (KK-59). Kestane ağacı, hamur tekneleri, kufa, yayık gibi araçların yapımında da kullanılır (KK-100).

Kestane kayık yapımında, mobil sanayisinde tercih edilen bir türdür. Kestane ağacı, kullanışlı bir ağaç olmasından dolayı çeşitli sektörlerde kullanılmıştır. Bu durum kestane ağacının sayısının azalmasında etkili olan faktörlerden biridir. Bölgede kestane ağaçlarının azalmasındaki bir diğer faktör kestane ağaçlarının hastalanmasıdır (KK-21, KK-44, KK-58, KK-100).

Kestane ağacından oluşan kereste, Karadeniz Bölgesi'nde tekne yapımında kullanılan ana yapı malzemesidir. Kestane türü, uzun ömürlü ve dayanıklı bir yapıya sahip olmasından dolayı ahşap tekne ustaları tarafından yoğunlukla tercih edilir. Geleneksel bilgiye göre her ağaç türünde olduğu gibi kestanenin de belli bir kesim vakti mevcuttur. Sonbahar aylarından itibaren ağaçtan su çekildikten sonra kesme işleminin yapılması gerekir. Geleneksel bilginin taşıyıcısı ustalara göre sonbaharda kesimi yapılan kestane ağaçları daha dayanıklıdır (Davulcu, 2015: 69).

Kestane ağacı, Doğu Karadeniz geleneksel mimarisine uygun olarak yapılan evlerde en çok tercih edilen ağaç türlerinden biridir. Türkü ve mani gibi sözlü edebiyat ürünlerinde kestanenin yapı malzemesi olarak kullanıldığının örneklerine rastlanır:

Kestaniyim kestani
Kes koy beni yapıya
Ben yapıda durmazsam
Atın beni kapıya (Sümerkan, 1987: 33).

Kestanedu kestana
Evun bağlamalari (Sümerkan, 1987: 32).

Kestane ağacının çiçeklerine arılar konarak bal verim zamanlarında kestane balı üretirler. Kestane balı hakkında kaynak kişi şöyle bilgi verir: "Arıya nisan ayının ortalarından sonra şeker vermemen lazım. Verdiğin şekeri arı yumurta yapar. Arı ondan sora alacak meyvelerin çiçeklerinden alacak. Kestanenin aromasından aldığı için kestanenin çiçeğinden olur. Siyah olur acı olur. İnsanın boğazını yakar" (KK-24).

3.12.2. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Kestane

Kestane bitkisi, Trabzon'da yetişen bitki türlerinden biridir. Kestanenin; meyvesi, geleneksel mimarideki yeri, kestaneden yapılan ürünler, kestane dikeni sözlü edebiyat ürünlerinde yer almıştır.

3.12.2.1. Kestaneyle İlgili Atasözleri

Kestane bitkisinden Trabzon yöresinde halk yaşamında sıklıkla yararlanılmaktadır. Bölgede yaşayan insanlar kestaneyle ilgili deneyimlerini atasözüne yansıtmıştır.

Kestane kumuşindan çikti, kabuğuni beğenmedi (Topal, 2020: 498).

İçine doğduğu ortamı beğenmeyen kişiler için kullanılır.

Kestane çıktığı kabuğu beğenmez (Tuncer, 2019: 241).

Yetiştiği ortamı beğenmeyen kişiler için kullanılan bir sözdür.

Kestanesiz göl olmaz (KK-53).

Dere kenarlarında kestane ağaçları yetişir. Kestane ağaçlarından kestaneler düşerek deredeki göllerde kalır. Dere ile kestane ilişkisini ele alan bir sözdür.

Kestane dikeni az acıtır kolay çıkmaz (KK-53).

Kestane ağaçlarının bulunduğu yerlerden geçerken kestane dikeni insanların ayağına geçebilir. Kolay şekilde çıkmaz. Yapılan bir kötülüğün kolay unutulmayacağına, izi kalacağına vurgu yapan bir sözdür.

3.12.2.2. Kestaneyle İlgili Türküler

Kestane, Trabzon yöresi türkülerinde sıklıkla görülür. Kestane ağacının kerestesi oldukça sağlam olduğu için bölgenin geleneksel mimarisine uygun yapılan evlerde kestane ağaçları kullanılır. Aşağıdaki türkülerde kestane ağacının yapı malzemesi olarak kullanılmasına vurgu yapılmıştır.

Kesteneyim kestene de
Goyiler beni yapıya
Kesteneyim kestene de
Goyiler beni yapıya
Akşamdan geleceğim de
Çık biyanki kapıya (Çelik, 1999: 76)

Kestane ağaçları, ormanlarda ve dere içlerinde yetişmektedir. Aşağıdaki türkülerde ormanlardan ve derelerden kestane toplamaya değinilir.

Orman doli kesdene
Keselum birer dene
Dünya doli yarılsa
Ben sevmuşum bir dane (Caferoğlu, 1994: 211).

Dere dolu kestane
Topladım tane tane
Senin gibi uşacuk
Bu dünyada bitane (KK-21).

Kestane toplayiken
Düştüm endım dereye
İnsan hiç güvenir mi
Senin gibi deliye (KK-34).

Kestaneyle ilgili Trabzon türkülerinde örnekler çoktur.

Kestum kestaneleri
Tökülur daneleri
Hiç gurbete gider mi
Evun bi daneleri (Durgun, 2005a: 415).

Kestanenin dalına
Gel salın salına
Acep niçin vermezler
Emsali emsalina (Alap, 1946: 28).

3.12.2.3. Kestaneyle İlgili Bilmeceler

Kestane bitkisinin; şekli, rengi, meyvesi ele alınarak bilmeceler sorulmuştur. Trabzon yöresinden derlenmiş bilmece çalışmalarında geçen kestaneyle ilgili bilmece örnekleri şu şekildedir:

Kaftanı kara
Gömleği sarı

Anası yüzyıllık
Bir kocakarı (Çaldağ, 1964a: 3430).

Dışı kazan karası
İçi peynir parçası (Çaldağ, 1964a: 3430).

Dal doruğunda iğneli fıçı (Eyüboğlu, 1998b: 261).

O yanı kara, bu yanı kara
İçinde peynir para (Yanıkoğlu, 1943: 234).

Ol nedir onun adı leşteri
Lezzetine cümle âlem müşteri
Giydiği kaftan kara gömlek sarı (Ciravoğlu, 2009: 77).

Kara karcı içi dolu mayacı (Tuncer, 2019: 111).

3.12.2.4. Kestaneyle İlgili Maniler

Kestane, Doğu Karadeniz yöresinde geleneksel mimaride sıklıkla kullanılan ağaçlardan biridir. Kestanenin sağlam, sert ve dayanıklı bir ağaç olmasından dolayı mimaride bir yapı malzemesi olarak kullanılmıştır. Trabzon yöresi manilerinde kestanenin yapı malzemesi olarak kullanılmasından bahseden örnekler vardır.

Kestaneyim kestane
Yapiye gireceğum
Ander kalsın garipluk
Açluktan öleceğum (KK-34).

Kestane dikeni, insanların elini çizip eline batabilir. Aşağıdaki manide kestanenin el çizmesine vurgu yapılmıştır.

Kestanenın dikeni
Çizdi benım elimi
Cümle alem bulamaz
Senın gibi gelini (KK-52).

Kestaneden kereste yapılarak geleneksel mimaride kullanılır. Yakın dönemlere kadar hızarlarla ormanlardan kestane kesilip kereste oluşturuluyordu.

Kestane tahtasini
Vuracağum hızara
Gey gırmizi entari
Gel gızara gızara (Ciravoğlu, 2009: 156).

Kestane tahtası sağlam olduğu için hem mimari eserlerin yapımında hem de tarım aletlerinin sap kısımlarının yapımında kullanılmaktadır. Aşağıdaki manide merek adı verilen yapının direk kısmının kestaneden yapılması örneklenmiştir.

Kapısında mereği
Kesteneden direği
E kız hağu babağun
Hamlamadi yüreği (Karpuz, 2010: 158).

Trabzon yöresinde kestaneyle ilgili mani oldukça fazladır.

Kestane kara kara
Fukarayım fukara
Her zaman yapamasın
İyi bak o gugara (KK-21).

Bahçelerde kestane
Dökülür dane dane
Benum sevduğum oğlan
Dünyalarda bir dane (Yanıkoğlu, 1943: 59).

3.13. Kiraz (*Prunus Avium*)

3.13.1. Kirazla İlgili Geleneksel Bilgi

Kiraz ağaçları doğada kendi halinde yetişir. Yabani kiraz fidanları sökülüp kiraz dikilecek yere getirilir. Bir kuyu açılıp kiraz fidanı dikilir. Sonra toprakla kapatılıp çiğnenir. Geleneksel bilgiye göre yabani fidanların dikildikten en az 1 sene sonra aşılanması gerekir. Kiraz ağaçları, yarma aşı veya diğer aşı yöntemleriyle aşı yapılır. Cinsi iyi olan bir kiraz türünün sürgün kısımlarından kalem alınır. Sonrasında kiraz ağacı aşılanır. Kiraz aşılanan fidan yerden yaklaşık 20-30 cm yukarıdan bıçkı veya testereyle kesilir. Kesilen yerden kiraz kalemi girecek şekilde ortadan ikiye ayrılır. Sonra kalemin dip kısımları bıçak yardımıyla inceltilir. Yarılan bölgeye kalemler koyulur. Kalemle ağacın kabuğunun birbiriyle temas ettirilmesi gerekmektedir. Sonra çamur, mum, macun gibi malzemelerden biriyle sarılarak kapatılır. Sonrasında üzerine naylon veya yama sarılarak bağlanır. Aşılama işlemi mart ayı içerisinde başlar. İki ay sonra aşının tutup tutmadığına bakılır. Aşılama başarılı olduysa çözülür. Kiraz ağaçları yol kenarlarına ve bahçelere dikilir. Bunun dışında aşılı kiraz satan tarım marketlerinden veya ziraat birimlerinden kiraz fidanı alınıp dikim yapılır. Kiraz ağaçlarıyla ilgili yoğun bir budama kültürü bölgede uygulanmaz. Rüzgâr ve fırtınadan etkilerek kırılan dallar kesilir. Kiraz ağacı içerisinde iç içe geçmiş dallar kesimi yapılarak seyreklenir. Kiraz ağaçlarına gübreleme yapıldığında kiraz ağacının meyveleri büyük olur ve verimi artar. Kirazlar mayıs ayının sonu ile birlikte başlayıp haziran sonuna kadar meyve verir. İlk olan kirazlar erken kirazlar olarak adlandırılır. Son olan kirazlar "soğun" kiraz olarak bilinir. Siyah kirazlar daha erken olgunlaşırken beyaz kirazlar geç olgunlaşır (KK-1, KK-18, KK-21, KK-22, KK-34, KK-49, KK-52, KK-96, KK-101).

Kiraz toplamak için kiraz ağacına merdiven veya iskele yardımıyla çıkılır. Ağaca çıkan kişi eline plastik veya alüminyum bir kova alır. Kovaya bir ip bağlar. Topladığı kirazları içine atar. Kova

dolunca kovayı aşağı doğru sarkıtır. Aşağıda olan kişi, kovayı alarak sele veya sepetlere döker. Sepete dökerken sert bir şekilde dökülmemesine dikkat edilir. Ayrıca kirazların saplarıyla birlikte toplanılması gerekir. Sapsız dolan kirazlar kolayca çürüyebilir. Bundan dolayı satılamaz. Kirazlar toplandıktan sonra marketlerle anlaşılarak marketlere satılır. İlçe pazarlarına götürülür (KK-52, KK-61).

Yayla şenliklerine, derneklere götürülüp oralarda da satılmaya çalışılır. Üretilen ürünlerin satıldığı yayla derneklerinin bir anlamda toplumsallaşma mekânlarıdır (Üçüncü, 2011: 194).

Kiraz yöredeki yer adlarına da etki etmiştir. Kirazla ilgili yer adlarına bakıldığında; (Vakfıkebir) Kirazlık Mahallesi, (Of) Kirazköy (Uzun, 2007: 296). (Akçaabat) Kirazlık Mahallesi olarak bilinen yerleşimler vardır (Uzun, 2007: 136). Çaykara ilçesinde Kirazlı Dağları adıyla bir yer adı bulunur (Uzun, 2007: 223).

Fazla kiraz tüketildiğinde bağırsakların, çalışmasına neden olur. Kiraz meyvelerinin çekirdekleriyle birlikte yenilmesinin şeker hastalıklarına iyi geldiği belirtilir. Kurtlu kiraz yenilirse mide rahatsızlıklarına yol açar. Bu yüzden kiraz toplanırken kurtlu olup olmadığına dikkat edilir

Kirazın yenmesi ve sap kısımlarının kaynatılarak içilmesinin ishal gibi rahatsızlıklara karşı etkili olduğu belirtilir (Sever, 2004: 105). Kiraz suyundan boya elde edilir. Doğumla ilgili inanışlarda hamile kadının kiraz meyvesi yiyerek ellerini yıkamadan vücudunun bir bölgesine elini sürmesi durumunda doğan çocuğun orasında kiraz lekesi kalacağına inanılır (KK-49, KK-52).

3.13.1.1. Kirazın Kullanım Alanları

Kiraz meyvelerinden pekmez, reçel, sirke, kiraz suyu, kiraz hoşafı yapılıp tüketilir. Kiraz meyveleri taze olarak yenilir. Kirazın sap kısımları ve yaprakları kurutularak çay yapımında kullanılır (KK-21, KK-48, KK-52, KK-61, KK-70).

Kiraz pekmezi genelde kara kiraz ve beyaz kirazdan yapılır. Kaynak kişilerden aldığımız bilgilere göre beyaz kiraz pekmezi daha yaygındır. Pekmez yapmak için kirazların olgunlaşması beklenir. Kiraz ağacına bir kişi çıkar. Dört kişi kiraz ağacının altında bir serginin ucundan tutar. Kiraz ağacına çıkan kişi ağacı silker. Toplanan kirazlar bir kazana doldurup elle ve çeşitli araçlarla suyu tam çıkana kadar ezilir. Toplanan kiraz suları süzülerek pekmez tavasına dökülüp pişirilir. 4-5 saat piştikten sonra pekmez kıvamını alır (KK-21, KK-52).

Kiraz turşusunun yapımı şöyledir: “Kiraz toplanıp yıkanır. Çekirdekleri çıkarılmadan tuzlanarak turşu kaplarına basılır. Birkaç günde yenecek hâle gelir” (Çelik, 1999: 525).

Kiraz ağaçlarında olan sıvı yapışkan olarak kullanılır. Buna zamp ismi verilir. Eski dönemlerde okul öğrencileri kiraz sıvısını şekerle karıştırıp yapıştırıcı yapar okul defterlerini zamp kullanarak yapıştırırlarmış (KK-78). Kiraz ağacı, beşik yapımında kullanılan ağaçlardandır (Yıldırmış, 2014: 379). Kiraz odunu, kapı- masa yapımında kullanılır. Çocuklar tarafından kiraz ağacının kabuk kısımları çıkarılarak kabuklara yazı yazılır. Kiraz ağacının yaprakları budanıp hayvanlara yedirilir. Hayvanlar tarafından sevilen bir yaprak türüdür. Kiraz kütükleri köylerde iskemle olarak kullanılmaktadır (KK-21, KK-44, KK-100).

Kiraz türlerinden yaban kirazı yörede yakacak olarak kullanılan ağaç türlerindendir (KK-21, KK-53).

3.13.2. Kiraz Çeşitleri

Kiraz, Trabzon yöresinde yaygın olarak yetişen bitkilerden biridir. Trabzon ilinde kara kiraz, beyaz kiraz, er kiraz, napolyon kirazı, beyaz napolyon, kakayda gibi farklı adlarla bilinen kiraz çeşitleri yetişmektedir. 1840 yılında Trabzon'u ziyaret eden Jakob Phılıp Fallmerayer, bölgede çeşitli renk ve büyüklüklerde kirazın on beş cinsinin sayıldığını dile getirmektedir. Bu cinslerin yabani ve ehil olduğuna vurgu yapmaktadır (Fallmerayer, 2002: 199).

Ali Çelik'in, Şalpazarı çevresinde tespit ettiği kiraz çeşitleri şöyledir: "Elevi, iyisin, ağa, gara, çal kiraz" (Çelik, 1999: 528). Abdullah Gülay'ın, Şalpazarı (Ağasar) bölgesinde tespit ettiği kiraz çeşitleri şunlardır: "Abdallu kirazı, ağ kiraz, ağa kiraz, çal kiraz, gara kiraz, ham kiraz, nesre kirazı, taflan kirazı, takazlu kirazı, Usîn Ağa kirazı, üsîn kirazı" (Gülay, 2001: 320). Zehra Topal, Akçaabat-Mersin havalisindeki kiraz çeşitlerini şöyle sıralar: "kara, al, soğun, su, ziraat" (Topal, 2020: 559).

3.13.2.1. Ağa Kiraz

Şalpazarı (Çelik, 1999: 528) ve Geyikli (Gülay, 2001: 320) yöresinde bilinen bir kiraz cinsidir.

3.13.2.2. Alamerük

Kiraz çeşitlerinden biridir (Coşar, 2018: 411). *Derleme Sözlüğü*'nde bir yanı kırmızı diğer yanı sarı renkli olan, taneleri iri bir kiraz cinsi olarak belirtilmiştir (Derleme Sözlüğü I, 1993: 193).

3.13.2.3. Al Kiraz

İlk olan kiraza al kiraz deriz (KK-82). Tatlı bir kiraz cinsidir. Reçeli, pekmezi yapılır. Al kirazla ilgili "al kiraz üstüne kar yağmış" (KK-1) şeklinde bir deyim vardır. Bir şeyin beklenmedik bir zamanda gerçekleşebileceğini ifade eden bir sözdür. Çarşıbaşı yöresinde de bu deyimin

gerçekleştiğini gösteren bir tarihi olay şöyledir: “Babam Paşa Mustafa, bundan 40-50 sene önce al kiraz ağacına çıkmış. Kirazdayken kar yağmaya başlamış. Şaşırmışlar bu mevsimde kar olur mu diye? Ağaçtan inene kadar kar yağışı durmuş” (KK-21).

3.13.2.4. Beyaz Kiraz

Trabzon yöresinde “beyaz kirez”, “biyaz kirez” adlarıyla bilinir. Şalpazarı yöresinde “çal kiraz” adıyla anılır (Çelik, 1999: 528). Diğer kiraz türlerine göre daha geç olgunlaşır. Meyvesi beyaz renge benzeyen bir kiraz türüdür. Beyaz kirazın pekmezi diğer türlere göre daha iyi olur. Turşusu ve reçeli yapılır. Beyaz kirazlar uzun süre dalda kaldığında içi kurtlanır (KK-18, KK-34, KK-49).

3.13.2.5. Elevi Kirazı

Ali Çelik’in Şalpazarı yöresinde derlediği bir kiraz cinsidir (Çelik, 1999: 528). Elevi ismi Trabzon iline yakın bir ilçe olan Görele ilçesinin eski adıdır. Görele’den bölgeye getirildiği için böyle bir adlandırma yapıldığı düşünülebilir.

3.13.2.6. Er Kiraz

En erken olgunlaşan kiraz çeşididir. Mayıs ayının başlangıcında olgunlaşır. Genelde daha insanlar tarafından yenilmeden kuşlar tarafından tüketilir. Kuşlar kiraz meyvelerini yemesin diye üreticiler tarafından er kiraz ağacına beyaz naylonlar, çuvallar, poşetler asılır. Yol kenarında bulunan er kirazlara başkaları çıkmasın diye kirazların çıkma yerlerine cazı dikenleri asılır. Er kirazın beyaz ve kırmızı cinsleri bulunur. Genellikle yemelik tüketilir (KK-61, KK- 70).

3.13.2.7. Kakayda Kirazı

Meyvesi diğer kirazlara göre daha incedir. Çok tatlı bir meyvedir. Rengi siyahtır. Çarşıbaşı yöresinden derlenmiş kiraz cinsidir (KK-75).

3.13.2.8. Kara Kiraz

“Gara kiraz” (Çelik, 1999: 528), “kara kiraz”, “siyah kiraz” gibi adlandırmalarla bilinir. Mayıs ayının sonu ile haziran ayının başında olgunlaşır. Yörede en yaygın yetişen kiraz çeşididir. Rengi siyah bir meyvedir. Pazarlarda satışı olan bir kiraz türüdür. Kasalara toplanarak pazara götürülüp satılır. Kara kirazlar çok olgunlaştığında kurtlanmaktadır. Kısa sürede daldan toplanarak tüketilip satılmalıdır. Kara kirazların suyu çıkarılarak meyve suyu yapılır. Kara kiraz reçeli yörede bilinen reçel türlerindendir (KK-49, KK-59, KK-80, KK-96). Türkülerde, manilerde kara kiraz ismine rastlanır:

Çıktım kara kireze
Kara oldum ellerim
Ne oldu da sustu
O konuşan dillerin (KK-18).

3.13.2.9. Manzara Kirazı

Hayrat, kiraz kültürü açısından zengin bir alandır. (KK-32), Hayrat ilçesinde manzara kirazı adlı bir tür olduğunu belirtmiştir (KK-32).

3.13.2.10. Manzer Kirazı

Maçka yöresinde "manzer, mançer" (Emiroğlu, 1989: 177), "vanzer" (Durmuş, 2017: 313) adlarıyla bilinen yabani bir kiraz cinsidir. Kuşlar, sincaplar tarafından tüketilir (KK-62).

3.13.2.11. Melencük

Derleme Sözlüğü'nde Trabzon'dan derlenmiş bir kiraz cinsi olduğu belirtilmektedir (Derleme Sözlüğü IX, 1993: 3155).

3.13.2.12. Napolyon Kirazı

Napolyon kiraz, diğer kirazlara göre daha iri ve siyahtır. Napolyon kirazına yörede "napolyon", "napolin" adı verilmektedir. Napolyon kirazının kara ve beyaz olmak üzere iki çeşidi vardır. Kara napolyon, beyaz napolyon kirazına göre daha tatlıdır. Etli bir biraz kiraz türüdür. Kara kirazlardan sonra olgunlaşmaya başlar. Dalda gereğinden fazla durduğunda kısa sürede içinde kurt oluşur. Beyaz napolyonun tadı biraz daha ekşidir. Beyaz napolyon daha geç bir tarihte olgunlaşır. Napolyon kirazları satış için çok uygundur. Yöreye sonradan gelip zaman içerisinde yaygınlaşmıştır (KK-21, KK-34, KK-47, KK-52). Napolyon kirazıyla ilgili bir mani şu şekildedir:

Napolyon kirezinin
Ne tatlidir meyvasi
Güzel güzel kızların
Eksik olmaz sevdasi (KK-53).

3.13.2.13. Soğun Kiraz

Akçaabat (Topal, 2020: 559), Vakfıkebir, Çarşıbaşı ve Trabzon'un diğer yörelerinde bu adla bilinir. En geç olgunlaşan kiraz türüne soğun kiraz adı verilir.

3.13.2.14. Yaban Kirazı

Yabani kiraz, bölgede yaygın yetişen ağaç türlerinden biridir. Yabani kiraz, çabuk büyüyen bir ağaç olduğu için köylüler tarafından yakacak olarak kullanılmak üzere dikilmektedir. Yabani kirazlar çevresinde fidan bırakmaktadır. O fidanlar yol kenarlarına, fındık bahçelerinin kenarlarına, boş yerelere dikilmektedir. Büyük ağaç olduklarında kesilerek odun yapılmaktadır. Yabani kirazın meyveleri insanlar tarafından tüketilir. Fazla tatlı olmadığı için şeker hastaları tarafından tercih edilir. Ayrıca yaban kirazının küçük meyveleri kuşlar tarafından yenir (KK-21, KK-61, KK-96, KK-109).

Yaban kirazı, halk baytarlığında da kullanılan bir bitkidir. Yaban kirazının kabuk kısmı suda kaynatıldıktan sonra soğuyunca hayvanlara içirilmektedir. Zehirlenmelere karşı kullanılır (Köse, 2001: 156).

3.13.2.15. Ziraat Kirazı

Ziraat kurumlarından alınarak dikilmiş fidanlardan oluşan kirazlardır. Ziraat kirazları, diğer kirazlara göre pürüzsüz, yarasız olmaktadır.

3.13.3. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Kiraz

Kiraz meyvesi, Trabzon yöresinde eski dönemlerden bu yana yetişen bir meyvedir. Kiraz meyvesiyle ilgili sözlü edebiyat örneği yörede çoktur.

3.13.3.1. Kirazla İlgili Türkü Örnekleri

Kiraz meyvesi, Trabzon yöresi türkülerinde yer almaktadır. Kiraz ağacının; meyvesi, ağacı, meyve renkleri, çeşitleri, kiraz toplama, kiraz çiçeği, kiraz satma kirazla ilgili türkülerin konularını oluşturmaktadır.

Kara Kiraz

Çıktım kara kireze
Ellerim boyalandi
Yarum gitti gelmedi
Ne kada oyalandi

Geldi kirez aylari
Yeşillendi ortaluk
Hiç derdi olmayanlar
Varsın etsin sevdaluk

E kirezler kirezler
Bu yıl meyva vermezler
Sevıp alamayanlar
Ne çok sevdım demezler

Kara kiraz pekmezi
Ne kada tatli olur
Sevenler sevduğunu
İmecelerde bulur (KK-18).

3.13.3.2. Kirazla İlgili Maniler

Kiraz, Trabzon yöresi manilerinde öne çıkan bir meyvedir. Ali Çelik'in *Manilerimiz ve Trabzon Manileri* adlı eserinde yer alan, aşağıda verilen iki manide kiraz satılması konusu işlenmiştir. Kirazlar yöre insanı tarafından toplanarak ilçe pazarlarına getirilerek satılmaktadır. Yörede yaşayan insanlar için kiraz mevsiminde ekonomik bir girdi oluşturur.

Topladım kirezleri
Gideceğum satmağa
Oğlan almasam seni
Girmem gara toprağa (Çelik, 2005a: 250).

Akçaabat pazarında
Kirez satılır kiraz
İkballar pay olursa
Ben de alırım biraz (Çelik, 2005a: 517).

Gittim gece pazara
Kiraz satarım kiraz
Ben sana gelemesam
Sen gel bana az biraz (KK-34).

Bilal Aziz Yanıkoğlu'nun 1943 yılında yayımladığı *Trabzon ve Havalisinden Derlenmiş Folklor Malzemesi* adlı eserinde kirazla ilgili maniler görülmektedir. Kirazla ilgili manilerin bulunması bölgede kiraz etrafında zengin bir sözlü edebiyat olduğunun bir işaretidir.

Çikayiken kireze
Ayağum düşti ize
Biropmeklen gizuni
Ne darildun teyize? (Yanıkoğlu,1943: 78).

Davulumun çomağı
Kirezdendur kirezden
Kitleme gapulari
Geleceğum birezden (Yanıkoğlu, 1943: 84).

3.13.3.3. Kirazla İlgili Bilmeceler

Kirazın meyvesi, sulu oluşu, rengi, şekil özellikleri verilerek bilmecesi sorulmuştur.

Beyazı ıla başladım
Yeşil ilen işledim
Gırmızı ilen bitürdüm
Dünyalara yidürmün (Çelik, 1999: 278).

Aldır alası
Yeşildir küpesi
Bunu bilmeyen
Eşek sıpası (Elçin, 1989: 36).

Alçacuk dallı
Yimesi ballı (Çelik, 1999: 279).

Dal ucunda gızılca iplicek (Çelik, 1999: 279).

Dal üstünde sulu boncuk (Çaldağ, 1964a: 3430)

Dal üstünde ateş yanar (Elçin, 1989: 36).

İnek ahıra giderken kuyruğu elime geldi (Çaldağ, 1964a: 3430).

Benum bir sari öküzüm var ahıra cirerken guyruğu galur elimde (Caferoğlu, 1994: 184).

3.13.3.4. Kirazla İlgili Atasözleri

Kirazı bol denen bağa (yere) küçük sepet al da git (Aksoy vd., 2009: 667).

3.14. Kivi

3.14.1. Kiviyle İlgili Geleneksel Bilgiler

Kivi tarımı, bölgede yaklaşık olarak son 25 yılda yaygınlaşan tarımsal bir faaliyet olmuştur. Kivi üretimi, fındık ve çay tarımının yanında alternatif bir tarım ürünü olarak ortaya çıkmıştır.

Saliha Koday, kivinin dünyada en son kültüre alınan meyvelerden biri olduğuna değinmektedir. 1987 senesinde Yalova'da deneme amaçlı kivi tarımı başlatılmış olup sonrasında Doğu Karadeniz'de Rize, Trabzon, Giresun, Ordu gibi yerlerde yaygınlaşmıştır (Koday, 2000: 103).

Trabzon ilinde kivi üretimiyle ilgilenen kişilerin kivi bahçeleri, çok sayıda fidandan oluşan büyük bahçelerdir. Bunun yanında yöre insanın bir kısmı da kendi ihtiyacını karşılayacak şekilde kivi üretimi yapar. Bu bahçelerde fidan sayısı azdır. Kivi dikimi yapmak için ilk olarak kivinin dikileceği yer seçilir. Dikim yapılan yerin kivi yetişme şartlarına toprak özellikleri ve iklim bakımından uygun olması gerekir. Dikim sırasında çok rüzgâr alan bir yer seçilirse kivinin yetişmesine zarar verir. Ondan dolayı rüzgârlı bir yer olmamasına dikkat edilir. Ancak her üretici buna dikkat etmez. Dikilen yerin genelde düz olması gereklidir. Ancak bölgenin engebeli bir arazi yapısına sahip olmasından dolayı düz bir yer bulmakta zorluk yaşanır. Uygun bir yer bulunduktan

sonra kivi dikimi için bahçe kazınıp toprak havalandırılır. Yabani otlar bahçeden temizlenir. Tüm şartlar yerine getirildikten sonra kivi dikilmeye başlanır. Kivi dikimi için fidancılardan, tarım marketlerinden, ziraat birimlerinden aşılı fidan satın alınır. Kiviler 5 metreye 5 şekilde aralıklarla dikilir. Sonrasında kivinin durması veya sarılması için sal oluşturulur. Her kivinin olduğu yere bir direk dikilir. Bu direkler taş, beton ya da ahşaptan yapılır. Oluşturulan direklerin boyları 2-3 metre arasında değişmektedir. Yörede tercih edilen direklerin önemli bir kısmı beton direklerdir. Ahşap direkler, bölgenin sürekli yağış alan bir bölge olmasından dolayı çürüyebileceği düşüncesiyle çok tercih edilmez. Direklerin üzerine demir, alüminyum veya iplikler bağlanır. Böylece kiviler büyüdüğünde iplere sarılır. Kivi fidanı yapılan salın üstüne ulaştıktan sonra ordan kesilir. Bu sayede yeni dallar çıkarır. Salın üzerine doğru yayılır. Sağa ve sola doğru çıkıntılar yapar ve böylece gelişerek büyür. Kivi dikimi yaparken dikkat edilmesi gereken hususlardan biri de erkek kivinin dişi kivilerin arasına serpiştirilmesidir. Dölleme gerçekleşmesi için 5-6 dişi kivinin arasına bir erkek kivi dikilir. Dikim sonrasında fidanların sulanması gereklidir. Fidanlar tutana kadar bir süre sulama işlemi gerçekleştirilir. Yılın her döneminde kivi dikilebilmesine rağmen bölgenin iklim özelliklerin dolayı kivinin ekim- mart arası dönemde dikilmesi gerekir. Diğer dönemlerde kivi dikildiğinde dikerken kesilince suyu akar. Geleneksel bilgiye göre kiviye su yürüyünce dikim yapılmaz. Bundan dolayı dikim için uygun aylar seçilir. Kivi bitkisi, dikildikten 4-5 yıl sonra meyve vermeye başlar (KK-11, KK-24).

Kividen iyi bir şekilde verim alınması için gübreleme uygulamalarının yapılması gereklidir. Kivi gübrelemesinde azotlu gübreler ve hayvan gübresi kullanılır. Eğer hayvan gübresi veriliyorsa kivinin dibi çok karıştırılmamalıdır. Kivi fidanları zarar görürse bu durumdan kısa sürede etkilenerek bozulur veya verimi düşer. Doğu Karadeniz Bölgesi, her mevsim yağış alan bir bölge olmasına rağmen yaz döneminde oluşan kuraklıklar dolayısıyla kivi tarımında sulama gereklidir. Üreticiler fıskiye sistemiyle kiviliklerini sular. Kivilikler yaz döneminde iyi bir şekilde sulandığında kivinin kilosu artar. Kivi yetiştiriciliğinde budama yapılması oldukça elzemdir. Kivinin bahar ve güz budaması olmak üzere yıllık iki budaması vardır. Kivi bitkisinin meyve veren kısımları daldan iki, üç yaprak, beş yaprak, altı yaprak kesip atılır. O şekilde meyve veren yerden dört beş yaprak, ortalama altı yapraktır ordan kesilir. Budamada geçen yıl meyve veren dallar kesilip yeni meyve vermesi beklenen dallar bırakılmaktadır (KK-11, KK-24).

Kivi meyvesinin hasat dönemi kasım ayı içerisinde gerçekleştirilir. Kasım ayının ikinci haftasında kiviler dalından elle toplanır. Kiviler toplanırken meyvenin ezilmemesine dikkat edilir. Kiviler toplanıp kasalara koyulur. Sonrasında kiviler büyüklüğüne, gramajına göre ayrılır. Örnek olarak 90 gram civarında veya üzerinde gelen kiviler a sınıfı, yani birinci sınıf kivi olarak değerlendirilip ayrı kasalara koyulur. 70-90 gram civarında gelen kiviler b sınıfı, ikinci sınıf kivi olarak değerlendirilip kasalanır. 50-70 gram arasında gelen kiviler ise c sınıfı kalitedir. Kalite oranına göre kivinin fiyatı değişir. 50 gramın altında gelen kivilerse satışa dahil edilmez. Üretici bu kivleri kendisi tüketir veya dağıtır. Kivi toplandıktan sonra erken süreçte satışının yapılması gerekir.

Satışının uzadığı takdirde dondurucu sistemlerinin bulunmamasından dolayı kiviler aşırı su kaybeder. Bu durum kivinin gramajına eksi yönde etki eder. Bundan dolayı kivi toplanmadan önce tüccarla veya bu işi yapan komisyoncuyla anlaşılır. Kiviyi alacak kişi bahçe sahiplerine haber verir. Herkes kendi bahçesinden kiviyi toplayıp belirlenen günde satışa sunar. Ayrıca kasa temin etmek için tüccarlar plastik fabrikalarıyla ya da bu işle uğraşanlarla anlaşıp kasa getirir. Üretici ürününü kasalara doldurur (KK-21, KK-24). Kivi üretimiyle ilgili kaynak kişilerin belirttikleri şöyledir:

> Kiviyi en az beşe beş şekilde dikerler. Böyle fidan olarak dikilir. Onu ya alırsın ya da yabanisini alırsın sen kendin aşlarsın. Ya da aşılısını alırsın. Adam eğer kendi ihtiyacını karşılayacak şekilde yapıyorsa iki üç tane diker. Ama ticaretini yapacak olan adam çok diker. Bizde 60 kök falan var. Bizim orda oluyor ama rüzgâr falan çok aldığı için dallarını kırıyor. Verimi düşüyor. Kiviyi diktikten sonra kiviye sal yapılır. Bunu diktik. Sonra o yapılan sala çıkana kadar yukarı ip gibi çıkarmanız gerekir. Salın üstüne geçtikten sonra bunu ordan kesersiniz. Kestiğiniz zaman bu sefer ordan dallar çıkartıyor. Dalları bu sefer başlıyorsunuz o salın üstüne sağa sola yaymaya. Üç veya dördüncü sene verim almaya başlarsınız. Bakımını iyi yaparsanız. Bunu dikerken de dört beş taneye beş altı taneye bir erkek kivi dikmeniz gerekir. Dölleme yapması için. Ya mart ayında ya da ekim ayında dikilmesi gerekir. Su kiviye yürümeyecek. O şekilde dikilmesi gerekir. Martta Nisanda kiviye su yürür. Dikerken kestiğinde su akar içinden tutmaz. Kivinin kökleri çok derine inmez. Yüzeyde kalır. Gübresini attığınız zaman etrafına onu çok derin kazıyıp karıştırmamak lazım. Çünkü o kılcal köklerine zarar verdiğiniz zaman kivi bozulur. Gübre kivinin etrafına atılması gerekir. Kivinin bahar budaması ve güz budaması var. Meyve veren yerlerini meyve veren daldan iki üç yaprak beş yaprak altı yaprak kesip atcaksınız ki ordan sürüme güç verip de meyveyi ince bırakmasın. Onu o şekilde meyve veren yerden dört beş yaprak ortalama altı yapraktır ordan keserler. Sonra bu suyu çok sever. Yazın özellik bu mevsimde özellikle yazın her gün sulanması gerekir. Burada damlama sistemi olmaz. Boş toprak su kayar gider. O yüzden fıskiye sistemi vardır bizde. Vanayı açtığınız zaman komple döner döner bütün bahçeyi sular. Suladığınız zaman su onun meyvesini yiriletir. Gramajı artmış olur. Hayvan gübresi kullanmak çok daha faydalıdır. Doğal olmasını isterseniz hayvan gübresi atarsınız. Bunun ticaretini yapan adamlar azotlu gübreler felan atıyolar dibine bu sefer noluyor meyve yirileniyor. Ama lezzet olarak doğal lezzetini vermiyor. Hasat mevsimi kasımın ikinci haftasıdır. Ondan önce toplasanız da buruşur. Kasım ayının ortasında şeker oranını iyice almış olur kivi. Kivinin toplaması basit. Bir günde bi adam 1 tona yakın kivi toplar. Kivi toplandıktan sonra cins cins ayrılır. 1. kalite 2. kalite zaten kendini belli ediyor. Gram olarak cinsi ayrılır. 90 gramdan yukarısı a kalitedir. 70-90 gram arası b kalitedir. 50- 70 arası c kalitedir. 50 aşağısı da hurdadır. Kaliteye göre fiyat düşer. Bütün meyve veren dalları kesilir. Bu sene yeni meyve veren dalların arasından da yeni sürümler çıkartıyor. O sürümlerin de tepelerini alıyorsunuz. Yani meyve vermeyen yeni sürümler kalıyor. O yeni sürümler seneye meyve veriyor. Yaprak dibinden küçük küçük dallar çıkartacak onlardan meyve olacak. Arsinde yılda yaklaşık 50 tona yakın kivi çıkıyor. Tır geliyor zaten gelmeden birkaç gün önce ayarlıyor tırı. Adam herkesi arıyor. Millet kiviyi topluyor. Tır geliyor yüklüyor tartarak alıyor. Kivi her durduğu dakika suyunu çeker. Fire verir. O yüzden bunu toplayıp satman gerekir. 2000 sonrası kivi yaygınlaştı (KK-24).

> Kivi kasım ayının ortalarına doğru toplanır. Fındık gibi dayanıklı değil hemen satmak gerekir. Bir an önce elden çıkarmak gerekir. Depolaması oldukça zordur. Satışını bu seneye kadar İstanbul, Mersin tarafından komisyoncular gelip alırdı. Bizden satan tüccarlar satardi onlara. Organize sanayide plastik fabrikası var orayla anlaşırlar. Oradan gidip istediğin kadar plastik kasa alırsın. Kasalara topladığın kivileri koyup gelip satarsın. Kivi bitkisi satışı yapılarak ekonomik bir girdi sağlar. Kivinin ağacı güzel bir şekilde yakacak olarak kullanılır. Kağıt gibi yanar (KK-11).

Kivilerin yenilmesi için olgunlaşması gerekir. Dalından elle koparıldığı gibi yenilmez. Bir süre olgunlaştırılır. Olgunlaşmasını kolaylaştırmak için birtakım geleneksel muhafaza yöntemlerine başvurulur. Ayrıca, kiviler bir sandığın içine koyulup bir süre bekletilir, böylece kivilerin

olgunlaşması beklenir. Kiviler ayrıca poşetlerin içerisine koyularak içlerine bir elma atılıp ağzı kapatılır. İçine atılan elma kivinin olgunlaşmasını sağlar.

Kivi bölgeye sonradan gelen bir ürün olduğu için etrafında henüz bir sözlü edebiyat oluşturamamıştır.

3.15. Ligarba

Turhan Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü* çalışmasında "ligarba", "likapa", "likaba", "orman liforu", "orman ligarbası", "orman likarbası", "Trabzon çayı", "çay üzümü" gibi adlarla yer almaktadır (Baytop, 2007: 68). Trabzon yöresinde "yaban mersini", "likapa", "ligarba", "likarpa", "lifos", "yayla meyvasi", "pipil", "yer liforu", "yer lifosu", "orman yemişi", gibi isimlerle bilinen oldukça faydalı, ticari değeri olan bir meyvedir (KK-1, KK-6, KK-10, KK-11, KK-21, KK-34, KK-52).

Bilal Aziz Yanıkoğlu, 1943 yılında yayınladığı eserde likarba meyvesini "ormanlarda yetişen nohut büyüklüğünde siyah mayhoş bir meyva" olarak anlatmıştır (Yanıkoğlu, 1943: 283).

2019 yılı temmuz ayı içerisinde Tonya- Kalınçam'da gerçekleştirdiğimiz alan araştırmasında ligarba tarımıyla uğraşan bir çiftçinin söyledikleri şöyledir:

> Bu sıralar çiftçilikle uğraşıyorum eskiden şöfor olarak çalışıyordum. Likarpa işi bir ar-ge projesiydi. Proje kapsamında o şekil aldık gerçekleştirdik onu. Nasrettin Hoca'nın gölü mayalaması gibi ya tutarsa bizim işimiz dedik. Yaklaşık 10 yıldır bu işi yapıyorum. Ligarba bahçesi yapmak için önce alıp fidanını dikersin. Fidanı çok önemlidir. İyi fidan olmalı. Sonra ligarba fidanları ocak yapılıp dikilir. Yaklaşık olarak 2 metre arayla dikeceksin onları. Ondan sonra iki üç sene sonra başlıyor meyve vermeye. İlk üç yıl ürün vermedi. Sonradan ürün verdi. Ligarba temmuz-ağustos döneminde meyve verir. Ligarbalar her gün toplanır. Siyah olgunlamış olanlar alınır. Akşamdan sabaha kararır. Bitti mi bırakma yok. Her gün topluyoruz. Yarın sabahtan yine devam. Sipariş üzerine çalışıyoruz. Fiyatı 40 lira. Aşağı yukarı en olmadığı senede 2 ton olur 835 fidanda. İki ton civarında oluyor aşağı yukarı. Fiyatı yıldan yıla artıyor. Müşteri buluyoruz hep satmadığımız olmuyor. Artvin'e verdik parayı aldık. Dondurucuda duruyor ligarbalar adam gelip almadı ligarbaları. Her gün topluyoruz. Plastik kutuları var onlara koyup saklar tüketiciye veririz. Benden kırka alır doksana satar. Ligarbaya ben doğal gübre veriyorum. Hayvan gübresi koyuyorum (KK-76).

Ligarba üreticiliği fındık ve çaya odaklı gelişen tarım kültürüne yeni bir bakış getirmiştir. Gün geçtikçe ligarba tarımıyla uğraşmaya başlayan çiftçiler artmaktadır. Ancak yeterli seviyede değildir (KK-1, KK-18, KK-49).

Halk hekimliğinde, bitkisel tedavi uygulamalarında yararlanılan bir bitkidir. Ligarba bitkisinin yaprak kısımları kaynatılır. İshal hastalığına karşı etkilidir. Meyve ve yapraklarının kaynatılmasıyla

oluşturulan su şeker hastalığı için kullanılır (Kural, 2012: 115). Ligarba yapraklarının yenilmesinin şeker hastalıklarının tedavisinde etkili olduğu düşünülür (Baysal, 2014: 214).

Trabzon ilinin Yomra ilçesinin yükseklerde bulunan köylerinde ve mezralarda orman üst sınırına yakın alanlarda önemli oranda ligarba yetişmektedir. Tıbbi ve aromatik özelliklere sahip olan bu bitki hak ettiği değeri bulması düşüncesiyle her yıl Yomra Demirciler köyünde "Ligarba Festivali" yapılmaktadır (Feyzioğlu, 2022: 310-311).

3.15.1. Ligarbanın Kullanım Alanları

Ligarba bitkisi ormanlık alanlarda, yaylalarda doğal ortamda kendi halinde yetişen bir bitkidir. Yaylalara yakın ormanlık bölgelerde yetişen ligarbalar yöre insanları tarafından toplanır. Elle tek tek toplanan meyveler kavanozlara, kaplara koyulur. Sonra reçeli, pekmezi, marmelatı, suyu, tatlısı, çayı yapılıp değerlendirilir. Ligarba reçeli üreticiler tarafından yapılarak yüksek fiyatlara satılmaktadır. Dağlarda kendi halinde yabani formda yetişen ligarba dışında girişimcilerin kurduğu ligarba bahçeleri bulunmaktadır (KK-9, KK-10, KK-76, KK-92, KK-96, KK-111, KK-112).

Ligarba bitkisinin çalısından süpürge yapımı bölgede oldukça yaygındır. Ligarba bitkisinin çalısı kesilip bağlanarak süpürge yapılır. Yayladaki ve köydeki evlerde çalı süpürgesi kullanılır (KK-21, KK-62, K-70). Kaynak kişiler ligarbanın kullanım alanlarıyla ilgili şöyle bilgiler verir:

> Ligarbanın bizim yörede bizde reçeli olur pekmezi olur. Ben şimdi ormanlara gidiyorum. Ligarbayı topluyorum akşama kadar yiyorum. Yani onun bana çok faydası var. Ben şimdi giderim yaylalarda da satıyorlar. Alırım ligarba her gün devamlı yerim onlardan. Bir kavanozu bir günde bitirdiğimi hatırlıyorum. Beş on tane kavanoz alıyorum. Hemen hemen yirmi günde bitiriyorum onları (KK-10).

> Ormanlardan da ligarba toplanır. Çilek derler onlara. Yabanisi reçel yaparlar ondan. Lifos, ligapa derler ligapa toplarsın. Reçel, pekmez çok güzel olur. Likapayı güzelce yıkarsın. Şerbetini pişirirsin. Tavaya koyarsın onu zaten doğaldır o. Elinle tutsan boyadır o mürekkep gibi. Sağlığa yararı bağırsaklarda hiçbir şey bırakmaz. İştah açar. Kansere çok büyük faydası var. Tattan yenilmez. Şeker hastasına ver onu ilaç gelir ona (KK-6).

3.15.2. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Ligarba

3.15.2.1. Manilerde Ligarba

Habu köyün gabani
Kim yedi ligerbani
Benden geçdi sevenluk
Eller sürsun sefani (Ciravoğlu, 2009: 143).

Karadağ'ın altinda
Topladın lifoslari
Onun reçeli olur
İyi sakla onlari (KK-49).

3.16. Nar (*Punica gratanum*)

3.16.1. Nar ile İlgili Geleneksel Bilgiler

1640 yılında Trabzon ilini ziyaret eden Evliya Çelebi, seyahatnamesinde Trabzon'da yetişen ürünlerden bahsederken nar bitkisine yer verir (Dağlı ve Kahraman, 2008: 111).

Doğu Karadeniz sahilleri, nar üretimin eski dönemlerden bu yana olduğu yerlerdendir. 1838 yılında Trabzon'a gelen İngiliz coğrafya derneği üyesi William John Hamilton, Trabzon'da gördüğü meyve türlerinden bahsederken nar ağaçlarına da değinir (Usta, 1999: 98). 1840 yılında bölgeyi gezen Jakob Phılıp Fallmerayer, *Doğudan Fragmanlar* adlı eserinde Ünye'nin narından övgülü bir şekilde bahseder. Kırmızılı çiçekli narın sahilin her yerinde olduğunu, hatta ormanın iç kısımlarına doğru yukarıya doğru devam ettiğini aktarır. Nar meyvelerinin sıkılıp suyu çıkarılarak testiler halinde önemli miktarda ihraç edildiğini belirtir (Fallmerayer, 2002: 198-199). 1840'lı yıllarda bölgeye ziyaretler gerçekleştiren Karl Koch, evlerin avlularında bulunan ağaçlardan bir tanesinin de nar olduğunu dile getirir (Usta, 1999: 118).

Trabzon yöresinde nar üretimi azdır. Bahçesinde, nar ağacı olan kişilerin narları ihtiyacı karşılayacak şekildedir. Ticari olarak satışı yoktur. Bölgede tatlı ve ekşi nar türleri yetişmektedir. Halk tarafından tatlı nar, ekşi nar, dikenli nar gibi adlandırmalar mevcuttur. Tatlı nar türleri yöre insanı tarafından sıklıkla tüketilir. Ekşi nar türleri şeker hastaları tarafından yenilmektedir. Aşeren kadınlara ekşi nar yedirilir. Bölgenin eski nar türlerinden olan dikenli narlara çıkılırken dikkat edilir. Dikenli narların dikeni ağaca çıkan kişilerin tenini çizebilmektedir. Nar meyveleri havaların yağmurlu gittiği günlerde bozularak çürümektedir. Havaların çok sıcak geçtiği güz başında da narlar çatlamaktadır (KK-21, KK-49, KK-61, KK-80, KK-96).

Nar, mitolojide bereketi simgeler. Doğumu, üremeyi sembolize eden bir bitkidir (Şenocak, 2015: 232). Nar ağacının çiçekleri toplanarak çay yapılır. Nar meyveleri eylül ayı ile birlikte olgunlaşmaya başlar. Kasım ayının ortalarına kadar dalında kalır. Nar meyvesinin iyi verimli olması için kurak ve yağışsız dönemlerde nar ağacının dibine su verilmesi gerekir. Sulama yapılan narlar hasat mevsiminde iri nar verir. Sulama yapılmayan nar ağaçlarının meyveleri ise küçük olur. Nar, meyvelerinden bir kısmı seranderin tavanına asılıp saklanır. Bunun amacı narın olmadığı dönemlerde köylerde nar aşeren hastalar için bulundurmaktır (KK-21, KK-49, KK-61).

Trabzon'da nar meyvesinde nar reçeli, suyu sıkılarak nar suyu yapılır. Nar bazı yemeklerin içine atılır. Nar şurubu hastalıkların tedavisinde kullanılır. Nar bitkisi aşure yemeklerinin içine katılan meyvelerden biridir (KK-1, KK-18, KK-26, KK-77, KK-96, KK-101).

“Nar ekşilisi ekşi nardan yapılır. Narın suyunu pekmez kıvamına gelecek kadar 3-4 saatlik bir sürede pişiriyorsun. Üzerinde köpük oluşursa onları alıyorsun. Köyde sobanın üstünde yapıyorsun” (KK-77)

3.16.1.1. Narla İlgili İnanışlar

Halk inanmalarında nar bitkisi, nazardan kurtulmak amacıyla kullanılan bitkilerden biridir. Nar gibi dikenli ağaçların dal kısmından bir parça saklandığında kötü ruhların insanlara zarar veremeyeceğine dair inanış vardır (Şenocak, 2015: 246). Doğumla ilgili inanışlarda anne tarafından nar yenilip eğer vücudun bir yerine sürülürse çocuğun vücudunda iz kalacağı inanışı bölgede de hâkimdir. Hamilelik boyunca anne bolca nar tüketmektedir. Nar meyvesi tüketen annenin doğacak bebeğinin çok zeki olacağına inanılır (Kolot, 2017: 22). Nar yenilirken yere düşürmeyen kişinin cennete gideceğine inanılır (KK-34).

3.16.2. Narla İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri

Nar bitkisi, Trabzon ilinde eski tarihlerden beri yetişen bir bitkidir. Sözlü edebiyat ürünleri içerisinde nar ile ilgili örnekler yer almaktadır.

3.16.2.1. Narla İlgili Bilmeceler

Nar bitkisinin meyvesi, içindeki taneleri, kabuk rengi, şekil özellikleri verilerek bilmeceler oluşturulmuştur. Narla ilgili bilmece örnekleri şu şekildedir:

Çarşıdan aldım bir tane eve geldim bin tane (KK-1, KK-24, KK-33, KK-49, KK-98, KK-100).

Bir küçücük fincan içi dolu mercan (Caferoğlu, 1994: 189).

Sarıdır kabı
Çoktur hapı (Çaldağ, 1964b: 3458).

Bir sandığım var asılı
İçi mercan basılı (Çaldağ, 1964b: 3458).

Dışı deri içi darı (Çaldağ, 1964b: 3458).

Fini Fini fincan
İçi dolu mercan (Elçin, 1989: 38).

3.16.2.2. Narla İlgili Maniler

Trabzon yöresinde nar kültürünün ne kadar zengin olduğu yöreyle ilgili hazırlanmış mani çalışmaları içerisinde yer alan mani örnekleriyle görülmüştür. Nar ağacının özellikleri; kabuk rengi,

bahçelelerde yetişmesi, tatlı-ekşi oluşu manilerde narla ilgili öne çıkan özellikler olmuştur. Trabzon yöresiyle ilgili hazırlanmış mani çalışmalarında nar manilerinin olması nar kültürünün bölgede eski olduğunu gösterir.

Bahçede nar ağacı
Sevdam zehirden acı
Vallahi yakışmıyu
Bir evde iki bacı (Çelik, 2005a: 146).

Kapisinin oğunde
Nari varidi nari
İnsan hiç bırakır mi
Sen gibi güzel yari (KK-34).

Bağçeye tiktum nari
Yapraklari da sari
Gören maşşallah desun
Kimun var böyle yari (Yanıkoğlu, 1943: 60).

3.16.2.3. Narla İlgili Deyimler

"Nar gibi kızarmak" (KK-34) deyimi, pişirilen yemeklerin iyi şekilde pişmiş olduğunu, kızardığını ifade eden bir deyimdir. "Nar gibi olmak" (KK-49) deyimi, yapılan şeylerin güzel olmasını, pişirilen ürünlerin güzel görünmesini ifade eder.

3.17. Şeftali (*Persica vulgaris*)

Trabzon yöresinde yetişebilen tarım ürünlerinden biridir. Yörede "şeftali", "şaftali" gibi adlarla bilinmektedir. Şeftalinin ehil ve yabani olan çeşitleri bölgede bulunur. Ehil şeftalilerin meyvesi büyük şekilde olur. Yabani şeftalinin ise meyveleri küçüktür. Yabani şeftali bölgede daha yaygındır. Şeftalilerin yendikten sonra çekirdeklerinin doğaya atılmasıyla birlikte şeftali fidanları oluşur. Zaman içerisinde şeftaliler meyve vermeye başlar. Şeftalinin meyve verme zamanı bölgede fındık aylarına denk gelip eylül ayının başlarına kadar sürer. Temmuz sonunda yeşil hale gelen şeftali meyvesi yenilmez. Ağustos ayıyla birlikte meyveleri olgunlaşır. Bu şekilde tüketilir (KK-21, KK-44, KK-70).

Trabzon ilini ziyaret eden seyyahların eserlerinde Trabzon'da şeftali ağaçlarının varlığından bahsedilir. Örnek olarak 17 Nisan 1918 günü Trabzon'u ziyaret eden Ahmet Refik Altınay, şehirde şeftali ağaçları olduğunu belirtir (Usta, 1999: 200). Şeftaliler toplanıp reçeli yapılır. Şeftaliler taze şekilde tüketilir. Hoşaf yapımında kullanılır. Şeftali çekirdekleri tohum olarak saklanır.

Sarılığı olan çocukların yıkandığı suya şeftali yaprakları atılır (Kolot, 2017: 59). Doğum sonrası inanışlarında annenin eğer şeftali gibi tüylü bir meyve yerse çocuğunun vücudunun tüylü

olacağına dair inanış vardır (Kolot, 2017: 22). Şeftaliyle ilgili bir inanışa göre şeftali ağacı dikenin az ömrü olduğuna inanılır (Görmüş, 1970b: 5628). Şeftali bitkisi sancı gibi rahatsızlıklarda kullanılır. Şeftalinin yaprakları kış ayları içerisinde sancılar için tüketilir. Yaz aylarında da kabukları pişirilerek yenildiğinde vücutta meydana gelen sancının rahatsızlığını tedavi eder (Gedikoğlu, 2012: 357). Mayasıl gibi ciltte oluşan hastalıklarda şeftali yaprağı kaynatılıp yaklaşık 10 günlük bir süre boyunca içilmektedir (Gedikoğlu, 2012: 355). Hasta ziyaretlerinde hastalara şeftali ve şeftali suyu götürülür.

1935 yılında bölgeyi ziyaret eden Mirza Gökgöl, şeftali kompostosunun çok tüketilen bir ürün olduğunu belirtirmektedir. Bölgede şeftalinin iyi yetiştiği anlatılmaktadır (Gökgöl, 1937: 91).

3.17.1. Şeftaliyle İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri

Şeftali bitkisi, Trabzon yöresinde yetişen meyve çeşitlerinden biridir. Sözlü edebiyat ürünlerinde şeftaliyle ilgili örnekler yer almaktadır.

3.17.1.1. Şeftaliyle İlgili Bilmeceler

Meyvelerin şefi nedir (Tuncer, 2019: 112).

3.17.1.2. Şeftaliyle İlgili Maniler

1943 yılında Bilal Aziz Yanıkoğlu tarafından yayımlanan *Trabzon ve Havalisinden Toplanmış Folklor Malzemesi* adlı eserde şeftaliyle ilgili mani örneklerine yer verilmesi şeftali bitkisinin Trabzon yöresinde uzun süredir yetişen ve etrafında sözlü edebiyat ürünü oluşturduğunu göstermektedir.

Buldurcini vurdilar
Bir avuç gani içun
Bir şeftali versene
Bobanun cani içun (Yanıkoğlu,1943: 70).

Ver bana bir şeftali
Şen olsun onin dali
Cören maşallah desun
Çimun var boyle yari (Yanıkoğlu, 1943:170).

3.17.1.3. Şeftaliyle İlgili Türküler

Kapisinda şeftali
Vali yaliyi vali
Ne olacan uşaklar
Habu dünyanın hali

Şeftalinin sarisi
Yere duşti yarisi
Bu ayda biçilecek
Bahçelerin darisi

Şeftaliyi topladım
Koydum onu sepete
Allah nasip etsin da
Olsun gelecek sene (KK-34).

3.18. Turunçgiller/Narenciye

3.18.1. Trabzon Yöresi Narenciye Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme

Narenciye kültürü, Osmanlı coğrafyası içerisinde 11. yüzyılla birlikte görülmeye başlanmıştır. 19. yüzyıl sonları ve 20. yüzyıl başlarına gelindiğinde narenciye tarımı günümüze benzer bir şekilde Akdeniz- Ege sahilleriyle birlikte Rize çevresinde gerçekleştirilmiştir. Üretilen narenciye ürünleri hem iç ticarette hem dış ticarette kullanılmıştır (Yılmaz, 2021: 168).

Karadeniz sahillerinde Rize ilinde limon ve portakal üretimi gerçekleştirilmekteydi. Limon ve portakal üretiminden bir kısmı Rusya'ya ihraç edilmekteydi. Bu durum bölgeye ekonomik bir girdi sağlıyordu. Osmanlı arşivinde bulunan bir kayda göre bölgedeki narenciye üretimi Rusya'nın dikkatini çekmiş ve 1895 yılında Ruslar Rize'ye bölgede yetişen fidanlardan almak için bir heyet göndermiştir. Trabzon Valiliği aracılığıyla bu durum merkeze iletilmiştir. Merkezin verdiği cevapta Rusya'ya yapılan ihracatı etkileyeceği ve yeni bir rakip oluşturacağı düşüncesiyle fidan verilmemesi kararlaştırılmıştır (Yılmaz, 2021: 154).

Trabzon'un narenciye kültürü eski dönemlere uzanır. 1640 yılında Trabzon ilini ziyaret eden Evliya Çelebi, seyahatnamesinde Trabzon'da limona dikkat çekerek limonun türleri ve al renkli turunçları olduğunu ifade eder (Dağlı ve Kahraman, 2008: 111).

TVS'de bölgede limon, portakal gibi turunçgil üretiminin yapıldığı belirtilir. 1888 tarihli salnamede evvel dönemlerde Trabzon şehrinde nefis ve iri meyve veren limon ve portakal ağaçları olduğu aktarılmıştır. 1888 tarihli salnamede yaklaşık 10-15 yıl öncesinde bu meyvelerin olumsuz kış şartları nedeniyle kuruyup mahvolduğu ifade edilmiştir. Şehirdeki bahçelerde ince limon ve portakal fidanları yetiştirildiği dile getirilmiştir (TVS, 2002: 163).

Türkiye'de narenciye üretiminin yapıldığı alanlardan birisi Doğu Karadeniz çevresidir. Bölgenin kıyı kuşağında Rize'nin başı çektiği Trabzon, Giresun, Artvin illerinin kıyı alanlarında turunçgil tarımı yapılan yerler bulunur. İklim koşullarının sahil alanlarında elverişli olması nedeniyle turunçgil faaliyeti bölgede gelişmiştir (Doğanay vd., 2006: 226-227).

Turunçgil ağaçlarının ortalama ömrü 80-100 yıl arasında değişiklik göstermektedir. Turunçgil ağaçları, 3-4 yıllık bir zaman diliminde meyve verme sürecine başlar. Ekonomik anlamda verimse 10 yıllık bir sürede gerçekleşir (Doğanay vd. 2006: 228).

Osmanlı Devleti'nin son zamanlarında Kars, Ardahan, Batum, Artvin, Rize bölgesini gezen botanik uzmanı Ali Rıza Erten, sıcak ülkelerin ürünleri olan mandalina, portakal, limon, bambu ve çayın Rize ve çevresinde yetiştirilebileceğini belirtmektedir (Hatipoğlu, 1939: 13).

Rize, Trabzon, Giresun çevrelerine narenciye ürünlerinin gelmesinde ve yaygınlaşmasında etkili olan isimlerden önemli birisi de Zihni Derin'dir. Zihni Derin, 1924 yılında Batum'dan "Magnolia grandifolia", "Drassina indivasa", "Albizia julibirissin", "Keria japonica", "mimoza gibi süs ve ağaç bitkileri getirmiştir. Mandalina, portakal, greyfurt, ağaç kavunu, limon, bambu, armut çeşitlerinin olduğu birkaç yüz fidandan oluşan bir bahçe yetiştirir. Zihni Derin, bu çeşitlerin 1924 yılı içerisinde Batum gezisi sonrasında yanında Rus bahçıvanı da getirerek Rize fidanlığına bu dikilmesini sağlamıştır (Zihnioğlu, 1998: 4-5). Daha önceleri bölgede bilinen narenciye çeşitleri Zihni Derin'in çalışmalarıyla birlikte artış göstermiştir. Bölgenin narenciye kültürü artarak devam etmiştir.

6 Şubat 1924 tarihinde kabul edilen 407 sayılı Rize Vilayetinde diğer meyveler ve mandalina yetişmesini içeren kanun sonucunda Rize Merkez fidanlığında üretilen Satsuma çeşidi mandalina bölgeye dikilmiştir. Asım Zihnoğlu, Satsuma çeşidinin ilk üretim merkezinin Rize fidanlığıdır. Asım Zihnioğlu, Ege ve Akdeniz bölgelerinde geniş çapta üretilen Satsuma fidanlarının Egeli narenciye üreticileri tarafından satın alındığını gördüğünü belirtir (Zihnioğlu, 1998: 16- 17).

Doğu Karadeniz kıyı sahillerindeki narenciye üretimi tarihi bir sürece dayanır. Mirza Gökgöl, 1935 yılında bölgeye yaptıkları gezide bölgedeki narenciyelerden ayrıntılı şekilde bahseder. Trabzon, Giresun, Tirebolu, Ordu, Fatsa gibi yerlerde bahçelerde portakal, mandalina, ağaç kavunu, limon gibi narenciye ürünlerine rastlandığını, ancak üretimin sadece kendi ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde yapıldığını belirtir. Gökgöl, Rize'den önemli miktarda portakal, mandalina, limon ve ağaç kavunu ihraç edildiğini aktarır. Rize'den 60-70 milyon adet portakal, 15-20 milyon adet mandalina ihraç edildiğini belirtir. 1935-1936 sezonunda ihraç edilen portakalın sayısının 100 milyonu mandarinin ise 25 milyonu geçtiğini ifade eder (Gökgöl, 1937: 83).

Trabzon yöresi ve çevresinde önemli oranda turunçgil tarımı yapılmaktadır. Turunçgil çeşitlerinden mandalina, portakal, greyfurt, limon, kamkat, bergamot gibi türler bölgede yetişmektedir. Mirza Gökgöl, Trabzon ilinde mandalina, portakal, ağaç kavunu, limon gibi meyvelerin kışın muhazaya alınmadan yazın sulanmadan yetiştiğini belirtir (Gökgöl, 1937: 7).

Serkan Doğanay, Mete Alım, Tanfer Altaş'ın birlikte yayınladıkları "*Doğu Karadeniz Bölümü'nde Turunçgil Tarımı*" adlı makalede bölgedeki turunçgil tarımı değerlendirilir. Turunçgillerin yetişme koşulları, turunçgil bahçelerinin coğrafi dağılışı ve turunçgil üretimi başlıklarıyla turunçgil tarımı ayrıntılı bir şekilde incelenir (Doğanay vd., 2006: 223-250). Doğu Karadeniz kıyılarında turunçgil tarımını etkileyen en önemli faktör sıcaklıkların 0 derecenin altına inmesiyle birlikte gerçekleşen don olaylarıdır. Turunçgillerin çiçek açma ve meyve verme zamanlarında oluşan donlar, üretimi oldukça düşürmektedir. Turunçgil üretimini düşüren bir diğer faktör rüzgârlardır (Doğanay vd., 2006: 229-230).

Turunçgil dikimi yapılacak bahçenin dikkatle seçilmesi gerekir. İklim, toprak özellikleri, sıcaklık, rüzgâr gibi unsurlar dikkate alınır. Turunçgil alanları soğuk rüzgârları alacak yerlerde kurulmamalıdır. Bunun nedeni soğuk rüzgârların don etkisi yaratmasından dolayı ağacın meyvelerinin ve çiçeklerinin donmasıdır. Turunçgil bahçesi kurulacak yerde sulama gereklidir. Ancak Doğu Karadeniz kıyıları her mevsim yağış aldığı için bahçelerde sulama yapılması gerekmez. Ancak yaz dönemlerinde çok kurak olursa sulama yapılabilir. Turunçgil tarımı yapılacak yerin toprak özellikleri iyi seviyede olmadır (Özsan, 1967: 52-64).

Trabzon ilinde kurulmuş turunçgil bahçelerinde dikim, mandalina fidanlarının dışarıdan satın alınmasıyla yapılır. Turunçgil fidanı satışı yapan kişilerden veya pazarlara getirilen turunçgil fidanlarından satın alınıp bahçeye dikilir. En fazla dikilen narenciye ürünü mandalinadır. Dikim yapılırken standart ölçüler yoktur. Trabzon'daki mandalina bahçelerinde mandalinaların birbirine yakın mesafede olduğu görülür. Dikim yapmak için küçük çukurlar açılıp içlerine mandalina fidanları koyulur. Ardından can suyu verilip dikilen fidanlar bir süre ıslatılır. Trabzon'da bahçe şeklinde olmayıp evlerin önlerine, bahçenin başlarına dikilen sayısa az sayıda turunçgiller de vardır. Üretici, kendi ihtiyacını karşılamak amacıyla uygun bulduğu yerlere fidanları diker (KK- 44, KK-58, KK-61).

Yaprağı dökmeyen ağaçlardan olan turunçgillerin her yıl belli miktarda ve kalitede ürün vermesi için gübreleme faaliyetlerinin gerçekleştirilmesi gerekir (Özsan, 1967: 157- 159).

Narenciye ürünlerinin daha iyi verim vermesi için gübreleme faaliyetlerin yapılması gereklidir. Bu kapsamda her yıl gübreleme yapılır. Geçmişte gübre olarak hayvan gübresi kullanılıyordu. Mirza Gökgöl, 1935 yılında bölgede gerçekleştirdikleri geziler sonucunda yaptığı tespite göre gübre ihtiyacının hamsi gübresiyle sağlandığını belirtmektedir. Mandalinaların dibine birer sepet bu gübrelerden döküldüğünü ifade etmektedir (Gökgöl, 1937: 88-89). Hayvan gübrelerinden inek gübresi de narenciye ürünlerinde kullanılır. Ancak bunun yoğun verilmemesine dikkat edilir. Eğer haddinden fazla verilirse bu sefer verimi artırmak yerine gübrenin ağaçları kurutabileceği düşünülür. Küçükbaş hayvanların gübresi de narenciye ürünlerinin gübrelenmesinde kullanılır. Ayrıca tavuk ve güvercin gibi kümes hayvanlarının gübreleri de narenciye ürünlerinin dibine gübre olarak atılır.

Gübreleme faaliyetlerinde azotlu, kimyevi gübreler tercih edilir. Her yıl belli bir miktarda gübre mandalinaların dip kısımlarına atılır (KK- 34, KK-52, KK-58, KK-61).

Turunçgil tarımında diğer tarım ürünlerinde olduğu gibi geniş bir budama yapılmaz. Budama, daha çok zarara uğramış dallar ve turunçgilin içini havasız bırakacak olan dalın kesilmesiyle yapılır (Özsan, 1967: 206). Doğu Karadeniz kıyılarında rüzgâr etkisinden dolayı bazı yıllarda turunçgiller rüzgârdan zarar görerek kırılır. Ayrıca don etkisiyle ağaçların belli bölümleri kurur. Rüzgârdan etkilenen, dondan zarar gören dallar kesilir.

3.18.2. Narenciye Çeşitleri

3.18.2.1. Bergamot (*Citrus bergamia*)

Doğu Karadeniz sahil kentleri Giresun, Trabzon, Rize ve diğer yörelerde yetişebilen bir türdür. Diğer narenciye türleri gibi yaygın değildir. Ekim, kasım aylarıyla birlikte meyvesi dalda görülmeye başlar. Dalda görülmeye başladığında yeşil renktedir. Aralık- ocak ayları içerisinde büyüyerek olgunlaşır ve rengi sarıya dönüşür. Bergamot bitkisinin meyvelerinin büyük ve küçük olduğu türleri vardır. Bu bitki, evlerin bahçelerine dikilmektedir. Mandalina, greyfurt, limon, portakal gibi narenciye ürünlerini bahçeye diken bahçe sahipleri bu ürünlerinin yanına son yıllarda bergamot meyvesi de dikmektedir. Bergamot meyvesinin yapraklarından ve meyvesinden çay yapılıp tüketilir. Meyvesi olgunlaştığında soyularak yenir. Greyfurt meyvesine benzeyen bir tadı vardır. Kokulu bir meyvedir. Bu meyveden reçel yapılmaktadır. Büyük meyveli bergamotlar küçük bir kabağı andırır. Küçük meyveli bergamotlar küp şekline benzemektedir (KK-21, KK-23)

3.18.2.2. Greyfurt

Trabzon yöresinde yetişebilen narenciye ürünlerinden biridir. Diğer narenciye ürünlerine göre daha uzun süre dalda kalabilir. Ancak kar/don gibi doğa olaylarından etkilenip bozulabilir. Greyfurt üretimi, Trabzon'da diğer narenciye türlerine göre daha azdır. Bunun nedeni daha az tüketilmesidir. Üreticiler bahçelerinde kendi ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde greyfurt üretimi gerçekleştirir. Greyfurt, grip, soğuk algınlığı gibi hastalıklara iyi gelmektedir. Greyfurt meyvesinin suyu sıkılıp içilir. Greyfurt reçeli yapılır, ancak yörede yaygın değildir. Bahçesinde greyfurt bulunan kişi, hasta ziyaretine gittiğinde yanında greyfurt götürür (KK- 21, KK-34, KK-44, KK-52, KK-61).

3.18.2.3. Kamkat

Doğu Karadeniz, sahil şeridinde yetişen narenciye türlerinden biridir. Rize ilinde çok yaygındır. Trabzon ilinde de narenciye bahçesi olan kişilerin bahçeleri arasında kamkat türü de yer almaktadır. Bahçelerin dışında saksılarda da yetiştirilmektedir. Kamkat, dalından alındığı gibi

tüketilir. Meyvesinden reçel yapılır. Suyu sıkılarak içilir. Kamkat bitkisinin farklı türleri de bulunmaktadır. Son yıllarda kamkat dikimi yörede yaygınlaşmıştır. Bölgeye sonradan getirilip uyum sağlayan meyveler arasında yer alır (KK-21, KK-44, KK-52).

3.18.2.4. Limon (*Citrus limon*)

Trabzon ilinin sahil bölgeleri, sahip oldukları iklim özellikleri nedeniyle farklı bitkilerin yetişebildiği yerlerdir. Narenciyenin ürünlerinden çoğu Trabzon yöresinde yetişebilmektedir. Bu ürünlerden limon üretimi de Trabzon'da vardır. Trabzon'da limon yetiştirildiği tarihi kaynaklarda görülebilir.

1400'lü yıllarda Trabzon'da yaşayan Bizanslı Eugenik, her yıl beyaz çiçekleri açan, kokusu sarhoş edici derecede olan, sarı meyveleri bulunan limon ağaçları olduğunu belirtir (Zehiroğlu, 2018: 102). 1840 yılında Trabzon'u ziyaret eden Jakob Phılıp Fallmerayer de Bizanslı Eugenikus'un Trabzon'da limon yetiştiğinden bahsettiğini dile getirir. Ayasofya'nın karşısında yer alan kıyıda ve dışarıda Kalonoma'ya (Akçaabat- Söğütlü) kadar limon ağaçlarının yetiştiğini ifade eder (Fallmerayer, 2002: 199). 1640 yılında Trabzon ilini ziyaret eden Evliya Çelebi, limonun çeşitleri olduğuna dikkat çeker (Dağlı ve Kahraman, 2008:111). Bu çeşitlilik günümüzde de Trabzon'da görülür. TVS'de Trabzon'da limon üretimi yapıldığı belirtilir (TVS, 2002: 163). Limon ağaçları, kış döneminde oluşan donlardan en çok etkilenen narenciye cinsidir. Limonlar 10-15 yılda bir donar. Örnek olarak 1929 yılı şubat ayında gerçekleşen donlardan limon ağaçları olumsuz şekilde etkilenmiştir (Gökgöl, 1937: 84).

Limon ağaçları, portakal ağaçlarında olduğu gibi bahçesi olan evler etrafında gelişmiştir. Zaman içerisinde bölgede üretimi yaygınlaşmıştır. Limon, Trabzon yöresinde yetişen turunçgillerden biridir. Eski dönemlerde limon yetiştiriciliği çok yaygın olmasa da son 20 yıl içerisinde bölgede limon üretimi artmıştır. Özellikle yediveren limon gibi limon türlerinin yaygınlaşmasıyla birlikte üreticiler kendi bahçelerine kendi ihtiyaçlarını karşılayacak kadar limon dikmektedir. Limonun dalda kalma süresi uzundur. Ekim ayından itibaren dalından alınıp tüketilebilecek durumda olan limonlar, don olaylarından etkilenmezse yaz başına kadar dalda kalır. Limonlar, don olaylarından en fazla etkilenen narenciye ürünlerindendir. Limonları dondan korumak için kış aylarının başında limon ağaçları branda, tente, çul gibi ürünlerle örtü yapılarak kapatılır. Bu sayede donlardan etkilenmez (KK-21, KK-23, KK-49, KK-61, KK-70).

Turunçgiller içerisinde en fazla budaması yapılan tür limondur. Limon ağaçları, yıl içerisinde fazla bir büyüme gerçekleştirdiğinden dolayı budama gerektirir (Özsan, 1967: 208). Limon ağacının yıl içerisinde filizleri büyür. Bu filizler bağ makasıyla budanır.

Trabzon ilinde farklı türlerde limon çeşitleri yetişmektedir. Limonlar yöre insanı tarafından adlandırılmaktadır. Bu adlandırmalar şu şekildedir: Kof limon, büyük, iri su oranı az olan bir türdür. Rus limonu, suyu fazla olan bir limon türüdür. Rusya'dan getirildiği düşüncesiyle bu adı almıştır. Çekirdekli limon içinde bol çekirdek olan limon cinsidir. Ekşi limon diğer limon türlerine göre daha ekşi olan limon cinsidir. Yediveren limon diğer türlere göre daha fazla dönem meyve veren, daha çok meyvesi olan cinstir (KK-21, KK-44, KK-58, KK-70).

Limonlar, yöre insanı tarafından çayın yanında kullanılmaktadır. Çayın içine atılarak özellikle kış döneminde gribal enfeksiyon, soğuk algınlığı, boğaz ağrısı gibi hastalıklara karşı limondan yararlanılmaktadır (KK-21, KK-44, KK-58).

3.18.2.5. Mandalina

Trabzon ilinde üretilen narenciye ürünlerinden en yaygın olanıdır. Mandalina ağaçları, Trabzon ilinin sahile yakın ilçelerinde yetişmektedir. Bölgedeki mandalina tarımı, kaynak kişilerin belirttiklerine göre eski dönemlere dayanır. Mandalina ağaçları kış aylarında soğuk kış şartlarından etkilenir. Bu durumda mandalina ağaçları donabilir. Mandalina meyveleri dondan dolayı bozulabilir (KK-44, KK-52, KK-61, KK-70).

Mandalina meyveleri toplanırken dalından elle koparılması önerilmemektedir. Mandalinaların mutlaka makasla toplanması gerekir. Mandalinalar elle toplanırsa gelecek yıl olacak mandalina hasadında azalma görülür. Trabzon ilinde yer alan mandalina bahçelerinde üreticiler mandalina bahçeleriyle çok az ilgilenir. Yaz aylarında mandalina bahçesinin altında oluşan yabancı otlar temizlenir. Mandalinaların budama işlemi üç-dört yılda bir gerçekleştirilir. Ağaçlarda kırılan, bozulan dallar varsa kesilir (KK-21, KK-23, KK-28, KK-52, KK-61, KK-70).

Mandalina ağaçlarının diplerine verimi artırmak amacıyla mart-nisan-mayıs ayları içerisinde kimyevi gübre atılır. Kimyevi gübre yerine hayvan gübresi kullananlar da vardır. Mandalina bahçeleriyle fazla ilgilenilmediği için gübreleme işlemi herkes tarafından yapılmamaktadır. Ancak ilgilenen kişiler sonbahar ve ilkbahar aylarında mandalina ağacının diplerine gübre atar (KK-23, KK-65).

Mandalinalar ekim ayı içerisinde olgunlaşmaya başlar. Mandalina hasadı kasım-aralık-ocak ayları içerisinde yapılır. Mandalina hasadı yapılırken ağaçların zarar görmemesine özenle dikkat edilir. Bu kapsamda mandalinalar dalından elle ve çekerek koparılmayıp, mandalina makası olarak bilinen makas kullanılarak dalından alınır. Ayrıca mandalinaların dip kısmı kısa kesilir. Bunun sebebi kasalara koyulduğunda diğer mandalinalara batıp zarar vermemesi düşüncesidir. Mandalina ağacının uzak dalları veya yüksekteki dallarına ulaşmak için gugar adı verilen tahta aletler ya da merdivenler kullanılır. Eğer dallar elle çekilmeye veya eğilmeye çalışılırsa dallar kırılabilir.

Bahçe sahipleri mandalina alan tüccar, komisyoncu, kabzımal gibi kişilerle anlaşarak mandalinalarını satar. Mandalina hasadı bazen mandalinaları satın alan kişiler tarafından yapılmaktadır. Kabzımal, tüccar, komisyoncu gibi kişiler mandalina bahçesindeki meyveleri satın alarak toplar. Ancak bazı bahçe sahipleri bu duruma izin vermez. Bunun nedeni mandalina toplayacak işçilerin hızlı toplamalarından dolayı ağaçlara zarar verebileceği düşüncesidir. Bir diğer düşünce de bahçesine başkasını sokan kişilerin bahçesinin bereketinin gideceği inanışıdır (KK-23, KK-65).

Mandalinalar, kovalara toplanıp kasalara koyulur. Kasalara yerleştirildikten sonra satım yapmak için araçlara yerleştirilir. Doğu Karadeniz Bölgesi'nde önemli oranda mandalina üretimi yapılmasına rağmen mandalinalar pazara ulaşamamaktadır. Mandalinaların önemli bir kısmı dalında kalmaktadır. Mandalina satacak kişiler mandalinalarını toplayarak pazara götürür. Bunun yanında market, dükkân gibi yerlerle anlaşarak mandalinaları satar. Mandalina ticareti yapan kişiler, bahçe sahipleriyle anlaşarak mandalinaları gelip toplayıp kasalar. Mandalina kasalarını tartarak üreticiye parasını verir. Mandalinalar ilçe pazarlarında satılır. Bunun dışında çevre illere götürülerek oralarda pazarlanır (KK-21, KK-34, KK-44, KK-52, KK-61).

3.18.2.5.1. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Mandalina

3.18.2.5.1.1. Mandalinayla İlgili Maniler

Trabzon yöresi manilerinde mandalinayla ilgili örnekler bulunmaktadır.

Bahçede mandalina
Topla onu dalindan
Adam hiç darılır mi
Sevdiceğu yarindan (KK-21).

Mandalina topladım
Gideceğum pazara
Sevi alamayanlar
Uğramiştir nazara (KK-18).

Kapida mandalina
Gel salina salina
Bu zamanın kızının
Yabağunuz halina (KK-34).

3.18.2.6. Portakal

Trabzonla ilgili yazılmış seyahatnameler incelendiğinde portakal ağaçlarının evlerin önünde, bahçelerde, bahçeli evlerde görüldüğü dikkati çekmektedir. 1869 yılında Theophile Deyrolle, denizden Trabzon'a bakıldığında portakal ağaçlarının arkasına saklanmış mimari yapılar olduğunu

belirtmektedir (Deyrolle, t.y.: 10). Buradan o dönemlerde portakal ağaçlarının denize yakın yerlerdeki evlerin avlularında, şehir merkezindeki evlerin bahçelerinde görüldüğü söylenebilir.

Trabzon'u ziyaret eden çok sayıda seyyahın eserinde Trabzon'da portakal yetiştiğine dair bilgiler bulunur. Bu bakımdan Trabzon ilinde portakal yetiştiriciliği eskidir. Trabzon'da portakal üretiminde Sürmene ilçesi öne çıkmaktadır. *Sürmene* adlı çalışmada 1900-1907 yılları arasında Sürmene'den Batum'a motorla portakal meyveleri götürülüp satıldığı belirtilmektedir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 507). 1942 yılında Sürmene'ye gelen Ali Şakir Ağanoğlu, portakal meyvesinin ilçenin ihraç ürünlerinden biri olduğunu ifade eder (Usta ve Değer Onur, 2020: 138). Sürmeneli (KK-5), Sürmene Mahno bölgesinin portakalının meşhur olduğunu dile getirir (KK-5). Sürmeneli (KK-103), Sürmene'de portakalcılığın eski olduğunu aktarır (KK-103). Sürmene'nin yetiştirdiği ünlü kemençe üstadları Bahattin Çamurali ve Fahrettin Dilaver (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 89-119) türkülerinde Sürmene portakalından övgüyle bahsederler.

Mirza Gökgöl, 1937 yılında yayımladığı eserinde bölgede portakallarda bir çeşit zenginliği olmadığını belirtmektedir. Yörede ufak, ince kabuklu, ekşi bir portakal cinsi yetiştiğini aktarır (Gökgöl, 1937: 85). Portakal, mandalinadan sonra yörede en çok yetişen narenciye çeşitlerinden biridir. Sahadaki derleme çalışmalarımızda yerel bir portakal çeşidi tespit edilmemiştir. Portakallar dışarıdan getirilip bölgeye dikilen türlerdir. Bu türlerden "Yafa", "Kıbrıs", "göbekli", "Washinton" portakal gibi çeşitler bilinmektedir. Bunların dışında halk tarafından "civitli portakal" "civitsiz portakal", "çekirdekli portakal", "çekirdeksiz portakal", "sulu portakal", "dikenli portakal", "götlü portakal", "kan portakalı" gibi portakal cinsi adlandırmaları vardır (KK-21, KK-23, KK-44, KK- 52).

Portakallar genellikle evin yakınlarına veya bahçelere dikilir. Bahçeler fındıklıklardan oluşmasından dolayı portakal ağaçları evin yakınlarındadır. Trabzon şehir merkezinde ve ilçelerin merkezlerinde bulunan avlulu evlerin bahçelerinde portakal ağaçları görülmektedir. Çay bahçelerinin etrafında portakal ağaçları bulunur. Ayrıca sahil şeridi gezildiğinde sahilde bulunan evlerin bahçelerinde portakal ağaçları dikkat çeker. Portakallar mandalina bitkisine göre daha geç olgunlaşmaktadır ve portakallar daha uzun süre tüketilmektedir. Portakal ağaçları rüzgâr, kar gibi doğa olaylarından etkilenmektedir. İyi verim veren bir portakal ağacı, rüzgâr etkisiyle kırılabilmektedir. Soğuk kış şartlarından dolayı ağaç ve meyveler donabilmektedir. Bundan dolayı kış ayları içerisinde portakal ağacından meyveler toplanıp kilerlere, ambarlara saklanır. Oradan portakallar alınıp bahar aylarının sonuna kadar tüketilir (KK-21, KK-23, KK-44, KK-52).

Portakal satışı bölgede çok yaygın değildir. Buna rağmen fazla portakalı olan üreticiler ürünlerini ilçe pazarlarına götürüp satar. Bunun yanında marketlerle anlaşıp satanlar da bulunur. Portakal meyveleri taze olarak tüketilmektedir. Portakallar sıkılıp suyu yapılır. Kış aylarında hastalıklara etkili olduğu düşüncesiyle portakal suyu içilir. Portakaldan reçel, marmelat yapılır; ancak

yörede bu uygulamalar yaygın değildir. Portakal meyvesi tatlılar içerisinde de kullanılır. Portakal pastası bu tatlılardan biridir (KK-49, KK-52, KK-70).

Portakallar, kalandar gecelerinde evi ziyaret eden çocukların çantalarına atılır. Kış gecelerinde tüketilir. Sobalı evlerde kış gecelerinde portakal yenildikten sonra koku yapması amacıyla portakal kabukları sobanın üzerine koyularak koku oluşturulur. Yaşlılar çocuklara portakal hediye eder. Hasta ziyaretlerine portakal götürülür. Portakal ağacı olan kişiler portakalı olmayan kişilere "göz hakkı" olacağı düşüncesiyle portakal hediye eder. Portakal kabukları atılmayıp ineklerin yiyeceklerine katılır (KK-21, KK-52, KK-58, KK-61).

3.18.2.6.1. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Portakal

Trabzon yöresi portakal üretimi açısından dikkate değer bir alandır. Narenciye ürünleri içerisinde portakal ile ilgili sözlü edebiyat ürünleri öne çıkmıştır.

3.18.2.6.1.1. Portakalla İlgili Türküler

Sürmene, Trabzon yöresinde portakal üretiminde öne çıkan bir yerdir. Sürmeneli sanatçı Fahrettin Dilaver'in türkülerinde Sürmene portakalı övülür:

Al aşağa yelkeni
Gidelum yali yali
Çok hoşuma gideyi
Sürmene portakali (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 115).

Gidelum Trabzon'a da
Güzelum yali yali
Şifa verur insana
Sürmene portakali (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 119).

Sürmeneli sanatçı Bahattin Çamurali'nin bir türküsünde Sürmene portakalına övgü yapılır:

Çay finduk portagalın
Gönlümde yaşar adın
Sürmene'm çarşisinda
Gezer güzel kızların (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 89).

Doğu Karadeniz ve Trabzon yöresiyle ilgili hazırlanmış türkü çalışmalarında portakalla ilgili türküler yer almaktadır. Bu eserlerde türkülerin yer alması portakal kültürünün bölgede uzun bir süredir etkili olduğunu öne çıkarmaktadır.

Kapisinun öğünde
Portakal ağaşlari
Bi yük odun yüklenu
Nazli yarun saşlari (Eyüboğlu, 1969: 5282).

Toplayalım sevdüğüm
Bağçede portagali
Sen begar ben-de begar
Yali kidelüm yali (Caferoğlu, 1994: 193).

3.18.2.6.1.2. Portakalla İlgili Maniler

Trabzon yöresi sözlü edebiyat ürünlerinde portakalla ilgili örnekler dikkati çeker. Portakal manilerinde; portakalın çiçek açması, dilimlenmesi, portakal yemek, portakal ağacına yer verilmiştir. Evlerin önünde portakal ağaçları görülmesi manilerin konusu olmuştur.

Portakalla ilgili manilerde portakal çeşitlerine de yer verilir. Aşağıdaki manide Yafa portakalı çeşidinden bahsedilmektedir:

Üzüm vurdum dalina
Gel salina salina
Benzeyi yanaklarun
Yafa bordakalina (Çelik, 2005a: 128).

Portakalla ilgili manilerde aşk teması işlenir:

Portakal ağaçlari
Nasıl parlayi nasi
Gidecek okullara
İyi bak ona anasi (KK-21).

Portakal dilim dilim
Tuttum ağırdı elim
O bal yanaklarini
Öpeyim mi sevgilim (KK-52)

Halit Benli'nin 1948 yılında İnan Dergisi'nde "*Maniler Portakala*" isimli yazısında portakalla ilgili manilere yer verilir:

Portakal açtı çiçek
İçimizde tek dilek
Dolu'ya tutulmasın
Yar olsun bize felek (Benli, 1948b: 10).

Nurtopu'dur portakal
Yüklü dala bakakal
Sen bana yar olmadan
Benim gibi yarsız kal (Benli, 1948b: 10).

Portakal dilim dilim
Küstü gitti sevgilim
Elbet yine gelecek
Ben ümitsiz değilim (Benli, 1948b: 10).

Bahçenin ardı dağlar
Önünde dere çağlar

Portakal çiçek açmış
Dalında bülbül ağlar (Benli, 1948b: 10).

En olgun ve en seçme
Portakal ye, su içinde
Binbir derde devadır
Yardan geç, ondan geçme (Benli, 1948b: 10).

3.18.2.6.1.3. Portakalla İlgili Bilmeceler

Portakal meyvesi, bilmecelerde de sıklıkla görülmektedir. Portakalın rengi, sululuğu, çeşitleri bilmecelerde öne çıkarılarak portakal sorulmuştur. Portakalla ilgili bilmece örnekleri şu şekildedir:

Aslım Hindli ihtiyârım
Kızlar beni koyar rafa
En sevdiğim ülkelerdir
Beyrut, İzmir, Girit, Yafa (Elçin, 1989: 40).

Sarı sarı içinde
Sarı zarfın içinde
On iki birlik kardeş
Birbiri içinde (Demiray, 1985: 14).

Ayva gibi sarıdır
Elma gibi suludur (Eyüboğlu, 1998b: 240).

Sarıca oğlan sarkup durur
Düşeceğim diye korkup durur (Elçin, 1989: 40).

3.19. Üzüm

3.19.1. Tarihi Dönemlerden Günümüze Trabzon'da Üzüm Tarımına Bir Bakış

Üzüm ve bağcılık kültürü, Türklerin eski çağlardan beri tanımış olduğu tarımsal bir kültürdür. Üzüm kelimesi Türkçe bir kelimedir. Üzüm kelimesi Türkçe yazılı belgeler içerisinde Uygur Çağı ile başlamaktadır (Ögel, 1978a: 325-326). Anadolu coğrafyasında eski çağlardan beri zengin bir bağcılık kültürü ve üzüm çeşitliliği bulunmaktaydı. Türkler arasında da üzüm çeşitleri vardı. 11. yüzyıl Orta Asya Türkleri arasında "kara üzüm" için "mesiç üzüm" denilmekteydi. Taneleri iç içe geçmiş üzümlere de tıkma üzüm adı verilmekteydi. Kuş üzümü, it üzümü kelimeleri de kullanılmaktaydı (Ögel, 1978a: 329).

Trabzon ilinin bağcılık geçmişi oldukça eskidir. Tarihi dönemlerden itibaren Trabzon'da bağcılık yapılmıştır. Bu durum, tarihi kaynaklar üzerinden takip edilebilir. Özgür Yılmaz tarafından dilimize çevrilen Xavier de Planhol'a ait "*Trabzon'da Bağcılığın Önemi ve Gerileyişi*" adlı makalede Trabzon'un bağcılık geçmişinin ne kadar köklü olduğu ayrıntılarıyla değerlendirilmektedir. Özgür

Yılmaz tarafından dilimize kazandırılan makale, Trabzon bağcılık kültürünün geçmişine ışık tutar (Planhol, 2017: 251-262).

Zehra Topal tarafından yayımlanan "*Tarihsel Süreçte Akçaabat'ta Bağcılık*" adlı makalede tarihi süreçlerde Akçaabat ilçesi ve çevresindeki bağcılık faaliyetleriyle ilgili kapsamlı bir araştırma yapılmıştır. Makalede Akçaabat ve çevresindeki bağcılık kültürü tarihi kayıtlardan hareketle ayrıntılı bir şekilde anlatılmaktadır (Topal, 2021).

Ksenophon'un *Anabasis* adlı eserinde Trabzon'un bağcılık geçmişiyle ilgili bilgiler yer almaktadır. M.Ö. 400 yılında Onbinler, Trapezos şehrine geldiklerinde Trabezosluların onları şehirlerinde ağırladıklarını ve hediyeler verdiklerini belirtmektedir. Verdikleri hediyelerin içerisinde şarabın da bulunması, bölgenin bağcılık kültürünün geçmişiyle ilgili tarihi bir vesika olduğundan önem taşımaktadır (Ksenophon, 1974: 146). Amasyalı Strabon, M.Ö. 4. yüzyılda Trabzon ve çevresinde oldukça verimli üzüm bağlarının olduğu ve bölgeden Venedik'e şarap götürüldüğünü ifade ederek bölgedeki şarap ticaretinin geçmişine vurgu yapmaktadır (Çelik, 2011: 5).

13. ve 14. yüzyılda şarap, bütün Karadeniz yöresinde bilinen ticari bir ürün olduğu belirtilir. Özellikle Maçka ilçesinde Maçka köylüsü üretimde bulunarak Trabzon pazarına sürdüğü dile getirilir. Aşağı Maçka'nın önemli ürünlerinden birisinin şarap olduğuna dikkat çekilir (Oğuz, 2003: 403: 404). 1292 yılında Trabzon'u ziyaret eden İngiliz keşif heyeti şaraba dikkate değer oranda ödeme yapmıştır (Bryer ve Winfield, 2020: 338). Bu bilgiler 13. yüzyılda Trabzon'da şarap üretiminin ileri seviyelerde olduğumu göstermektedir.

Xavier de Planhol, Eski Çağ ve Erken Orta Çağ dönemlerinde şarabın piyasada görünmesine rağmen Trabzon bağcılığından bahsedilmediğini belirtir. Kommenoslar'ın Trabzon'a yerleşmesinden sonra kilise ve manastır gibi kurumlarla bağcılığın ivme kazandığını anlatır. Osmanlı zamanında bölgeyle ilgili oluşturulan tahrir verilerinde de bahsedilen kurumların ne kadar fazla bağın sahibi olduklarının görüldüğüne dikkat çekmektedir (Planhol, 2017: 254).

14. yüzyılın sonlarından itibaren Trabzon şarapçılığı büyük bir ivme kazanır. Bağcılık üretimine bağlı olarak şarap ticaretinden pay almaya başlar. İmparatorluk ekonomisinin en önemli iktisadi gelir kaynaklarından biri şarap üretimi olur (Zehiroğlu, 2018: 103). Ahmet Mican Zehiroğlu, ilerleyen dönemlerde Trabzon şarabının uluslararası antlaşmalara ve diplomatik krizlere konu olduğunu ifade etmektedir. En çok talep edilen şarap çeşitlerinin ise Cenevizlilerin kayıtlarında "leisi", "ihamora" adlarıyla göründüğünü aktarmaktadır (Zehiroğlu, 2018: 103).

Xavier de Planhol'un verdiği bilgilere göre 1367 yılından itibaren Venedik Senatosu'nun kararları içerisinde Trabzon ile Tana (Azak) arasında şarap ticareti yapıldığından bahsedildiği belirtilmektedir. 1440 senesinden başlayarak kanıtlanan iki şehir arasındaki bağlantının daha eskilere

dayanabileceğini aktarmaktadır. 16. yüzyıla girildiğinde Trabzon şarabının geniş Karadeniz havzasının kuzeybatı noktalarında yer alan İtalyan iskelelerinde, Tuna çevresindeki Kili'de ve Dinyester Irmağı'nın ağız kısmındaki Akkirman'da görüldüğünü Xavier de Planhol dile getirmektedir (Planhol, 2017: 255- 256).

1405 yılında Trabzon'a gelen Clavijo, Trabzon'daki bağcılıktan eserinde bahsetmektedir. Şehrin etrafında bağ ve bahçeler olduğunu belirtmektedir (Clavijo,1993:70). Clavijo, seyahatnamesinde, 22 Eylül 1405 tarihinde Sürmene sahillerine ulaşan İspanyol heyetinin, Sürmene sahilinde gördükleri üzüm asmaları belirtilmektedir. Ağaçların her birinde üzüm asmalarının olduğunu ve bu üzümlerden şarap yapıldığı aktarılmaktadır (Zehiroğlu, 2018: 99).

15. yüzyılın Trabzon'unda yaşayan Trabzonlu Eugenik, bölgedeki ormanların özellikle şarap üretimi açısından değerli olduğunu belirtmektedir. Zengin topraklarından şarap fışkırdığını ifade etmektedir. Bölgedeki üzüm bağcılığını şiirsel bir dille tasvir etmektedir (Zehiroğlu, 2018: 101-103).

Sergey Pavloviç Karpov, *Trabzon İmparatorluğu Tarihi* adlı eserinde tarihi kayıtlardan hareketle, Trabzon ilinde yetişen meyvelerden üzümle ilgili önemli bilgiler vermektedir. Trabzon bağcılığının farkının ayrı üzüm bahçelerinin yapılmaması ve ağaçların aralarına dikilen asmaların ağaçlara sarılarak ürün vermesi olduğunu, ifade etmektedir. Her üzüm ağacında 120-130 kg ürün elde edildiğini aktarmaktadır (Karpov, 2016: 183). Doğu Karadeniz topraklarının uzun süre yaz kuraklığına muhtaç olmadığından dolayı iklimin üzüm ve şarapcılığa uygun olduğunu bu yüzden bağcılığın gelişmesine ortam oluştuğunu dile getirmektedir (Karpov, 2016: 44).

Sergey Pavloviç Karpov, yaptığı araştırmalardan hareketle Trabzon İmparatorluğu'ndaki manastırların kendine ait toprakları ve ayrıca imparator tarafından manastırlara verilen hediye topraklar arasında üzüm sahalarının olduğunu belirtmektedir. Pantokrator Faros Manastırı'na ait 32 üzüm sahası, Panaghia Chrysokephalou Manastırı'na ait 37 üzüm bağı olduğunu aktarmaktadır (Karpov, 2016: 193). Karpov'un eserinde belirtildiği üzere Eugenios Kilisesinin şarap ambarı bulunmaktaydı ve ayrıca uzun süre muhafaza etmek üzere kuru üzüm ve şarap kapları yer almaktaydı (Karpov, 2016: 195). Maçka'nın köylerinde çok sayıda üzüm presleri (şırahane) bulunduğunun kaynaklarda görüldüğü belirtilmektedir (Karpov, 2016: 190). Bu bilgilerde Trabzon İmparatorluğu döneminde Trabzon'da bağcılığın önemli bir sevide olduğu görülmektedir. Köylerde şırahanelerin bulunması üzümün o dönemlerde en önemli iktisadi ürünlerden biri olduğunu anlatmaktadır.

Sergey Pavloviç Karpov, Trabzon İmparatorluğu zamanında ihraç edilen ürünlerin arasında şarap ihracatının önemli bir yer tuttuğunu ve yüksek oranlarda şarabın Kırım, Tana, Konstantinopolis, Venedik, Cenova gibi ticaret noktalarına ihraç edildiğini belirtmektedir. İtalyan ticaret devletlerinin Trabzon şarabının ihracatı için müsait şartları oluşturduğunu ifade etmektedir. Trabzon İmparatorluğu'nun Cenovalılara olan borçları ödemekte zorlandıklarında İtalyanların ticaret

devletlerinin fındık ve şarap ihracını durdurma tehdidinde bulunduklarını belirtmektedir (Karpov, 2016: 219).

Xavier de Planhol, Trabzon şarabının zirveye ulaştığı tarihi dönemin Osmanlı Dönemi olduğunu aktarmaktadır. Karadeniz'in bir Türk gölü haline gelmesiyle birlikte Karadeniz'de ticaretin tekelinin Osmanlı'ya geçmeye başladığını belirtmektedir. Karadeniz'in Avrupalı tüccarlara kapatılması sonucunda Trabzon şarabının başarısının arttığını ifade etmektedir. Ancak Planhol, bu başarının üretilen şarabın kalitesiyle ilgili olmadığına değinmektedir. Şarapla, ilgili kayıtlarda Trabzon şarabının en düşük, kalite olduğuna dikkat çekilmektedir. Planhol, Xenophon'da bahsedilen Mossynoik şarabıyla ilgili sert bir şarap olduğu vurgusunu hatırlatıp Trabzon şarabıyla ilgili tespitlerde bulunan Avrupalıların şarabı vasat bulduklarını ifade etmektedir (Planhol, 2017: 256-257).

Bir dönem Trabzon'un suyunun sıkça mide ve bağırsakla ilgili hastalıklara sebebiyet verdiğiyle ilgili kayıtların olduğu belirtilir ve durumdan dolayı dinlendirilmiş şarabın daha çok kullanıldığı anlatılır (Karpov, 2016: 47). 1486 yılıyla ilgili kadastro kayıtlarında Trabzon Vilayeti'nin gelirlerinin yaklaşık olarak yüzde kırklık kısmını şaraptan elde edilen gelirden oluştuğu aktarılmaktadır (Karpov, 2016: 183). Bu oranlar bağcılığın bölgedeki önemini ortaya koymaktadır. Sergey Pavloviç Karpov, manastırlarda önemli oranda şarap stoğu olduğunu aktarmaktadır.

Sergey Pavloviç Karpov, uzman arkeologların yaptıkları araştırmalarda Karadeniz kıyısı ve Altınordu'da bulunan içki kaplarının önemli bir kısmının Trabzon menşeili olduğunu aktarmaktadır (Karpov, 2016: 220). Arkeolojik veriler Trabzon şarabının nerelere kadar gittiğini bulma konusunda yardımcı olmaktadır. Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yapılacak arkeolojik araştırmalar bağcılığın geçmşini daha eski tarihlere götürmesi muhtemeldir.

Zehra Topal, bağcılığın Osmanlı Devleti zamanında da sürdürüldüğünü, hatta daha ileri seviyelere ulaştığını tarihi vesikalara dayanarak ifade etmektedir. 15. ve 16. yüzyılları kapsayan dönemlerdeki tahrir defterlerinde üzümle ilgili yer alan bilgilerin tatmin edici olduğunu ve tahrirlerde bulunan vergi listelerinde bağlardan elde edilen gelirlerin bölgenin ileri gelen insanlarıyla, kilise ve manastırın başını çektiği dini kurumlara verildiğini belirtmektedir (Topal, 2021: 145-146).

Zehra Topal, "*Tarihsel Süreçte Akçaabat'ta Bağcılık*" adlı makalesinde Akçaabat ve çevresindeki bağcılığı tarihi kaynaklar ışığında ayrıntılı bir şekilde değerlendirmektedir. Makalede, 1486-1583 yılları içerisinde asma bağı bulunan köyler bir liste halinde oldukça anlaşılır bir şekilde sıralanmaktadır. O dönem Akçaabat'a bağlı olan köyler içerisinde günümüzde Beşikdüzü, Şalpazarı, Vakfıkebir, Tonya, Çarşıbaşı, Düzköy ilçelerinin köyleri de bulunmaktadır (Topal, 2021: 147-148). Tahrirlerden hareketle, Akçaabat Nahiyesi içerisinde dahil olan bağlarda "1486 yılında 14. 788, 1554 yılında 24.249 adet, 1583 yılında 27.258 adet asma" olduğu aktarılmaktadır (Topal, 2021: 156).

M. Hanefi Bostan'ın *XV-XVI. Asırlarda Trabzon Sancağında Sosyal ve İktisadi Hayat* adlı eserinde 15. ve 16. yüzyıllarda Trabzon'da bağcılıkla ilgili detaylı bilgiler yer almaktadır. Hanefi Bostan, 15. ve 16. yüzyıllarda Trabzon sancağında her kazada üzümün yetiştirildiğini, dahası neredeyse her köyde üzüm bağı olduğunu belirtmektedir (Bostan, 2002: 499).

M. Hanefi Bostan, 15. ve 16. yüzyıllarda Trabzon sancağı içerisinde üzümden temin edilen şıranın önemli bir oranda olduğunu anlatmaktadır. Trabzon sancağının genelinde yıllara göre 1486 yılında 15.945 saburu, 1515 yılında 14. 953 saburu, 1554 yılında 18.555,1 saburu vergi olarak verildiğini belirtmektedir (Bostan, 2002: 501).

Araştırmalara bakıldığında Trabzon bağcılığın tek bir ilçede veya belli bir noktada toplandığı söylenemez. Trabzon üzüm bağcılığı Trabzon şehrinin hem batısında hem de doğusunda yoğunlaşmıştır.

1554 tarihli kayıtlarda Yavabolu topraklarında 600 adet bağ olduğu bilgisi yer almaktadır (Emecen, 2010: 105).

Zehra Topal, 15. yüzyılda tahrirlerde belirtilen bilgilere göre Akçaaabat ve çevresinde üzümlerin genellikle şıra üretiminde kullandığına dikkat çekmektedir (Topal, 2021: 157). Zehra Topal'ın kayıtlardan hareketle verdiği bilgilere göre 1486 yılında en fazla şıra üretimi "İlana, Oksi, Kırova nam-ı diğer İskafiye ve Akçakale nam-ı diğer Hodela" (Topal, 2021: 158) köyleri içerisinde üretilmiştir. Takip eden dönemde 1554 yılında Kordil (Mersin- Akçaabat) köyünün ilk sırayı aldığı göze çarpar. Onu sırasıyla İskafiye (Çarşıbaşı) ve Marna (Vakfikebir- Körez) takip etmiştir (Topal, 2021: 158). Yerleşim birimlerinin adlarına bakıldığında en fazla üretimin yapıldığı alanların sahil yerleşimleri olduğu görülmektedir.

Feridun Emecen, Tonya ilçesinde alınan vergi miktarından bağcılık ve şıra üretiminin yapıldığını belirtmektedir (Emecen, 2019: 39). Hanefi Bostan, 1583 yılında Tonya ve Şova köylerinde şıra üretimi yapıldığını ve üretilen şıradan 927 akça vergi alındığını aktarmaktadır (Bostan, 2019: 100).

Ahmet Mican Zehiroğlu, Trabzon ilinin Sürmene ilçesinin o dönemlerde şarapcılığın merkezlerinden biri olduğunu belirtmektedir. Bölgedeki yer adlarının pek çoğunun üzüm, şarap, bağ ile ilişkili olduğunu ifade etmektedir. Osmanlı döneminde, Sürmene'de en önemli geçim kaynaklarından birinin üzüm bağcılığı ve şarap üretimi olduğunu aktarmaktadır (Zehiroğlu, 2018: 104). Sürmene ve çevresinde bağcılık ve şarap üretiminde öne çıkan köyleri şöyle sıralamaktadır: "Mahura, Aho, Gahura, Halanik, Makavla, Mahno, Zaruha, Zanike, Ziranik" (Zehiroğlu, 2018: 104).

Mehmet Bilgin, günümüzde Sürmene'nin eski adı olan Farsça "Humurgân" isminin "şaraphane", "şarap yapılan yer", "şarap evi" anlamlarına geldiğini belirtmektedir. Ayrıca günümüzde Aksu köyüyle Çiftesu köyü arasında bulunan alanın adının "Asmalık" olduğuna değinmektedir. Günümüzde Üzümlü köyü adında bir yerleşim bulunur. Bu yer adları, ilçenin bağcılık kültürünün ne kadar zengin olduğunu göstermektedir (Bilgin, 1990: 268).

Yücel Dursun, Arsin tarihi hakkında bilgi verirken Osmanlı öncesinde yörenin önemli geçim kaynaklarından birinin bağcılık olduğunu belirtmektedir. Neredeyse bütün köylerinde bağcılık amacıyla kullanılan arazi, şırahane, bağ evlikleri ve çiftlikler olduğunu dile getirmektedir. Osmanlı Devleti zamanında da bağcılık faaliyetlerini sürdüğünü aktarmaktadır. 1486 yılında Varvara, Ligene, Nefs-i Yomra'da asma bağları olduğunu örnek olarak vermektedir (Dursun, 2019: 58).

Zehra Topal, tarihi kayıtlardan hareketle üzümlerin dikkate değer bir oranının şıra yapımında kullanıldığını aktarmaktadır (Topal, 2021: 157). Üzümün kullanım alanının daha çok şıra olarak tercih edilmesi yeni girilen dinin etkisiyle birlikte şarap yapımının azaldığının göstergesidir.

1598 yılında Âşık Mehmed tarafından yayımlanan *Menâzıru'l- Avâlim* adlı çalışmada "melger üzümü, parmak üzümü" çeşitleri sayılmaktadır (Âşık Mehmed, 2007: 1027). Âşık Mehmed'in burada Trabzon'da öne çıkan üzüm çeşitlerinden birkaçını saydığı görülmektedir. Saha araştırmalarında Trabzon'da çok sayıda farklı üzüm çeşitleri görülmektedir.

1830 numaralı Trabzon şeriye sicilinde üzümden bahseden yerler bulunmaktadır. Şırahanelere yer verilmesi, üzüm üretiminin varlığına işaret etmektedir. Mülk satışlarında "asmalu mülk" kavramı sıklıkla geçmektedir. Bu kavram, üzüm bağlığını ifade etmektedir. 1643 tarihli kayıtta bir asmalı mülk, armut ve fındık bahçesinin 25 kuruşa satıldığı görülmektedir (Kırpık, 2002:240).

Zehra Topal'ın çalışmasından elde edilen bilgilere göre Trabzon Şer'iyye siciline yansıyan verilerde satışı yapılan asmalı evlerde şırahanelerine bulunduğu bilgisi yer alır. Bunun yanında tereke kayıtları içerisinde fazlasıyla kazan kelimesinin sıklıkla çıktığı belirtilir. Bu durum bölgede kazanların üzümden yapılan üzüm pekmezinde kullanıldığını öne çıkarmaktadır (Topal, 2021: 160).

Evliya Çelebi, 17. yüzyıl içerisinde 1640 yılında bölgeyi ziyaret etmiştir. Bölgede yaptığı ziyaretlerde Trabzon ilinin bağcılık geçmişi hakkında bilgi vermektedir. Evliya Çelebi, Trabzon insanını 7 bölüğe ayırmaktadır. Bunlar içerisinde 6. bölüğü bağcılar ve bahçıvanlar oluşturmaktadır. Boztepe bağlıklarından bahsetmektedir. Evliya Çelebi Trabzon bağcılığıyla ilgili bir istatistiki bilgi vererek Trabzon'da 30.000 bağ ve bahçe olduğunu ve birer bağcıdan 31.000 kişi sayıldığını aktarmaktadır (Dağlı ve Kahraman, 2008: 109-110). Evliya Çelebi'nin anlatımından anlaşılacağı üzere 17. yüzyılda Trabzon'da çok zengin bir bağcılık faaliyeti bulunmaktaydı. Bağcılıkla uğraşan

bir sınıfın olması bağcılığın Trabzon yöresindeki en önemli meslek gruplarından biri olduğuna işaret etmektedir. Bağcılığın sağladığı iktisadi refah böyle bir meslek grubunun doğmasına yol açmıştır.

Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde sayılan Trabzon'da yetişen üzüm çeşitleri şöyledir: "Namık üzümü, melikî üzümü" (Dağlı ve Kahraman, 2008: 111). Bu üzüm türleri adlarıyla günümüzde Trabzon yöresinde bilinen çeşitler değildir. Evliya Çelebi, Trabzon'un yiyecek ve içeceklerinden bahsederken Boztepe'nin Turna Kanı Üzümü'nün şırasının hoş olduğunu ifade etmektedir (Dağlı ve Kahraman, 2008: 111).

Xavier de Planhol, Trabzon şarabı adlandırmasının sadece Trabzon şehriyle ilgili olmadığını, Karadeniz'in güneydoğu sahillerinden gelen ve Trabzon limanından ihracı yapılan şarap için söylendiğini ifade etmektedir (Planhol, 2017: 258). Trabzon Vilayeti içerisinde iller bu kapsam içerisinde değerlendirilmelidir.

Xavier de Planhol, 18. yüzyıldan itibaren Trabzon şarabının tehdit edilmeye başladığını belirtmektedir. Türk gölü halindeki Karadeniz'in 1774 senesi öncesinde Rus ticaretine, boğazlardan serbest geçiş hakkıyla birlikte Avrupa güçlerine açıldığına dikkat çekmektedir. Akdeniz kökenli şarapların rekabete girmesi sonucu Trabzon şarabının hızlı bir çöküşe uğradığını aktarmaktadır (Planhol, 2017: 258-260).

P. Minas Bıjışkyan, 1817-1819 yıllarını kapsayan dönemde Karadeniz kıyılarını gezerek *Karadeniz Kıyıları Tarih ve Coğrafyası* adlı eserini yayımlamıştır. Bu eserde Trabzon ilindeki bağcılık geçmişine de yer verilmektedir. Bıjışkyan, Akçaabat ilçesine bağlı Akçakale yakınlarından geçerken Akçakale'de kalenin yakınlarında bulunmuş olan eski küplerden hareketle buranın eskiden bağlarla örtülü olan bir yer olduğunu söyleyerek bölgenin bağcılık geçmişine değinmektedir (Bıjışkyan, 1969: 40). Bıjışkyan'ın belirttiği eski küplerin bölgede bulunması yöre insanın karşılaştığı durumlardan biridir. Bahçeler bellenir, kazınırken eski küpler, küp parçaları bulunmaktadır. Doğada bulunan bu parçalar, bölgede üzüm tarımı yapıldığının etnografik ve arkeolojik delilleridir.

1838 yılında Trabzon'u ziyaret eden (Alşan ve Duran: 63) İngiliz seyyah Edmund Spencer, Trabzon'da yetişen üzümleri mükemmel olarak nitelendirir. Bir tüccarın kendi mahzeni içerisinde ürettiği Trabzon şarabını tadıp şarabın kalitesiyle Toskana'nın kırmızı şarapları seviyesinde gördüklerini ifade eder (Zehiroğlu, 2018: 105).

Fransız diplomat ve aynı zamanda doğa bilimci olan Victor Fontanier, 1833 yılında geldiği Trabzon'da Trabzon ve çevresindeki üzüm bağcılığıyla ilgili tespitlerde bulunmuştur. Üzümlerin tıpkı Pirene eteklerinde olduğu gibi takvim olarak aralık ayının ortalarında ve ocak ayının ilk günlerini kapsayan dönemde hasat edildiğini belirtmektedir. Bu durumun dağların şehrin güneyinde

bulunmasından ve güneş ışıklarını kapatmasından kaynaklı olduğunu ifade etmektedir (Fontanier, 2015: 137). Kış aylarında olgunlaşan kuşboğan, kış üzümü gibi yabani üzüm cinsleri Trabzon yöresinde bulunmaktaydı. Victor Fontanier'in verdiği olgunlaşma tarihlerinde bu yabani üzüm cinsleri yetişmekteydi.

1836 yılında Trabzon'u ziyaret eden William John Hamilton, üzümün Trabzon'da ekim ve kasımdan önce olgunlaşmadığına vurgu yaparak hasat tarihi vermiş olur (Yılmaz, 2006: 25).

Jakop Phılıp Fallmerayer, *Trabzon İmparatorluğunun Tarihi* adlı eserinde Trabzon ve çevresindeki bağcılık faaliyetleriyle ilgili önemli tespitlerde bulunmaktadır. Fallmerayer, asmaların ana vatanını bu sahillerin oluşturduğunu belirtmektedir. Trabzon'u ziyaret ettiği yıllarda gördüğü bakımsız, yabani üzümlerin ağaçların tepelerine kadar uzandıklarını, gövdelerinin oldukça kalın olduğunu ifade etmektedir. Kiraz ve üzümün Trabzon devletinden çok eski dönemlerde Avrupa'ya taşındığını aktarmaktadır (Fallmerayer, 2011: 287).

Ahmet Mican Zehiroğlu, doğal ortamda ormanlarda ağaç gövdelerine sarılarak yetiştirilen üzümlerin az güneş alıp türdeşlerine göre daha geç bir tarihte olgunlaştıklarını dile getirmektedir (Zehiroğlu, 2018: 99).

Jakob Phılıp Fallmerayer, 1840 yılında Trabzon iline gelmiş ve tespitlerini *Doğu'dan Fragmanlar* adlı eserinde anlatmıştır. Trabzon ilinde geçmişte çok sayıda üzüm türü yetişiyordu. Fallmerayer'in eserinde belirttikleri bu görüşü destekler niteliktedir. Fallmerayer, ilkbahar aylarının başlarına kadar ağaçlar üzerinde üzümlerin asıldığının söylendiğini ifade etmektedir (Fallmerayer, 2002: 198). Buradan görülüyor ki Trabzon ilinde yaz sonundan başlayıp ilkbahar başlarına kadar sürebilen bir üzüm türü çeşitliliği görülüyordu. KK-19 dedesinden dinlediği bilgiyi şöyle anlatıyor:

> Dedemin bana anlatmasına göre eskiden bizim bu sahillerden yukarı hep üzümlükmüş. Ormanlar üzüm bağlarıyla doluymuş. Dedemler ormanlarda ağaçlardan ağaçlara geçerek üzüm topluyormuş. Sadece ağaçtan ağaca geçerek epey bir mesafeye ulaşırlarmış o kadar üzüm varmış. Üzümler ağustos ayı gibi başlayıp mart- nisan aylarına kadar olan çeşitler varmış (KK-19).

Fallmerayer, Giresun'da iyi olarak giden bir yılda tek bir ağacın asmasının yüz okkaya kadar üzüm verdiğini aktarmaktadır. Ancak bunun çok seyrek olduğu ve düzenli olmadığını ifade etmektedir. Ayrıca her 5-6 yılda bir üzümlerde budama yapıldığını belirtmektedir (Fallmerayer, 2002: 197). Fallmerayer, Yoroz'dan Akkale yönüne giderken gördüğü büyük asma çardakları bölgedeki bağcılığa vurgu yapmaktadır (Fallmerayer, 2002: 171).

Fallmerayer, bölgedeki üzüm yetiştiriciliğine dair eleştirilerde bulunur. Üzümlerin hacimlerinin artması ve tatlılık oranın yükselmesi için asma yapraklarının zamanı geldiğinde koparılıp güneş ışığı görmelerinin sağlanmadığını belirtir (Fallmerayer, 2002: 165-171).

1843 yılında bölgeye gelen Karl Koch, Boztepe'den yukarı olan bir köyde kızılağaç koruluğunun üzüm asmalarına destek olduğunu aktarmaktadır (Aydın, 2000: 419). Trabzon yöresinde kızılağaca üzüm vermek yaygın bir gelenektir.

Trabzon bağcılık tarihi özetlenecek olursa çok eski tarihlere uzanacak kadar Trabzon ilinde bağcılık kültürü vardır. Trabzon İmparatorluğu'nun kurulmasıyla birlikte bağcılık önemli oranda yükselmiştir. Karadeniz havzasının Osmanlı hâkimiyetine geçmesi ve neredeyse Avrupa ticaretine kapanmasıyla bağcılık, zirve dönemine ulaşmıştır. Zaman içerisinde Karadeniz'in yabancılara ticarete açılmasıyla birlikte bölgedeki bağcılık iklimsel olarak daha uygun yerlerde üretilen üzümlerle bir rekabete girmiştir. Yerel iklim koşulları, bölgenin bağcılık kültürünü önemli oranda etkilemiştir. Nüfus mübadelesiyle birlikte bölgede şarap üretimi ortadan kalkmıştır (Planhol, 2017: 262).

Ahmet Mican Zehiroğlu, üzümün değerlendirildiği ürünlerden biri olan şarap üretiminin erken dönem Osmanlı zamanında önemli bir gelir kalemi olmaya devam eder gibi görünmesine rağmen sonraki yıllarda girilen yeni dinin alkole yönelik yasaklarının etkisiyle şarap üretiminin köreldiğini aktarmaktadır. Sonraki yıllarda şarap yerine şıra ve pekmez üretimine yöneldiklerini belirtmektedir (Zehiroğlu, 2018: 105).

Zehra Topal, bölgedeki bağcılık kültürünün ortadan kalkmasında çeşitli nedenleri ortaya koymaktadır. Akçaabat özelinde tütün tarımının getirisinin yüksek olmasından dolayı diğer ürünleri ikinci planda attığını belirtmektedir. Nüfus mübadelesiyle birlikte bölgedeki bağcılık kültürünün oldukça zayıfladığını aktarmaktadır. Şarap üretimi, bölgede yaşayan gayrimüslimlerin temel gelir kaynaklarından olduğunu mübadeleyle birlikte bağcılık kültürünün yavaş yavaş ortadan kalktığını ifade etmektedir (Topal, 2021: 167).

1902 tarihli TVS'de Vakfıkebir ilçesinde her sene yüz seksen bin okka raddesinde taze üzüm üretildiği belirtilmektedir. Salnamede üzümleri karaağaçlara verme geleneği yerine bağ yapılması önerilmektedir (TVS, 2008b: 445).

1903 tarihli TVS'de bağcılığın vilayette ilkel kaldığına vurgu yapılır. Görele, Giresun, Bulancak gibi yerlerde iyi üzüm üretildiğine değinilir. Trabzon'da numune olarak yapılan bir bağdan bahsedilir. Yeni dikilen numune bağlığın kısa sürede geliştiği, burada bağ yetişmeyeceği düşüncesinde olanların hatalarını ortaya çıkardığı belirtilir (TVS, 2008c: 363).

1903 tarihli TVS'de eski tarihlerde Trabzon ve çevresinde pek çok üzüm yetiştirildiği bilgisinin olduğu belirtilmektedir. Bunun en açık delilinin Yomra ve Trabzon civarında bulunan köylerde her yıl hasılat alınması olduğu ifade edilmektedir. Üzüm yetişticiliğinin kızılağaçlar üzerinde yapıldığı aktarılmaktadır. Her sene budanan asmalar üzerinde daha iyi ürün alınabileceği aktarılmaktadır.

Yörede uygulanan tekniğin birçok hataları olduğundan bahsedilmektedir. Ağaçlara sardırılan asmaların alt kısımlarının bellenmeden bırakıldığı ve her sene çıkan dalların budanmadığından yakınılmaktadır. Yüksek yerlerde yaprakların arasında, güneşin tesiriyle birlikte üzümlerin olgunlaşmayıp ekşi ve yeşil kaldığı aktarılmaktadır. Her sene belleme yapılırsa iyi ürün alınabileceği belirtilmektedir (TVS, 2008c: 363).

Abdülvahap Hayri, 20. yüzyılın başında üzümün sahilde yetiştirildiğini, bilhassa Şarlı ve Görele'de yetişen ve keçimemesi adıyla bilinen üzümlerden şarap ve pekmez yapıldığını aktarmaktadır (Abdülvahap Hayri, 2008: 76). 1936 yılında 1438 ton, 1937 yılında 1441 ton üzüm üretilmiştir (Birinci Köy ve Ziraat Kalkınma Kongresi, 1938: 20). Zihni Derin, 1952 yılında yazdığı raporda Karadeniz sahillerinde ağaçlara sardırılan birçok üzüm asması olduğunu belirtmektedir. Bunun üzümünün kalın kabuklu, sert çekirdekli, iyi kokulu ve sulu olduğunu aktarmaktadır (Derin, 1952: 13). Üzüm çeşitliliği ve bağcılık bölgede giderek azalmıştır. KK-20 çocukluk dönemindeki üzüm kültürünü şöyle anlatıyor:

> Evlerimizin başında üzüm asmasi vardı. Her biri bacağımız kadardı. Ağaçlardan ağaçlara sarılmıştı. Acayip verirdi. Üzümlerin budaması yapılmayınca köreldi gitti kurudular. Kara üzüm bi de ekşi bir üzüm vardi salkımı daha büyük. Bizim orda bitane vardi önce yeşil olurdu sonra sararmaya başlardi. Saranderler vardı. Saranderlerin üstünde kiremitlerin altinda saray bağı derdiler oraya talaşın içerisine elma, üzüm elma saklanırdi. Senin seranderde üzüm var mi derdiler. Oradan üzümü çıkarıp getirirdiler. Hasta bakmaya giderken o üzümlerden alınıp hastaya götürülürdü (KK-20).

Trabzon ilinde üzümle ilgili yer adları bulunmaktadır. *Akçaabat- Vakfikebir Öşür Defteri- 1850* adlı çalışmada Karye-i Kızılüzüm isimli bir yer adı bulunmaktadır (Topal, 2005: 333). Akçaabat ilçesinde eski adı Koftez olan Üzümlü adlı bir yerleşim yeri vardır (Topal, 2005: 381). Sürmene ilçesinde Üzümlü Mahallesi adında bir yer adı bulunmaktadır (Uzun, 2007: 325). Bu yer adları bölgede üzüm kültürünün varlığının delilleridir.

Yukarıda tarihi araştırmalar üzerinden bağcılığın bölgedeki görkemli geçmişine vurgu yapılmıştır. Tarihi süreçte bölgede öne çıkan bağcılık günümüzde etkisini yitirmiş durumdadır. Üzümden şarap ve şıra üretiminden vazgeçilmesi üzüm üretimin azalmasına neden olmuştur. Asmaların bulunduğu karaağaç, kızılağaç, meşe, gürgen, kavak ve diğer ağaç türlerinin önemli bir kısmı kesilmiştir. Zaman içerisinde üzüm asmalarının bulunduğu ağaçların kesilmesiyle birlikte üzümler giderek azalmıştır (KK-1, KK-21, KK-34, KK-53, KK-59, KK-94, KK-100, KK-103).

Üzüm asmalarının azalmasının yanında üzüm çeşitlerinin de azaldığı görülmektedir. Üzüm türlerinden "kokulu üzüm", "kara üzüm", "beyaz üzüm" gibi türler günümüzde varlığını yaygın olarak sürdürür. "Abamosta", "Çaykara", "süvek", "kuşboğan", "kış", "ince sirke", "kara sirke" gibi üzüm türlerinin bölgede gittikçe azaldığı, hatta bazıların tamamen unutulduğu görülmektedir. Görüşülen kaynak kişilerin verdiği bilgilere göre geçmişte çok sayıda üzüm türleri olduğu ve

üzümlerin kaybolmasının yanında isimlerinin bile unutulduğuna dikkat çekilir. Tarihsel süreçte üzümden şarap ve şıra yapılırken günümüzde bu uygulamalar tamamen terkedilmiştir. Üzümlerin pekmez olarak değerlendirilişinde de giderek azalma göstermiştir. Kaynak kişilerin verdiği bilgilere göre eskiden Trabzon'un her köyünde üzüm pekmezi yapan kişiler bulunurken günümüzde pekmez yapılan köy sayısı da oldukça azalmıştır. Az kalan asmalardaki üzümler dalından toplanarak tüketilmektedir. Son yıllarda sosyal medyanın etkin bir şekilde yaygınlaşmasıyla birlikte üzüm türlerinden kokulu üzüme yönelik tepkiler olumlu yönde artmıştır. Sosyal medyayı kullanılan girişimciler kokulu üzümlerden çeşitli ürünler elde ederek bu türün tanınmasına katkı sağlamıştır. Üzümlerden ekonomik bir gelir elde edilmesine yol açmıştır. Bunun yanında son dönemlerde üniversitelerin farklı anabilim dallarında üzümle ilgili tez çalışmaları ve makaleler yayımlanmaktadır. Bu çalışmalarda kokulu üzüm türünün farklı alanlarda kullanılabileceğine yönelik tespitlerde bulunulmaktadır. Araştırmaların devam etmesiyle birlikte bölgede bağcılık kültürünün yeniden başlatılması için bir bilinç oluşturulabilir (KK-21, KK-61, KK-80).

3.19.2. Üzümle İlgili Geleneksel Bilgiler

Doğu Karadeniz'de geçmişte bağcılık yapılıyorken bugün üzüm bağcılığı çok azalmıştır. Bundan dolayı üzümler evlerin önlerine, bahçelere, bahçe ve yol kenarlarına dikilmiş şekilde görülmektedir. Geleneksel üzüm yetiştiriciliğinde üzüm ağacının bir dalı canlı şekilde yere gömülür. Gömme yapılırken asmanın dalı kesilmez. Bir sene sonra asma köklenir. Asmanın köklenen dalı kesilip fidan olarak dikilir.

Asma ağacı, oldukça çabuk büyür. Yapısı gereği dik duramadığından yanındaki bir ağaca sarılarak yükselir (Üzümeri, 1945: 5). Trabzon yöresinde asmaları genellikle kızılağaç, karaağaç, pelit, istiriç, ispendam, kavak gibi ağaçlara verirler. Asma ağacını çardak yapıp çardağa saran üreticiler de vardır. Tahta, alüminyum, demir gibi ürünlerden çardak yapılıp içine asma verilmektedir (KK-21, KK-23).

Asma ağacı ekim- kasım ayı itibariyle yapraklarını dökmektedir. İlkbahar aylarında tekrar yeşerip yaprak açmaya başlamaktadır (Üzümeri, 1945: 15).

Trabzon yöresinde üzümler ağustos ayının sonlarına doğru olgunlaşmaya başlar. Yeşil halde üzüm salkımları içerisinde olgunlaşıp siyahlaşan üzüm taneleri bulunur. Eylül ayına girildiğinde ise üzümler tamamen olgunlaşır. Trabzon yöresinde yaz sonundan başlayıp kış ortalarına kadar yetişen üzüm cinsleri bulunmaktadır.

3.19.2.1. Üzümlerin Kullanım Alanları

Üzümden Trabzon yöresinde pekmez yapılmaktadır. Eylül ayının sonuna doğru üzüm asmasından üzümler toplanır. Toplanan üzümler kazanlara dökülür. Üzümlerden yaprak, böcek, çalı gibi şeyler ayıklanıp temizlenir. Temizlenen üzümler el, ayak veya çeşitli etnografik araçlarla ezilir. Üzümler ezildikten sonra üzümün suyu süzdürülüp pekmez tavasına dökülür. Pekmez ateşi yakılıp pekmez tavası üzerine koyulur. Bu sırada üzümlerin posasında kalan üzüm suyu için üzüm posaları çuvallara koyularak asılır. Çuvalların altına bir leğen veya kova bırakılır. Üzüm dolu çuvallar ezilerek suyu çıkarılır. Toplanan üzüm suları süzdürülerek pekmez tavasına dökülür. Üzüm pekmezi yaklaşık 4-5 saat pekmez tavasında piştikten sonra pekmez kıvamını alır. Ardından üzüm pekmezi tavası aşağı alınır. Tavadan tencerelere pekmez dökülür. Belli bir süre geçtikten sonra üzüm pekmezleri kavanozlara koyularak saklanır. Üzüm pekmezi kişilerin kendi ihtiyaçlarını karşılamak üzere yapıldığı gibi sipariş üzerine de yapılmaktadır. Üzüm pekmezleri satılarak ev ekonomisine katkıda bulunulur (KK-21, KK-23, KK-28, KK-34, KK-49).

Üzümlerin bir diğer değerlendirme yönü şıra yapımıdır. Geçmiş dönemlerde üzümlerin önemli bir kısmı şıra olarak değerlendiriyordu. Osman Baş'ın verdiği bilgilere göre şıra yapımı için Rezaki üzümü tercih edilse de bunun yanında Vakfıkebir ve Beşikdüzü yörelerinde, Büyükliman havzasında yetişen siyah ve alacalı parmak üzümlerinin de şıra yapımı için kullanıldığına dikkat çekmektedir. Trabzon'da ve Akçaabat'ta meşhur şıracıların bulunduğunu belirtmektedir (Baş, 2023: 160). Üzümden şıra üretilerek uzun süre tüketilir.

Trabzon yöresinde henüz olgunlaşmamış üzümlerden koruk suyu yapılır (Topal, 2021: 166). Bu uygulama Trabzon köylerinde oldukça yaygındır. Üzümlerin yeşil halde olgunlaşmamış olduğu temmuz- ağustos aylarında dalından üzüm alınıp salatalara sıkılır. Kısır yemeğinde kullanılır. Salataya sıkacak limon bulamayan kişiler yeşil üzümleri salataya sıkar. Ayrıca bir sirke tadı da verir.

Üzümden sirke yapılıp yemeklerde kullanılır. Salatalara üzüm sirkesi dökülür. Şifalı bir ürün olduğuna inanılır. Üzüm sirkesi Trabzon yöresinde temizlik amacıyla da kullanılmaktadır. Üzüm sirkesinden yüz temizliğinde yararlanılır. Ciltte meydana gelen egzama, akne, temre, sivilcelere faydalı olduğu düşünülür. Saçta görülen kepeklenme ve egzama tedavilerinde sirkeyle saç yıkanır. Cam silmede beyaz üzüm sirkesi tercih edilir (KK-21, KK-52, KK-70).

Üzümle ilgili uygulamalarda Trabzon yöresinde üzüm suyu yapımı da yaygındır. Üzüm suyu genelde kokulu üzüm türünden yapılmaktadır. Kokulu üzümler salkımlarıyla birlikte dalından toplanıp kazanlara dökülür. Kazanlarda üzümler bir süre ezilerek suyu çıkarılmaya çalışılır. Sonrasında çıkan üzüm suyunun süzülmesi gerekir. Yere temiz bir kazan koyulur. Kazanın üstüne bir tülbent tutulur. İki kişi tülbenti tutarken bir kişi diğer kazanlardan üzüm suyunu alarak tülbentin üzerine döker. Böylece üzümün çöpleri, tortusu, içinde olan tozlar tülbentte kalır. Sonra çıkan üzüm

suyu pekmez tavasına dökülüp pişirilir. Yalnız üzüm suyu yapılırken pekmez kadar pişirilmez. Belli bir süre pişirilip ateşten alınır. Ardından tencerelere dökülür. Belli bir süre geçip üzüm suyu soğutulduktan sonra kavanozlara, şişelere dökülür. Soğuk ve serin yerlerde saklanılır. Sonradan çıkarılıp içilir (KK-21, KK-34, KK-44, KK-52, KK-70).

Üzümden geçmişte Trabzon yöresinde pestil yapıldığı belirtilmektedir. Aynen bu uygulama günümüzde yaygın değildir (KK-1, KK-92).

Üzüm yaprakları sarma yapımında kullanılır. Üzüm yaprakları haşlanıp buzbolabı poşetlerine koyularak dondurucular a kışın kullanılmak üzere atılır. Üzüm çeşitliliği açısından zengin bir bölge olan Trabzon yöresinden üzümden yeterince yararlanılmadığı gibi yapraklarından da yeterince yararlanılmamaktadır. Üzüm yaprakları dalında kalmak yerine toplanarak ticari gelir sağlanabilir.

Üzüm ağacının asması kuruduktan sonra yakacak olarak kullanılmaktadır. Asma kabukları, ateşi tutuşturmak amacıyla kullanılabilir. Asma kabuklarından temizlik amacıyla da yararlanılır. Asma kabukları, bulaşıkların yıkanmasında bir tel vazifesi görmektedir. Asma kabuğu, bulaşığa sürülerek üzerindeki kirler çıkarılmaya çalışılır. Haşim Karpuz, Yeri yaylasıyla ilgili anılarında ninesinin bulaşıkları asma kabuğuyla yıkadığına değinir (Karpuz, 1993: 94)..

3.19.3. Üzüm Çeşitleri

Anadolu coğrafyası üzüm çeşitliliği açısından oldukça zengin bir bölgedir. Bu saha içerisine giren Doğu Karadeniz ve çevresi de üzüm yetiştiriciliği açısından son derece önemli bir alandır. Tarihi kaynaklar ve sözlü kaynakların belirttiğine göre Trabzon ilinde geniş bir üzüm çeşitliliği vardı. 14. yüzyılın Trabzon'unda yaşayan Joannes Eugenıkos'un, Trabzon'da bağ üzümleri yerine yabani üzümlerin envai çeşitleri olduğunu söylemesi, bölgenin tarihindeki zengin üzüm çeşitliliğine vurgu yapmaktadır (Zehiroğlu, 2018: 102). Enver Uzun, *Dumankaya Köyü Monografyası* adlı kitabında "kuş üzümü, beyaz üzüm, kara üzüm, sıçan üzümü, parmak üzümü, kestane üzümü, yaban üzümü" gibi üzüm türleri olduğunu belirtmektedir (Uzun, 2014a: 75). Zehra Topal, makalesinde üzüm çeşitlerini: "sarağut/kış üzümü, beyaz üzüm, kara üzüm, çarık üzümü, kokulu üzüm" olarak sıralamaktadır (Topal, 2021: 163).

3.19.3.1. Abamosta

Trabzon yöresinde yetişen mahalli üzüm cinslerinden biridir. Taneleri uzun uzun ve siyah renkte olan bir üzüm türüdür. Abomosta üzümünün taneleri tabanca mermisine benzetilir (KK-75). Tanesi ince ve sıktır. Salkımları küçük olur. Eskiden fındık bahçelerinin başlarında abomosta üzümleri dikilirdi (KK-34).

3.19.3.2. Aksirke Üzümü

Trabzon yöresinde bilinen üzüm cinslerinden biridir. Aksirke üzümü bölgede yetişen eski üzümlerdendir. Sonbahar aylarında olur. Sonradan nesli oldukça azalmıştır (KK-75). Ak sirke üzümü, yabani bir üzümdür. Çok incecik olur. Yeşil olur (KK-34). Aksirke üzüm türü, *Derleme Sözlüğü*'nde Şarlı (Beşikdüzü) yöresinden derlenmiştir (Derleme Sözlüğü I, 1993: 161). Kızılağaç gibi ağaç türlerine sarılarak yetiştirilir. Bu üzüm türü günümüzde yörede giderek azalmıştır.

3.19.3.3. Beyaz Üzüm

Üzüm çeşitlerinden biridir. Rengi beyazdır. Genellikle yemeklik olarak kullanılır. Olgunlaştığında tat oranı artar (Topal, 2021: 163). Beyaz üzüm, kavak ağaçlarına sarılan sık salkımlı üzüm cinsidir (Baş, 2023: 160). Beyaz üzümler taze olarak tüketilir. Reçeli oluşturulur. Sirke yapımında kullanılan üzüm cinslerindendir. Üzüm salkımları oldukça sıktır. Taneleri küçüktür. Satışı yapılabilen bir cinstir. Henüz olgunlaşmadığında ekşi bir tada sahiptir. Olgunlaştığında tatlanır. Genellikle ekmekle birlikte yenilir. Kuşlar tarafından da sıklıkla yenir. Tarhana yapılırken aroma katması amacıyla tarhananın içine koyulur. Trabzon yöresinde yaygın olarak bilinen üzüm cinslerinden biridir. Ancak yaygınlığı giderek azalmaktadır (KK-21, KK-44, KK-75, KK-92).

3.19.3.4. Çarık Üzümü

Çarık üzümü; rengi siyah olan, kabuğu sert, uzun bir üzüm türüdür. Kış aylarında olgunlaşmaya başlayan çeşitlerdendir. Aralık ve ocak ayı içerisinde hasat edilir (Topal, 2021: 163). Uzun süre dalda kalabilen kış devresi üzümlerindendir. "Çaruk üzümü" adıyla da bilinir (KK-21, KK-34, KK-75).

3.19.3.5. Çavuş Üzümü

Çavuş üzümü, Türkiye'nin farklı bölgelerinde görülebilen bir üzüm türüdür. Yetiştiği yerin iklim özellikleri, toprak yapısına göre biraz farklılık gösterir. Yörelere göre farklı adlandırmaları vardır. Çavuş üzümünün taneleri büyüktür. Tanelerin sapları kalındır (Üzümeri, 1945: 34). Çavuş üzümünün pempe çavuş üzümü diye farklı bir türü de bulunur. Pempe çavuş, üzümünün salkımları büyüktür. Taneleri çok iridir. Tatlı ve pempe renklidir (Üzümeri, 1945: 36).

3.19.3.6. Çaykara Üzümü

Trabzon, Çarşıbaşı ilçesinden derlenmiş mahalli bir cinstir. Çaykara üzümünün meyvesi uzun, sivri olur. Rengi siyahtır. Tadı biraz ekşidir. Dalda uzun süre kalır. Kış üzümlerinden bir tanesidir. Ekim ayında olur. Bu tür günümüzde yörede neredeyse yok olmuştur (KK-19, KK-34). Kaynak

kişinin bu üzümle ilgili ifadeleri şöyledir: “Bizim büyük fındıklığın başındaki kızılağaçlarda bu üzümden vardır. Sonradan rüzgar esti ağaçlar koptu. Üzüme hastalık vurdu. Kayboldu gitti. Yenisini aşlamadık” (KK-21).

3.19.3.7. Delko Üzümü

17. yüzyılda yaşayan Katip Çelebi, eyalet merkezi Trabzon’da yetişen “taze yeşil delko üzümü” diye bir türden bahsetmiştir (Usta, 1999: 65).

3.19.3.8. İnce Sirke Üzümü

Yörede yetişen bir üzüm cinsidir. Taneleri incedir. Taze olarak tüketilir. Sirke yapımında kullanılır (KK-21, KK-75). Manilerde de ince sirke üzümüne rastlanır:

Ağacın tepesinde
İnce sirke üzümü
Bulacağım yar seni
Dinle ha bu sözümü (Çelik, 2005: 514).

3.19.3.9. Kara Üzüm

Trabzon yöresinde bilinen üzüm cinslerinden biridir. Zehra Topal, siyah renkli, ince taneli ve ince kabuklu ekşi bir üzüm cinsi olduğunu belirtir (Topal, 2021: 163). Pekmezi yapılır. Taze olarak tüketilir.

3.19.3.10. Kara Sirke Üzümü

Siyah renkli bir üzümdür. Taze olarak tüketilir. Pekmezi yapılır. Genellikle sirke yapımında kullanılmaktadır (KK-34, KK-75). Trabzon manilerinde de kara sirke üzümünden bahsedilir:

Ağacın tepesinden
Gara sirke üzümü
Fistanın eteğine
Süpüreyim yüzümü (Çelik, 2005a: 514).

3.19.3.11. Keçi Memesi

1903 tarihli TVS’de, Trabzon vilayetinin Şarlı (Beşikdüzü), Görele- Giresun gibi yerleşim birimlerinde “keçimemesi” adıyla tanınmakta olan siyah üzüm çeşitleri olduğu bahsedilerek bu üzümlerin şarap, pekmez, nardenk üretiminde kullanıldığına değinilmektedir (TVS, 2008c: 241).

3.19.3.12. Kestane Üzümü

Enver Uzun'un Akçaabat Dumankaya köyünden derlediği bir üzüm cinsidir (Uzun, 2014a: 75).

3.19.3.13. Kış Üzümü

Trabzon yöresinde yetişen mahalli üzüm cinslerinden biridir. Kar yağarken bile dalında üzüm olan türdür (KK-1). Zehra Topal, kış üzümüne "sarağut" ismi verildiğini, kış ayları içerisinde olgunlaşmaya başladığını belirtir. Meyvenin renginin koyu yeşil, kırmızılı-morumsu şekilde olduğunu tat olarak ekşi bir cins olduğunu ifade etmektedir (Topal, 2021: 162-163). "Kış üzümü biraz mayhoş olur. En geç o olur dalında" (KK-37). En uzun süre meyvesi asmada kalan üzüm cinsidir. Taze şekilde tüketilir. Kış ayları içerisinde olgunlaşmasından dolayı kış üzümü olarak adlandırılır. "Kış üzümü en uzun süre daldan kalan üzümdür. Kolay çürümez. Sert kabukludur. Kar yağar üzerine kışın çıkar toplarsın" (KK-34).

3.19.3.14. Kokulu Üzüm (Vitis Labrusca)

Doğu Karadeniz'de yaygın olarak olarak bilinen bir üzüm cinsidir. Trabzon'da "kokulu izim", "kokulu üzüm" gibi adlandırmalarla bilinir. Genellikle yörede kızılağaç- yaykın adıyla bilinen ağaçlara asması sarılarak büyür. Karaağaç, meşe, gürgen, ispendam, istiriç, kiraz, hurma gibi diğer ağaçlara da üzüm verildiği görülür. Kokulu üzümlere herhangi bir zirai uygulama yapılmamaktadır. Kendi halinde büyümektedirler. Kokulu üzüm asması; evlerin önüne, bahçelere, ormanlara ve orman kenarlarına dikilir (KK-21, KK-61, KK- 75, KK-80).

Ağustos ayının sonuna doğru olgunlaşmaya başlar. Eylül ayında tam olgun hale gelir. Eylül-ekim ayları içerisinde kokulu üzümler toplanılıp tüketilir. Kokusu güzel olan bir üzüm çeşididir. Trabzon yöresinde kokulu üzümden pekmez yapılmaktadır. Kokulu üzümler toplanıp suyu çıkarılıp içilir. Kokulu üzüm satışı, olan bir üzüm türüdür. Kasalara doldurularak pazarlara, marketlere götürülerek satılır. Etrafında kültür oluşturmuş bir üzüm cinsidir. Kokulu üzüm, sadece mutfak, beslenme açısından değil görsel sanatlar açısından da zenginlik oluşturur. Kokulu üzümler olgunlaştığında fotoğraf sanatçıları bu üzüm türünü fotoğraflar. Kokulu üzüm, halk hekimliğinde de yararlanılan bir üzüm cinsidir. Kokulu üzümden yapılan pekmez, şeker hastalıklarına iyi gelmektedir. Üzüm pekmezi yapılarak hastalara verilir (KK-21, KK-75, KK-96, KK-100).

Kokulu üzüm gastronomik açıdan pek çok yönüyle değerlendirilir. Bu türden pekmez, pepeçura, pestil, köme, üzüm şırası, sirke, komposto, hoşaf, şarap yapılmaktadır (Acuner ve Keskin, 2022: 259-260).

Yukarıda üzümün bölgedeki tarihsel süreciyle ilgili verilen bilgilerde görülen görkemli geçmişi günümüzde ortadan kalkmıştır. Kokulu üzüm asmalarının bulunduğu kızılağaç, karaağaç gibi ağaç türlerinin çoğu kesilmiştir. Kuruyan üzüm asmalarının yerine yenileri dikilmemiştir. Geleneksel bilgiyi taşıyan kişilerin giderek azalmasıyla kırsal alanlardaki kokulu üzüm ağaçları oldukça azalmıştır. Kokulu üzüm etrafında gelişen bağcılık kültürü günümüzde de yapılabilir. Uygun alanlara kokulu üzüm asmaları dikilerek çoğaltım gerçekleştirilebilir. Örnek bahçeler, bağlar, alanlar oluşturulabilir. Üzümden üretilen ürünlerin yapımına ağırlık vererek bölgeye ekonomik anlamda girdi sağlanabilir. Kokulu üzümler hayvanlar için de önemli bir besin kaynağıdır. Bölgedeki yerel kuşlar kokulu üzümlere çıkarak bu üzümleri tüketir. Fareler ağaçlara çıkarak üzümleri yer. Yüksek yerleşimlerde ayılar üzüm ağaçlarına çıkarak üzümlerden alır. Sincaplar üzümlerden yer. Kokulu üzümler ineklere de yedirilir. İnekler için hazırlanan yiyeceklere (yal) koyulur. Üzüm pekmezini yaptıktan sonra geride kalan üzüm artıkları, üzüm kabukları ineklere yedirilmektedir. Asma yaprakları da hayvanların sevdiği yiyeceklerdir. İnekler ve koyunlar asma yapraklarını yer; ancak bu yapraklar sarma yapımında kullanıldığı için hayvanlara genellikle yedirilmez (KK-21, KK-23, KK-28, KK-44, KK-52, KK-58, KK-61). 1935 yılında bölgeyi ziyaret eden Mirza Gökgöl, bölgede bir ispirto fabrikası kurulursa üzümlerden çok ucuza ispirto üretimi yapılabileceğine aktarmıştır (Gökgöl, 1937: 92).

3.19.3.15. Kuş Üzümü

Üzüm çeşitlerinden biridir. İnce olur. Araklı ilçesinden derlenmiş bir üzüm cinsidir (KK-37). Enver Uzun, Akçaabat Dumankaya yöresinde "kuş üzümü" adıyla derlemiştir (Uzun, 2014a, 75). Kuş üzümü, siyah- mor arası bir renge sahiptir (KK-21, KK-34, KK-61). Kuşların çok tükettiği yabani bir üzüm cinsi olması adlandırılmasında etkili olduğu düşünülebilir.

3.19.3.16. Kuşboğan Üzümü

Kuşboğan üzümü bölgede yetişen mahalli cinslerden biridir. Kaynak kişi bu üzümü şöyle açıklar: "Taneleri yeşil olur. Ceviz fındığı gibi iridir. Salkımları çok büyük olur. Taneleri kuş yumurtasından büyüktür. Kuş yiyemez onu o kadar büyüktür" (KK-34). Kuşlar üzüm ağaçlarına konarak üzümleri tüketmektedir. Kuşboğan üzümünün tanelerinin çok büyük olmasından dolayı kuşlar yerken zorlanır. Bu durumu gören kişilerin üzüme kuşboğan adını verdiği söylenebilir (KK-34, KK-75).

3.19.3.17. Mahallez Üzümü

Trabzon'da yetişen üzüm türlerinden biridir. Araklı yöresinden derlenmiş bir üzüm cinsidir (KK-78). Arsin yöresinde de aynı adla bilinir (Öztürk, 2019: 229). Mahallez üzümünün rengi beyaz ve yeşil olarak bilinir. Yeşile benzeyen bir renge sahiptir (KK-21, KK-37).

3.19.3.18. Melger Üzümü

Âşık Mehmed'in, 1598 yılında yayımladığı *Menâzirü'l Avâlim* adlı eserinde Trabzon'da yetiştiğinden bahsettiği üzüm çeşitlerinden biridir (Âşık Mehmed, 2007: 1027).

3.19.3.19. Meliki Üzümü

Derleme Sözlüğü'nde kırmızı renge sahip bir üzüm türü olduğu belirtilir (Derleme Sözlüğü IX, 1993: 3157). 1640 yılında Trabzon ilini ziyaret eden Evliya Çelebi'nin bahsettiği üzüm cinslerinden biridir (Dağlı ve Kahraman, 2008: 111).

3.19.3.20. Namık Üzümü

1640 yılında Trabzon ilini ziyaret eden Evliya Çelebi'nin bahsettiği üzüm cinslerinden biridir (Dağlı ve Kahraman, 2008: 111).

3.19.3.21. Parmak üzümü

Enver Uzun, parmak üzümünün uzun taneli bir cins beyaz üzüm olduğunu belirtir (Uzun, 2014a: 176). Âşık Mehmed'in 1598 yılında yayımlanan Menâzirü'l Avâlim adlı eserinde Trabzon'da yetiştiğini belirtilen üzüm çeşitlerinden biridir (Âşık Mehmed, 2007: 1027). Osman Baş, Beşikdüzü ve Vakfıkebir yörelerinde siyah alacalı parmak üzümleri olduğunu belirtir (Baş, 2023: 160). Parmak üzümü, pekmez, şıra, sirke yapımında kullanılır.

3.19.3.22. Öküzgözü

Derleme Sözlüğü'nde Trabzon yöresinden derlenmiş bir üzüm cinsidir. Öküzgözü'nün siyah ve iri taneli bir üzüm cinsi olduğu belirtilmiştir (Derleme Sözlüğü IX, 1993: 3328).

3.19.3.23. Portlak

Portlak, *Derleme Sözlüğü*'nde Trabzon köylerinden derlenmiş bir üzüm cinsi olarak belirtilir (Derleme Sözlüğü IX, 1993: 3470).

3.19.3.24. Sıçan Üzümü

Enver Uzun'un Akçaabat Dumankaya köyünde derlediği bir üzüm cinsidir (Uzun, 2014a: 75).

3.19.3.25. Süvek Üzümü

Süvek üzümü, Anadolu ağızlarında cüvek, civek, çivek adlarıyla bilinmektedir. Taneleri küçük ve siyah olan bir cins olduğu belirtilir. Yabanî bir üzüm türüdür (Kartalcık, 2008: 694). Kaynak kişi süvek üzümünü şöyle anlatır: "Süvek üzümü çok vergili olurdu. Sanki ağaçlarda üzüm istifleri gibiydi. Taneleri çok sıktı. Arasında hiç boşluk yoktu. Ama taneleri oldukça küçüktü. Süvek üzümünden çok güzel pekmezler yapardık. Suyunu sıkatır şıra yapardık. Ondan içen şifa bulurdu Süvek üzümüne biz Kereşan üzümü deriz. Bizim küçüklüğümüzde Kereşan'da (Vakfıkebir- Kirazlık köyü) o üzümden çok olurdu. Süvek üzümü dalında çok kararmaz" (KK-34). Süvek üzümü eski dönemlerde yaygın olan mahalli bir üzüm cinsidir. Geçmiş dönemlerde Vakfıkebir- Kirazlık ve çevresinde yaygın olarak yetişmesinden ötürü Kereşan üzümü adıyla da bilinmektedir.

3.19.3.26. Yaban Üzümü

Yaban üzümü, Enver Uzun'un Akçaabat Dumankaya köyünden derlediği bir üzüm cinsidir (Uzun, 2014a: 75).

3.19.4. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Üzüm

Trabzon ili bağcılık kültürü açısından oldukça zengin bir alandır. Trabzon'un köklü bağcılık geçmişi bölgede üzüm ilgili sözlü edebiyat ürünlerinin oluşmasına neden olmuştur.

3.19.4.1. Üzümle İlgili Türküler

Trabzon yöresi bağcılık kültürü açısından köklü bir geçmişe sahiptir. Üzümle ilgili faaliyetlerin yüzyıllardır yürütülmesinden dolayı bölgede üzümle ilgili türküler de oluşmuştur. Türkülerin içeriğine bakıldığında türkülerde; üzüm çeşitleri, pekmez, asma, üzümün verildiği ağaçlar, üzüm yapılan ürünler, üzüm yaprakları işlenen konuları işlenmiştir.

Üzüm Türküsü

Kızılağaç dalina
Sarılıyi asmalar
Güzel kızlar giyeyi
İnce ince basmalar

O kokulu üzümün
Pekmezi güzel olur
Yalvarsinler Allah'a
Seven seveni bulur

Üzümün dibindeyim
Gel yanima yanima
Ver üzümi yiyeyim
Bakayim bi tadina

Üzümler toplanacak
O büyük sepetlere
Pazarlara gidecek
Fol'a, İskefiye'ye

Asma yapraklarini
Toplayı da saralım
Gençlik böyle geçti
Ufağum ne yapalım (KK-34).

3.19.4.2. Üzümle İlgili Maniler

Üzüm kültürünün Trabzon yöresinde yaygın olmasından dolayı maniler içerisinde de üzümle ilgili çok sayıda mani bulunur.

Üzümle ilgili manilerde üzümün renginden bahsedilir:

Al üzüm yeşil üzüm
Üzümü sever özüm
Yalnız bile geçirsem
Yar gecemle gündüzüm (Çelik, 2005a: 194).

Üzüm manilerinde üzüm çeşitlerine de yer verilmiştir. Üzüm pekmezi yapımından bahsedilmiştir. Özellikle kara üzüm cinsi manilerde sıklıkla görülmektedir.

Bahçede kara üzüm
Olur onu pekmezi
Çalışıp kazanırsan
Yersin eyi çerezi (KK-49).

Siyah üzüm yasta
Çekirdeksiz pek hasta
Göktaş kükürt kâr etmez
Kireç hepsinden usta (Elçin, 1990: 156).

Üzüm çeşitleri manilerde kendini göstermiştir. Aşağıdaki manilerde yöredeki geleneksel üzüm çeşitlerinden süvek, beyaz, kış üzümü ile ilgili örnekler görülmektedir.

Dalda süvek üzümü
Yedım açti gözümü
Bana selam vermeden
Çevirmiştin yüzünü (KK-18, KK-34).

Uşaklar baksananız
Dalda beyaz üzüme

Dedığumi yapmasan
Daha bakma yüzüme (KK-21, KK-49).

Karaağaç dalinda
Kış üzümü asılır
Bekarların sevdasi
Kitaplara yazılır (KK-21).

Üzüm asmaları Trabzon yöresinde çeşitli ağaçlara verilmektedir. Kızılağaç, karaağaç en fazla asma verilen ağaç türlerindendir. Bu durum manilere yansımıştır.

Kızılağaca verdım
Kara üzüm asmasi
Şimdi kızlar giyeyi
Fabrika basmasi (KK-18).

Karaağaç dalindan
Alamadın üzümü
Habu yalan dünyada
Güldürmedin yüzümü (KK-21).

Bilal Aziz Yanıkoğlu'nun 1943 yılında yayımladığı *Trabzon ve Havalisinden Toplanmış Folklor Malzemesi* adlı eserinde üzüm kültürüyle ilgili maniler bulunması üzüm kültürünün bölgede canlı olduğunu göstermektedir.

Asmadan üzüme bak
Kaşma gözume bak
Dişardan dargun isan
Gülerek yuzume bak (Yanıkoğlu, 1943: 50).

3.19.4.3. Üzümle İlgili Atasözleri

Üzüm üzüme baka baka kararır (Aksoy, 1993: 457).

Üzümünü ye de bağını sorma (Aksoy, 1993: 456).

Üzüm çöpsüz olmaz (Ciravoğlu, 2009: 63).

Kızılağaç üzümsüz olmaz (KK-21).

3.19.4.4. Üzümle İlgili Deyimler

"Ağaca asma vermek" Bir işe başlamak niyet etmek anlamında kullanılan bir deyimdir (Coşar, 2019: 24).

3.19.4.5. Üzümle İlgili Bilmeceler

Anası eğri belli
Babası leğen elli
Kızı şekerden tatlı (Ciravoğlu, 2009: 67).

3.19.4.6. Üzümle İlgili Kargışlar

Ak üzüm parmak gibi
Sevdiğim kaymak gibi
Beni yardan ayıran
Devrilsin kavak gibi (Kaya, 1999: 102).

Asmamı kuruttu o da öyle kurusun (KK-53).

İzim pekmezi ekşisin (KK-53).

İzim pekmezi dökülsün (KK-53).

3.19.4.7. Üzümle İlgili Alkışlar

Allah diktiğin üzümden yemek nasip etsin (KK-52).

Üzüm bol olsun, pekmez çok olsun (KK-49).

Bu yıl üzümler iyi olacak. Kazanlar dolacak (KK-1).

3.19.4.8. Üzümle İlgili Tekerlemeler

Üzümle ilgili yakıştırma yollu bir tekerleme şöyledir: "Üzüm gel iki gözüm" (Kaya, 1999: 567).

Kokulu üzümün üzümü
Ye yıka elini yüzünü (KK-21).

3.20. Vişne (Prunus Cerasus)

Vişne, Trabzon'da yetişen yaz meyvelerinden biridir. Vişne halk arasında "fişne" adıyla telaffuz edilmektedir. Haziran ayının sonuna doğru başlayıp temmuz ortalarına kadar meyvesi dalında kalır. Yükselti ve iklim özelliklerine göre daha ileri bir zamanda da meyve verebilir. Vişne meyveleri ilk başta kırmızı renkte olur. Kararmaya başladığında dalından toplanır. Vişneyi toplarken kulplarıyla birlikte toplanması gerekir. Koparılarak toplandığında kısa sürede çürüyebilir. Vişne bitkisinin meyveleri taze olarak tüketilir. Bunun yanında gastronomi açısından pek çok yönde değerlendirilir. Reçeli, marmelatı, kompostosu, hoşafı yapılır. Dondurmalarda, tatlılarda kullanılır. Bunun yanında vişne suyu yapılıp tüketilir. Yaz döneminde toplanan vişneler buzdolabı poşetlerine koyulup dondurucularа atılır. Fındık toplama zamanlarında vişneler dolaptan çıkarılıp suyu yapılır. Fındık bahçelerinde içecek olarak tüketilir. Ekşi bir meyve olmasından dolayı şeker hastalarının sıklıklıkla tükettiği bir meyvedir. Doğum öncesi inanışlarda aşeren kadınlar vişne tüketir. Bundan dolayı vişnesi olan kişiler sonradan aşeren kişilere vermek amacıyla dondurucularа vişne atar. Doğumla ilgili inanışlarda vişne hamileyken vişne tüketen bir annenin vişneyi yedikten sonra elini

yıkamadan vücudunun bir yerine elini sürerse doğacak çocuğun bir yerinde vişne izi olacağına dair bir inanış vardır (KK-1, KK-34, KK-52, KK-61, KK-70, KK-92, KK-96, KK-100).

3.20.1. Vişneyle İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri

Vişne bitkisi Trabzon yöresinde görülen meyve cinslerinden biridir. Sözlü edebiyat ürünlerinde vişnenin; meyvesi, ekşiliği, vişneden yapılan ürünler türkü ve manilerde yer almaktadır.

3.20.1.1. Vişneyle İlgili Bilmeceler

Altmış para
Yetmiş para
Sacı uzun
Kendi kara (Eyüboğlu, 1998b: 240).

3.20.1.2. Vişneyle İlgili Maniler

Vişnenin dallarindan
Topladım vişneleri
Ben nasi unuturum
Bu zorli seneleri (KK-34).

Vişne toplarım vişne
Ellerim boyalandi
İşim olacak diye
Yıllarca oyalandi (KK-21).

3.20.1.3. Vişneyle İlgili Tekerlemeler

Vişne ye da kişne (KK-21).

3.21. Yeni Dünya/ Eriobotrya Japonica

Ertan Tuzlacı, Yeni Dünya bitkisinin latince ismini "Eriobotrya Japonica" (Tuzlacı, 2006: 63) olarak belirtmektedir. Bitki literatüründe "Malta eriği, Frenk muşmulası" gibi isimlerle bilinen bu meyve Trabzon'da "firen muşmulası", "yeni dünya" gibi çeşitlemelerle bilinmektedir. Meyvesi tahminen 20 mayıs sonrası olgunlaşmaya başlayıp haziran ayının ortalarına kadar tüketilmektedir. Yeni dünya yenirken çekirdek kısımları çıkartılır. Köylük alanlarda yeni dünyalar yenildikten sonra doğaya fırlatıldığı için çekirdeklerin atıldığı yerlerde sonra yeni dünya fidanları olur. Yeni dünya fidanları yerlerinden alınarak dikilir. 3-5 yıl içerisinde meyve verir (KK-21, KK-49).

Tam olgunmamış hali tüketildiğinde ekşimsi bir tat bırakabilir. Çok olgunlaşmış olanıysa tatlıdır. Meyveleri taze şekilde tüketilir. Meyvesinin çekirdekleri çıkartılarak hoşaf yapılır.

Yaprakları kaynatılarak çay yapılır. Özellikle gribal enfeksiyon vakalarında etkili olduğuna inanılır (KK-49, KK-61).

3.22. Zeytin (Olea euoropaea)

3.22.1. Tarihi Süreç Üzerinden Trabzon'da Zeytin Tarımı

Zeytin, dinlerde ve dünya mitolojilerinde kutsallık atfedilen bir bitki olarak görülmüştür. Zeytin, tarih boyunca yeryüzünde yaşayan insanoğlunun en çok kullandığı meyveler arasındadır. Zeytinin kullanım alanın oldukça zengin olması, iktisadi zenginliğin kaynağı olarak değerlendirilmesi zeytin bitkisine insanlar tarafından önem verilmesine neden olmuştur. İnsanoğlunun zeytinden pek çok alanda yararlanması, ekonomik anlamda gelir sağlaması zeytinle ilgili inanış dünyasının da doğmasına yol açmıştır.

Zeytin bitkisini ilk kez Samilerin ıslah ettiğine yönelik görüşler bulunmasına rağmen kullanım alanlarının genişlemesi tarihsel süreklilik içerisinde gerçekleşmiştir. Zeytin bitkisinden ilk olarak aydınlatma ve kozmetik alanlarında yararlanılmıştır. Sonraları yağ üretimi ile birlikte zengin bir ticari ürün haline gelmiştir. Zeytin bitkisinden yararlanma zaman içerisinde çeşitlenerek insanoğlunun vazgeçilmez bir tarım ürününe dönüşmüştür. Antikçağ ile birlikte presleme şekliyle üretilen zeytinyağı tarımsal zenginliğin kaynağı haline gelmiştir (Işık ve Abalı, 2017: 123).

Akdeniz havzasının iklim kuşağının bir ürünü olan zeytin, Karadeniz Bölgesi'nde de yetişmektedir. Zeytinin Karadeniz Bölgesi'ne nasıl geldiğiyle ilgili kesin tarihi bilgilere ulaşılamamıştır. Ancak zeytin bitkisinin kendi etrafında oluşturduğu zengin kullanım alanları, dinlerde ve inanış dünyasındaki etkileri, zeytinin sağladığı iktisadi özgürlük bölgede de tanınmasına yol açmıştır. Eski dönemlerden itibaren bölgede varlığını göstermiştir. Zamanla birlikte bölgede geniş bir yayılım göstererek, özellikle sahil kuşağının en önemli iktisadi ürünü olmuştur.

Zeytin bitkisi, Türk kültüründe dikkate değer bir yere sahiptir. Bahaeddin Ögel'in verdiği bilgilere göre Anadolu Beylikleri çağından bu yana yazılmış tercümelerde zeytin bitkisi "zeytun" olarak ifade edilmiştir. 14. yüzyıl içerisinde Orta Avrupa'da yaşayan Kuman Türkleri zeytine "zeytin", ağacına "zeytin ağaç" adını veriyordu (Ögel, 1978a: 331). Kuman Türkleri aynı dönemde Doğu Karadeniz'de de yer almaktaydı.

Bölgede eski dönemlere göre çok daha az üretilen zeytinin halk bilgisinde geniş bir kullanım alanı vardır. Zeytinin odunu ısınma ve yağı aydınlatma aracı olarak kullanılmıştır. Yapraklarıyla geleneksel tedaviler gerçekleştirilmiştir. Zeytinin yağı çıkarılıp zeytinyağı üretilmiştir. Zeytinden üretin yağla zeytinyağı ihtiyacı karşılanmıştır. Zeytin ve zeytinyağı satarak ekonomik gelir elde edilmiştir. Zeytin halk kültüründe de önemli bir yer tutmuş; mani, türkü, atasözü, deyim, bilmece

gibi sözlü edebiyat ürünleri içerisinde yer almıştır. Zeytinin kutsal bir bitki olarak görülmesi çevresinde halk inanışlarının oluşmasını sağlamıştır.

Zeytin, Karadeniz yöresinde 350 metreye kadar olan sahalarda yetişmektedir (Efe vd, 2013: 81). Karadeniz kıyılarında yer alan Zonguldak, Kastamonu, Sinop, Ordu, Samsun, Trabzon, Artvin illerinde zeytin tarımı gerçekleştirilmektedir. Bu alanlarda kendi mahalli çeşitler olduğu gibi dışarıdan getirilen cinsler de vardır. Karadeniz'de zeytin tarımı giderek azalan bir ivme göstermektedir (Efe vd., 2013: 125). Zeytin tarımında Türkiye geneli değerlendirildiğinde ağaç varlığı açısından sıralama yapıldığında Ege ilk sırada yer almaktadır. Onu sırayla Marmara, Akdeniz, Güneydoğu Anadolu ve Karadeniz takip etmektedir (Efe vd., 2013: 94).

Zeytin, Trabzon ilinin geçmiş dönemlerdeki en önemli tarım ürünlerinden biriydi. Zeytin ismi yer adlarında da görülmektedir. Trabzon haritası batıdan doğuya doğru incelendiğinde yer adlarında zeytinin takibi yapılabilir. Trabzon'un en batısında kalan Yobol/Beşikdüzü Zeytin Burnu (Topal, 2015: 190) olarak bilinir. Kaynak kişilerin belirttiğine göre bu sahillerde zeytin ağaçları yetişiyordu. Beşikdüzü ve Vakfıkebir ilçelerinin sahillerinde zeytin yetişmesinde zeytinle ilgili mevki adları olduğu kaynak kişiler tarafından ifade edilir. Çarşıbaşı'nın batısında ilk köyü olan Kaleköy'den sonra Zeytinlik köyü gelmektedir. Kaynak kişilerin belirttiğine göre Kaleköy ile Zeytinlik köyü arasındaki sahil kesimi zeytin ağaçlarıyla kaplıydı (KK-34, KK-23). Çarşıbaşı'nın doğusunda Çarşıbaşı bittikten sonra Akçaabat ilçesine bağlı Mersin köyü bulunmaktadır. Mersin köyü zeytinciliğin bölgedeki en önemli merkezlerindendir. Mersin'de zeytinle ilgili "Zeytin Bahçesi", "Zeytinlik gibi mevki adlandırmaları (Topal, 2015: 190) bulunmaktadır. Akçaabat ilçesinde zeytinle ilgili birçok yer- mevki adı bulunur (Aygün, 2008: 101). Mersin'den sonra Akçaabat ilçesine doğru devam edildiğinde Akçaabat'ın "Çatalzeytin", "Zeytinlik" (Topal, 2015: 190), (Uzun, 2007: 93- 108) gibi köyler bulunmaktadır. Bu köyler de zeytinciliğin yapıldığı en önemli merkez alanlardandır. Trabzon merkezinde Zeytinlik mahallesi (Topal, 2015: 190) adlı bir yerleşim birimi vardır. Trabzon ilinin doğusuna doğru gidildiğinde Sürmene ilçesinde "Zeytinli" (Bilgin, 1990: 273) adında bir köy yer almaktadır. Trabzon Bedesteni yanı başında bulunan zeytinlikten dolayı bir dönem "Zeytin Bedesteni" olarak anılmıştır (Aygün, 2005: 149). Trabzon ilinin sahil hattı boyunca olan yerleşimlerde ve özellikle Çarşıbaşı- Akçaabat arasındaki alanlarda "zeytinlik", "zeytinluk" adında mevki adları vardır.

Trabzon ilinde zeytinin yetiştiği coğrafi alan Zehra Topal'ın tarihi kaynaklardan hareketle belirttiğine göre eski Görele Kalesi'nden başlayıp Of'a kadar giden sahil şeridir (Topal, 2015: 169). Bu sahil şeridini Görele, Eynesil, Beşikdüzü, Vakfıkebir, Çarşıbaşı, Akçaabat, Ortahisar, Yomra, Arsin, Araklı, Sürmene, Of ilçeleri oluşturmaktadır. Bu alan içerisinde yerlerde zeytin tarımı yapılıyordu. Örnek verilecek olursa yaptığımız alan araştırmalarında Beşikdüzü sahili, Vakfıkebir (Kirazlık- Yalıköy sahili), Çarşıbaşı (Kaleköy- Zeytinlik- Burunbaşı- Çarşıbaşı Mahallesi- Keremköy- Gülbahçe- Yoroz) köylerinin sahillerinde yakın geçmişe kadar zeytin ağaçları bulunduğu

ve zeytin tarımı yapıldığını kaynak kişiler dile getirmiştir. Günümüzde sadece Akçaabat ilçesinde belli bir oranda üretimi sürdürülmektedir. Akçaabat ilçesi geçmişten günümüze zeytin tarımının Trabzon ilindeki en önemli merkezidir (KK-23, KK-37, KK-65).

Kaynak kişilerin geçmişte olup bugün yok olan zeytinliklerle ilgili ifadeleri şu şekildedir: "Benim küçüklüğümde (1950-1960) "Beşikdüzü'den yola çıkıp Trabzon'a doğru giderken yol kenarlarına baktığında yolun sağında solunda zeytin ağaçları vardı. Dilik dayımların orda bizim zeytinliğimiz vardı. O zeytinleri gider toplardık. Zagoda yapardık" (KK-19). Çarşıbaşı Keremköylü (KK-79), Keremköy sahilinde bulunan zeytin ağaçlarından topladıkları zeytinleri eşek, katır gibi hayvanlara yükleyerek Keremköy'ün ortalarında yer alan evlerine getirdiklerini belirtir (KK-79). (KK-37), Araklı sahilinde eskiden zeytin ağaçları olduğunu, sonradan bir hastalık çıkınca kuruyup gittiklerini anlatır. Bazılarının da yol kesilince gittiğine değinilmektedir (KK-37).

Zehra Topal tarafından yayımlanan "Trabzon'da Zeytinciliğin Tarihi ve Zeytinyağı Üretimi" adlı makale, Trabzon yöresinde zeytin tarımının tarihiyle ilgili hazırlanmış en kapsamlı çalışmadır. Zehra Topal, tarihi kaynaklar, arşiv belgeleri ve sözlü kaynaklar ışığında Trabzon ilindeki zeytin tarımını detaylı bir şekilde incelemiştir (Topal, 2015).

Zeytinin bölgeye tam olarak ne zaman geldiğine yönelik bir kayda ulaşılmamıştır. Ancak zeytinle ilgili yapılan araştırmalarda bölgenin zeytincilik tarihinin eski olduğu belirtilmektedir. Zehra Topal, Trabzon'daki zeytin yetiştiriciliğine ilişkin şimdilik en erken tarihli kayıtların Vazelon Manastırı kayıtları olduğuna dikkat çeker (Topal, 2015: 169). Bu kayıtlarda Aşağı Maçka olarak belirtilen yerde zeytinyağı üretildiğine dair bir bilgi bulunur (Keçiş, 2014: 32). Vazelon kayıtlarında zeytinyağından yerli halkın yararlandığı ve çok miktarda ihraç edildiği bilgisi vardır (Karpov, 2016: 184).

Muzaffer Lermioğlu, zeytin bitkisinin milattan önce Ege sahillerinden gelip bu bölgede koloni kuranların eliyle getirilip yetiştirildiğini ifade etmektedir (Lermioğlu, 2011: 39). Muzaffer Lermioğlu'nun bu görüşüne göre zeytin bu topraklara çok eski tarihlerde gelmiştir. Ancak zeytin bitkisinin bölgeye kimler tarafından getirildiğine dair kesin bir kayda ulaşılamamıştır.

1292 yılında İngiliz keşif heyetinin geçici olan Trabzon ikametleri esnasında çeşitli meyveler satın aldıkları ve aldıkları ürünler arasında zeytinyağına daha fazla para harcadıkları belirtilmektedir (Bryer ve Winfield, 2020: 338). Bu bilgiler zeytinyağının o dönemde Trabzon'da iktisadi bir ürün haline geldiğini göstermektedir.

1400'lü yılların başında Trabzon'da yaşayan şair Joannes Eugenikos, Trabzon'da her yerde verimli zeytinliklerin olduğunu aktarmaktadır. Ayrıca bahçe zeytini yerine yabani zeytin (Zehiroğlu, 2018: 101) olduğuna vurgu yaparak zeytin konusundaki yerel çeşitliliği de değinmiş olur. Joannes

Eugenikos'un verdiği bilgiden hareketle 1400'lü yılların başlarında Trabzon'da zeytincilik tarımının önemli oranlarda olduğu söylenebilir. Ayrıca her yerde zeytin olduğu övgüsü bahsedilen tarihlerden önce de bölgede zeytin tarımının yapıldığına işaret etmektedir.

Trabzon İmparatorluğu zamanında üzüm, zeytin gibi ürünlerin gelirinin önemli bir kısmı dini kurumlara aitti. Ayasofya Kilise'sinin bütün gelirlerinin yüzde 10'nu üzüm ve zeytinden elde edilen gelir oluşturuyordu. Yomra'da 5 zeytin bahçesi Pantokrator Faros Manastırı'na aitti. Trabzon Metropolitliği'nin 7 zeytin bahçesinin gelirlerini aldığı belirtilmektedir (Karpov, 2016: 183-193).

Trabzon, Fatih Sultan Mehmet tarafından fethedilmeden önce zeytinden elde edilen gelirler dini kurumlar olan kilise ve manastırlara, Trabzon Tekfuru'na, yörenin ileri gelenlerine verilmekteyken fetih sonrasında padişahın buyruğuyla zeytinlikler tımara çevrilip hassa adıyla ayrılmıştır (Topal, 2015: 169).

Zehra Topal'ın tahrirlerden hareketle ulaştığı verilere göre 1486'da Akçaabat, Yomra, Of, Sürmene ilçelerinde toplamda (7662) zeytin bitkisi bulunmaktadır. Bu sayı 1554 yılında (6020), 1583 yılında (7.142) oranında görülmektedir (Topal, 2015: 182). Bu durum o yıllarda Trabzon ilinde zeytinciliğin ne kadar güçlü olduğunu göstermektedir.

Feridun Emecen, tarihi olarak Yavabolu olarak adlandırılan Trabzon'un en batısında kalan bölgede, 28 adet zeytin ağacı olduğunu ve bundan zeytinyağı üretimi gerçekleştirildiğini belirtmektedir. 1554 kayıtlarında zeytin ağacı sayısı 50 olarak belirtilmiş ve zeytinyağı elde edildiği not edilmiştir (Emecen, 2010: 75). Bu tarihlerde Trabzon'un batı hattında zeytinciliğin görülmesi zeytinciliğin çok eski tarihlerden bu yana tarihi kaynaklarda belirtilen coğrafi sahada yapıldığını gösterir.

Zeytin tarımının bölgede yoğun olarak yapılması hukuk davalarında da görülmektedir. 1560 yılında Akçaabat Sera (Yıldızlı) bölgesinde zeytin bahçesi, zeytinlik dava konusu olarak hukuka yansımıştır. 1565 yılında Akçaabat Akçakale köylü bir şeyh Akçakale zâviyesine vakfedilen yüz adet zeytin ağacını köyünden başka bir kişinin zaptetmekle suçladığına dair hukuka konu olan bir olay vardır (Gedikli, 2004: 72-73). 16.yüzyıla yönelik bu hukuki veriler göstermektedir ki o yüzyıllarda zeytin tarımı bölge için oldukça önemlidir. Davaya konu olan zeytinliklerin bulunduğu Sera, Akçakale yerleşimleri zeytinciliğin Trabzon ilindeki en önemli merkezi olan Akçaabat ilçesi coğrafyası içerisinde kalan yerleşimlerdir. Zeytinliklerin dava konusu olması bölgedeki zeytin varlığının o dönemlerde ne kadar güçlü olduğuna işaret etmektedir.

M. Hanefi Bostan'ın *XV- XVI. Asırlarda Trabzon Sancağında Sosyal ve İktisadi Hayat* adlı eserinde bölgede 15 ve 16. yüzyıllarda yapılan zeytin tarımı hakkında detaylı bilgiler yer almaktadır. Zeytinin Trabzon ve Kürtün kazalarında yetiştiği belirtilmektedir. Tahrir defterlerine zeytinin

meyvesi yerine zeytin meyvesinden elde edilen zeytinyağı girmiştir (Bostan, 2002: 499- 500). M. Hanefi Bostan'ın ifadesiyle "1486'da bir batman zeytinyağının tahrir kıymeti 40 akça iken 1515, 1554 ve 1583'te 50 akça" (Bostan, 2002: 500) olmuştur. Hanefi Bostan'ın verdiği bilgilere göre zeytinyağı üretim oranları 1486 senesinde 378.810 litre, 1515 senesinde 142.020 litre, 1554 yılında 298.974 litredir (Bostan, 2002: 506). Bu verilere göre 15. ve 16. yüzyıllarda Trabzon vilayetinin zeytincilik tarımında ne kadar öne çıktığı dikkati çeker.

M. Hanefi Bostan'ın verdiği bilgilere göre 1486 yılında Trabzon sancağında üretimi yapılan zeytinyağının 631,35 batmanı vergi olarak ödenmekteydi. Bunun bütünü Trabzon kazasından elde edilmekteydi. 1515 yılında Trabzon sancağı genelinde alınan 236.7 batman zeytinyağının vergisinin yüzde 96.62'si Trabzon kazasından sağlanmaktaydı (Bostan, 2002: 500-501). Bu veriler Trabzon Vilayeti'nde zeytinyağı üretiminin ileri seviyelerde olduğunu ortaya çıkarmaktadır.

16. yüzyılın sonlarından yayımlanan Âşık Mehmed'in *Menâzıru'l- Avâlim* adlı eserinde Ayasofya çevresinin zeytin ağaçlarıyla süslendiği belirtilir (Âşık Mehmed, 2007: 1025). Ayasofya çevresindeki zeytin bolluğu kendisinden sonra bölgeyi ziyaret eden seyyahların eserlerinde de sıklıkla tekrar edilecektir.

Feridun Emecen, 1583'lü yıllarda Yavabolu topraklarında zeytin yetiştiğini ve zeytinyağı çıkarıldığını tarihi kaynaklardan hareketle belirtmektedir (Emecen, 2010:105). Zehra Topal, tahrir deftelerindeki verilerden hareketle, 1486- 1583 yılları arasında Akçaabat Yomra merkezleri ile o dönemde Sürmene'ye bağlı olan Araklı merkezlerinin zeytinliklerle kaplı olduğunu söylemenin mümkün olduğunu anlatmaktadır (Topal, 2015: 170).

Yücel Dursun, Trabzon ili Yomra ilçesinde geçmiş dönemlerde önemli oranda zeytin ve zeytinyağı üretimi yapıldığına dikkat çekmektedir. Aydınlanma amacıyla da kullanılan zeytinyağının ürünün ekonomik anlamda değerini artırdığını aktarmaktadır. Yomra nahiyesinin Trabzon kazası içerisinde zeytinliklerin yaygınlığı açısından öne çıkan yerlerden biri olduğunu dile getirmektedir. Zeytinliklerin önemli bir oranının Komera (Yalıncak) ve Değirmen Deresi arasında kalan bölgede bulunduğunu belirtmektedir (Dursun, 2022: 224).

Zehra Topal, makalesinde Yomra'da zeytincilik yapılan köyleri tablolar halinde belirtir. Bu makaleden hareketle Yomra'da "Kovat-a Tabi-i Yomra", "Dirone", "Gomara", "Honci" köylerinde zeytin tarımı yapılmaktaydı (Topal, 2015: 177-178). Yomra ilçesi de Trabzon ilinde zeytin üretiminin yapıldığı alanlardan biridir.

Mehmet Bilgin, 15. ve 16. yüzyıl kaynaklarında Araklı ve Semayer köylerinde zeytinden öşür alındığını belirtmektedir. Sürmene'de Zeytinli köyü bulunduğunu aktarmaktadır. 15. ve 16. yüzyıllar içerisinde tahrir kayıtlarına göre bu köylerde zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı üretiminin

gerçekleştirildiğine değinmektedir. 1990 yılında yazdığı eserinde o günler için günümüzde zeytin üreticiliğinin yapılmadığını ancak ormanlık alanlarda yabani zeytin ağaçları olduğunu ifade etmektedir (Bilgin, 1990: 268- 273). Bu bilgiden hareketle Sürmene, Araklı ve çevresinde de zeytin tarımının yapıldığı tarihi kaynaklar üzerinden söylenebilir. Ayrıca bölgede yaptığımız derlemeler sırasında Araklı sahilinde zeytin ağaçlarının yetiştiği kaynak kişiler tarafından belirtilmiştir (KK-37).

Zehra Topal, 1486, 1554, 1583 yılları arasında Sürmene'de zeytin yetişen yerleri şöyle belirtir: "Araklı", "Samayeri", "Gomara" (Topal, 2015: 179-180). 1486 yılında da Of Nahiyesi'nde zeytin yetişen yerleri şöyle sıralar: "Malona tab-i Oği/Ofi" (Topal, 2015: 180-181). Bu tarihi bilgilerden hareketle görülüyor ki zeytincilik Trabzon ilinin Arsin, Araklı, Sürmene, Of gibi doğu hattında bulunan ilçelerinde de yaygın bir tarımsal faaliyet olarak yapılıyordu.

1609 yılında Trabzon ilini ziyaret eden Fransız Julien Bordier, Trabzon şehrinde gördüğü kocaman zeytinliklerden oldukça etkilendiğini belirtir (Bryer ve Winfield, 2020: 338).

17. yüzyıla gelindiğinde 1640 yılı içerisinde Trabzon'u gezen seyyah Evliya Çelebi, Trabzon'da yetişen ürünlerden bahsederken bölgedeki zeytin varlığına da değinmektedir. Ayasofya Cami'nin olduğu alanda "İrem Bağı gibi" olarak nitelediği zeytinlikler olduğunu ifade etmektedir. Meyvelerin kendi içerisindeki çeşitliliğiyle ünlü olan Trabzon yöresinde, zeytinlerin kendi içerisindeki çeşitliliğine de vurgu yapmaktadır. Zeytin bitkisinin bölgede 7 ayrı türü olduğunu dile getirmektedir. Bu zeytin türleri içerisinde Trabzon'a özgü bir türe özellikle dikkat çekmektedir. Bu türün daha olgunlaşmadan yenilebilir özelliğe sahip, şekil olarak küçük, siyah kiraza benzeyen bir cins olduğunu aktarmaktadır (Dağlı ve Kahraman, 2008: 111). Evliya Çelebi, Trabzon ilindeki zeytin varlığını farketmiştir. Bunun yanında 17. yüzyılda Trabzon ilindeki zeytin çeşitliliğinden bahsetmesi Trabzon'un zeytincilik kültürünün ne kadar köklü olduğuna işaret eder. Bir meyve türünde çeşitlilik kısa sürede oluşmaz. Tarihi bir süreç gerektirir. Mahalli çeşitlerin oluşması bu köklü zeytincilik geçmişinin bir işaretidir.

1830 numaralı (1643-1644) yılları arasını kapsayan dönemde şeriye sicilinde kayıtlarda geçen zeytin ağaçları görülmektedir. Zeytin gibi ağaçların değerli olmalarından ötürü birer tane bile olsa kayıtlara koyulmuştur (Kırpık, 2002: 240). Zeytinden yağ yapılması, zeytin olarak tüketilmesi ve ticari bir ürün olması bu durumda etkili olmuştur.

17. yüzyıl şeriyye sicil kayıtlarında Çömlekçi Mahallesi'nde zeytin bahçeleri bulunduğu ve tarımının yapıldığı belirtilmektedir. Ayrıca diğer mahallelerde evlerin bahçelerinde ev ihtiyacı için üretildiği aktarılmaktadır (Bostan, 2016: 668). 17. yüzyıl şeriyye sicillerine yansıyan bir bilgi de Çömlekçi Mahallesi'nde Todora isimli bir kadın, kızı ve damadına Çömlekçi Mahallesi'ndeki evini ve zeytin bahçeleri satar (Açık, 2017: 37). Şeriyye sicillerinde zeytinliklerden en fazla bahsedilen

yer Çömlekçi Mahallesi'dir (Açık, 2017: 45). Bu bilgilerden hareketle Çömlekçi Mahallesi'nin geçmişte zeytinciliğin önemli merkezlerinden biri olduğu söylenebilir.

Kenan İnan şer'iye sicil kayıtlarına yansıyan mülk satışlarında zeytin ağacının sayı olarak dikkatle bahsedildiğini belirtmektedir. 17. yüzyılın ortalarıyla beraber Trabzon'da ve özellikle Akçaabat ilçesi ve köylerinde ekonomik değeri olan bir bitki olup halk tarafından geniş kapsamlı tarımının yapıldığını aktarmaktadır. Ayrıca evlerin bahçelerinde evin ihtiyacını karşılayacak şekilde üretiminin yapıldığının üzerinde durmaktadır (İnan, 2013: 191).

17. yüzyılın ikinci yarısında Trabzon şer'iye sicillerine bulunan bir kayıtta İstanbul'da yaşayan Tuduri isminde biri Platana pazarının kendi zeytin bahçelerinde kurulduğunu, pazarın bahçesine ciddi zararlar verdiğini ve pazarın buradan kaldırılmasına yönelik bir şikayette bulunmaktadır (İnan, 2013: 192).

1722 tarihli sicil defterinde Trabzon vilayetindeki zeytinliklere yönelik bilgi bulmak mümkündür. Özel mülklerde zeytin ağaçlarının olduğu görülmektedir. Köhne Hamam, Aya Vasil Mahallesi, Kemerkaya Mahallesi, İskender Paşa Mahallesi'nde bulunan özel mülklerde zeytin ağaçlarının olduğu dikkat çekmektedir (Çetinkaya, 2006: 14-19).

Miraç Tosun, şeriye sicil kayıtlarında yer alan mülk satışlarında özellikle zeytin bitkisinin dikkate değer bir şekilde yer aldığını belirtmektedir. 1736 tarihli kayıtta Yomra nahiyesine bağlı bir köyde 80 adet zeytin ağacının olduğu bir mülkün satışına dair bilgi bulunmaktadır. Yine 1736 tarihli bir kayıtta Eksotha Mahallesi'nde dört zeytin ağacı bulunan bir mülkün satıldığı görülmektedir. 1738 tarihli kayıtta, Kindinar Mahallesi'nde on üç zeytin ağacının alındığı bir satışa dair bilgi yer almaktadır (Tosun, 2007: 257-259).

1747 yılına ait şeriye sicilindeki veriye göre 27 kök zeytin ağacının bulunduğu bir arazinin satışına dair bilgi bulunmaktadır. Yine 1748 yılında zeytin, dut, erik, ayva ve nar ağaçlarından oluşan bir bahçeninin satışı kayıtlarda rastlanmaktadır (Açık, 2011: 180).

Minas Bıjışkyan 1817-1819 yılları arasını kapsayan dönemde bölgeyi değerlendirdiği *Karadeniz Kıyıları Tarih ve Coğrafyası* adlı eserinde zeytin tarımından da bahsetmektedir. Platana'nın (Akçaabat) toprağının çok verimli olduğunu bölgede çok zeytin ağacı yetiştiğini ve zeytinyağı çıkarıldığını belirtmektedir (Bıjışkyan, 1969: 40).

183 yıl önce bölgeyi ziyaret eden Jakob Phılıp Fallmerayer, Ayasofya yakınlarındaki zeytinliklerden bahsetmektedir. Akçaabat ilçesinde semiz gövdeli zeytin ağaçları olduğunu, burada yaşayan halkın geçim kaynaklarından birinin zeytinyağı üretimi olduğunu aktarmaktadır. Akçaabat ilçesini orada yetişen ürünlerden hareketle övgüyle anlatırken bolca zeytinyağı olduğuna da vurgu

yapmaktadır. Zeytinlerin erik büyüklüğünde olduğunu belirtmektedir (Fallmerayer, 2002: 94, 173, 174).

1843 yılında bölgeyi ziyaret eden Karl Koch, yazdığı eserde sahil şeridinde görülen zeytin ağaçlarından bahsetmektedir (Aydın, 2000: 417). 1869 yılında bölgeyi gelen Deyrolle'nin seyahatnamesinde Trabzon evlerinin bahçelerinde zeytin ağaçları olduğunun bilgisi bulunmaktadır (Deyrolle, t.y.: 10).

Muzaffer Lermioğlu, 1885 yılında ilçe sınırlarında 120.000 zeytin ağacı yetiştiğini aktarmaktadır. Bu tarihlerde zeytinin ve zeytinyağı üretim oranlarının yereldeki ihtiyacı karşılayacak nitelikte olduğunu ve üretilen ürünün yarısından fazla olan kısmının dışardaki il ve ilçelere satıldığını aktarmaktadır (Lermioğlu, 2011: 39). Muzaffer Lermioğlu'nun verdiği bilgilerden hareketle Akçaabat özelinde 19. Yüzyılın sonlarında zeytinciliğin görkemli yıllarını yaşamaya devam ettiği görülmektedir.

1888 tarihli TVS'de Akçaabat'ta zeytin fidanları yetiştirildiği, mahsulünden istifade edildiği belirtilmektedir. Zeytin fidanlarının yetişmesine iklimin müsait olmadığına yönelik bir fikir olduğunu ve bu fikirden dolayı zeytin fidanları yetiştirilmesine heves edilmediğini aktarmaktadır. Bu fikir eleştirilip zeytinin sahile yakın yerlerde fidanların yetiştirilmesinin, zeytinden istifade edilmesinin mümkün olduğu dile getirilmektedir. Zeytin mahsulünün bölge için önemine dikkat çekilmektedir. TVS'de zeytin yetiştiren Girit ve Midilli bölgeleri örnek verilerek onlar zeytin üretimi sayesinde sahip oldukları refahın Trabzon'da da olabileceğine vurgu yapılmıştır (TVS, 2002: 433-437). Bu bilgiler zeytin tarımının Trabzon yöresinde teşvik edildiğini göstermektedir.

Zehra Topal'ın çalışmasından elde edilen bir bilgiye göre 1902 senesinde sadeyağlar ile ilgili hazırlanmış olan bir nizamname içerisinde Trabzon ili, Halep ve Bursa ile birlikte en çok zeytinyağı üretimi yapılan kentler arasında bulunmaktadır (Topal, 2015: 186). Bu bilgiler Trabzon'da zeytinyağı üreticiliğinin 20. yüzyılın başlarında önemli seviyelerde olduğunu ortaya çıkarmaktadır.

1936 yılında yayımlanan bir çalışmada Trabzon ve Çoruh ırmağı arasındaki sahil hattında bulunan zeytin ağaçlarına eskiden beri yabancı davranıldığını ve ağaçları kesildiğini anlatılmaktadır (Karadeniz Havzası Şimal Kısmı…..1936: 83-84).

Muzaffer Lermioğlu, Akçaabat'ta yetişen zeytin ağaçlarıyla ilgili botanik bilgileri vermektedir. Zeytin ağacının geç büyüyen, yüzlerce yıl yaşayabilen ağaç türü olduğunu, ağacın kerestesinin toprağın altında yıllarca kalabileceğine vurgu yapmaktadır. İlçenin sahil bölgelerinde yetiştiğini aktarmaktadır. Sahil kesiminde yer alan taşlık ve yamaçlarda küçük ormanlarda görüldüğünü belirtmektedir. Güneşli, taşlık, kireçli toprakları sevdiğini dile getirmektedir (Lermioğlu, 2011: 39).

1940'lı yıllarda zeytin tarımı tekrardan canlandırılmaya çalışılmıştır. Ziraat Müdürlüğü tarafından Trabzon zeytinciliğinin merkezi Akçaabat ilçesine zeytin fidanı getirildiği basında yer almıştır. 800 adet aşılı fidan üreticilere dağıtılmıştır. Ayrıca zeytinde görülen zeytin sineğiyle ilaçlı mücadele verilmiştir (Uzun, 2010: 180-181).

1942 yılında mevcut zeytin ağaçlarına bakıldığında Trabzon'da 38900 zeytin ağacı olduğu bilgisi yer alır. 1942 yılında Trabzon'da 250 ton zeytin üretilmiştir. 167 ton zeytin yemekliğe ayrılmıştır. 83 ton zeytin yağ üretimine ayrılmıştır. Yağa ayrılan zeytinden 15 ton zeytinyağı üretildiği belirtilmektedir. Bu veriler Trabzon ilinde 1940'lı yıllarda Trabzon ilinde yağ üretiminin önemli oranlarda olduğu dikkati çekmiştir (Barlas, 1948: 34).

Muzaffer Lermioğlu'nun 1949 yılında yayımlanan eserinde Akçaabat ilçesindeki zeytin ağaçlarının sayısına ilişkin veriler bulunmaktadır. Bu verilere göre 6.500 sayısıyla Mersin köyü ilk sırada yer almaktadır. Listede yer alan diğer köyler "Üstürkiya, Cavana, İspendam, Haldandoz, Akçakale, Çahori, Şula, Ahanda, Macera, Dürbinar, Orta Mahalle, Nefsipulathane, Kalanima, Osmanbaba" köylerindeki zeytin ağaç sayılarıyla ilgili bilgiler verilmektedir. Toplamda 38.320 ağaç olduğu belirtilmektedir (Lermioğlu, 2011: 40). Bu verilerden hareketle 1950'lili yıllara doğru gelindiğinde zeytin tarımında önemli azalmaların ortaya çıktığı dikkat çekmektedir.

1964 yılında yayımlanan bir çalışmada zeytinlere zarar veren karakoşnilden bahsedilmektedir. Trabzon ilinde karakoşnilin zeytin bahçelerinde çok çoğaldığı belirtilmiştir. Karakoşnil görülen yerlerde zeytine ciddi zararlar vermiştir. 1953 yılından itibaren zeytin ağaçlarının hayatına kasteden birinci dereceden zararlı olmuştur (Nizamlıoğlu ve Gökmen, 1964: 28).

1973 yıllığında Trabzon ilinde Akçaabat, Vakfıkebir ve merkez ilçede 53.490 zeytin ağacı olduğu belirtilmektedir. 1972 yılında 386 ton zeytin üretilmiştir (Cumhuriyetin 50. Yılında Trabzon 1973 Yıllığı, 1974: 245).

Bölgede kaliteli bir şekilde zeytin üretimi sağlamak ve üreticiyi zeytin tarımına özendirmek amacıyla teşvik müsabakaları yapılmıştır. Zeytin teşvik müsabakası 1980 yılında Akçaabat ilçesinin zeytin tarımında öne çıkan Akçakale'de gerçekleşmiştir (Uzun, 2010: 181).

1984 yılında Akçaabat (245 ton), Vakfıkebir (60 ton), Merkez (3 ton), Araklı (1), Yomra (1 ton) üretim gerçekleşmiştir (Canözer vd., 1992: 65).

1989 yılında Pirağa Uzun'un yayımladığı *Her Yönüyle İlimiz Trabzon* adlı eserde zeytinin Akçaabat ilçesi sahili boyunca yetiştirildiği belirtilmektedir. En çok Akçaabat ile Çarşıbaşı bucağı arasındaki köylerde rastlandığı aktarılmaktadır. Bazı köylülerin zeytini taşla ezmek yoluyla ilkel

şekilde ezilerek zeytinyağı yapıldığından bahsedilmektedir. Ayrıca zaguda yapıldığını ve Trabzon ilinde Akçaabat zagudasının meşhur olduğuna yer verilmektedir (Uzun, 1989: 77).

1992 yılında yayımlanan *Karadeniz Bölgesi Zeytinciliği* adlı çalışmada, Trabzon yöresi zeytinciliği hakkında bilgiler bulunmaktadır. Akçaabat ilçesinin zeytin üreticiliğinde öne çıktığı belirtilmektedir. Zeytincilikte ikinci sırada Vakfıkebir ilçesi olduğu, 3. Sırada merkez ilçe yer aldığı ve onu Araklı ve Arsin'in takip ettiği bildirilmektedir. Çalışmada Trabzon ilindeki zeytin ağaçlarının yüzde 80-85 oranı civarında olan kısmının yaşlanmış ve verimden düşmüş ağaçlar olduğunu dile getirilmektedir (Canözer vd, 1992: 62-66).

2001 yılında Trabzon'dan ihraç edilen ürünlerde 1,092 kg zeytin ihraç edildiği bilgisi yer alır (Trabzon Tarım Master Planı, 2002: 62).

Trabzon ilinde zeytin tarımının azalmasının pek çok nedeni bulunmaktadır. Trabzon ilinin batısında Beşikdüzü, Vakfıkebir, Çarşıbaşı hattında kaynak kişilerin anlatımlarına göre zeytin ağaçları eski kara yolu ve bugünkü kara yolunun bulunduğu alanlardaydı. Sahilden kara yolunun geçmesi, sahile yakın yerlerde şehirlemenin başlaması bölgedeki zeytin ağaçlarının yok olmasında etkili olmuştur (KK-34, KK-44, KK-58, KK-65, KK-70, KK-75). Bugün tek bir zeytin ağacının olmadığı Kaleköy/ Karanlık Mahallesi'nde zeytin tarımını (KK-34) şöyle anlatıyor:

> Bugün Karanluk Mahallesi denilen yerde zeytinlikler varidi. Dilik Mustafa'nın bahçesine zeytin toplama yevmiyesine gittik. Orada zeytin topladuk. Kaleköy, Lağut (Zeytinlik), Hazer (Burunbaşı) köylerinde zeytin ağaçlari varidi. Millet zeytin toplar. Kendi ihtiyacini giderirdi. Zagoda yaparduk (KK-34).

Muzaffer Lermioğlu, yaşadığı dönemlerde zeytin tarımının bölgede oldukça azalmasını takip etmiştir. Eserinde zeytin ağaçlarının azalmasıyla ilgili bilgiler vermektedir. Bu konuda ilk görüşü Rus işgali sırasında Rusların zeytin ağaçlarını kesip tahrip ettiği görüşüdür. İkinci görüşü mübadeleyle birlikte Yunanistan'a gönderilen mübadillerin zeytinliklerinin mufahaza edilemediğini ve kesilip yok edildiğini aktarmaktadır (Lermioğlu, 2011: 39).

Zeytin ağaçlarının azalmasındaki bir diğer neden de zeytin ağaçlarının dayanıklı olmasından dolayı bölgenin geleneksel mimarisinde kullanılmasıdır. Akçaabat özelinde tütünlerin kurutulduğu tütün damları ve tütünle ilgili diğer mimari eklentilerde zeytin ağacından yararlanılmıştır. Bu durum zeytin ağaçlarının azalmasında etkili olmuştur. Ayrıca zeytin ağacından alet yapımında da yararlanılmıştır (KK-80, KK-82).

Zeytin ağaçlarının azalmasında en önemli etkenlerden biri, Muzaffer Lermioğlu'nun verdiği bilgiye göre ağaçlara zarar veren böceklerdir. Muzaffer Lermioğlu, böcekler, ağaçlara zarar

vermesiyle birlikte ağaçlar yararlanılamayacak hale geldiklerini sahipleri tarafından kesilmeye başlandıklarını belirtmiştir. Böylece ağaçların kesilmesiyle birlikte zeytin ağacı sayısında ciddi azalmalar olduğu söylenebilir. Muzaffer Lermioğlu, özel idare birimleri tarafından böceklerle mücadele ekipleri kurularak zeytin ağaçlarının ilaçlandığını dile getirmiştir. Bu mücadeleyle zeytinliklerin bir bölümünün kurtarıldığını aktarmıştır (Lermioğlu, 2011: 39). Ağaçlara böceklerin zarar vermesi devam etmiştir. Bundan dolayı zeytin ağaçlarının önemli bir kısmı kesilmiştir.

Zeytin ağaçlarının odununun yandıktan sonra kolay kolay sönmemesi, uzun süre ısı vermesi zeytin ağaçlarından yakacak olarak yararlanılmasına (Uzun, 2010: 185) neden olmuştur. Bölgede hastalanan, kuruyan zeytin ağaçları kesilerek yakacak amacıyla kullanılmıştır. Zeytinin yakacak olarak kullanılması da zeytin tarımının azalmasına etki etmiştir.

Zehra Topal'a göre zeytinciliğin Akçaabat'ta azalmasının nedenlerinden biri bölgede tütün ziraatinin artmasıdır (Topal, 2015: 202). Ticari olarak daha fazla gelir getirecek ürünlere yönelinmesi zeytinin üretimine zarar vermiştir. Necmettin Aygün, 80'li yıllarla birlikte tütün ve fındık gibi tarım ürünlerinin ihraç gereği ticari değerinin artmasıyla birlikte zeytin bahçesi sahiplerinin zeytinlikleri sökmeye başladığı ve durumdan zeytin tarımının oldukça etkilediğini belirtmektedir (Aygün, 2008: 101). İnsanlar zeytin yerine daha fazla gelir getireceği düşüncesiyle fındık, çay, tütün gibi tarım ürünlerini zeytin ağaçlarının yerine dikmiştir. Böylece zeytin üretim alanında ciddi azalmalar oluşmuştur. Bu durum zaman içerisinde hızlanarak günümüzdeki halini almıştır.

Bölgedeki zeytin üretimini azaltan bir diğer neden zaman içerisinde zeytinyağı yerine diğer yağların öne çıkmasıdır. Bunun yanında aydınlatmada gaz yağı kullanılması, zeytinyağı yerine diğer alternatif yağların ve ürünlerin ortaya çıkması zeytincilik üretiminin azalmasında etkili olmuştur (Topal, 2015: 202).

Zeytininin Karadeniz Bölgesi'nde yetiştiği tüm alanlar üzerinde bir değerlendirme yapıldığında iklimde meydana gelen dönüşümlerin zeytin tarımını etkilediği düşünülebilir. Ayrıca bölgede meydana gelen doğal afetlerin de zeytin ağaçlarının tahrip olmasına neden olduğu söylenebilir. Sel, heyelan, yoğun kar yağışlarından etkilenen zeytin ağaçlarının bir kısmı kırılmış, kopmuş ve kurumuştur.

Özetle zeytin üretiminin bölgede azalmasının nedenleri: zeytin dikilen sahillerden kara yolunun geçmesiyle zeytin ağaçlarının kesilmesi, zeytinde meydana gelen hastalıklar sonucunda ağaçların kuruması, mübadillerin zeytin bahçeleriyle ilgilenilmemesi, zeytin yerine ticari açıdan daha fazla gelir getiren (tütün, fındık, çay) dikiminin yapılması, zeytin ağaçlarının bir kısmının yakacak olarak kullanılması, sahillerin şehirleşmesi, iklim değişiklikleri, doğal afetler sonucu zeytinlerin zarar görmesi, zeytinciliğe yeterince önem verilmemesi, zeytinyağı yerine alternatif yağların ortaya

çıkması zeytin tarımının bölgede azalmasında etkili olmuştur (Lermioğlu, 2011: 39; Topal, 2015: 202), (KK-34, KK-58).

Tarihi kaynaklar ve yapılan araştırmalar üzerinden zeytinin bu topraklarda çok görkemli bir tarihi olduğu görülmektedir. Zeytinle ilgili devletin resmi kurumları tarafından bu görkemli geçmişi dikkate alarak bölgede yeniden zeytin tarımının yapılması ve yaptırılması amacıyla girişimler de bulunabilir. Zeytin tarımının yapılması için gerekli teşvikler verilebilir. Böylece bölgenin ekonomik açıdan kalkınması sağlanabilir.

Zeytinle ilgili görkemli bir geçmişe sahip olan Trabzon ilinde ve Akçaabat ilçesi özelinde zeytin tarımıyla ilgili etnografik ürünler toplanmalıdır. Toplanan ürünlerle bölgeye bir zeytin müzesi yapılmalıdır. Zeytin müzesi içerisinde yağ çıkarma, zeytinyağı yapımı, salamura yöntemleri uygulanmalıdır. Böylece bölgede son yıllarda artmakta oolan turizm faaaliyetleri daha da artacaktır.

Osman Baş, hatıralarında Akçaabat''ın Mersin, Haldandoz, Zavana, Akçakale köylerinden Akçaabat pazarına yeşil zeytin getirildiğini belirtmektedir. Pazara gelenlerin yeşil zeytini ve zagudalık zeytini Akçaabat pazarında aldıklarını aktarmaktadır (Baş, 2023: 134).

Bugün bölgede zeytin tarımı Akçaabat ilçesinde eskiye göre azalmış şekilde sürdürülmektedir. Zehra Topal'ın ifadesiyle günümüzde zeytin tarımı "Akçaabat ilçesinin merkezi ile Yoroz Burnu arasındaki yaklaşık 15 kilometrelik sahil şeridine sıkışmıştır" (Topal, 2015:190). Zeytin tarımı günümüzde coğrafi olarak bakıldığında Akçaabat- Mersin kıyı kuşağında sürdürülmektedir. Bunun dışında Vakfıkebir'e kadar olan alan içerisinde de zeytin tarımı yapanlara rastlanır (Zaman, 2022: 741). Ayrıca Trabzon ilinin batısındaki ilçelerde zeytin tarımı yapan aileler bulunmaktadır. Bunun haricinde ticari boyutta olmayacak şekilde kendi ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik zeytin ağaçları bulunan aileler de batı hattında yer alır. Örnek olarak Çarşıbaşı- Kaleköy'de Vindilik Tepesi adıyla bilinen alanda bulunan 3 tip zeytin ağacından zeytin toplayan üretici zagodalık zeytin ihtiyacını karşılamaktadır.

3.22.2. Zeytin ile İlgili Geleneksel Bilgiler

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde zeytin bitkisinin dikildiği alanlar sahile yakın yerleşimlerdir. İklim özellikleri nedeniyle sahile yakın alanlarda zeytin yetişmektedir. Zeytin ağaçlarının önemli bir oranını yıllar öncesinden dikilmiş ağaçlar oluşturur. Fidan dikimi için toprağın derin bir şekilde açılması gereklidir. Toprakta açılan kuyulara zeytin fidanları dikilir (KK-58).

1888 tarihli TVS'de Trabzon ilinde zeytin tarımı yapılması için teşviklerde bulunulur. Trabzon'da arazinin az olduğu, arazinin genellikle mısır ve buğdaydan oluşan hububat ziraatine ayrılmasıyla zeytin üretebilecek alanların azlığına yönelik eleştirilere TVS'de karşılık verilmiştir.

TVS'de zeytin fidanlarının tarla kenarlarını diktirilmesinin ve tarla ortalarının ziraate bırakılmasıyla zeytin üretiminin gerçekleştirilebileceği belirtilir (TVS, 2002: 433-437). Günümüzde kalan zeytin ağaçlarının bir kısmının tarım alanlarının çevresinde olduğu görülmektedir. Bu uygulamanın o günlerden itibaren sürdürüldüğü düşünülebilir. Ancak zamanla yöre insanı yıl boyunca ekeceği çeşitli tarım ürünleri için yeni alanlar oluşturması zeytin örtüsünü azaltmıştır. Böylece zeytin ağaçları tarım alanlarının çevresinde bir koruyucu unsur gibi kalmıştır.

Zeytin ağaçlarından daha iyi verim alınması için her yıl budama yapılması gerekir. Ancak bölgede budama her yıl değil yıllar içerisinde gerçekleştirilir. Zeytin budama zamanı takvimsel olarak zeytin hasadının yapıldığı dönemden sonrasında başlar. Zeytinleri budamak için ağaçlar kontrol edilir. Eğer kırılmış dallar varsa ilk olarak onlar kesilir. Zeytin ağacının içerisinde birbirine geçmiş dallar bulunuyorsa bu dallar seyreklenilir. Sonradan oluşan dal ağacın şeklini etkiliyorsa yani dallar birbirini tartıyorsa bir dal kesilir. Dallar yere doğru aşı bir şekilde yatıyorsa kesimi yapılır. Zeytin ağacı yanlara doğru büyütülür. Dal kesilmesi zeytin ağacının içerisindeki meyve oranını artırır. Budama sayesinde zeytin ağacının içinin havalanması sağlanır. Budama işlemi testere, bıçkı, ayıtlama bıçağı gibi etnografik ürünlerle gerçekleştirilir (KK-21, KK-58, KK-92).

Zeytin ağaçlarına gübre vurulma uygulaması zeytinin verimini artırmaktadır. Gübre zeytin ağaçlarının çevresine atılır. Çeşitli gübreleme teknikleri bulunur. Örnek olarak zeytin ağacının çevresini oluşturan alan dönülüp gübre atılır. Zeytin tarımında hayvansal gübre de kullanılmaktadır. Ancak çok yoğun olarak verilmemelidir. Hayvansal gübre olarak inek, koyun, güvercin gibi hayvanların gübresi kullanılır (KK-34, KK-58).

Trabzon yöresinde zeytin hasadı ayrı dönemlerde gerçekleştirilir. Eylül ayının son dönemlerine doğru yeşil zeytin, kasım ayının sonları ile aralık ayının başlarında siyah zeytin hasadı yapılmaktadır. Zeytin toplama işlemi elle toplama, çırpma ve silkme teknikleriyle yapılmaktadır. Yeşil zeytin mutlaka elle toplanmaktadır (Topal, 2015: 193).

Zeytin tarımında hasat yapılırken birtakım etnografik gereçler hazır edilir. Zeytin silkelemek için sırık, kazık adı verilen çubuklar hazırlanır. Zeytin silkeme çubuklarının zeytin ağacının her yerine ulaşabilecek olmasına dikkat edilir. Zeytin toplamak için sepet, kova, kufa, varil, kap-kacaklar kullanılır.

Uzun çubuklarla birlikte zeytin ağacına vurularak zeytinler düşürülmeye çalışılır. Zeytin ağacının altına çul, tente veya bir bez serilir. Zeytin ağacına bir kişi çıkar. Tüm kuvvetiyle birlikte ayağını veya elini kullanarak zeytin dallarını silkelemeye çalışır. Zeytinler yere serilen örtüye düşer. Bu şekilde tüm ağaçların altı gezilerek toplama işlemi gerçekleştirilir (KK-34, KK-58, KK-80).

Zeytin ağaçlarının altına tente ve çarşaflar serilip mahsulün elle silkelenmesi yemeklik zeytinyağı en uygun silkeleme yöntemidir (Barlas, 1948: 44).

Zeytin ağaçlarının çubuklarla birlikte silkenmesi zeytin ağacında sonraki yıllarda verimin düşmesine neden olmaktadır. Muzaffer Lermioğlu, zeytin ağaçlarının uzun sırıklarla silkenmesine eleştiriler getirmiştir. Zeytin ağacının bu toplama sistemi yüzünden meyve verecek filizlerinin kırıldığını ve ağacın tahrip edildiğini belirtir. Zeytinin sonraki yıllarda bu uygulama yüzünden veriminin düştüğünü aktarır (Lermioğlu, 2011: 39). Ferruh Barlas, sırıkla silkemenin mahsullere yara verdiğini belirtmiştir (Barlas, 1948: 44). Bu yönüyle bu uygulamanın yapılmaması gerektiği belirtilse de yine de bu uygulama sürdürülmektedir.

Zeytin ağaçlarını toplamak amacıyla ağaçlara merdiven dayatılır. Zeytinin altına çarşaflar, brandalar, tenteler serilir. Merdivene çıkılarak elle zeytinler sıyrılarak yere dökülür. Toplanan zeytinler zeytin için hazırlanan sepetlere koyulur (Barlas, 1948: 44).

Zeytin tarımının yoğun olarak yapıldığı Ege, Akdeniz gibi bölgelerde zeytinler toplandıktan sonra başaklama yapılır. Başak kültüründe, bahçe sahipleri zeytin hasadını gerçekleştikten sonra geride kalan zeytinleri başak yapacak ailelere bırakır. Bu aileler genellikle durumu olmayan ailelerdir (Işık ve Abalı, 2017: 128). Zeytin etrafında başak kültürünün eski dönemlerde Trabzon ilinde de yaygın olduğu belirtilmektedir. Sahil kesimlerinde büyük zeytin bahçesi olan ailelerin yüksek kesimlerde yaşayan zeytini olmayan ailelere zeytin verdiğini kaynak kişiler ifade etmektedir. Zeytin bahçeleri toplandıktan sonra geride kalan zeytinlerin ihtiyaç sahiplerine, zeytini olmayan kişilere toplatıldığı, başak ettirildiği anlatılmaktadır (KK-34, KK-58, KK-80, KK-82).

Çarşıbaşı- Vakfıkebir yörelerinde yaptığımız derleme çalışmalarında kaynak kişiler eski dönemlerde yükseklerde yaşayan zeytini olmayan kişilere sahilde yeri bulunanların zeytin dikme yeri verdiği belirtilmiştir. Böylece zeytini olmayan kişilerin diktikleri zeytin fidanlarıyla zeytin ihtiyaçlarını karşılıyordu. Vakfıkebir Yalıköy ile Çarşıbaşı Kaleköy arasındaki sahilde düzlük alanlara yüksek köylerde yaşayanların gelip zeytin diktikleri anlatılmaktadır (KK-58, KK-75, KK-92).

3.22.2.1. Zeytinin Kullanım Alanları

Zarar gören, kuruyan zeytin ağaçları kesilerek yakacak olarak kullanılır. Mustafa Dinç, zeytin ağaçlarının doğrudan yakacak olarak kullanmak için asla kesilmediğini belirtmektedir. Zeytin ağacının yakacak olarak kullanılması için ağacın kuruması gerektiğini aktarmaktadır. Ayrıca budama zamanlarında kesilen dalların yakacak olarak kullanılabileceğini ifade etmektedir (Dinç, 2022: 123). Trabzon'da zeytin ağaçları kuruyup hasar görünce kesilip yakacak olarak kullanılmıştır. Muzaffer Lermioğlu, Trabzon ili Akçaabat ilçesindeki zeytinlerin bir kısmının böceklerin verdiği zararlardan

dolayı kesildiğini ve yakacak olarak kullanıldığını belirtmektedir (Lermioğlu, 2011: 39). Zeytin bitkisinin "prina" denilen atık olan kısımları yakıt amaçlı kullanılmaktadır. Bu yağ, kaloriferlerde ve sanayi tesislerinde yakacak aracı olarak değerlendirilmektedir (Dinç, 2022: 123). Zeytin odunu köz oluşturan bir odun türüdür. Sobalara atılıp belli bir süre zeytin odununun ısısından yararlanılmaktadır (KK-58, KK-80, KK-82).

Zeytin ağaçları kereste amaçlı da kullanılmaktaydı. Zeytin, sert ve dayanıklı bir ağaç özelliğine sahip olduğundan Trabzon/Akçaabat yöresinde ahşap mimarinin olduğu yerlerde uygun olan ağaç türlerinden biriydi. Tütün damı, köprü kirişleri, ev ve serander direkleri zeytinden yapılıyordu. Zeytinin yapı malzemesi oluşturacak hale gelmesi için uzun yıllar geçmesi gerektiğinden zeytinin kerestesi önemli fiyata satılmaktaydı (Uzun, 2010: 185). Zeytin ağaçlarının odunları çok sağlam olmasından ötürü Akçaabat ilçesinde yaygın olarak tarımı yapılan tütüncülük etrafında gelişen etnografik ürünlerin yapımında kullanılıyordu. Tütün damları yapılırken zeytin ağaçlarından yararlanıldığı günümüzde de Akçaabat yöresinde hafızalarda kalmıştır (KK-80, KK-82).

Zeytinyağı, aydınlatma aracı olarak kullanılmıştır. Zehra Topal, eski dönemlerde kandil adı verilen aydınlatma araçlarında zeytinyağının yakıt amaçlı kullanıldığını belirtmektedir (Topal, 2020: 631).

Enver Uzun, kayıtlarda belirgin olarak görülmese de bazı yaşlı tanıkların söylemlerine ve rivayetlere göre Akçaabat'ta zeytinden sabun üretiminin oldukça iyi bir seviyede olduğunu ifade etmektedir (Uzun, 2010: 182). Zeytinyağından üretilen sabun araştırma sahasında kullanılmaktadır. Zeytinyağı sabunu saçı dökülen, kırılan kişiler tarafından tercih edilir. Saçları gürleştirdiği ve saç tellerini kalınlaştırdığına inanılır. Bunun yanında zeytinyağından kozmetik ürünü olarak yörede yararlanılır. Zeytinyağın özellikle ciltte meydana gelen kırışıkları düzenlediği, pürüzsüz bir yüz oluşmasına katkı sunduğu belirtilir. Saç köklerinin güçlendirerek kırık saç oluşumu azalttığı ifade edilir (KK-49, KK-52, KK-62, KK-80, KK-82). Zeytinden üretilen kozmetik ürünleri günümüzde dijital kültürün etkisi, sağlıklı yaşama yönelik uygulamalar neticesinde kullanılmaya başlanmıştır.

Zeytinlerden salamura yapmak Trabzon yöresinde oldukça yaygındır. Yeşil zeytinden yapılan salumuraya "zakoda" adı verilmektedir. Muzaffer Lermioğlu bu yeşil zeytine "jakuda" adı verildiğini belirtir (Lermioğlu, 2011: 39). Trabzon yöresinde farklı adlandırmaları mevcuttur. Zeytinden zagoda yapımı Trabzon yöresinde sadece zeytinliği bulunan kişiler tarafından değil Trabzon ilçelerinin önemli bir bölümünde yapılır. İlçe pazarları ziyaret edilerek pazarlarda satılan yeşil zeytinlerden alınarak zakoda yapılır. Eski dönemlerde kaynak kişiler Akçaabat'a giderek zagodalık zeytin aldıklarını belirtir. Yeşil zeytinler pazardan belli bir miktarda alınır. Ardından zeytinler yıkanarak temizlenilir. Sonra zeytinler bıçak yardımıyla çizilir ya da zeytin tokmaya veya taşla kırılır. Ardından hazırlanan zeytinler kavanozlara ve plastic kaplara koyulur. Kavanozun içerisine bir miktar su ilave edilir. İki günde bir suyu değiştirilip yeni su eklenir. Böylece acı sularının çıkması sağlanır. 15-20

gün içerisinde zagodalık zeytinler olgunlaşır ve yenecek kıvama gelir. Olgunlaştıktan sonra üzerine iri tuz koyulup yenilir. Ayrıca şeker hastaları zagodayı tuzsuz olarak tüketir. Kışlık ihtiyacı karşılayacak şekilde fazla şekilde üretilen zakodalar insanlar tarafından lezzetle yenilir (KK-21, KK-49, KK-61, KK-70).

Akçaabat yöresinde zeytinden yağ çıkarılıyordu. Zeytin toplama işi bittikten sonra 3-5 gün durmak üzere zeytinler evin bir bölümüne koyulur. Bu durum için zeytin follamak tabiri kullanılır. Zeytinler bir süre orada kaldıktan sonra yağlarının çıkması için koyun yününden yapılmış torbalara koyulur. Koyun yünü yağın süzmesini kolaylaştırır. Ardından zeytinler karaağaçtan yapılmış şırahanelere doldurularak üzerine su dökülüp haşlanılır. Bu şekilde zeytin çiğnenmeye hazır hale gelir. Çiğneme usuluyle birlikte zeytinyağı çıkarılır. Zeytinlerin ezilmesiyle akmaya başlayan yağlar bir akar yardımıyla kazanlara doldurulur. Sonra şirahaneye getirilen zeytinler bir mengene yardımıyla sıkıştırılarak yağları tamamen çıkarılmaya çalışılır (Uzun, 2010: 186-187).

Çarşıbaşı Kerem Mahallesi'nden kaynak kişi zeytinyağı çıkarma anılarını şöyle anlatır:

> Yağ yapmak için tekneler bulunuyordu. O teknelere şirana teknesi adını veriyorduk. Yağ çıkarmak için önce zeytinleri toplardık. Yağ zeytinlerini topladıktan sonra onları serinde saklardık. Sonra eskiden çok hayvancı vardı. Hayvancılıkla uğraşanlarda koyun yünü bulunuyordu. Zeytinleri bir süre sonra koyun yünlerine koyardı büyüklerimiz. Böylece yağ zeytininin yağının çıkması sağlanırdı. Aradan belli bir süre geçerdi. Zeytin olgunlaşırdı orda. Zeytin hamur gibi olurdu. Sonra adamlar ayaklarını yıkayarak şıranaya girerdi. Çok sert bir şekilde zeytinler çiğnenirdi. O zamanlar pileki ekmeği evlerin en önemli yiyeceğiydi. Zeytin ezme kalabalık şekilde yapıldığı için zeytin ezmeye gelenler ilk çıkan yağı pileki ekmeğine sürerek yerdi. Oldukça lezzetli olurdu (KK-79)

Mustafa Reşat Sümerkan, *Karadeniz Horon Figürlerinin Kökeni Üzerine Farklı Bir Yaklaşım* adlı yazısında, horon figürlerinin zeytinyağı çıkarma sırasında yapılan hareketlerin etkisiyle ortaya çıkmış olabileceğini belirtmektedir. Mustafa Reşat Sümerkan, 1983 yılında Karadeniz Gazetesi yazarlarından Ahmet Selim Teymur'un Akçaabat ilçesinde zeytin tarımının yoğun olarak yapıldığı Mersin köyü ile ilgili bir yazısından etkilenir. Bu yazıda yazar Ahmet Selim Teymur, horon oynayan çocukların oynayamayanları "zeytin çiğneme" diye azarladıklarını aktarır. Zeytinin ağaçtan yapılan uzun tekneler içerisinde çiğnendiğini anlatır. Kıl torbalara doldurulan zeytinlerin bu tekneler içerisinde ayakla çiğnenerek ezildiğine değinir (Sümerkan, 2010: 191-192).

Mustafa Reşat Sümerkan, kaynak kişilerden edindiği bilgilere göre toplanan zeytinlerin ağaç kütüğünden yapılmış olan 3-4 metre boyundaki teknelerde ezildiğini belirtir. Zeytinlerin tekneye kıl çuvallar içerisinde istiflendiğini ve 5-6 kişinin teknenin içerisine girerek zeytinleri ezmeye çalıştığını aktarır. Ezme işlemi sırasında yapılan hareketleri horona benzetir. Çiğneme işlemi sırasında, zeytin ezen kişilerin dengelerini kaybettiklerinde, teknenin dışına toprağa basmak zorunda kaldıklarını, bu durumda yağlı ayaklarının temizlenmesinin zor olduğunu anlatır. Bu durumdan ötürü denge kaybına

uğramamak için teknenin üzerine bir ip gerildiğini ve tüm bu hareketlerin horon figürlerini çağrıştırdığına değinmektedir (Sümerkan, 2010: 192).

Zeytinyağı çıkarma kültürü, zeytin tarımının oldukça azalmış olmasından dolayı zaman içerisinde ortadan kalkmıştır.

Zeytin, Türk mutfağının sofrasının vazgeçilmeyen gıdalarından biridir. Türk mutfağının temsil alanlarından biri olan ve zeytin üreticiliğinin yapıldığı Trabzon yöresinde zeytin, sofralarda sıklıkla tüketilir. Bölgedeki zeytinlerden ve dışarıdan gelen zeytinlerden oluşturulan zagodalar mutfağın ayrı lezzetleridir. Sabah kahvaltılarında zeytin yenilmektedir. Trabzon yöresinde insanlar bahçelerde çalışırken zeytin- ekmek yemektedir. Koyun otlatmaya giden çobanların heybesi içerisinde tüketmek için zeytin bulunur.

Zeytin, hıdrellez günü yapılan oturmalarda (Çapa ve Çiçek, 2004: 33), mayıs yedisi törenlerinde, bayramlarda, ramazanda iftar açarken, kısacası törensel uygulamaların yapıldığı zamanlarda da tüketilen bir üründür.

3.22.2.2. Halk Hekimliğinde Zeytin

Zeytin hastalıkların tedavisinde, halk tıbbında kullanılan değerli ürünlerden biridir. Zeytinden üretilen zeytinyağı pek çok hastalığın tedavisinde kullanılmaktadır. Dişi ağrıyan kişiler dişlerine bir süre ağrıyı gidermesi amacıyla zeytin koyar. Zeytin yaprakları kurutularak çayı yapılmaktadır. Zeytinden yapılan çay şeker hastalıklarına karşı etkilidir (KK-21, KK-34, KK-44, KK-49, KK-61).

Zeytin cildin yumuşaması ve kırışıkların giderilmesini etki eder. Zeytin yaprakların yapılan çayların ateş düşürücü etkisi bulunur. Damar sertleşmesi gibi hastalıkların olmasını azaltır, kalp hastalıklarına karşı etkili olur (Uzun, 2010: 189). Zeytinyağının saç derisine oldukça iyi geldiğine inanılır. Zeytinyağı saça sürülerek saçların güçlenmesine etki ettiği düşünülür. Zeytin kabız gibi hastalıklarda söktürücü etkiye sahiptir. Yeni doğum yapan kadınlara faydalıdır. Yemeklerden önce zeytinyağı içildiğinde ülser gibi hastalıklara iyi gelir (Uzun, 2010: 189). Zeytinyağıyla saç yıkandığında saçları kuvvetlendirir. Saçların parlamasına yol açar. Diz ağrısı, romatizma gibi ayak ağrıları çeken kişilerin ayaklarına zeytinyağı sürülür (KK-49).

Zeytinyağı ciltte meydana gelen yaralar için tedavi amaçlı kullanılır. Ayrıca hayvanlarda meydana gelebilen yaraların tedavisinde de zeytinyağına başvurulur (Dinç, 2022: 121).

Bebeklerde görülen pişik gibi hastalıklarda zeytinyağı ısıtılıp yakılarak tedavi edilir (Yılmaz, 2019: 202). Kulak ağrılarının tedavisinde kulağa zeytinyağı dökülerek tedavi edilmeye çalışılır (Yulmaz, 2019: 207). Yanık ve güneş çarpması gibi hastalıkların tedavisinde zeytinyağından

yararlanılır (Yılmaz, 2019: 209). Kırık-çıkık tedavilerinde zeytinyağından faydalanılır (Yılmaz, 2019: 220). Zeytinyağı saç dökülmesi tedavilerinde kullanılır (Eyüboğlu, 1998: 136). Zeytinyağı midenin, bağırsakların yumuşatılması gibi halk tedavilerinde kullanılmaktadır. İlaç yapımında zeytinyağından yararlanılır (Eyüboğlu, 1998: 245). Vücutta meydana gelen diz ağrılarında zeytinin çekirdeği ince ince dövülerek bir beze koyulur. O bezle birlikte diz kısmına sarılır. Böylece diz ağrılarının dindiğine inanılır (KK-1, KK-18, KK-49).

3.22.2.3. Zeytinle İlgili İnanışlar

Doğumla ilgili inanışlarda hamile kadınlar zeytin yediğinde eğer vücudunun bir yerine elini sürerse doğan çocuğun bir yerinde zeytin lekesi olacağına inanılmaktadır (Kolot, 2017: 22). Trabzon yöresi düğünle ilgili inanışlarında enişteyi asma geleneği uygulamasının yapıldığı gece damadın ayakkabısının içerisine zeytinyağı dökülmektedir (Yılmaz, 2019: 179). Zeytinin cennet meyvesi olduğuna yönelik bir inanış vardır (Gedikoğlu, 2012: 338). Yörede her ne kadar geçmiş dönemlerde zeytin ağaçları çeşitli nedenlerle kesilmiş olsa da zeytin ağaçlarının kesilmemesine yönelik bir inanış bulunur. Zeytin ağacının kutsal bir ağaç olarak kabul edilmesi görüşü, zeytin ağaçlarının kesilmemesine yönelik inanışı oluşturduğu düşünülebilir (KK-34, KK-58). Sofrada yenilen zeytinler artan zeytinler varsa mutlaka sonradan yenilmek üzere saklanır. Zeytini atmanın bereketi alacağına inanılır (KK-52, KK-61). Büyük kasalarla zeytin alınıp zagodalık zeytin hazırlanırken bu işlemi gören kişiye gözü kalmaması düşüncesiyle zagodalık zeytin verilir (KK-23, KK-52, KK-70). Zeytin hasadı gerçekleştirilirken bereketli olması dilenir. Zeytin ürünün bol olması amacıyla dualar edilir (KK-80).

3.22.3. Zeytin Çeşitleri

Trabzon'daki zeytin çeşitliliğini 1640 senesinde bölgeyi ziyaret eden Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde görmek mümkündür. Seyahatnamede, Trabzon'da yedi cins zeytin olduğuna dikkat çekilmiştir. Buradan anlaşılıyor ki Evliya Çelebi, Trabzon'daki zeytin çeşitliliğini yerinde tespit etmiştir. Trabzon'da gördüğü bir zeytin cinsinden şöyle bahsetmektedir "Olgunlaşmadan ham iken yenilir ve siyah kiraza benzer bir tür meyvedir" (Dağlı ve Kahraman, 2008: 111). Zehra Topal, kaynak kişilerden aldığı bilgilerden hareketle bu zeytin cinsinin 1960'lı yıllara gelinceye kadar Boztepe'nin batı tarafındaki zeytin bahçelerinde ve Mersin, Salacık bölgelerindeki zeytinliklerde görüldüğünü aktarır (Topal, 2015: 184). Türkiye coğrafyasında zeytincilik ve zeytin çeşitliliği açısından zengin bir bölge olan Trabzon'da bu zeytin cinsininin korunamayıp gününümüze ulaşmaması bölgemiz açısından büyük bir kayıptır.

1992 yılında yayımlanan *Karadeniz Bölgesinde Zeytincilik* adlı çalışmada Trabzon'da *pastos, istrangili, Trabzon yağlık, marantelli* gibi çeşitlerin yetiştiği belirtilir. Eserde ayrıca 1974 yılında

Yalova'dan getirilen Gemlik çeşidi fidanlarının da bölgeye uyum sağladığı aktarılır. Bu cinsin Karadeniz'de en iyi uyumu Akçaabat ilçesinde sağladığı ifade edilir (Canözer vd, 1992: 66).

Enver Uzun, Akçaabat İlçe Tarım Müdürlüğü kayıtlarından hareketle Akçaabat ilçesinde yetişen çeşitleri şöyle sıralar: "Ayvalık, Gemlik, Memecik, Manzanilla, Domat, Akçaabat yağlık, Akçaabat Tuzluk" (Uzun, 2010: 183).

Zehra Topal, bölgede yetişen zeytin çeşitlerini yerli ve ziraat olarak ikiye ayırır. Yerli zeyin çeşitlerini şöyle sıralar: "istrangil", "yağ zeytini", "marantelli", "pastoz", "su zeytini". Ayrıca zeytin çeşitlerinin yeşil-siyah, yağ, tuz zeytini olarak çeşitlendirilebileceğini belirtir. (Topal, 2015: 194-195).

3.22.3.1. İstrangil

Zehra Topal, bu cinsin meyvelerinin küçük ve yuvarlak olduğunu belirtir. Olgunlaştığı zaman mor ve yeşil arasında bir renge döndüğünü söylerek zeytin cinsleri içerisinde en lezzetli ve yağlı olan cins olduğunu ifade eder. En fazla yağın bu cinsten çıkarıldığını ve yörede zagoda yapılarak tüketildiğini aktarır (Topal, 2015: 194-195).

İstrangil cinsi, Trabzon'un önemli zeytin cinslerinden biridir. Bu cinsin üretimi kalın dal çelikleriyle yapılmaktadır. Meyveleri yağ açısından zengin bir özellik taşır. Yörede sevilerek tüketilen bir cinstir. Sofralık olarak tercih edilir (Canözer vd., 1992: 65).

3.22.3.2. Marantelli

Karadeniz Bölgesi'nde yetiştirilen zeytin çeşitlerinden biridir. Trabzon ilinin Akçaabat ilçesinde görülen zeytin cinslerindendir. Erken olgunlaşan bir cinstir. Marantelli cinsinin çekirdekleri iri bir yapıya sahiptir. Zeytin cinsleri değerlendirildiğinde en düşük yağ oranı bu cinste görülür. Soğuğa oldukça dayanıklıdır (Efe vd., 2013: 126).

3.22.3.3. Patos

Akçaabat ilçesinde yaygın olan bir cinstir. Patos cinsinin meyveleri küçüktür. Çekirdek kısımları oldukçu iridir. Patos cinsinin meyveleri erken koyulaşır. Ancak olgunlaşma dönemi uzun sürer. Sofralık zeytin olarak kullanılır (Efe vd., 2013: 126). Yağlık ve sofralık olarak kullanılabilen bir zeytin cinsidir. Trabzon çevresinde, Akçaabat ilçesinde görülür. Ağaç kuvveti ortadır. Meyve ucu yuvarlaktır. Ağırlığı ortadır. Şekil olarak yuvarlaktır (Türkiye Zeytin Çeşit Kataloğu, 2015: 170-171). Pastos zeytin türü gelişmesi iyi ve ayrıca verimi yüksek olan bir cinstir. Üretimi çelikle yapılır (Canözer vd, 1992: 65).

3.22.3.4. Su Zeytini

Zehra Topal, bu cinsin nadir yetiştiğini ancak çok verimli bir olduğunu, meyvelerinin kararmayarak hep yeşil kaldığını belirtir. Bu türün sadece salamura yapımında kullanıldığını ve tuzlanmadığını dile getirir (Topal, 2015: 195).

3.22.3.5. Trabzon Yağlık

Trabzon yağlık zeytini, Akçaabat ilçesinde yetiştirilir. Çeşit aşıyla birlikte çoğaltımı gerçekleştirilir. Yağ oranın yüksek olmasından ötürü yağlık olarak değerlendirilir. Ağacı kuvvetlidir. Çekirdeği çok iridir. Şekil olarak uzundur. Çekirdeğinin ucu yuvarlaktır (Türkiye Zeytin Çeşit Kataloğu, 2015: 162-163). Zehra Topal, bu cinsin daha çok yağının çıkarılması amacıyla yetiştirildiğini belirtir. Diğer türlere göre en erken kararan cins olduğuna vurgu yapar. Bu zeytinden üretilen zagodanın lezzet açısından çok iyi olmasına rağmen erken zamanda bozulduğuna dikkat çeker (Topal, 2015: 195).

3.22.4. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Zeytin

Trabzon ili Anadolu'da zeytin tarımının yapıldığı önemli alanlardandır. Tarihi dönemlerden günümüze zeytin tarımı yapılmasından dolayı sözlü edebiyat ürünlerinde de zeytinle ilgili örnekler oluşmuştur.

3.22.4.1. Zeytinle İlgili Bilmeceler

Zeytin ağacının; yapısı, dalları, yaprağı, rengi, çeşitleri, zeytinden yapılan ürünler bilmecelerin konusu olmuştur.

Mustafa Çaldağ'ın Beşikdüzü yöresinden derlediği bilmecelerde zeytinle ilgili bilmecelerin olması yörede zeytin kültürünün varlığının göstergelerindendir (Çaldağ, 1964b: 3460).

Dışı katık
İçi kütük (Çaldağ, 1964b: 3460).

Kırk oğlan bir ağaca binmiş
Başaşağı düşüyorum diye bağırırlar (Çaldağ, 1964b: 3460).

İsmet Zeki Eyüboğlu'nun zeytinle ilgili derlediği bir bilmecede zeytinler yörede yetişen karatavuk kuşuna benzetilerek bilmece oluşturulmuştur:

Dal doruğunda kara tavuk (Eyüboğlu, 1998b: 261).

Şükrü Elçin'in *Türk Bilmeceleri* adlı eserinde zeytinle ilgili bilmece örnekleri şöyledir:

İçi kara dışı kara bunu bilmeyen maskara (Elçin, 1989: 45).

Kara tavuk dalda yatar
Dal kırılmış yerde yatar (Elçin, 1989: 45).

İçi kara, dışı kara
Bunu bilmeyen maskara (Elçin, 1989: 45).

Bilal Aziz Yanıkoğlu'nun 1943 yılında yayımladığı eserinde zeytinyağıyla ilgili bir bilmece şu şekildedir.

Yeşil atlas suya batmaz (Yanıkoğlu, 1943: 242).

3.22.4.2. Zeytinle İlgili Türküler

Zeytin tarımı Trabzon ilinde tarihi dönemlerden günümüze kadar uzayan köklü bir uygulamadır. Zeytin tarımı türkülerde kendini göstermiştir. Tevfik Vural Ciravoğlu'nun derlediği bir türküde dere kıyısında zeytinlik olduğu belirtilir:

Dere gıyi zeytinluk
Ander galsun yetimluk
Ne lazim idi bağa
Küçük yaşda yetimluk (Ciravoğlu, 2009: 121).

Şalpazarlı Ali Çinkaya'nın bir türküsünde zeytin kelimesi şöyle geçer

Zeytin karadır ama oy
Kıran ile saçilur
Kar da beyazdur ama
Küreğ ilen atılır (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 75).

Atma türkülerde de zeytin adı görülür

Ayağunda çoraplar
Gapgara zeytin gibi
Biraku gideyusun
Anasuz yetim gibi (Yiğit, 1983: 92).

3.22.4.3. Zeytinle İlgili Maniler

Bilal Aziz Yanıkoğlu'nun 1943 yılında yayımladığı *Trabzon Havalisinden Toplanmış Folklor Malzemesi* adlı çalışmasında zeytinle ilgili manilere rastlamak mümkündür. Eserde zeytinle ilgili manilerin bulunması Trabzon ilinde zeytincilik kültürünün canlılığını göstermektedir.

Bahçesinin dibinde
Sira sira zeytunluk
Hayde gidelum dedum
Ben çekemem yetimluk (Yanıkoğlu,1943: 60).

Endum dere yirmağa
Zeytin dali kirmağa
Geldum seni almağa
Başladun ağlamağa (Yanıkoğlu, 1943: 97).

Ali Çelik'in *Manilerimiz ve Trabzon Manileri* adlı eserinde zeytinyağı ile ilgili mani bulunur:

Zeytinyağı sürsana
Belinde fişeklere
E gız bağla kocanı
Karışır eşeklere (Çelik, 2005a: 317).

Zeytinden yapılan zagoda ile ilgili bir mani şöyledir:

Aldım çarşidan zeytin
Yapacağım zagoda
Kıracağum onları
Tokmak ile sofrada (KK-21).

Zeytin odunu önemli bir yakacak maddesidir. Zeytin odunuyla ilgili bir mani şöyledir:

Zeytin odunu gibi
Yakarsun ortaluğu
Şimdi kızlar edemez
Gaybana sevdaluğu (KK-34).

Zeytin karasıyla ilgili bir mani şöyledir:

Zeytinim kara kara
Açtın kalbime yara
Bulamadım dünyada
Kendim gibi fukara (KK-49).

Zeytin gözle ilgili bir mani şöyledir:

Sormayın hiç halimi
Terketmişim zalimi
Aradım bulamadım
Zeytin gözlü yarimi (KK-21).

Zeytin yaprağıyla ilgili bir mani şöyledir:

Zeytin yaprağı yeşil
Deşir Eminem deşir
Ne kadar da çalışsan
Son duraktır teneşir (KK-19).

3.22.4.4. Zeytinle İlgili Deyimler

"Zeytin dalı uzatmak", deyimi Türk kültüründe yaygın olarak kullanılan bir deyimdir. Konuşmayan, küskün olan kişilerden birinin karşındakiyle barışmak için iyi davranmasına binaen söylenmiş bir sözdür. "Zeytinyağı gibi üste çıkmak" (Aksoy, 1976: 965) deyimi Türk kültüründe yaygın olarak kullanılır. Karşılaştığı her olayda kendi haklı çıkarmak için kurnaz davranan kişiler için kullanılmaktadır.

3.22.4.5. Zeytinle İlgili Atasözleri

"İncir babadan, zeytin dededen" (Aksoy, 1993: 324). Zeytin ağacının daha uzun ömürlü bir ağaç olduğunu ortaya koyan bir atasözüdür. "Zeytin ağacı kesilmez" (KK-58). Zeytin ağacının kutsallığı ve bereketli bir ürün olmasından dolayı kullanılmış bir sözdür.

3.23. Değerlendirme

İnsanoğlu tarihin ilk devirlerinden itibaren yaşadığı coğrafyanın ona sunduğu ürünlerden yararlanmaya çalışmıştır. Zaman içerisinde başka coğrafyalarda gördüğü bitkileri kendi yöresinde denemiştir. Trabzon yöresi doğadan yararlanılması açısından zengin bir özelliğe sahiptir. Trabzon ilinin coğrafyası incelendiğinde sahil ile yüksek kesimleri arasında iklim açısından farklı özellikler görülmektedir. Bundan dolayı bölgede meyve kültürü açısından farklılıklar ortaya çıkmıştır. Engebeli bir arazi yapısına sahip bölgede meyvecilik konusunda kökleri eskilere uzanan bir kültür bulunmaktadır. Meyveler içerisinde armut çeşitliliğinin çok zengin olduğu saha araştırmaları sırasında görülmüştür. Trabzon ilinin sahil alanlarından yüksek bölgelerine kadar her bölgesinde farklı armut cinsleri yetiştiği tespit edilmiştir. Bu çeşitlilik elma, erik, dut gibi bitki türlerinde de görülmektedir. Ancak bu zenginlik gün geçtikçe azalmaya başlamıştır. Bölgede ekonomik kazanç getirecek fındık, çay gibi bitkilere yönelinmesi tarım arazilerini daraltmıştır. Genelde fındık ve çay bahçelerinin içerisinde olan bu meyveler "fındığı kapatıyor" düşüncesiyle kesilmektedir. Kesilen türlerin yerine yenileri dikilmemektedir. Ayrıca kaybolan geleneksel çeşitleri aşılayacak geleneksel bilgiye sahip insanlar bu dünyadan ayrılmaktadır. Bundan ötürü yakın gelecekte bir önlem alınmadığı takdirde meyvelerle ilgili çeşit zenginliği ciddi şekilde azalıp kaybolacaktır. Trabzon yöresinde tarihi dönemlerden itibaren tarımı yapılan, günümüzde tarımı oldukça azalan zeytin ve üzümün tarihi buna en tipik örnektir. Tarihi dönemlerde Trabzon'un en önemli gelir kaynağını üzüm ve üzümden yapılan ürünler oluşturuyordu. Tarihi süreç içerisinde çeşitli nedenlerden dolayı bağcılık kültürü bölgede ortadan kalmıştır. Üzüm konusunda günümüzde 70-80 yaş üzerindeki kaynak kişilerin saydığı üzüm çeşitlerinin çoğu günümüzde yörede bulunmamaktadır. Hatta yörenin yaygın üzüm çeşitlerinden kokulu üzümün varlığında da ciddi azalma görülmektedir. Tarihi dönemlerde görkemli dönemler geçirip günümüzde tarımı çok azalan bir diğer ürün zeytindir. Beşikdüzü ilçesinden Of'a kadar

uzanan sahil bölgelerinde yoğun olarak tarımı yapılan zeytin bitkisi de çeşitli nedenlerden dolayı gücünü yitirmiştir.

Bölgenin meyvecilik kültüründe tarihi dönemlerde değil sonradan yoğunlaşan ürünlerde olmuştur. Turunçgil tarımı bunun örneğidir. Turunçgil tarımı 20. yüzyılın başlarından itibaren bölgede etkisini göstermiştir. Sıcak ülkelerde yetişen narenciye ürünlerinin Doğu Karadeniz'de yetişeceği düşünülmüş ve narenciye ürünleri bölgeye dikilmiştir. Narenciye ürünleri bölgeye uyum sağlamıştır. Günümüzde turunçgil tarımı artarak devam etmektedir. İnsanlar bahçelerine turunçgil dikerek kendi ihtiyaçlarını karşılamaktadır. Ancak turunçgil tarımında ticari anlamda istenilen pazar oluşmamıştır. Trabzon yöresinde çok sayıda meyve yetişmektedir. Meyvecilik açısından zenginlik günümüzde de varlığını korumaktadır. Yukarıda saymadığımız nar, şeftali, ligarba, kivi, kiraz, kestane, karayemiş, incir, hurma, fındık, dut, ceviz, ayva ve daha çok meyve cinsi yetişmektedir.

Trabzon yöresi meyveleri içerisinde en önemli ticari geliri fındık ürünü oluşturmaktadır. Fındık tarımı tarihi dönemlerden itibaren varlığı bölgede görülmüştür. 19. yüzyıl sonlarından itibaren bölgedeki etkisi giderek artmış bölge ekonomisi için en önemli gelir kalemlerinden biri olmuştur. Yöre halkı fındık bitkisine önem vermekte fındık çevresinde kültürel uygulamaları yapmaya devam etmektedir. Fındık tarımında geleneksel uygulamalar devam etmektedir. Ancak fındıkta teknolojik gelişmelerde takip edilmektedir. Fındığın toplanması, budanması, gübrelenmesi kısacası fındıkla ilgili tüm işlerde teknolojinin getirdiği yeni gelişmeler fındık tarımına uygulanmaktadır.

Trabzon yöresi meyvecilik kültüründe kullanılan tarım araç ve gereçlerinde teknolojnin meydana getirdiği dönüşümler gerçekleşmiştir. Yakın dönemlere kadar fındık bahçelerinin içerisinde yer alan otlar tırpan ve oraklarla biçilirken günümüzde motorlu tırpanlarla biçilmektedir. Eski zamanlarda fındıklar elle ve çubukla ayıklanırken sonraları patos makinasıyla birlikte ayıklanmıştır. İlk zamanlarda sepetli patoslar kullanılmış sonrasında teknolojik dönüşümle hortumlu patoslar ortaya çıkmıştır. Fındık karıştırma işleminde eskiden tahta ve demir tırmıklar kullanılırken günümüzde plastik tırmıklar yaygınlaşmıştır. Meyvelerin toplanmasında eskiden ahşaptan yapılan sepet ve seleler kullanılırken günümüzde plastik kovalar kullanılmaya başlanmıştır. Zeytin tarımında kullanılan etnografik ürünler günümüzde zeytin tarımının oldukça azalmasından dolayı önemli oranda kaybolmuştur.

Meyvecilik kültürü sözlü edebiyat açısından değerlendirildiğinde meyvecilikle ilgili zengin bir sözlü edebiyat vardır. Özellikle meyve türleri içerisinde fındıkla ilgili sözlü edebiyat ürünleri öne çıkmaktadır. Fındık tarımının bölgede çok eski tarihlerden itibaren yapılması, fındığın bölgenin en önemli geçim kaynaklarından biri olması, yıl boyunca fındıkla ilgilenilmesi, fındık toplamanın imeceyle ve kalabalık bir şekilde gerçekleştirmesi gibi nedenler fındıkla ilgili kapsamlı bir sözlü edebiyat oluşmasına neden olmuştur. Meyve çeşitlerinden karayemiş, erik, dut, hurma, kestane, armut, elma, üzüm ile ilgilide zengin bir sözlü edebiyat malzemesi bulunmaktadır. Bölgede sonradan

tarımı yapılmaya başlanan kivi ve narenciye ürünlerinden olan kamkat ve bergamotla ilgili bir sözlü edebiyat oluşmamıştır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

4. HALK BİLİMİ AÇISINDAN TRABZON SEBZECİLİK KÜLTÜRÜ

4.1. Bezelye (Pisum Sativum)

4.1.1. Bezelyeyle İlgili Geleneksel Bilgiler

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yetişen baklagillerden biridir. Trabzon ilinde halk arasında bezelyenin iri taneli bezelye (Pisum Sativum) ve yaprak bezelye olmak üzere iki türü bulunmaktadır. İri taneli bezelyeye Trabzon'da "lasir" (KK-49), "latir" (KK-80), "latir otu", "lafir", "gülür-külür" gibi isimler verilmektedir. Bezelyeye ve yaprak bezelyeye verilen isimler Trabzon yöresinin ilçelerinde değişiklik göstermektedir. Bazen isimlendirmeler nedeniyle türler birbiriyle karıştırılmaktadır. İri taneli bezelyeye "lasir", "latir,"lafir" gibi isimler verilirken yaprak bezelye "bezelye" olarak adlandırılmaktadır (KK-1, KK-18, KK-21, KK-34, KK-49, KK-61, KK-80).

Bezelye ekimi yörede sonbahar ayları içerisinde gerçekleştirilmektedir. Eylül-ekim-kasım-aralık ayları içerisinde bahçelerine bezelye ekimi yapanlar vardır. Genel olarak ekim-kasım devresinde bezelye ekilmektedir. Ocak- şubat ayları içerisinde de bezelye eken çiftçiler vardır. Ayrıca yaylacılıkla uğraşan aileler yaylalarına bezelye ekimi yapmaktadır. Yaylacılar, ağustos ayı içerisinde bezelyeleri yaylada toplamaktadır. Köylerde yaşayan insanlar sadece bir bezelye bahçesi değil iki-üç tane bezelye bahçesi ekmektedirler. Böyle durumlarda bir bahçesini daha erken eken çiftçiler diğerlerini daha geç ekmektedir. Böylece üreticiler bezelyeden taze olarak yararlanacağı tarihi uzatmış olurlar. Fazla bezelye bahçesi ekilmesinin bir sebebi de hava şartlarından dolayı bahçelerin kurumasıdır. Bunun yanında bahçelere zararlı hayvanların dadanarak bezelyeleri yemesi düşüncesi bir bir diğer etkendir. Fazla bahçe ekildiğinde eğer bir zarar oluşacaksa tüm bahçeleri etkilemeyeceği düşünülmektedir. Ayrıca fazla bahçenin oluşturulması kişinin kendi ihtiyacını karşılamasına hem de pazara ürün indirerek hanelerine ekonomik girdi sağlamasına katkı sunmaktadır.

Ekimi gerçekleştirmek için bezelye ekilecek bahçe önceden temizlenmektedir. Bahçede taş varsa toplanıp taşlar ekilecek alanın dışına çıkarılmaktadır. Bahçeden yabancı otlar elle veya çapa kazmasıyla birlikte koparılmaktadır. Bezelye ekilecek toprak hazır hale getirilmektedir. Yaprak bezelye ve iri taneli bezelye karışık şekilde ekilmemektedir. İkisinin bahçesi ayrıdır. Bezelye bahçesine ekim yapılmadan önce gübreleme uygulamaları gerçekleştirilmektedir. Hayvan gübresi

bahçeye çok abartılı olmayacak şekilde dağıtılmaktadır. Bunun yanında toprağı yumuşatmak amacıyla sobalardan alınan odun külü bahçeye elle serpilmektedir (KK-21, KK-49, KK-52, KK-92).

Bezelye ekmek için tohum gereklidir. Yöredeki çiftçilerin önemli bir kısmı atalarından kalan tohumları, her yıl ekim yaptıktan sonra, tohum çıkararak saklamaktadır. Tohumu olmayan kişiler tohum satışı yapılan yerlerden satın alır. Köylü üreticilerin bir kısmı tohumun satışını yapmaktadır. Bezelye ekiminin yapılacağı zamanlarda ilçe pazarlarında köylü kadınlar bezelye tohumları satmaktadır. Bunun dışında marketlerden alınan "ziraat lasiri" adı verilen bir tür bulunmaktadır. Ziraat lasiri; bol ürün vermekte ama ata tohumuna göre daha ince olmaktadır. Bazı köylü üreticiler de ürünlerin verimsiz olması, kuruması ve çeşitli nedenlerden dolayı tohum çıkaramadığı için komşularından ve akrabalarından bezelye tohumu istemektedir. Tohum verilirken bereketin gitmemesi düşüncesiyle verilen tohumun bir kısmı geri alınmaktadır. Böylece bereketin tohum veren kişide kaldığına inanılmaktadır. Bu inanış özellikle geleneksel bilginin taşıyıcısı yaşlı insanlar ve bilhassa da kadınlar tarafından gerçekleştirilmektedir (KK-18, KK-44, KK-52, KK-61, KK-82).

Tohum elde edildikten sonra bezelye ekimi gerçekleştirilmektedir. Bahçeye elle tohum saçılmaktadır. Tohum saçma işi bazen evin küçük çocuklarına yaptırılmaktadır. Burada amaç çocukların günahlarının olmadığı veya yaşlılara göre daha az günahları olduğu düşüncesiyle ekilen ürünün verimli olacağıdır. Ama genellikle tohum saçma işini geleneksel bilgiye sahip yaşlı kişiler yapmaktadır. Tohum, kazıma işlemi başlamadan önce ekilecek olan yere saçılabileceği gibi üreticinin beline taktığı etek adı verilen araçtan alınıp ekilirken de atılabilmektedir. Sonra ekin kazmalarıyla birlikte bahçe kazılarak ekim tamamlanmaktadır. Bezelye ekilirken çok derin bir kazıma işlemi yapılmamaktadır. Toprağın bezelye tohumlarının üstünü kapatacağı şekilde ekim yapılmaktadır. Bezelye tanelerinin yüzeyde kalmamasına dikkat edilmektedir. Yüzeyde kaldığında kuşlar tarafından toplanıp yenilebilmektedir (KK-18, KK-80, KK-82, KK-92, KK-96).

Bezelyelerin fide haline gelip büyümesiyle birlikte bezelyelerin kuvvetli olması, kırılmaması, daha verimli olması düşüncesiyle bezelye fidanlarının yanına çubuk, çalılar dikilip bezelyelerin çalı ve çubuklara sarılması sağlanmaktadır. Bu çubuklar yakın yerlerdeki çalılıklardan, orman örtülerinden alınmaktadır. Çalıların dallı ve budaklı olmasına dikkat edilmektedir. Çalıların bu şekilde seçilmesinin nedeni bezelyelerin büyüdüğünde kolayca çubuklara sarılmasıdır. Çalılara yöre insanı tarafından "lasir çalısi", "lafir çalısı", "latir çalısı" gibi isimler verilmektedir. Çalılara sarılmış bezelyelerin taneleri daha kalın olmaktadır. Ayrıca hasat yapılırken çubuksuz dikilenlere göre daha rahat şekilde toplanmaktadır. Çalılanmayıp yerde bırakılan bezelyeler fare, köstebek gibi hayvanlar tarafından yenilmektedir. Bunun dışında her mevsim yağış alan Trabzon yöresinde bezelyeler çalılanmadığında yere düşüp yağmurdan etkilenerek çürümektedir. Bu nedenlerden dolayı çalılama işleminin yapılması önemlidir (KK-1, KK- 12, KK-18, KK-28, KK-34, KK-61, KK-70, KK-92).

Bezelyelere porsuk, köstebek, kirpi, ceylan, koyun gibi hayvanlar zarar vermektedir. Bu hayvanların bahçeye girmemesi için bahçenin ortasında ateş yakılmaktadır. Çalı ve çubuk dikilerek bezelyelerin onlara sarılması sağlanarak hayvanların bezelyelere zarar vermesi engellenmeye çalışılmaktadır. Ayrıca ceylanların bahçeye girmemesi için güvenlik bandıyla birlikte bahçenin etrafı sarılmaktadır. Bezelyeler yetiştiğinde kuşlar tarafından da yenilmesi tehlikesi vardır. Kuşların bezelyelere zarar vermemesi amacıyla bahçeye korkuluk amaçlı beyaz poşetler asılmaktadır. Ayrıca kaset bandı ve CD gibi parlayan materyaller bahçeye koyularak hayvanların bahçeye girmesi engellenmektedir. Bahçeye koyunların girmemesi için çobanlardan dikkatli olmaları istenmektedir. Bezelyeliklerin kenarlarına koyunlar yaklaştırılmamaktadır. Ama bölgede çobanlar ile köylüler arasında bezelyeliklerin yedirilmesinden dolayı çok kez tartışma çıktığı da görülmektedir. Ceylanlar için bahçede ses çıkartan düzenekler kurulmaktadır (KK-21, KK- 34, KK- 52, KK-58).

Bezelye bahçeleri yoğun rüzgârlardan ve yağmurlardan etkilenmektedir. Yağmur yağma süresi uzadığında bezelye bitkisi bahçede çürümektedir. Yoğun rüzgârlar yaşandığında da bezelyeler kırılmaktadır. Ayrıca havaların aşırı sıcak gittiği zamanlarda bezelye bitkisi erken kurumaktadır. Soğuk havalar sonucunda oluşan donlar da bezelye bitkisinin yanmasına sebep olabilmektedir.

İlkbaharın sonunda mayıs ayının ortalarında ilk ekilen bezelyeler olmaya başlamaktadır. Bu tarih, rakımı yüksek olan ilçelerde daha ileri bir tarihi bulmaktadır. Ayrıca yaylalarda yetiştirilen bezelyeler ağustos ayı içerisinde olgunlaşmaktadır. Bunun dışında bezelye ekim tarihinden çok sonra ekilen türler de güz başında toplanmaktadır. Üreticiler, bezelyelerin olgunlaşmasıyla birlikte bezelyeleri elle toplamaktadır. İri taneli bezelye toplanırken bezelyenin içinin dolup dolmadığına bakılmaktadır. Kabuğunun sararmasından ve bezelyenin dolgunluğundan bezelyenin toplanabilir olduğu anlaşılmaktadır. İri taneli bezelyelerin olgunlaşmamış olanları toplanmayarak olgunlaşması beklenmektedir. Yaprak bezelye toplanırken belli bir boyda olmasına dikkat edilmektedir. Çok küçük olanların toplanmayıp belli bir süre büyümesi beklenmektedir. Ayrıca bezelyeler toplanırken bitkinin ayakla çiğnenmemesine özen gösterilmektedir. Eğer sert bir şekilde bitki ayakla çiğnenirse bezelyelerin içi dolmamakta ve büyümemektedir (KK-21, KK-44, KK-52, KK-61).

Üretici, yaklaşık 1 ay boyunca bahçesinden bezelye toplamaktadır. Genelde kendi ihtiyacını karşılayan üretici, bulunduğu ilçenin pazarlarına bezelyeyi götürerek satmaktadır. Bunun yanında kendi ihtiyaçları için buzdolabına poşetleyerek bezelye atmaktadır. Gurbette çalışan akrabalarına göndermektedir.

Bezelyeler olgunlaştığında dalından toplanmaktadır. Ardından yere bir bez serilip üzerinde ovalanmaktadır. Bezelye satışı yapan kişiler ailece bezelyeleri uzun bir süre ovalamaktadır. Bezlere koyularak çarşılarda satılmaktadır

Bezelyeler, bir sonraki yıla tohum bırakmak için çangal adı verilen çubuklara veya tellere bezelye bağları asılıp bezelyeler orada kurutulmaktadır. Kuruma süreci gerçekleştikten sonra kabuğundan çıkarılmak için bir çulun üzerinde sopayla dövülmektedir. Ardından bezelyeler kalbura dökülerek kalburla savrulmaktadır. Daha sonra tohumları torba veya bezlere konularak saklanmaktadır (KK- 23, KK-28, KK-34, KK-49, KK-52, KK-92, KK-96).

Bezelye, halk mutfağında önemli bir yere sahiptir. İri taneli bezelyeler toplanıp kurutulduktan sonra öğütülüp hamur gibi yoğrulup lasir ekmeği adı verilen ekmek hazırlanmaktadır. İri taneli bezelyeler suda haşlanarak lasir haşlaması yemeği yapılıp yanında patates ve turşuyla yenilmektedir. İri taneli bezelyeler pirinç veya bulgur pilavının içerisine koyularak lasirli pilav yemeği yapılıp yanında yoğurtla tüketilmektedir. İri taneli bezelyelerin patatesle birlikte yemeği yapılmaktadır. Yaprak bezelyeler toplanarak mısır unuyla birlikte tavası, bezelyenin tepeleri alınarak bezelye tepesi tavası yemekleri hazırlanmaktadır. Kısaca özetlemek gerekirse bezelyeden bezelye tavası, lasir tepesi tavası, patatesli lasir- latir yemeği, lasir-latir pilavı, lasir ekmeği, lasir-latir haşlaması gibi yemekler oluşturulmaktadır. Trabzon ilçelerinde, bezelye insanlar tarafından daha pek çok yemeğin içerisinde kullanılmaktadır (KK-18, KK-49).

Bezelyelerin kabuk kısımları ve bitkisi hayvan yiyeceği olarak değerlendirilmektedir. Bahçeden bezelye toplama ve tohum çıkarma işlemi bittikten sonra bezelye bitkisi hayvanlara yedirilmektedir. İneklerin çok sevdiği bir yiyecektir. Bezelye bitkisi taze olarak biçildiğinde tavukların önüne yem olarak atılmaktadır (KK-21, KK-44, KK-52, KK-61).

Bezelye bitkisinin kurutulan zulufları yatak yapımında da kullanılmaktadır. Çalışmanın diğer bölümlerinde de görüleceği gibi bazı bitki türlerinden yatak yapılmaktadır. “Lasir sulfanı” adı verilen bezelye bağları, divan adı verilen yatakların üzerine çuvallara koyulup atılmaktadır. Bezelye zulufları bir tür sünger vazifesi görmektedir. Bu yataklar yer yatağı olarak da kullanılmaktadır. KK-81, lasir yataklarını şöyle anlatır:

> Küçüklüğümüzde lasir yataklarında yatarduk. Lasir sulfanından yatak kurarduk. Ben yeni evi yaptığımda daha düzeni kurmadıydım. O zaman da lasir zamani lasir sulfanlarını topladuk. Mustafa Dayı gelmişti o zaman. Bana lasir sulfanlarini yatak olarak değerlendirebileceğimi söyledi. Ben de divanın üzerine lasir sulfanı atıp yattım (KK-81).

Lasir bitkisi, ayrıca ahırlardaki hayvanların altına serilmektedir. Böylece hayvanların altının sıcak olması sağlanmaktadır (KK-21, KK-49).

4.2. Biber

Mart- nisan aylarında köylü çiftçiler farklı sebzelerin tohumlarını ekip fidanlık yaparlar. Mayıs ayının sonuna doğru biber fideleri fidanlıklardan alınarak biber bahçeleri yapılır. Ayrıca fidan satılan

pazar, dükkân gibi yerlerden fidan alınır. Biber fidanları toprakta kuyu açılarak içine dikilir. Genellikle düz bir sıra halinde dikilerek bahçe oluşturulur. Yaz dönemi sıcak geçtiği için biberlerin kurumaması amacıyla dikkatle sulama yapılması gereklidir. Özellikle yoğun sıcaklıkların yaşandığı temmuz- ağustos ayları içerisinde eğer sulama yapılmazsa biber fidanları kuruyabilir (KK-21, KK-52, KK-61, KK-70).

Mehmet Akif Şen'in belirttiğine göre Trabzon ilinde iklim özellikleri açısından sahil ve sahile yakın alanlarda önemli oranda biber yetişmektedir (Şen, 2020: 100-101). Trabzon yöresinde "dolma biberi", "kapya biber", "sivri biber", "yakar biber", "kıvırcık biber" ve biber çeşitleri üretilmektedir. Biberler temmuz ayında olgunlaşır. Temmuz- kasım ayları arasında biber bitkisi biber vermektedir. Biberler köylüler tarafından ihtiyacı karşılayacak kadar ekilir. Bunun yanında fazla biber ekip pazarlara götürüp satan çiftçiler de bulunmaktadır (KK-1, KK- 18, KK-44, KK-49).

Geçmiş dönemlerde biber satan (KK-23) bu durumu şöyle anlatıyor: "Biz çok biber ekerdik. O zaman köyde araba yolu yoktu. Ondan dolayı biber çuvallarını çarşıya yürüme götürürdük. Biber çuvalını yalıya götürüp dönüp bir daha gelip alırdım. Bir dükkânın önüne koyardım çuvalları. Bir gece 9 çuval biber taşıdığımı bilirim" (KK-23).

Biberler bir dizi haline getirilerek bir ipe asılıp kurutulur. Yıl boyunca yemeklerde kullanılır. Biberlerin özellikle dolmalık olanların içleri çıkarılarak dondurucuclara atılır. Kışın dondurucudan çıkarılıp dolma yapılıp değerlendirilir. Biberlerden konserve yapılarak yıl içerisinde kullanılır. Turşusu yapılarak tüketilir (KK-23, KK-34, KK-49).

Biberler toplanıp eylül ayında salça yapılır. Üretilen salçalarla yıl boyunca salça ihtiyacının karşılanması hedeflenir. Mehmet Akif Şen, özellikle kapya biber türünün etli olmasından dolayı salça yapımında tercih edildiğini belirtir. Ayrıca kapya biberden sos yapılarak kış boyunca tüketildiğini anlatır (Şen, 2020: 101).

Biberler, Trabzon yöresinde çok sayıda yemeğin içerisinde kullanılır. Taze olarak salatalara katılır. Özellikle fındık zamanında bahçeden alınıp kolay bir yemek olmasından dolayı biber ve patates birlikte kızartılarak tavası yapılır. Dolmalık biber dolma yapımında tercih edilir. Biber dolması yaygın yapılan yemeklerden biridir. Güveç, balık, fasulye gibi çok sayıda yemeğin içerisinde katkı veren bir tür olarak eklenir. Salçası ekmeğe sürülüp yenilir. Salçası yemeklerde kullanılır. Biberler marmelat içerisine katılır. Sabah kahvaltılarında tüketilir (KK-1, KK-23, KK-52, KK-62, KK-70).

Son yıllarda bölgede meydana gelen iklim değişiklikleri nedeniyle artık biber gibi ürünlerin yetişme takvimi kasım ayına kadar uzanmaktadır. Biber fidanlarında kasım ayında bile biber

bulunabilmektedir. Biber, yemek olarak kullanılmasının yanında hayvanlar için de bir tür yiyecektir. Biberin yaprakları ve sebzesi hayvan yiyeceği olarak değerlendirilir (KK-44, KK-62, KK-70).

4.2.1. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Biber

Biber ile ilgili sözlü edebiyat ürünleri de vardır.

4.2.1.1. Biberle İlgili Bilmece Örnekleri

Bilmecelerde biberler ilgili örneklere rastlamak mümkündür. Biberin şekli, uzunluğu, acı olması bilmecelerde işlenmiştir. Mustafa Çaldağ, tarafından 1964 yılında yayımlanan "*Beşikdüzü ve Yöresinde Söylenen Bilmeceler*" (Çaldağ, 1964a: 3428) adlı makalede Beşikdüzü yöresinden derlenmiş biberle ilgili bilmeceler şu şekildedir:

Ektim nohut bitti söğüt
Yeleği armut kendisi tut (Çaldağ, 1964a: 3428).

Uzundur- kızıldır
Huysuzdur- soysuzdur (Çaldağ, 1964a: 3428).

Karşıda peri kızı
Fistanları kırmızı (Çaldağ, 1964a: 3428).

Alçacık asmacık
Püsküllü yosmacık (Çaldağ, 1964a: 3428).

Yeni gelinin fesi
Acı gelir nefesi (Çaldağ, 1964a: 3428).

Biberle ilgili çok sayıda bilmece olması biber kültürünün yörede zengin olduğuna işaret eder.

4.2.1.2. Biberle İlgili Maniler

Biber ekilmesi, biber çeşitleri, biberin acılığı, şekil özellikleri Trabzon yöresi manilerine yansımıştır:

Biber ekerum biber
On iki günde biter
Kuma bana ne eder
Gelduği yere gider (Ciravoğlu, 2009: 106).

Bahçede yeşil biber
Onu kadınlar eker
Bu benım hallarım
Yetim uşaktan beter (KK-52).

Bahçeye ektım biber
Olu da yiyeceğuk
Verisa Allah verir
Vermasa ne diyeceğuk (KK-34).

Biber ektum olmadi
Dileklerım tutmadi
Habu yalan dünyada
Bi deduğum olmadi (KK-70).

4.2.1.3. Biberle İlgili Türküler

Biber bitkisinin özellikleri, şekli, çeşitleri, biberden yapılan yemekler, biber ekimi, acılığı Trabzon yöresi türkülerinde görülmektedir:

Ektum dolma biberi
Olursa yiyeceğuk
Bu kada yüklan
Biz nere gidecuğuk

Ek dolma biberini
Yaparsın ondan dolma
Habu yolan dünyada
O kada ahmak olma

Habu köyün sulari
Akar dereye akar
Yakar biber gibi
Yakar adami yakar (KK-52).

4.3. Börülce

Börülce, fasulyeye benzeyen bir bitkidir. Fasulyeyle aynı dönemde ekimi yapılmaktadır. Trabzon köylerinde yaygın bir şekilde ekilmese de börülce ekenler bulunmaktadır. Börülceden yemek, kavurma gibi yemek çeşitleri oluşturulmaktadır. Salatalarda kullanılmaktadır. Börülce bitkisinin yaprakları ve tevekleri hayvan yiyeceği olarak değerlendirilmektedir (KK-44, KK-62, KK-70).

4.4. Çilek

Trabzon ilinde çilek üretimi son yıllarda seracılık etrafında gelişmiştir. Çilek üretimi için hazırlanmış seralarda üretim gerçekleştirilerek piyasaya sunulmaktadır.

Mustafa Reşat Sümerkan, Trabzon yöresinde yerli çilek üretiminin öne çıktığı yeri Zafanoz olarak belirtmektedir. O yörede Çilekli köyü adında bir yerleşim olduğunu söylemektedir. Zafanos çileğinin pazara indiğinde tüm pazar alanının çilek kokusundan geçilmediğini dile getirir (Sümerkan, 2011: 32).

Seralarda ekonomik yönden gelir getiren çilek üretimi yapılmaktadır. Trabzon ilinin özellikle batı hattında iklim koşullarının çilek üretimine daha uygun olmasından dolayı çilek üretimi daha fazladır. Bunun dışında da kendi ihtiyacını karşılamak amacıyla çilek üretimi yapan kişiler bulunmaktadır. Çilek üretiminde üreticiler çileklerini anlaştıkları market, dükkân, pazarcılara vermektedir. Tüccarlarla anlaşarak satmaktadır. Bazı üreticiler de bahçesinde satış yaptırmaktadır. Özellikle sosyal medyanın etkisiyle üretilen ürünlerin sosyal medyada paylaşılması, üretilen ürünlere yönelik sayfaların oluşturulmasıyla birlikte çilek ürününün tanınırlığı artmıştır. Çilek sevenler, hastası olan kişiler, aşerenler arabalarıyla birlikte gelerek çilek bahçelerinden çilek satın almaktadır (KK-21, KK-47).

Çileklere karınca gibi hayvanlar zarar vermektedir. Zararlı böcekler çilekleri yiyerek çilek meyvelerini tahrip etmektedir (KK-23, KK-49).

4.5. Domates

Domates ekimi yapan kişiler her yıl domateslerden tohum oluşturarak bir sonraki yıla saklamaktadır. Geçen yılın tohumları ekilerek üretim sağlanmaktadır. Domates tohumları, mart-nisan aylarında fidanlıklara ekilmektedir. Fidanlıkların üzeri küçük bir serayı andıracak şekilde naylon örtülerle kapatılmaktadır. Arada naylonlar açılıp domateslerin içindeki yabani otlar alınıp büyümesi sağlanmaktadır. Mayıs ayı içerisinde domates fidesi oluşmaktadır. Mayıs sonu ile haziran ayının başında domates bahçeleri yapılmaktadır. Kendi fidanı olmayan kişiler, komşulardan domates fidanı isteyerek bu ihtiyacı karşılamaktadır. Artık domates dikenlerin önemli bir kısmı domates fidanlarını fidan satan yerlerden almaktadır. Yaz döneminde büyükşehirlerde yaşayan vatandaşlar köylere gelmektedir ve kendileri fidanlık hazırlamadıkları için domates fidanlarını fide satan yerlerden temin etmektedir. Bazı üreticiler de hem kendisi üretip hem de fazla verim getirdiği düşüncesiyle dışardan fidan temin etmektedir (KK-34, KK-49, KK-52, KK-61).

Domates dikimi, ocak ocak veya sıra sıra gerçekleştirilmektedir. Toprak eşilip bir ocak açılarak içine domates fidesi dikilmektedir. Bir sıra halinde domateslerin dikim işlemi gerçekleştirilmektedir. Dikilen domateslere can suyu verilmektedir. Domates fidanları, çengel adı verilen çubuklara bağlanmaktadır. Böylece fidanların kırılmaması ve verimli olması sağlanmaktadır (KK-1, KK-18).

Domates bahçelerine fare, köstebek gibi hayvanlar zarar verebilmektedir. Bu hayvanlar bahçenin içerisindeki domatesleri yiyebilmektedirler. Ayrıca tavuk bakımı yapan kişiler evin yakınlarına domateslik yapmışsa tavuk gibi hayvanlar da olgunlaşan domatesleri düşürüp yemektedir. Domatesler kuşlar tarafından da yenilerek zarar görebilmektedir. Aynı zamanda yabani hayvanların bahçelere ulaşmaması amacıyla domates bahçelerine beyaz naylonlar asılmaktadır (KK-21, KK-44, KK-61, KK-69, KK-70).

Bölgede yerel adlandırmalarla “kırmızı domates”, “pempe domates”, “çeri domatesi”, “fındık domatesi”, “ziraat domatesi” ve farklı çeşitlerde domates çeşitleri yetişmektedir. Bu çeşitlerin halkın adlandırmasına göre çoğaltılması mümkündür. Domates bölgenin halk mutfağında dikkate değer bir yer tutmaktadır. Yaz döneminde salataların vazgeçilmezidir. Yapılan yemeklerin içerisine domates kesilmektedir. Domatesler toplanıp salçası yapılarak yıl boyu salça ihtiyacını karşılaması düşüncesiyle saklanılmaktadır. Çorbası yapılıp sıcak şekilde yenilir. Konservesi, menemenliği, marmelatlığı yapılıp kış aylarında yiyecek olarak değerlendirilmektedir. Suyu çıkarılıp yemeklere katılmaktadır. Turşusu yapılıp kahvaltılık olarak tüketilmektedir. Buzdolabı poşetlerine koyulup kışın kullanılmak üzere dondurucular a atılmaktadır. Burada anlatılmayan pek çok yemeğin için de kullanılmaktadır (KK-34, KK-49, KK-53, KK-61).

Trabzon ve çevresinde domates salçası yapımı yaz aylarının bitişinde, eylül ayı içerisinde gerçekleştirilmektedir. Domates salçası yapmak için ilk olarak bahçeden domatesler toplanmaktadır. Domateslerin çürük olmamasına dikkat edilmektedir. Domatesler büyük kazanlara, leğenlere koyularak suyla birlikte yıkanmaktadır. Ardından bıçak yardımıyla bölünmektedir. Bölünen domatesler bez çuvallara dökülüp asılmaktadır. Böylece halkın adlandırmasıyla domateslerin içindeki acı suyun fçıkması sağlanmaktadır. Domatesler, bez çuvallarda iki-üç gün asılı kaldıktan sonra çuvallardan süzgeçlere dökülüp ezilmektedir. Süzgeçte kalan kısımlar atılmaktadır. Ardından ezilen domatesler tencere veya kazanlarda azıcık zeytinyağı dökülerek kavrulmaktadır. Böylece domates salçası oluşmaktadır. Salça sıcak haldeyken kavanozlara dökülmektedir (KK-49, KK-52, KK-80, KK-82).

Domates, fazla şekilde tüketilirse alerjisi olan kişilerde kaşınma ve egzama ataklarını tetikleyebilmektedir. Kaynak kişilerin anlatımlarına göre yakın geçmişe kadar domates üretiminin çok yaygın olduğu ve yaz döneminde dışarıdan domates alınmadığı belirtilmektedir. Ancak eski tohumların kaybedilmesi, iklim şartlarının değişmesi gibi nedenlerden dolayı domates tarımında azalmalar görülmektedir (KK-19, KK-21).

4.6. Fasulye

4.6.1. Tarihi Kaynaklar Üzerinden Trabzon’da Fasulye Tarımıyla İlgili Bir Değerlendirme

Bahaeddin Ögel, fasulyenin Türkler arasında eski dönemlerden bu yana bilindiğini ve Türklerin; fasulye, bezelye, bakla gibi bitki türlerinin hepsine burçak veya böğrülce adını verdiklerini belirtmektedir (Ögel, 1978a: 261). Fasulye bitkisi yöre insanın en temel gıdalarının başında gelmektedir. Yazın üretimi yapılan fasulyelerden hem ticari olarak kazanç sağlanırken hem de yiyecek olarak yıllık fasulye ihtiyacı görülmektedir.

Şâkir Şevket, 1877 yılında yayımlanan eserinde Vakfıkebir'in fasulyesinden bahsetmektedir (Şâkir Şevket, 2001: 89). Vakfıkebir, fasulye tarımında günümüzde de öne çıkan bir alandır. Vakfıkebir pazarına fasulye mevsiminde gidildiğinde Büyükliman havzasını kapsayan Beşikdüzü, Şalpazarı, Tonya, Çarşıbaşı, Vakfıkebir köylerinden önemli oranda fasulye getirildiği görülecektir. Abdülvahap Hayri, Trabzon vilayetinin fasulyesinin Avrupa ve Amerika piyasalarında sevilen, aranan bir tür olduğunu söyler ve merkez olarak Trabzon, Ordu, Akçaabat, Vakfıkebir kazalarını fasulyecilik tarımında öne çıkarmaktadır (Abdülvahap Hayri, 2008: 74).

Özgür Yılmaz, 19. yüzyıla ilişkin Fransız kaynaklarından elde ettiği bilgilere göre fasulyenin büyük oranlarda İstanbul'a, oradan Avrupa'ya ihraç edildiğini belirtmektedir. Özellikle Akçaabat havalisinde üretilen fasulyenin en kaliteli fasulye olduğunu aktarmaktadır. En önemli müşteri olarak ise Fransa'nın öne çıktığını dile getirmektedir. 1841 senesinden itibaren fasulye ihracatının değerinin arttığına vurgu yapmaktadır. Fasulye ihracatının 19. yüzyılın ikinci yarısında da öne çıktığını ve Trabzon fasulyesinin bir üne sahip olduğunu aktarmaktadır (Yılmaz, 2012: 277-279). 1877-1878 yılında Osmanlıyla Ruslar arasında yaşanan savaş sırasında bölgeden fasulye ihracatında azalmalar meydana gelmiştir. İhracatın yasaklanmasıyla halk fasulye gelirinden yararlananamamıştır. Ordu ihtiyacının giderilmesi sonucunda fasulye ihracatı tekrar serbest bırakılmıştır. 19. yüzyılın sonuna doğru fasulye üretiminde önemli artışlar olmuştur (Yılmaz, 2012: 279).

1911 yılında 4.325. 200 kilogram fasulye üretimi gerçekleşmiştir. Fransa, Amerika, İspanya, İtalya, Hollanda, Yunanistan ve İstanbul'a fasulye ihraç edilmiştir. 1911 yılında üretim daha fazla artmış ürünün yüzde yetmişi Amerika'ya, yüzde yirmisi Fransa'ya gönderilmiştir (Abdülvahap Hayri, 2008: 74).

Fasulye ihracatında önemli bir merkez olan Trabzon ilinde üretim Cumhuriyet Dönemi'nde devam etmiştir. 1923 senesinde Trabzon'dan 17.000 çuval oranında fasulye ihraç edilmiştir. 1924-1925 yılı arasında ihraç edilen fasulye cinsleriyle ilgili verilere bakıldığında en fazla ihraç edilen fasulye cinsinin 344.446 kiloyla "horoz fasulyesi" olduğu görülmektedir. Onu 179.074 kiloyla "çalı fasulyesi" takip etmektedir. 113. 654 kiloyla "tombul fasulye" ihraç edilen önemli fasulye türlerindendir. 29.124 kilo oranında "barbon fasulyesi", 12.449 kilo oranında "alaca fasulye", 126 kilo "şeker fasulyesi" ihraç edilen fasulye cinslerindendir (Başkaya, 2015: 120).

1932 yılında Trabzon'da fasulye üretim miktarları ton olarak şöyledir: Trabzon (1700), Of (5000), Vakfıkebir (2000), Sürmene (3550), Akçaabat (3500), Maçka (1250) ton fasulye üretimi gerçekleştirmiştir (Karadeniz Havzası Şimal….., 1936: 91).

Trabzon ili, Akçaabat ilçesi de Trabzon'da fasulyeciliğin öne çıktığı önemli alanlardandır. Muzaffer Lermioğlu, ilçedeki fasulye ziraatinin öneminden bahsetmektedir. Fasulye üretilen köyleri

şöyle sıralamaktadır: "Haçka, Çal, Kalkiya, Mula, Sıdıksa, Kadahor, Visera, İhtimana, Horovi, Çağera, Zonida, Şinik, Muhula, Koryana, Metinganiya" (Lermioğlu, 2011: 40-41).

Muzaffer Lermioğlu, Akçaabat ilçesinde eskiden toprakların çok verimli olduğunu, gübrenin gelmesinden sonra fasulye veriminin azaldığını belirtmektedir. Birinci Dünya Savaşı'ndan önce önemli oranda fasulye tarımının yapıldığını anlatmaktadır. Çocukluğunda vapurlara yüklenmek üzere istiflenen fasulye çuvallarını gördüğünü aktarmaktadır. Pazar yerlerinin fasulye alıcıları ve satıcılarıyla kaplı olduğunu, tüccarların fasulye seçmek için amele tuttuğunu dile getirmektedir (Lermioğlu, 2011: 40-41). Muzaffer Lermioğlu'nun anlatımlarından o dönemlerde fasulye üreticiliğinin önemli oranlarda olduğu anlaşılmaktadır. Akçaabat- Büyükliman havzası etrafında fasulye tarımından ciddi gelirler elde edildiği kaynak kişiler tarafından anlatılmaktadır. Çarşıbaşılı kaynak kişi, 1940'lı yıllarda deniz kenarına fasulye çuvallarını taşıdıklarını oradan kayıkların fasulye aldığını belirtmektedir (KK-58).

Fasulye tarımının yoğun yapıldığı zamanlarda soya fasulyesi değirmende öğütülüp mısır ununa katılıyordu. Mirza Gökgöl, fasulyenin öğütülerek ekmeğe katıldığını belirtmektedir. Fasulyenin fiyatının düşük olduğu yıllarda mısır ununa daha çok katıldığını ve Sürmene ilçesinde mısır ununa karıştırılan fasulye miktarının yüzde yirmilere ulaştığını bildirmektedir (Gökgöl, 1937: 42).

1935 yılında düzenlenen *IV. Ticaret ve Sanayi Odaları Kongresi* metinlerinde fasulye tarımına ilişkin bilgiler de yer almaktadır. Hazırlanan metinde Trabzonlu temsilciler fasulye tarımıyla ilgili birtakım görüşlerini bildirmişlerdir. Daha önceleri fasulyenin bölgenin ihraç ürünü olduğunu belirterek maruz kalmış olduğu rekabet neticesiyle ihraç özelliğini yitirdiğini belirtmişlerdir. 1930'lu yıllar için mahalli olarak sevkinin yapıldığı ve İstanbul- İzmir gibi yerlere gönderildiği aktarılmaktadır. Fasulye bitkisinin ihracatının azalmasıyla birlikte evvelce çok para getiren fasulye üretiminin oldukça azaldığına yer verilir (TTSOT, 2009: 194).

TTBT adlı çalışmada 1968 ekim- kasım aylık piyasa raporlarında fasulyenin 1968 yılında az üretildiği belirtilmektedir. Ekim sonlarında piyasaya giren fasulyelerin fiyatları şöyledir: Şeker fasulyesi 310, barbun fasulye 220, ince fasulye 200 kuruş (TTBT, 2013: 76).

Trabzon ilinde önemli bir ürün olarak olarak öne çıkan fasulye üreticiliği, bölgede zaman içerisinde azalış göstermiştir. Aşağıda görüleceği gibi çok sayıda fasulye çeşidinin olduğu yörede fasulye cinslerinin önemli bir kısmı unutulmuştur. Geçmişte çok fazla fasulye üretimi yapılan bölgede iklim özelliklerin değişmesi, arazilerin fındık gibi ekonomik ürünlerle kaplanıp fasulye tarımı yapılacak alanın daralması, üretim yapacak tarım nüfusunun azalması gibi nedenlerden dolayı fasulye üretiminin eski seviyelerinde değildir. Bölgede fasulye üretim durumunu (KK-21) şöyle özetler:

Benim çocukluğumda babam Vakfıkebir pazarına 30 çuval yeşil fasulye götürürdü. Fasulye toplamak günlerimizi alırdı. Fasulye toplamaktan diğer işleri yapmaya vakit kalmazdı. Sonra ben üretim yapmaya başlayınca aynı şekilde devam ettim. Haftada 30 çuval yeşil fasulye yapardım. Sadece ben değil herkes yapardı. Vakfıkebir, Çarşıbaşı, Beşikdüzü pazarına fasulye götürürdük. Vakfıkebir pazarı, pazartesi günü olurdu. Cuma gününden başlayarak fasulyeleri toplardık. Bazen fasulye toplamak için yevmiyeci tuttuğumuz bile olurdu. Pazar günü geldiğinde herkes yolun kenarına fasulyeleri ara yerlerden yukarı taşırdı. Bizim yerimiz yolun kenarında olmadığı için teleferikle fasulye çuvalları yolun başına çekerdik. Kimisi de sırtına çuvalları alıp yolun başına getirirdi. Pazartesi gecesi herkes yolun kenarına çuvalının başına gelirdi. Büyük kamyonlar köyden fasulye çuvallarını alırdı. Öyle pazara giderdik. Pazara gidince fasulye tüccarları bizi sarardı. O kadar fasulyeyi pazarlık sonucunda alırlardı. Günümüze geldiğinde fasulye, artık eskisi gibi olmuyor. Örnek vereyim geçen yıl yedi ayrı fasulyelik yaptım. Havalar bozuk gitti fasulyelikler yandı. Hava bozuk gidince fasulyeler çürüyor. Eski verim oldukça azaldı. Ayrıca son yıllarda yörede ceylan, karaca gibi hayvanlar da fasulyeleri yiyorlar. Fasulye dikiyorsun gelip yaprağını yiyor. Bant çektik, cd- kasetle sardık yine kurtulamadık. Eskisi gibi köylüler fasulye dikmiyor. Fasulye dikilen alanlar azaldı (KK-21).

4.6.2. Fasulye Tarımıyla İlgili Geleneksel Bilgiler

Fasulye ekilecek bahçelerde, fasulye ekimine başlamadan önce çalı-çırpı, ot, taşlar alınarak bahçeler temizlenmektedir. Mart ayının sonu ile nisan ayının başında fasulye bahçeleri havaların iyi gittiği günlerde bellenmektedir. Bahçeler bellendikten yaklaşık 5-10 gün sonra kazma ile kalın sıkışmış toprak yığınları küçük parçalara ayrılmaktadır. Bu işleme Trabzon yöresinde "volar kırma" adı verilmektedir. Toprak parçalandıktan sonra tekrar kazmayla ufalanarak ekime hazır hale getirilmektedir.

Geçen yıldan saklanan iyi cins fasulye tohumları, torbalarla fasulye bahçesine getirilmektedir. Fasulye ekimi için ilk olarak ocak açılmaktadır. Ocağın içine fasulye tohumu atılmaktadır. Ardından ocağın üzeri toprakla kapatılmaktadır. Üzerine gübre koyulmaktadır. Ocak aralarında yaklaşık 20 cm boşluk bırakılmaktadır. Bu şekilde bahçeye fasulye ekilmektedir. Sonrasında sırık, çengel gibi odun çubukları ocaklara tek tek sokulmaktadır. Yörede fasulye kazığı olarak bilinen çubuklar genellikle fındık çubuğundan yapılmaktadır (KK-21, KK-44, KK-61, KK-69, KK-70).

Fasulye bitkisi ekildiği tarihten 7-10 gün arasında bir zaman diliminde toprağın üstüne çıkmaktadır. Bu durum havaların serin olduğu yerlerde 20- 30 günlük bir sürede gerçekleşmektedir (Şehirali, 1979: 63). Fasulye filizleri oluştuktan sonra filizlerin etrafındaki yabancı otlar temizlenmektedir. Çapa kazmasıyla birlikte toprak havalandırılmaktadır.

Mirza Gökgöl, fasulye türlerinin karışık şekilde ekildiğini belirtmektedir. Mısır tarlalarının arasına "çalı", "ufak beyaz", "ayşekadın", "şeker", "horoz", "barbunya", "mısır fasulyesi" atıldığını ve karışık bir şekilde harman edildiğini dile getirilmektedir (Gökgöl, 1937: 44). Ancak Trabzon yöresinde fasulye çeşitlerine göre dikim yapıldığı da görülmektedir. Fasulye çeşitlerinin çok olduğu ve uygun iklimin olduğu yerlerde fasulye çeşitleri ayrı ayrı bahçeler halinde ekilmektedir. Örnek olarak Çarşıbaşı- Kaleköy'de fasulye çeşitleri ayrı ayrı bahçelere ekilmektedir. Yer fasulyesinin ayrı,

enliçelik fasulyesinin ayrı, beyaz fasulyenin ayrı bahçeleri oluşturularak ekim yapılmaktadır. Bu durumda uygun arazi koşullarının olması da etkilidir (KK-19, KK-21). Bu durumun tam tersi olarak fasulye çeşitlerinin karışık ekildiği yerler de bulunmaktadır. Çaykara Yeşilalan köyünden (KK-33) fasulyeleri karışık şekilde ektiklerini belirtmektedir (KK-33). Fasulyelerin mısır tarlasının içine ekilirken karışık ekim gerçekleştiriliyordu. "Fasulye ekimi mısırla birlikte karışık bir şekilde de yapılıyordu. Fasulyeler büyüdüğünde mısıra sarılarak büyüyordu. Mısır, bir nevi çubuk görevini alıyordu" (KK-18). Fasulye ekimi yapıldıktan sonra nazardan korumak için birtakım uygulamalar gerçekleştirilir. Tonya'da fasulye ekildikten sonra fasulye sırığına yumurta kabuğu koyulur (Yılmaz, 2019: 182). Yumurtanın nazardan koruduğuna inanılır.

Fasulyeler çimlendikten sonra çapalama işlemi yapılmaktadır. Çimlenmiş fasulyelerin etrafında biten diğer otlar fasulye ocağından temizlenmektedir. Ardından çimlenen fasulyenin dibine çapa kazmasıyla toprak çekilmektedir. Mayıs sonu ile haziran ayının başında fasulyeler ürün vermeye başlamaktadır (KK-34).

Trabzon yöresinde yaşayan köylülerin önemli geçim kaynaklarından biri fasulye ticaretidir. Köylüler yaşadıkları ilçelerin pazarlarına ve çevre ilçelerin pazarlarına fasulyelerini götürerek satarlar. Örnek olarak Trabzon ili Vakfıkebir ilçesinin pazarı, pazartesi günüdür. Pazar günü köylüler fasulyeleri dalından toplayıp çuvallara doldururlar. Köylüler, eski dönemlerde fasulye çuvallarını sırtlarında taşıyıp pazarlara götürüyordu. Sonraki dönemlerde köylüler bir kamyonet ayarlayıp kamyonet sahibine çuval başı ücret verip ürünlerini pazara götürürlerdi. Son zamanlarda ise çiftçiler ürünlerini kendi arabalarıyla ya da ücret mukabilinde tuttukları arabalarla pazara ulaştırmaktadır. Köylüler pazara genellikle sabah ezanından önceki saatlerde gitmektedir. Fasulye çuvalları araçlardan indirilmeden piyasa kurulur. Fasulye alıcılarıyla çiftçiler bir fiyatta anlaştıktan sonra fasulyeler satılır. Örnek olarak Vakfıkebir pazarına fasulye satmak için çevre ilçelerden çiftçiler gelir.

Fasulye, Trabzon tarımı için son derece önemli bir üründür. Fasulyeler, fasulye mevsiminin sonuna doğru tohuma bırakılır. Fasulyeler dalda bırakılarak dalda kuruması sağlanır. Bunun dışında fasulyeler ocağından koparılarak çangal adı verilen çubuklara asılır. Bu işleme "çangala vurmak" denilir. Kuruyan fasulyeler kabuklarından ayrılır. Sonra bezlere dökülerek kurutulur. Fasulye çeşidinin çok olduğu ilçelerde fasulye kurutma işlemi fasulye tohumlarının karışmaması için ayrı yapılır. Fasulye çeşidinin az olduğu yerlerde ise fasulye çeşitleri karıştırılıp kurutulur. Fasulyeler kurutulduktan sonra çeşitlerin ayrıldığı yerlerde tek tek çeşitlere ayrılarak torbalara koyulur. Torbalara hangi tür fasulye olduğu yazılıp saklanılır (KK-21, KK-47, KK-49, KK-52, KK-61). KK-47, geçmişteki fasulye üretimini şöyle anlatıyor:

> Eskiden buralar fasilaluğudi. Çok fasulya oludi. Bizim köylerden gelı alidiler fasulyeyi. Benim dedem Furuncoğun Mahmut sene de 300 kot fasulye döverdi. Horoz fasulyesi derdiler ona. O

> zaman çok çeşitler de vardı. Güz baklasi, açık göt fasilasi, tezbih fasilasi, enli çelik neler neler varidi. Bu civarda Muksuroğun Mahmut (Kaleköy- Çarşıbaşı), İnce'nin Mahmut (Demirci-Vakfıkebir), (Hamzalı- Vakfıkebir) Musa'nın Mahmut üçü de çok verimli fasulye üreticisiydi. Kaleköylü Muksuroğun Mahmut fasulye tüccarıydı. Dedem fasulyeyi ona satardi. O yıllar dedem çok fasulye satmiş. Fasulye parasini alamamiş. Fasulyeyi pazarlara götürup satardık. Sırtımıza Vakfıkebir'e götürürdük (KK-47).

Kış ayları için saklanacak yemeklik ve tohumluk ürünlerin kurtlanmasını önlemek düşüncesiyle fasulyeler ilaçlanmaktadır. Bunun yanında kurtlanmasını önlemek amacıyla ceviz yaprağı koyulur ya da soğuk yerlerde muhafaza edilir (Uzun, 2014a: 84).

Fasulye bitkisi, Trabzon halk mutfağının en önemli unsurlarından biridir. Yöre insanı, yıllık kullanacağı fasulyeyi saklayarak sonrasında tüketmektedir. Fasulyeler poşetlere koyularak dolaplara atılmaktadır. Trabzon mutfağında fasulyeden fasulye yemeği, etli fasulye, patatesli fasulye, yarmalı fasulye yemeği, fasulye tavası, fasulye kavurması, zuluf fasulyesi yemeği, güz fasulyesi yemeği, kuru fasulye yemeği, fasulye turşusu, fasulye diblesi, padice ve daha birçok fasulye yemeği türleri yapılmaktadır. Bunun yanında çok sayıda yemeğin içerisinde fasulye kullanılmaktadır (KK-52, KK-69, KK-70, KK-80, KK-82).

Fasulye bitkisinin yaprakları çocuklar için bir oyun malzemesidir. Anneleri ve babalarıyla birlikte fasulye bahçesine gidip fasulye toplayan çocuklar büyüklerinin iş yapmasından dolayı kendileri de fasulyenin yapraklarıyla oynarlar. Fasulye yapraklarını birbirine yapıştırarak bir oyun oluştururlar.

4.6.3. Fasulye Çeşitleri

Fasulye, Trabzon ilinde pek çok çeşidi yetişen bir baklagildir. Tarihi kaynaklardan ve alan araştırmalardan elde edilen fasulye çeşitleri şöyledir: Mirza Gökgöl'ün tespit ettiği fasulye çeşitleri şunlardır: "*Çalı, ufak beyaz, barbunya, Ayşekadın, şeker, horoz, beyaz barbunya, mısır fasulyesi*" (Gökgöl, 1937: 42). Muzaffer Lermioğlu, Akçaabat yöresinde yetişen fasulye çeşitleri şöyle sıralamıştır: "*Çalı, horoz, şeker, tombul, bulgurca, ince, güz, barbon"* (Lermioğlu, 2011: 40). Hikmet Aksoy, Vakfıkebir yöresinde yetişen fasulye türlerinden bahsederken "*Barbunya, şeker, kök, güz, çalı, sırık, horoz, ince beyaz*" gibi türleri belirtmektedir (Aksoy, 1966: 16). Mehmet Bilgin, *Sürmene Tarihi* adlı eserinde fasulyenin mısır tarlaların kenarında kolaylıkla yetiştirildiğini, ilçenin ihtiyacını karşıladığını ve geçmişte çevre ve illere satılan tek ürün olduğunu anlatmaktadır. Sürmene fasulyesinin kolay pişen ve pişince diri bir özellikte kalan, böceklenmeye karşı dayanıklı bir çeşit olduğunu belirtmektedir. Sürmene fasulyesinin kurutularak uzun süre saklanabildiğini aktarmaktadır. Geçmişte kurutulan fasulyelerin Bayburt ve Erzincan köylerine götürülüp oradaki buğdayla değiştirildiğini vurgulamaktadır (Bilgin, 1990: 335). Enver Uzun, 2014 yılında yayımladığı *Dumankaya Köyü Monografyası* adlı kitabında Akçaabat Dumankaya'nın köyündeki fasulye çeşitlerini sıralar: "*Kocakarı fasulyesi, güz fasulyesi, çubuk fasulyesi, renkli fasulye, ayşekadın*

fasulyesi, barbon fasulyesi, şeker fasulyesi, tarla fasulyesi, Alman fasulyesi, karabakla fasulyesi" (Uzun, 2014a: 84).

Abdullah Gülay'ın, *Ağasar Çepni Kültürü Geyikli Folklor- Araştırma- İnceleme* adlı eserinde çok sayıda fasulye çeşidini şöyle sıralamıştır:

> Ahmak bakla, alagâvur baklası, apır bakla, ayvazlı bakla, beyaz bakla, çal bakla, çangalkıran bakla, çıpır bakla, çiğ bakla, çil bakla, çivil bakla, düdekli bakla, elevü baklası, er bakla, eşek baklası, galu bakla, gart bakla, horoz bakla, iplikli bakla, ipliksiz bakla, kara bakla, kemer bakla, kırk günlük bakla, kırmızı bakla, kocakarı baklası, ot bakla, oturak bakla, parmak bakla, piç bakla, Samsun baklası, saru bakla, süs baklası, şeker bakla, teyzel bakla, tohum bakla, Tonya baklası, uzun bakla, yalı baklası (Gülay, 2001: 321-322).

4.6.3.1. Açık Göt

Trabzon Vakfıkebir- Demirci Mahallesi'nden derlenmiş bir fasulye cinsidir. "Bu fasulye eskiden çok olurdi. Açık göt derdiler adına. Şimdi kayboldu gitti o fasila vergili bir fasilaydi" (KK-47).

4.6.3.2. Alaca Fasulye

Fasulye türlerinden biridir (Emiroğlu, 1989: 34). Alaca fasulye türü bölgede ihraç edilen eski türlerdendir. Yemeği yapılmaktadır. Ayrıca lahana, patates, kabak yemekleri gibi diğer yemeklerin içerisine katılmaktadır. Turşusu kurulmaktadır. Alaca fasulye cinsi yörede kaynak kişiler tarafından farklı şekillerde de anlatır. Tarif olarak "alacalı bulacalı" ifadesiyle tanıtılır (KK-19, KK-21, KK-80, KK-82). "Yerde yetişir. Çubuğa çıkmaz. İçi beyaz dışı yazılı şekildedir. Alaca fasulyeden yemek, turşu yapılır. Alaca fasulyeyi dizilere dizip asardık. Kışın yemek yapardık ondan. Onun çeliği yumuşak olurdu" (KK-34), (KK-44). "Alaca fasulye biraz uzun uzun olur, tanesinde yazı olur" (KK-73).

4.6.3.3. Ala Böğrülce (Ala Börülce, Ala Bakla)

Derleme Sözlüğü'nde siyah benekli bir fasulye cinsi olduğu belirtilir (Derleme Sözlüğü I, 1993: 174).

4.6.3.4. Alman Fasulyesi

Tohumu bölgeye Almanya'dan getirilmiş bir fasulye türüdür. Fasulyesi yeşildir ve uzundur (KK-19). Akçaabat ilçesinin Dumankaya köyünde de bilinen bir cinstir (Uzun, 2014a: 84). Almanya'dan getirildiği için böyle bir isim aldığı söylenebilir. Yemeği yapılır, yemekler için de kullanılır. Turşusu yapılır (KK-19, KK-21).

4.6.3.5. Anapa Fasulyesi

Trabzon ilinde "Anapa", "Anafa" adlarıyla bilinen bir fasulye cinsidir. "Bu fasulyeye "Anapa", "anafa fasulyesi" derdik. 4-5 teneke fasulye ederdik ondan" (KK-41). *Derleme Sözlüğü*'nde "Anapa pahlisi" adıyla derlenmiştir. *Derleme Sözlüğü*'nde Sürmene'de "anaraş" adıyla yer almaktadır (Derleme Sözlüğü I, 1993: 252). Kudret Emiroğlu, "Anapa pahlisi" fasulyesi türünün Anapa şehrinden tüccarlar aracılığıyla getirilmiş olabileceğini belirtmektedir (Emiroğlu, 1989: 39). Tezin diğer bölümlerinde görüleceği gibi bölgeye bazı bitkiler ve bitki çeşitleri Rusya üzerinden gelmiştir. Rusya'ya çalışmaya gidenlerin yanlarında bitki fidanları ve tohumlar getirdiği yöre insanı tarafından bilinmektedir. Anapa fasulyesi türünün de bölgeye bu şekilde gelmiş olabileceği düşünülebilir.

4.6.3.6. Ayşekadın

Trabzon yöresinde yetişen fasulye cinslerinden biridir (Uzun, 2014a: 84). Yaygın olarak yetişen fasulye çeşitlerindendir. Çeliği kalın ve uzundur (KK-82).

4.6.3.7. Barbunya

Dış kabuğu kırmızı, taze toplandığında içi kırmızılı beyazlı olan bir fasulye türüdür. Barbunya fasulyesinin tanesinden yemek yapılmaktadır. Dış kabuğundan yemek yapılması tercih edilmemektedir. Trabzon'un bütün ilçelerinde bilinmektedir. Barbunya fasulyesinin farklı cinsleri de bulunmaktadır. Yemeklerde en çok tercih edilen fasulye cinslerindendir. Trabzon yöresinde "barbon fasilasi", "barbon", "barbunya" adlarıyla adlandırılmaktadır (KK-19, KK-21, KK-49, KK-80, KK-82).

4.6.3.8. Beyaz Barbunya

Mirza Gökgöl'ün bölgeye yaptığı araştırma gezisinde gördüğü türlerden biridir (Gökgöl, 1937: 42). Beyaz barbunyadan fasulye yemekleri yapılır (KK-47, KK-52).

4.6.3.9. Beyaz Fasulye

Taze haldeyken dış kabuğu yeşildir. Olgunlaşınca kabuğu beyaz tonlarda olur. İç rengi beyazdır. Beyaz fasulyenin yemeği yapılır (KK-82). Trabzon'un her yöresinde bilinen bir türdür. Beyaz fasulye kurutularak torbalara koyulup pazarlarda kilo işi satmaktadır. Köylü kadınlar beyaz fasulyeleri torbalarla pazar yerine getirmektedir. İlçe pazarlarında gün boyu beyaz fasulye satılmaktadır. Beyaz fasulye üreticilerinden fasulye daha dalındayken anlaşma yapan kişiler de bulunmaktadır. Sezon öncesinde yapılan 10 kilo- 15 kilo oranlarında fasulye alacağını belirten kişilere beyaz fasulye hazırlanır. Yemeklerde tercih edilen bir fasulye cinsidir (KK-1, KK-18).

Abdülvahap Hayri, Trabzon vilayetinin beyaz fasulyesinin Avrupa ve Amerika piyasalarında çok beğenildiğini belirtmektedir. Fasulye üretiminde Trabzon, Akçaabat, Vakfıkebir yerleşimlerinin öne çıktığını aktarmaktadır (Abdülvahap Hayri, 2008: 74).

"Beyaz fasulyeyi lokantalara verirdik. 70-80 kilo yapar satardık. Çok tutulan bir fasulyeydi" (KK-73).

4.6.3.10. Boz fasulye

Boz fasulyenin çelik kısmı tazeyken yeşil olgunlaştığında ise sararır. Çubuğa çıkmayan bir fasulyedir (KK-34). Yörede varlığı azalmış bir fasulye cinsidir.

4.6.3.11. Çakal Fasilesi

Fasulye türlerinden biridir (Coşar, 2018: 418). Trabzon'un batısında bilinen bir fasulye cinsidir (KK-21).

4.6.3.12. Çalı Fasulyesi

İçi beyaz olup biraz incedir. Uzun uzun olur. Çubuğa veya çalığa çıkan bir fasulyedir. Tevekleri büyüktür. Çok verimi olan bir türdür (KK-1, KK-34). Eski dönemlerden bu yana ihraç edilen fasulye cinslerinden biridir (Başkaya, 2015:120). Trabzon ili ve ilçelerinde bilinen bir fasulye cinsidir. Çıktığı çubuğa çalı adı verilmesinden dolayı çalı fasulyesi olarak adlandırılmıştır.

4.6.3.13. Çangalbaşı

Fasulye çeşitlerinden biridir (Coşar, 2018: 419). Giresun yöresinde de aynı adla bilinir (Tekin, 2019: 43). Trabzon'un batı tarafında kalan ilçelerinde bilinen bir fasulye cinsidir. Fasulyeler çangal adı verilen sırıklara sarılır ve asılır. Çangala çıkan bir fasulye cinsi olduğundan dolayı böyle adlandırıldığı düşünülebilir. Verimli bir fasulye cinsidir (KK-1, KK-18, KK-47).

4.6.3.14. Çangalkıran Bakla

Abdullah Gülay'ın, *Ağasar Çepni Kültürü Geyikli Folklor- Araştırma- İnceleme* adlı eserinde belirtilmiş bir fasulye cinsidir (Gülay, 2001: 321-322). Diğer meyve türlerinde (dalkıran elması, filizkıran armudu) dalkıran, filizkıran gibi adlandırmalar görülmektedir. Çangalkıran baklası adlandırmasında da bu meyve türlerinde olduğu şekilde bir adlandırmaya gidildiği söylenebilir. Fasulyelerin sarıldığı sırığa çangal adı verilmektedir. Fasulyenin çok verimli olmasından dolayı

fasulyeler ağırlık yaparak çangalı kırabilmektedir. Çok verimli bir tür olduğunu anlatmak amacıyla verilmiş bir isim olabileceği düşünülebilir.

4.6.3.15. Çavdar Fasulyesi

Tonya- Karşular Mahallesi'nden derlenmiştir (KK-6). Çavdar fasulyesi adlandırmasının neye dayanılarak yapıldığına yönelik bir bilgiye ulaşılamamıştır. Ancak çavdar hasadı zamanında hasat edilmesi dolayısıyla veya çavdarlıkların kenarına ekilen fasulyelere bu ismin verilebileceği düşünülebilir. Bunun dışında çavdar kaldırıldıktan sonra yerine güz fasulyeleri dikilmektedir. Çavdarlığa fasulyenin dikildiği için bu ismi alması da ihtimaller arasındadır.

4.6.3.16. Cibinlik Fasulyesi

Maçka ilçesinin Ormanüstü köyünden derlenmiş bir fasulye cinsidir (KK-26, KK-62). İri ve mor taneli bir fasulye türüdür (Duman, 2011: 580).

4.6.3.17. Deligız Böcüsi

Bir fasulye türüdür (Coşar, 2018: 422). Trabzon'un batısında kalan ilçelerde görülen bir fasulye cinsidir.

4.6.3.18. Düdekli Bakla

Şalpazarı ilçesinden derlenmiş bir fasulye cinsidir (Erten, 2020: 37, Gülay, 2001: 321-322).

4.6.3.19. Elevü Baklası

Abdullah Gülay'ın, *Ağasar Çepni Kültürü Geyikli Folklor- Araştırma- İnceleme* adlı eserinde Şalpazarı- Geyikli yöresinden derlenmiş bir fasulye cinsidir (Gülay, 2001: 321-322).

4.6.3.20. Enli Çelik

Trabzon ilinde bilinen yaygın fasulye türlerinden biridir. Diğer fasulye türlerine göre yapısı daha geniştir. Çelik adı verilen kısmı uzundur. Yeşil renkte olup çubuk ve sırıklara sarılarak yetişmektedir. Genellikle yemeği, turşusu, tavası yapılmaktadır. Köylü üreticilerin ilçe pazarlarında yaptıkları satışlarda tercih edilen fasulye cinslerindendir (KK-1, KK-18, KK-19, KK-49).

4.6.3.21. Er Güz (Burvuca Fasulyesi)

Akçaabat- Düzköy yörelerinde bilinen bir fasulye cinsidir. Kaynak kişi bu fasulye türünü şöyle anlatır: "Eskiden burvuca fasulyesi olurdu. Onu çangala vururdular. Beyaz ince bir fasulyeydi. Onu tarlanın içine atardılar. Onu hepimiz çarnak yapardık. Tarladan kuru haliyle onu toplardık. O çarnağa onu bir süre asardık. Ondan sonra onu harman ederdik. Düz bir alanda fasulyeleri döverdik. İçindeki fasulye tanelerini çıkarırdık" (KK-82). Muzaffer Lermioğlu'nun çalışmasında "bulgurca" adıyla derlemiştir (Lermioğlu, 2011: 40).

4.6.3.22. Er Fasulye

Şalpazarı yöresinde "er bakla" (Gülay, 2001: 321-322) adıyla bilinmektedir. Trabzon yöresinde "erkenci fasulye", "ilk fasulye", "er fasila", "er fasulye", "er bakla" gibi adlandırmalarla adlandırılmaktadır. İlk ekilen fasulye türüdür. Diğer fasulye türlerine göre daha önce olgunlaşır. Er fasulyeden turşu yapılır. Yemeklerde kullanılan bir cinstir (KK-47, KK-52).

4.6.3.23. Eşek Fasulyesi

Eşek fasulyesi, Trabzon ilinde bilinen en eski fasulye cinslerinden biridir. Trabzon'da "eşek fasulyesi", "eşek baklası" adlarıyla bilinmektedir. Büyükliman havzasını oluşturan eski Vakfıkebir olarak nitelendirilen (Beşikdüzü, Şalpazarı, Tonya, Çarşıbaşı, Vakfıkebir) ilçelerinde bilinen bir cinstir. Geçmişte bu ilçelerden toplanan eşek fasulyelerinin köylerde bulunan fasulye tüccarları aracılığıyla toplandığı Çarşıbaşı, Vakfıkebir, Beşikdüzü ilçelerinden kayıklara doldurulduğu belirtilmektedir (KK-44, KK-58). Kaynak kişi bu durumu şöyle anlatır: "Eşek fasulyesi eskiden çok olurdu. Hep onu dikerdik. İskefiye'de Süleyman Çağlar fasulye tüccarıydı. Köylerden fasulye çuvallarını arkamıza yükleyip limana götürürdük. Orada gemilere yüklenirdi" (KK-44). Yüksek yaylalara da ekilen bir fasulye cinsidir. "Eşek fasulyesini Erikbeli yaylasında yerimiz var. Oraya ekiyoruz" (KK-9). Eşek fasulyesi bugün bölgede oldukça azalmış fasulye türlerinden biridir.

"Eşek fasulyesi, çeliği uzun uzun bir fasulyedir. Şimdi ondan yok. Eşek fasulyesinin tanesi alacalıdır" (KK-26*). Derleme Sözlüğü*'nde eşek baklası olarak belirtilir ve bakladan daha küçük koyu ve alaca renklere sahip bir fasulye cinsi olduğu söylenir (Derleme Sözlüğü V, 1993: 1789). "Eşek fasulyesi çok vergili bir fasulye türüydü. Ondan çok ürün alırdık" (KK-18). Eşek fasulyesinin tanesinin beyaz, büyük olduğu ve çubuğa çıkmadığını söyleyen kaynak kişiler de vardır (KK-34). Çeşitlerin kendi içerisinde karıştırılması ve farklı adlandırılması bitki çeşitlerinde görülen bir durumdur.

4.6.3.24. Fersa/Sersa Fasulyesi

Maçka Ormanüstü köyünden derlenmiş bir fasulye türüdür (KK-26, KK-62).

4.6.3.25. Giresun fasulyesi

Kaynak kişi bu fasulye türünü şöyle anlatır: "Giresun fasulyesini eskiden dikerdiler. Bu fasulyenin çelik kısmı uzun olur. Turşu yapılan fasulyelerden biridir" (KK-20). Tohumu Giresun'dan getirilip bölgeye ekildiği için böyle bir adlandırma yapılmıştır.

4.6.3.26. Gümüşhane Fasulyesi

"Gümüşhane fasulyesi", "Gimişane fasilasi" gibi adlarla bilinmektedir. Gümüşhane ilinde yetiştirilen fasulye türüdür. Trabzon'un Gümüşhane iline yakın olan yerlerinde görülen bu tür Trabzon'un farklı ilçelerinde de yetişmektedir. Tohumu Gümüşhane'den getirilip ekildiği için böyle bir adlandırmaya gidilmiştir (KK-58, KK-61).

4.6.3.27. Gökbakla/ Gök Börülce

Derleme Sözlüğü'nde Vakfıkebir'den derlenmiştir. Taze ve yeşil bir fasulye türü olduğu belirtilmiştir (Derleme Sözlüğü VI, 1993: 2135). "Göğ bakla", "gök baklası" adlarıyla bilinmektedir (KK-47, KK-52).

4.6.3.28. Horoz Fasulyesi

Horoz fasulyesi (Aksoy, 1966: 16; Lermioğlu, 2011: 40), horoz bakla (Gülay, 2001: 321-322) adlarıyla bilinmektedir. Yerde yetişen fasulye türlerinden biridir. Çubuğa çıkmaz. İçi ve dışı beyazdır. Horoz fasulyesinin tanesi uzundur (KK-34). Horoz fasulyesi renk olarak beyazdır. Şekil olarak ince ve uzun bir yapıya sahiptir. Horoz fasulyeleri toplandıktan sonra ovalanıp kurutulur (KK-1, KK-18, KK-47).

4.6.3.29. İmam Baklası

Sarılgan olan, geç olgunlaşan bir fasulye türüdür (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 172).

4.6.3.30. İnce Beyaz Fasulye

Vakfıkebir ilçesinden derlenmiş bir fasulye cinsidir (Aksoy, 1966: 16). Beyaz fasulye cinslerinden biridir. Beyaz fasulyeye göre daha incedir. İnce olması ve renk olarak beyaz

görünmesinden dolayı ince beyaz fasulye olarak adlandırılır. Trabzon ilindeki fasulye çeşitlerinden biridir. Yemeği lezzetli olur (KK-49, KK-70).

4.6.3.31. İnce Fasulye

Trabzon yöresinde bilinen fasulye çeşitlerinden biridir (Lermioğlu, 2011: 40). İnce bir çeşit olmasından dolayı böyle adlandırılmıştır. Kaynak kişi ince fasulyeyle ilgili yaptıklarını şöyle anlatır:

> İnce fasulyeyi misire katarduk. O yerde olur. Misirin içine girersın kucam kucam toplarsın oni. Çarnağa vuruduk. Çarnak kızılağaç ormandan ağacı kesersın. Dallarini habu kada yükseklukte kesersın. Oyle dalli budakli dallarini sıyırısın. Buyle çatalli bi kazuktur ve yaprağı yok. Böyle dallari var. Bakla kucam kucam tarladan kopartti ki. Oni bunu çatallari kuya kuya çıkarsın birkaç tane harmanın kenarinda. Ondan sonra onu döğersun çeşit çeşit. Onlari ayri ayri kot kot dolduruduk. Nerde onlar o çeşitleri katıp karıştırmazdın (KK-80).

4.6.3.32. Kabe Fasulyesi

Tonya Karşular Mahallesi'nden derlenmiş bir fasulye cinsidir. KK-6, bu fasulye türünün sulu yemeği olmadığını dile getirmektedir. Bu türden fasulye kavurması yapıldığını şöyle anlatır: "Kabe fasilasi daha yiri bir fasila. Daha yiridir. Onun suli yemeği olmaz. Sade kavurusun oni" (KK-6). Fasulyenin neden böyle bir adlandırmaya sahip olduğu yönünde bir bilgiye ulaşılamamıştır.

4.6.3. 33. Kara Fasulye

"Rengi siyah olan fasulye çeşitlerindendir. Yemeği, tavası yapılır. Turşusu genelde tercih edilmez" (KK-49). Yemeği yapılan bir cinstir. Yörede eskiye göre oldukça az üretilmektedir (KK-70).

4.6.3.34. Kara Bakla

Kara bakla, bölgede ekimi yapılan türlerden biridir. Kara baklanın yemeği yapılır. Yaprak kısımlarından da yemek yapılır. Yemeğinin pişmesi biraz uzun sürer. Yaprak kısımlarından bezelye tavasına benzer tava yapılır (KK-61).

4.6.3.35. Kırmızı Fasulye

Kaynak kişi bu fasulye türünü şöyle anlatır: "Kırmızı fasulyesinin çok güzel yemeği olurdu. Unutuldu gitti" (KK-30). Renginden dolayı yapılmış bir adlandırmadır. Yörede azalan türlerden biridir.

4.6.3.36. Kırk Günlük

Trabzon yöresinde yetişen fasulye çeşitlerinden biridir. "Kırk günde yetiştiği için kırk günlük demişlerdir" (KK-26). *Derleme Sözlüğü'*nde mayıs ayı içerisinde çıkan ve kırk gün yetişen bir fasulye cinsi olduğu anlatılır (Derleme Sözlüğü, VIII, 1993: 2829). Kırk günlük fasulyeden yemek yapılmaktadır.

4.6.3.37. Kıyi Baklasi

Kaynak kişi bu fasulye türünü şöyle anlatır: "Bahçelerin kenarlarına dikilen bir fasulyeydi. Boz ve kahverengi türleri vardı" (KK-80). Mısır tarlalarının kenarına ekilen fasulye cinsidir. Tarlaların kıyısına ekilmesinden dolayı "kıyı baklası" adını almıştır (KK-80, KK-82).

4.6.3.38. Kocakarı Fasulyesi

Akçaabat Dumankaya'da "kocakarı fasulyesi" (Uzun, 2014a: 84), Şalpazarı Geyikli yöresinde "kocakarı baklası" (Gülay, 2001: 321-322) adıyla bilinmektedir. Trabzon yöresinde bilinen fasulye cinslerinden biridir.

4.6.3.39. Kur'an Yazili Fasulye

Fasulyenin dış görüntüsünün Arap alfabesinde harflere benzemesinden dolayı yapılmış bir adlandırmadır. Tonya Karşular Mahallesi'nden derlenmiştir (KK-6).

4.6.3.40. Kusera Fasulyesi/Kusera Şekeri

Trabzon ili, Maçka ilçesi Ormanüstü köyünden derlenmiş bir cinstir (KK-62).

Sinan Durmuş, Maçka Kusera köyünde yetiştirilen fasulyelerin öneminden bahsetmektedir. Köyde önemli oranda fasulye ticareti yapıldığını belirtmektedir. Kuseralı Durmuşoğlu Ali'nin Samana adı verilen yerde geniş arazisinde yetiştirdiği fasulyeleri haftalarca eşeklere çuval çuval yükleyip Maçka'ya getirdiğini aktarmaktadır. Kusera şeker fasulyesinin son 10-15 yıl içinde marka haline gelmesiyle birlikte köyde üretiminin arttığını ve İspir, Kelkit, Erzincan fasulyelerinden üstün sayılabilecek bir tadı olduğuna vurgu yapmaktadır (Durmuş, 2017: 311). Ormanüstü köylü (KK-61) Kusera fasulyesinden şöyle bahsediyor:

> Kusera fasulyesi, Samana'da üretilen fasulyedir. Fasulye daha çubuğa çıkmadan hazırdır. Çarşıda, pazarda Kusera fasulyesinin bulamazsın. Daha fasulye dikilir dikilmez müşterisi bulunur. Alacak olan kişiler anneme 5 kilo, dayıma 10 kilo, dedeme 7 kilo gibi ifadeler kullanarak fasulyelerini

ayırtır. Samana'nın toprakları oldukça verimli. Kusera fasulyesi iklim özelliklerinin de etkisiyle çok verimli bir ürün özelliği taşıyor (KK-62).

4.6.3.41. Mercan

Derleme Sözlüğü'nde Trabzon'dan derlenmiş bir fasulye cinsi olarak belirtilir (Derleme Sözlüğü IX, 1993: 3166).

4.6.3. 42. Münevver Fasulyesi

Şeker fasulyesinden daha uzun bir fasulyedir. Maçka ilçesinin Ormanüstü köyünden derlenmiştir (KK-26, KK-62).

4.6.3.43. Mısır Fasulyesi

Mirza Gökgöl'ün bölgedeki araştırma gezisinde tespit ettiği türlerden biridir (Gökgöl, 1937: 42). Enver Uzun, Akçaabat Dumankaya'da "tarla fasulyesi" adıyla derlemiştir (Uzun, 2014a: 84). Trabzon yöresinin bazı bölgelerinde fasulyeler mısır tarlasının içine ekilmektedir. Mısır fasulyesi, mısır bitkisine çıkarak sarılmaktadır. Mısır bahçesinde yetişmesinden dolayı mısır fasulyesi adlandırmasının yapıldığı düşünülebilir.

4.6.3.44. Ogene Fasulyesi

Dernekpazarı ilçesinden derlenmiş bir fasulye cinsidir (KK-83). Çaykara ilçesinin Ogene köyünde yetişen bir türdür. Trabzon ilçelerinin bazı köylerinin fasulyeleri meşhurdur. Bu adlandırma da böyle ortaya çıkmıştır (KK-83).

4.6.3.45. Papaz Baklası

Taneleri iri ve yumuşak bir özelliğe sahip olan sırık fasulyesidir (Kuruçam Sözlüğü, 2004: 255). Sinan Durmuş, Maçka ilçesinin Kusera köyüyle ilgili yaptığı çalışmada "papazın baklası", "Gandeva'nın baklası" gibi fasulye türlerinin gayrimüslimlerden alınan tohumluk çeşitlerin adı olarak bölge hafızasında kaldığını belirtmektedir (Durmuş, 2017: 311).

4.6.3.46. Sarı Bakla

Abdullah Gülay'ın, *Ağasar Çepni Kültürü Geyikli Folklor- Araştırma- İnceleme* adlı eserinde "saru bakla" adıyla geçmektedir (Gülay, 2001: 321-322). İç kısmı sarı olan fasulye cinsidir. Bundan dolayı böyle bir adlandırmaya gidilmiştir.

4.6.3.47. Sakız Fasulyesi/ Sakız Paklasi

İnce bir fasulye türüdür. Şekil olarak uzundur. Yemeği yapılan bir fasulye cinsidir (KK-47, KK-49).

4.6.3.48. Soya Fasulyesi (Ekmek Fasulyesi)

Soya fasulyesine Trabzon yöresinde "soya fasulyesi", "soya", "ballıbakla", "ekmek fasulyesi" gibi isimler verilmektedir. Ekmek fasulyesi olarak adlandırılmasının nedeni değirmende mısır öğütürken içine soya fasulyesi de katılarak un yapılmasından dolayıdır (KK-1, KK-19). Mirza Gökgöl, bu türün en çok ekildiği yerin Trabzon'un Of ilçesinden başlayarak Batum sınırına kadar ulaşan saha olduğunu belirtmektedir. Trabzon'dan batıya kadar soya fasulyesinin gelmesiyle ilgili bilgiler vermektedir. Bu konuda iki görüş olduğunu ileri sürmektedir. 1. görüşe göre Birinci Dünya Savaşı sırasında Çorumlu bir asker Ruslara esir düşmüş, oradan Mançurya'ya geçmiş, savaş bittiği zaman dönünce yanında soya tanesi getirmiştir. Böylece fasulye yayılmıştır. Mirza Gökgöl, Bu görüşün bir fanteziye benzediğini aktarmaktadır. İkinci görüş ise Birinci Dünya Savaşı sırasında Ordu'ya göçen Rize ve Sürmene muhacirlerinin yanlarında getirdikleri soya tohumlarını ekmeleriyle yaygınlaştığı görüşüdür. Rize bölgesine de Gürcistan'dan geldiğini ileri sürmektedir (Gökgöl, 1937: 46-48).

Kazım Bulutay, soya fasulyesinin hem insanların hem hayvanların önemli bir besin kaynağı olduğunu belirtmektedir. Aynı zamanda toprağı zenginleştirdiğini anlatmaktadır. Bu mahsullerin her zaman satılabileceğini, soya fasulyesinin tez ve geç olmak üzere iki cinsinin olduğunu aktarmaktadır. Tez yetişen türün ağustos ayı içerisinde biçildiğini, ancak güzün yetişen çeşidi kadar verimli olmadığını belirtmektedir. Geç yetişen türün tanelerinin iri veya ufak olduğunu, renginin sarı olduğunu aktarmaktadır (Bulutay, 1940: 16).

Soya, iyice dalda kuruduktan sonra köklerinden sökülüp bir süre kurumaya bırakılmaktadır. Sonra sopa ile dövülüp taneleri alınmaktadır (Gökgöl, 1937: 48).

Kazım Bulutay, soya fasulyesinin (ballı bakla) faydalarını ayrıntılı bir şekilde anlatarak çok faydalı bir ürün olduğunu belirtmektedir. Of- Sürmene çevrelerinde yetiştirilen soya fasulyesinin hayvanlara yedirildiğini ve mısırla karıştırılarak değirmende öğütüldüğünü aktarmaktadır. Köylerde yüz kilo mısır ununa 5-6 kilo soya unu katılıp ekmek yapıldığını ifade etmektedir. Bazı yerlerde soya tanelerinin kavrularak kahve gibi içildiğini belirtmektedir. Soyanın hayvanlar için de önemli olduğuna dikkat çekerek, soya bitkisinin yaş, kuru samanı ve posasının buğday ve arpa gibi ürünlerin samanından daha kuvvetli olduğunu açıklamaktadır. Hayvanların bunlarla daha iyi beslenlemesiyle bol ve yağlı süt verdiğini vurgulamaktadır (Bulutay, 1940: 21).

Soya fasulyesi güze doğru kartlaşmaya başlar. Koyu bir renge bürünür. Soya bitkisi orakla biçilir. Biçilen soyanın köklerinin tarladan dışarı atılması önerilmez. Soya bitkisi toprağa kuvvet verdiği düşünüldüğünden dolayı çürüyüp toprakta kalmalıdır (Bulutay, 1940: 24).

1973 yıllığında özellikle Of, Sürmene ilçelerinde mısır tarlaları içerisinde yetiştirildiği belirtilmektedir. Eserde, soya fasulyesinin öğütülüp lezzetli olduğu düşüncesiyle mısır ekmeğine katıldığı ve giderek ekim alanlarının azaldığı aktarılmıştır (Cumhuriyetin 50. Yılında 1973 İl Yıllığı, 1974: 242).

1960 yılında 321, 1961 yılında 321, 1962 yılında 178, 1963 yılında 153, 1964 yılında 178, 1965 yılında 160, 1966 yılında 159, 1967 yılında 178, 1968 yılında 185, 1969 yılında 180, 1970 yılında 170, 1971 yılında 51, 1972 yılında 25 ton soya üretimi gerçekleşmiştir (Cumhuriyetin 50. Yılında Trabzon 1973 İl Yıllığı, 1974: 242). Üretim oranlarına bakıldığında 1970'li yıllara doğru soya fasulyesi üretiminin oldukça düştüğü görülmektedir. Bu verimli, kullanım alanı geniş olan türün günümüzde ekimi oldukça azalmıştır. Bazı yörelerde de üretimi hiç yapılmamaktadır.

4.6.3.49. Soğun Fasulye/Güz Fasulyesi

Kuruçam Köyü Sözlüğü adlı çalışmada "geç ekilen güzün yetişen fasulye" (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 264) olarak belirtilmiştir. En geç ekilen fasulye türüdür. Bu yüzden "soğun fasulye", "güz fasulyesi" gibi kelimelerle adlandırılmaktadır. Trabzon yöresinin önemli bir bölümünde üretimi yapılmaktadır. Zehra Topal'ın ifadesiyle diğer fasulye cinslerine göre daha ince ve kısa şekildedir. Fazla telli olsa da yemeği tatlıdır (Topal, 2020: 576). Kudret Emiroğlu, güz ayları içerisinde yetişen daha küçük boylu olan açık renge sahip fasulye olduğunu belirtmektedir (Emiroğlu, 1989: 116). Mustafa Reşat Sümerkan, güz fasulyesinin ince, uzun ve sert kabuklu olan kılçıklı bir fasulye cinsi olduğunu aktarmaktadır. Diğer fasulye türlerinin pazarlardan kalkmasıyla eylül ayıyla birlikte görülen bir tür olduğunu vurgulamaktadır (Sümerkan, 2011: 36).

Eskiden buğdayların biçimi yapıldıktan sonra açılan araziye soğun fasulye ekimi yapılıyordu. Bezelyeliklerin, patatesliklerin yerine soğun fasulyesi ekilir (KK-49). Muzaffer Lermioğlu, Akçaabat'ta tütün tarlaları kırıldıktan sonra yerine güz fasulyesi ekildiğini, gayet lezzetli olduğunu, ocak ayında bile bahçeden ürün alındığını belirtmektedir (Lermioğlu, 2011: 29). Sökülen patates yerlerine güz fasulyesi ekilmektedir (Bilgin ve Yıldırım, 1990: 506).

Güz fasulyesi, buğday, arpa, çavdar, patates, mısır, tütün tarlaları hasat edildikten sonra yerlerine ekilen fasulye cinsidir. En son ekilen fasulye olduğu için soğun fasulyesi olarak adlandırılmaktadır. Geç ekilmesi, yazın sıcak iklim şartlarından etkilenmesi, yaz döneminde bastıran yağmurlardan beslenmesi gibi nedenlerden dolayı verimli bir türdür. Eylül dönemiyle birlikte toplanmaya başlanan güz fasulyeleri havaların iyi gittiği yıllarda kasım ayına kadar özellikle

Vakfıkebir- Çarşıbaşı- Akçaabat- Ortahisar-Yomra gibi sahil yerleşimlerinde yetişmektedir. Diğer fasulye cinslerinin zamanın geçmesiyle birlikte sonbahar aylarında pazar tezgâhlarında bolca görünmektedir. Güz fasulyesinden yemekler yapılmaktadır (KK-34, KK-52, KK-80, KK-82).

4.6.3.50. Su Fasulyesi

Trabzon yöresinde yetiştirilen fasulye cinslerinden biridir. "Su fasulyesi dışı yeşildir. Tanesi enlidir. Çeliği uzundur. Eskiden olurdi o fasulyeden" (KK-34, KK-47). Muzaffer Lermioğlu da Akçaabat'ta su fasulyesi adı verilen cinsten küp ve küleklerde turşu yapıldığını belirtmektedir (Lermioğlu, 2011: 41). Su fasulyesi turşu yapımında kullanılır. Bu tür, günümüzde bölgede oldukça azalmıştır.

4.6.3.51. Şeker Fasulyesi

Fasulye çeşitleri içerisinde en yaygın olarak bilinen türlerdendir. **"**Şeker fasulyesi olur beyaz. Dalında kurur toplarsın serersin güneşe kurur" (KK-37, KK-70). Şeker fasulyesinden yemek yapılmaktadır. Fasulye yemeklerinde en çok tercih edilen cinslerinden biridir. Kurutulup satışı yapılmaktadır. Köylü kadınlar için önemli bir gelir kaynağıdır (KK-80, KK-82).

4.6.3.52. Temelina Fasulyesi

Maçka- Ormanüstü köyünden derlenmiş bir fasulye türüdür (KK-26, KK-62).

4.6.3.53. Tesbih Fasulyesi

Bölgede eskiden ekimi yapılan fasulye türlerinden biridir. "Tesbih fasulyesi benim küçüklüğümde vardı. Taneleri tesbih taneleri gibiydi" (KK-47), "Eskiden tesbih fasulyesi vardı. Fasulye sırıklarına sarılmadığı için mısır tarlasının içine ekilirmiş" (KK-26, KK-62). Yörede unutulmuş fasulye cinslerinden bir tanesidir.

4.6.3.54. Tombul Fasulye

Yuvarlak bir fasulyedir. Uzun değildir. İçi beyazdır. Çubuğa çıkar (KK-47). Fasulye tanesinin tombul olmasından dolayı yapılmış bir adlandırmadır. Tombul fasulye, geçmişte Trabzon'dan en fazla ihraç edilen fasulye cinsleri arasında yer alıyordu. 1924 ile 1925 yılı arasında 113.654 kilo tombul fasulye ihracatı gerçekleşmiştir (Başkaya, 2015: 120).

4.6.3.55. Tonya Pahlisi-Tonya Baklası

Uzun, kalın bir fasulye cinsidir (Emiroğlu, 1989: 220). Abdullah Gülay, Şalpazarı Geyikli yöresinde "Tonya paklası" adıyla derlemiştir (Gülay, 2001: 321-322). Trabzon ili Tonya ilçesinde yetişip zaman içerisinde çevre ilçelere yayılan fasulye cinsidir.

4.6.3.56. Vergili Fasulye

Çok fazla fasulye veren, rengi yeşil olan fasulye cinsidir (KK-49).

4.6.3.57. Yer fasulyesi (Oturak Fasulye)

Trabzon yöresinde "yer fasulyesi" (KK-1), "oturak fasulye" (KK-80), "kök fasulye" (KK-20) adlarıyla bilinen fasulye türüdür. Yer fasulye için kazık dikilmez. Yerde olan bir türdür. Yer fasulyesi yerde olmasından dolayı yağmurların çok olduğu günlerde çürüyebilir. Ayrıca havaların bozuk gitmesinden dolayı kolayca paslanabilir. Yer fasulyesinden fasulye yemekleri yapılır. Tazeyken toplanıp tanesi kurutulur. Kuru fasulye olarak tüketilir (KK-49, KK-80, KK-82).

Sinan Durmuş, Maçka Kusera'da yer fasulyesinin mısır tarlalarının içine ekilip mısıra tutunarak yetişmesinin sağlandığını belirtmektedir (Durmuş, 2017: 311). Oturak fasulyenin mısırın içine dikildiği örnekleri olduğu gibi ayrı bahçe halinde de dikildiği örnekleri vardır. Mirza Gökgöl, kök fasulye cinsinin tane kısımlarının renk açısından çok zengin olduğuna dikkat çekmektedir (Gökgöl, 1937: 45). Yer fasulyesi, yerde yetişen bir cins olmasından dolayı toplamak açısından oldukça kolaydır. Bu yönüyle yer fasulyesi üretimi yapan kişilerin sevdiği bir türdür.

4.6.3.58. Ziraat Fasulyesi

Ziraat kurumlarından alınarak ekilen fasulyeler "ziraat fasulyesi" adıyla adlandırılmaktadır. Bölgede farklı ziraat çeşitleri yetişmektedir.

4.6.3.59. Zuluf Fasulyesi

Trabzon yöresinde bu fasulye cinsine "zuluf fasulyesi", "zuluf fasilasi", "sulfan fasilasi", "culfan fasulyesi" gibi isimler verilmektedir (KK-21, KK-34, KK-52, KK-62, KK-80). *Derleme Sözlüğü*'nde "çulut" adıyla Trabzon yöresinden derlenmiştir (Derleme Sözlüğü III, 1993: 1304). Fasulye bitkisi olgunlaştıktan sonra özsuyu azalır ve iplere dizilerek kurutulmaktadır. Sonra da pazarlara götürülerek satılmaktadır. Bu tür fasulyeye zuluf fasulyesi adı verilmektedir. Aynı adla yapılan bir yemeği bulunur (Sümerkan, 2011: 37). Trabzon yöresinde yaygın olarak bilinen bir

fasulye cinsidir. Yöre insanı, kışın tüketmek üzere zuluf fasulyesini iplere dizerek kurutmaktadır. Kış ayları içerisinde tüketmektedir

Sulfan fasulyesi adıyla da bilinir. Fasulyenin teli çıkarılıp iğneyle birlikte dizilir. Bir yere asılıp kurutulmaktadır. Bu fasulye türü kış aylarına saklanarak kış aylarında pişirilir (Topal, 2020: 576-577). Zuluf fasulyesi yemeği, farklı bir fasulye yemeğidir. Fasulyeyi kurutup padica diye bir yemek yaparlar (KK-84).

4.6.4. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Fasulye

4.6.4.1. Fasulyeyle İlgili Maniler

Trabzon yöresi manilerinde fasulye çeşitleri, fasulyenin yapısı, özellikleri, rengi, yemekleri, fasulyelik manilerde yer almıştır.

Bi urup paklası var
Saklayi ramazana
Evvel bubam evinde
Günde verdim üç koyin (Yanıkoğlu, 1943: 183).

Bahçesinde fasila
Yap da ye yemeğuni
Allah versin kız saa
Tuttuğun dileğuni (KK-49).

Endım fasilaluğa
Topladim fasilalar
Bu dünyada zorlanır
Sevip alamayanlar (KK-21).

4.6.4.2. Bilmecelerde Fasulye

Fasulye ile ilgili çok sayıda bilmece bulunmaktadır. Bilmecelerde, fasulyenin şekil özellikleri, çeşitleri, çubuğa çıkması, sırıklara sarılması, rengi bilmecelerde tarif edilen unsurlar olmuştur. Fasulye çeşitleriyle ilgili bilmeceler bulunmaktadır.

Alaca bulaca serptim yamaca
Çıkar gider ağaca (Çaldağ, 1964a: 3429).

Alaca bulaca
Atlar çıkar ağaca (Çubuk Fasülyesi) (Köse, 2001: 56).

Alçacık asma
Püsküllü yosma (Çaldağ, 1964a: 3429).

Uzun uzun uzular
Boynundan kuzular (Eyüboğlu, 1998b: 288).

Rengi yeşil çubukta yetişir hem tazeyken hem de kuruyken yenir (Tuncer, 2019:112).

4.7. Havuç

Havuç, ekmek için ilk olarak fidanlık yapılması gerekir. Fidanlık, yabancı otlardan temizlenir. Toprak, taşlardan arındırılarak eleklenir. Sonra havuç tohumları toprağa atılarak ekim yapılır. Bir süre sonra havuçların fidesi oluşur. Havuç fideleri fidanlıktan alınıp ayrı bir yerde bahçe yapılır. Sıra halinde 4-5 cm aralıklarla havuç fideleri dikilir. Belli bir zaman geçtikten sonra havuç, meyve verip olgunlaşır. Havuç, salatalarda kullanılır, turşulara katılır, yemeklerin içerisine eklenir. Havuç sebzesi göz hastalıklarını iyi gelir (KK- 49, KK-70).

4.8. Ispanak

Ispanak, kış aylarında tüketilen sebzelerden biridir. Sulak yerleri ve ağır toprağı seven bir bitkidir. Trabzon ilinde ıspanak ekimi yaygın değildir. Ispanak eken kişiler kendi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla bu sebzeyi bahçelerine eker. Ispanaktan yemekler yapılıp tüketilir. Böreklerde, tatlılarda ıspanak kullanılır (KK-61, KK-70).

4.9. Kabak

4.9.1. Kabakla İlgili Geleneksel Bilgiler

Kabak ekimi, Trabzon yöresinde oldukça yaygındır. Kabak, mısır tarlaları kenarlarına, mısır tarlası içine, bahçelere, kapı önlerine, fındık ve çay bahçesi yakınlarına kısacası uygun olan her yere ekilmektedir. Kabak ekmek için toprak eşilip bir derin ocak açılır. Hayvan gübresi katılarak ocak kapatılır. Yeteri kadar tohum ocağın içerisine atılır. Ardından tohumların üzeri toprakla kapatılır. Çimlendiği zaman fazla olan kabak fideleri seyreklenir. Çapa yapılıp bırakılır (KK-21, KK-49, KK-52).

Kabak ekimi, özellikle Hıdrellez gününde yapılır. Hıdrellez günü ekilen kabağa “hıdrellez kabağı” adı verilmektedir. Sonbahar aylarında kabaklar toplanıp pazarlara götürüp satılmaktadır. Serander, kiler gibi yerlere koyularak kışın tüketilmek üzere saklanılmaktadır. Kabaklar hayvan yiyeceği olarak kullanılmaktadır. Kabaklar inekler için önemli bir yiyecektir. Bahçelerden toplanan her türlü kabaktan ineklere yal hazırlanmaktadır. Küçük, cılız kabaklar bile atılmayıp hayvanlara yedirilmek üzere değerlendirilmektedir. Ayrıca kabağın tevek ve yaprak kısımları da hayvan yiyeceği olarak kullanılmaktadır. Kabak çekirdeği yapımı bölgede yaygın değildir. Kabaktan ekmek yapılmaktadır. Kabakların içindeki çekirdekleri, çıkarılarak kurutulmaktadır. Bir sonraki yıla tohum

olarak saklanılmaktadır. Türlerini göre kabakların tohumları ayrı olarak muhafaza edilmektedir. Beyaz ve kara kabağın ilçe pazarlarına götürülerek satışı yapılmaktadır. Kabaklardan bir tanesi ortadan bölünerek örnek olarak gösterilmektedir. Bu durum kabağın satışını artırmaktadır. Kabak yenilmesi takvimsel uygulamalarda görülür. Kalandar gecelerinde kabak felisi pişirilmektedir. Bayramlarda kabak tatlısı yapılmaktadır (KK-34, KK-44, KK-49, KK-52, KK-80, KK-82).

4.9.2. Kabak Çeşitleri

4.9.2.1. Ağaç Kabağı

Kuruçam Köyü Sözlüğü, adlı yayında kalın, gri ve sert kabuklu bir kabak türü olduğu belirtilmektedir (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 160).

4.9.2.2. Arakopite Kabağı

Trabzon ilinin Hayrat ilçesinden derlenmiş bir kabak cinsidir (KK-32).

4.9.2.3. Arap Kabağı

Derleme Sözlüğü'nde Maçka'dan derlenmiş bir kabak cinsidir (Derleme Sözlüğü I, 1993: 298). Yüksek yerlerde yetiştirilen bir kabak türüdür (Emiroğlu, 1989:42).

4.9.2.4. Bal Kabağı

Bal kabağı, yemeği olan kabak türlerindendir. Bu kabağın felisi, kızartması, tatlısı, yemeği yapılır. Bal kabağının mısır unuyla karıştırılıp tavası oluşturulur. Bal kabağı ayrıca hayvanlara yedirilir. Hayvanlara yiyecek olarak hazırlanarak verilir. Kış gecelerinde pişirilerek tüketilmektedir. Bal kabağı, pazarlarda satışı yapılan kabak cinslerindendir (KK-24, KK-28, KK-44).

4.9.2.5. Beyaz Kabak

Bölgede en fazla ekilen türlerden biridir. Dış kabuğu beyaz olan iri ve yuvarlak bir kabak türüdür. Beyaz kabaktan yemek yapılır. Fırınlarda, sobalarda kabak felisi yapılır. Tatlısı ve böreği oluşturulur. Kurusu yapılıp kış aylarında tüketilir. Beyaz kabağın çiçeklerinden dolma yapılmaktadır. Kış gecelerinde sıklıkla yenilir (KK-1, KK-18, KK-21, KK-34, KK,49).

Kabak felisi beyaz kabaktan yapılır (Bayoğlu, 2000: 121). Beyaz kabağın kullanılmayan bölümleri hayvanlara verilmektedir. Beyaz kabaklar hasat döneminin sonunda bahçelerden toplanılıp serander, kiler, ambar gibi yerlere koyulmaktadır. Kış döneminde yiyecek ihtiyacının bir bölümü

kabak sebzesinden karşılanmaktadır. Yörede tarım faaliyetlerini sürdüren yaşlı insanlar gurbetteki çocuklarına beyaz kabak gönderir (KK-1, KK,70).

4.9.2.6. Dolma Kabağı (Sakız Kabağı)

Yeşil ve beyaz renklerde olan, dolması ve tavası yapılan ince-uzun bir kabak türüdür. Dolma kabakları, taze şekilde toplanarak içleri pirinç, bulgur, mısır yarması doldurularak dolması oluşturulur. Dolma kabakları, taze şekilde toplanarak ince ince dilimlenerek dönme tavasına atılır. Dönme tavasında kızartılarak tavası yapılır. Üzerine yoğurt ve sarımsak eklenerek karıştırılır. Yaz günlerinde tüketilir (KK-49, KK-55). Taze halinde tüketilen kabak türüdür. Çok uzun süre saklanılmamaktadır. Dolma kabağının farklı cinsleri bölgede yetişmektedir. Kullanılmayan dolma kabakları hayvanlara yedirilmektedir. Fazla dolma kabağı üretimi yapan kişiler kabakları anlaştıkları marketlere vermektedir. Ayrıca ilçe pazarlarında satmaktadır.

4.9.2.7. Kara Kabak

Diğer kabak türlerine göre dış kabuğunun siyaha benzer renklerde olması nedeniyle kara kabak adı verilen bir türdür. Kara kabaktan yemek yapılmaktadır. Kara kabağın dış kısmı oldukça serttir (KK-21, KK-34, KK-49, KK-52).

Kara kabaktan çorba, manat, tava, karakabaklı lahana çorbası yapılır (Alaçam, 2019: 170-172). Kaynak kişi kara kabaktan yapılan bir yemeği şöyle anlatır: “Gara kabaktan kabak malezi yapılır. Süt, kabak, şeker karıştırılarak yapılır. Karıştırıyon kabağı içinde eziyon eziyon öyle yiyon” (KK-24).

Kara kabaktan manat yapılır. Kabak alınıp taze şekildeyken dilimlere ayrılır. Kabağın içi temizlenir. Dilimlenerek bir tepsiye koyulup fırına ve sobanın gözüne koyulup pişirilir. Piştikten sonra çıkarılıp kaşıkla yenilir (Yılmaz, 2019: 355). Kara kabaktan kabak yemeği oluşturulur. İnce şekilde dilimlenen kabaklar pirinç ve bulgurla birlikte üzerine kıyma eklenerek pişirilmektedir (Duman, 2011: 578). Bahçeden alınan kara kabakların içi iyice temizlendikten sonra ince ince dilimlenerek tavada pişirilip kara kabak tavası yemeği yapılır (KK-21, KK-49). Kara kabağın fazla olanları, kullanılmayanları hayvanlara verilir. Hayvanlar için hazırlanan yala koyulur.

4.9.2.8. Kastaniza Kabağı

Hayrat yöresinden derlenmiş bir kabak cinsidir (KK-32). Rize'de “kastaniça kabağı” olarak bilinen beyaz bir kabak türüdür (Küçükyıldız Gözelce, 2021: 857). Kastanika adıyla da bilinir, felisi yapılır (Al, 2004: 184). Of, Çaykara, Dernekpazarı, Hayrat, Köprübaşı, Sürmene ve diğer yörelerde bilinen bir cinstir (KK-32, KK-11, KK-102).

4.9.2.9. Kestane Kabağı (*Cucurbita maxima*)

Trabzon yöresinde yetişen kabak türlerinden biridir (KK-11). Kestane kabağının kabuk kısmı kalın şekilde olur (KK-41). Yemeği yapılan kabak türlerinden biridir. Trabzon vilayeti salnamelerinde Of kazasının kestane kabağının meşhur olduğu bildirilmektedir (Karaçavuş, 2010: 56). Kestane kabaklarının serander, ambar, kiler gibi yerlerde saklanarak kış döneminde çıkarılıp yemeği, tatlısı yapılmaktadır. Uzun kış gecelerinde soba, fırın gibi araçların gözüne atılarak pişirilmektedir. Satışı yapılabilen bir kabak cinsidir. Pazarlarda, marketlerde satılmaktadır. Köylüler için bir gelir kaynağı oluşturmaktadır. Kestane kabaklarının kullanılmayan, ezik, küçük olanları hayvanlara yedirilmektedir. Hayvanların yal adı verilen yiyeceklerine katılmaktadır (KK-21, KK-49, KK-52, KK-62, KK-70, KK-80, KK-82, KK- 92, KK-96).

4.9.2.10. Hıdrellez Kabağı

Hıdrellez günü eğriliklerin gitmesi amacıyla dikilen kabaklardır. Hıdrellez günü ekilen kabaklar olduğu için böyle bir adlandırma yapılmıştır. Trabzon yöresinde "hıdrellez kabağı" ekilmesi oldukça yaygındır. Hıdrellez günü kabak ekimi gerçekleştirilir. Kabak ekilirken bütün eğriliklerin kabağa gitmesi temenni edilir (Demir, 2012: 14). Şalpazarı'nda Hıdrellez günü 6 Mayıs'ta kabak ekilir. Bütün yapılan eğriliklerin kabağa gitmesi dilenir. Böylece eğriliklerden kurtulacağına inanılır (Çelik, 1999: 455). Hıdrellez kabağı ekilmesi sırasında, kabak eken kişiler bir takım dualarda bulunur. Dualarının kabul olacağı düşüncesiyle bir kağıda dileklerini yazıp kabak ocağının içine atarlar (KK-18, KK-34, KK-49)

4.9.2.11. Mısır Kabağı

Mısır tarımı yapılırken mısır bahçesinin içerisine kabak, lahana, fasulye gibi ürünler de ekilir. Kabağın mısır tarlasında olmasından dolayı böyle bir adlandırmanın yapılmış olabileceği düşünülebilir. Kaynak kişi, mısır kabağını şöyle anlatır: "Misir kabağı çok güzel bir kabak her şey olur ondan. Dişarisi beyaz içi kıpkırmizi. Dilim pişirisin o kabuğulan yenir. Misir kabağı kabuğulan yenir" (KK-80).

4.9.2.12. Süs Kabağı

Görüntüsünden dolayı evin çeşitleri yerlerine koyulan kabak türüdür. Bahçelere süs amaçlı kullanmak üzere az miktarda ekilir. Süs kabakları evlerin belirli yerlerine asılarak süs amaçlı kullanılmaktadır (KK-23, KK-37, KK-49). Süs kabağı ekip satışını yapan üreticiler de bulunmaktadır. Dijital kültürün etkisiyle birlikte günümüzde süs kabakları dijital ortamda sosyal medya araçları üzerinden satılmaktadır. Üreticiler oluşturdukları hesaplarla süs kabağı satmaktadır.

4.9.2.13. Su Kabağı

Görüntüsü sürahi veya ibriği yansıtan kabak türüdür. Su kabağı boyanıp süsleme ürünü olarak kullanılmaktadır. Su kabağının içi kesilerek su kabı yapılmaktadır. Bazen su kabakları fidanları ıslatmak amacıyla güğüm gibi kullanılmaktadır. Ayrıca çocuklar denizde yüzerken de su kabağı kullanabilir. Denizcilik kültürünün yaygın olduğu yerlerde su kabağı çocukların beline bağlanır. Bir tür simit, şambrel vazifesi görerek çocukların yüzerken batmamasını sağlar (KK-21, KK-65, KK-69). Su kabağının içi boşaltılıp kurutulmaktadır. Kurutulan su kabağı mısır ekimlerinde kullanılmaktadır. Su kabağının içerisine mısır taneleri koyularak mısır ekimi yaparken içinden mısır taneleri alınarak toprağa atılmaktadır (Küçükyıldız Gözelce, 2021: 861). Aynı yöntem diğer tarım ürünleri için de uygulanmaktadır. Su kabakları boyanarak dekorasyon amacıyla kullanılmaktadır. Evlerin köşelerine asılmaktadır. Su kabağı üretimi yapan üreticiler bulunmaktadır. Süsleme sektöründe yaygın olarak kullanılan su kabakları üreticiler tarafından tarımı yapılarak satılır. Özellikle dijital kültürün yaygınlaşmasıyla sosyal medya üzerinden su kabağı satışı yapan üreticiler bulunmaktadır. Bazı üreticiler de su kabaklarını kendileri ürettikten sonra kendileri boyayıp çeşitli şekillere dönüştürerek pazarlamaktadır. Su kabağı üretimi yaygınlaştıralarak üreticiye bir kazanç kapısı sağlanabilir. Su kabağının değerlendirme yöntemleri anlatılarak bu türün üretimi artırılabilir.

4.9.2.14. Yal Kabağı

İnek yiyeceği olarak kullanılan kabaklardır. Kabakların küçük, gelişmemiş, olgunlaşmamış olan türleri ineklerin yiyeceği olarak kullanılmaktadır. Kabaklar satırlarla ince ince doğranarak yal kazanında pişirilerek ineklere yiyecek olarak hazırlanmaktadır. Yal kabakları seranderlerin altına koyularak kış aylarında hayvanlara yal yapmak için saklanılmaktadır (KK-1, KK-21).

4.9.3. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Kabak

Trabzon yöresi türkü, mani, bilmecelerinde kabakla ilgili örnekleri bulmak mümkündür.

4.9.3.1. Kabakla İlgili Türküler

Kabakla ilgili türkülerde; kabağın yapısı, rengi, çeşidi, şekil özelliği, kabaktan yapılan yemekler, kabak çiçeği gibi konular öne çıkmıştır. Trabzon yöresinde kabak bitkisi çok önem verilen bir bitki olduğundan dolayı türkülere yansımıştır.

Bahçesinde bal kabak
Olur onun felisi
Hiç onlari yer mi
Habu köyün delisi

Bu yıl kabak çok oldi
Doldi ambarlar doldi
Ormanların içinde
Benım sevdam kayboldi

Bahçesinin içinde
Kara kara kabaklar
Hiç biti tükenmeyi
Yüreğımde yaralar

Aldım bahçeden kabak
Yaptım kabak felisi
O güzel gözlerinin
Delisiyim delisi (KK-18).

4.9.3.2. Kabakla İlgili Maniler

Trabzon yöresi manilerinde kabakla ilgili maniler bulunur. Kabağın rengi, şekli, çeşitleri, kabak yemekleri, kabağın ineklere yedirilmesi, kabak ekme manilere konu olmuştur.

Kapisinin oğunde
Yarim kabak doğrayi
İlişmayın siz oğa
Canım onda tutayi (KK-21).

Ne oldum yavrum saa
Kabak için açıldın
Patlamış mısır gibi
Ortalığa saçıldın (KK-18).

Geldi kalandar ayi
Pişurduk kabaklari
Aca niye gelmedi
Bu köyün uşaklari (KK-34).

Ektım hıdrellez kabak
Bitsın ufağım bitsın
Yaptuğun fenaluklar
Habu kabağa gitsın (KK-18).

4.9.3.3. Kabakla İlgili Bilmeceler

Bilmecelerde; kabağın yapısı, kolay şekilde teveklerinin çekilmesi, kabağın ağaçlara sarılması, kesilmesi üzerinden bilmeceler sorulmuştur. Trabzon yöresinden derlenmiş çok sayıda kabakla ilgili bilmece bulunması Trabzon yöresinde kabak etrafında oluşan kültürün ne kadar zengin olduğunu göstermektedir.

Kabaklar bahçede olgunlaştıktan sonra alınıp bıçak, satır gibi aletlerle kesilir. Aşağıdaki bilmecelerde bu duruma vurgu yapılır.

Allah yapar yapisini
Demir açar kapisini (Canalioğlu, 1997: 112).

Allah yapar yapısını
Bıçak açar gapısını (Yanıkoğlu, 1943: 215).

Kabak ekildikten sonra büyüyen kabaklar tevekleriyle birlikte çevresinde bulunan ağaçlara sarılır. Fındık bahçelerinde fındığa sarılarak fındığın dalına çıkar. Kabak çok büyüdüğünde dalda tutunamayıp yere düşer. Bundan dolayı yörede derelere yuvarlanan kabakları görmek mümkündür. Aşağıdaki bilmece bu durum üzerinden oluşmuştur.

Yerde olur dala çıkar
Kilo alır yere düşer (KK-34).

Kabak bitkisi ekildiği yerde kalmaz. Kabak bitkisinin tevekleri geniş bir alana yayılır. Trabzon yöresinde sınırlar hendeklerle ayrılır. Kabak bitkisi büyüyünce tevekleri hendeği de aşarak başkasının yerine uzanır. Aşağıdaki bilmecede bu duruma vurgu yapılır.

Hendekten atladı
Ötede yumurtladı (Çaldağ, 1964a: 3430).

Bilmecelerde kabak, görüntüsüyle birlikte başka eşyalara benzetilmiştir. Aşağıdaki örneklerde kabağın görüntüsü; küçükbaş hayvanlardan tekeye, heykele, topa benzetilerek bilmeceler oluşturulmuştur.

Evin başında teke
Boynuzu bağlı köke (Çaldağ, 1964a: 3430).

Bir küçücük heykel
Dibi yassı, başı kel (Görmüş, 1970: 5118).

Tarlaya top dizdiler iplerle bağladılar (Tuncer, 2019: 113).

Bilmecelerde kabak bitkisinin tevekleri ipe, kabağın kendisi de küpe benzetilmektedir. Trabzon yöresinde farklı varyantları bulunan bilmeceler şu şekildedir:

İp attım yumak topladım (Canalioğlu, 1997: 51).

Çektim ip gibi
Geldi küp gibi (Canalioğlu, 1997: 97).

Çektim ipi gelir kulpu (Tuncer, 2019: 110).

İplerimi salladım küplerimi topladım (Tuncer, 2019: 111).

4.10. Karalahana

Doğu Karadeniz Bölgesi, coğrafyasını oluşturan her ilde olduğu gibi Trabzon ilinde de karalahana en önemli gıda kaynaklarından biridir. Bölgenin her köyüne gidildiğinde bahçelerde lahana ekilmiş olduğu görülecektir. Hatta bölge insanı gitmiş olduğu yerlere de bu bitkiyi götürmüş, yaşadığı yere ekmiştir. İstanbul, Sakarya, Kocaeli gibi şehirlerde de bunun örnekleri görülmektedir. Ayrıca yabancı ülkelerde çalışan gurbetçi vatandaşların da Almanya, Hollanda gibi ülkelerde kendi evlerinin bahçelerine lahana ektikleri bilinmektedir. Yöre insanı, kışın yemek ihtiyacının önemli bir bölümünü lahanadan oluşturduğu yemeklerle temin etmektedir.

Lahana üretimi yapmak için tohum ya da lahana fidanı almak gereklidir. Geleneksel olarak tohum çıkarma işlemi şöyle yapılır: Lahanalar kartlaşıp kurumaya başladığında gövdesinden orak yardımıyla kesilmektedir. Sonra lahananın tohumluk kısımları kurumaya bırakılmaktadır. Belli bir süre kuruduktan sonra yere bir bez serilip lahananın tohum kısımları sopayla dövülerek tohum çıkarılmaktadır. Tohumlar bezlere koyularak saklanmaktadır. Lahana ekimi yapmak için ilk olarak lahana tohumları bahçenin bir kenarına atılarak lahana fidanlığı oluşturulmaktadır. Lahana fidanları mısır bahçesi, fasulyelik, patates bahçesinin kenarı olmak üzere bahçedeki her alana karışık olarak ekilebileceği gibi sadece lahanalık olarak ekilmiş alanlar da Trabzon yöresinde görülmektedir (KK-21, KK-34, KK-52, KK- 58, KK-62).

Karalahana bahçelerine koyun gibi hayvanların girmemesini dikkat edilmektedir. Köylerde koyun otlanırken lahana bahçelerinin olduğu yere doğru yanaştığında lahanaları yiyerek bahçeye zarar vermektedir. Bundan dolayı koyun çobanlarına bahçe sahipleri tarafından çok dikkat etmesi gerektiği söylenmektedir. Çobanlar da lahana yedirmeme hususuna çok dikkat etmektedir. Ancak bazen koyunları engelleyememekte ve bahçelere koyunlar zarar vermektedir. Bu tür durumlarda bahçe sahipleri ile koyun çobanları arasında anlaşmazlıklar ortaya çıkmaktadır. Lahana fidanları dikildikten sonra bazı üreticiler, yabani hayvanların ulaşmasını engellemek amacıyla lahanaların etrafını çubuklarla sarmaktadır. İnekler yaylıma çıkarıldığında lahanaları yiyebilir. Ayrıca tavuklar da lahanaları yiyebilir. Lahanalara zarar veren böcekler de bulunmaktadır. Yörede lahana böceği adı verilen böcek eğer lahanaların üzerinde görünürse elle tek tek toplanır ve bahçeden uzaklaştırılır. Lahana böceği lahanın yapraklarını delerek lahananın büyümesini engellemektedir (KK-34, KK-49, KK-52, KK-58, KK-62, KK-70, KK-80, KK-82).

Lahana, Doğu Karadeniz mutfağının vazgeçilmez ürünüdür. Lahanadan; *lahana yemeği, lahana çorbası, karalahana sarması, kabaklı lahana, huliya, gulya, karalahana yemeği, yarmalı karalahana sarması, karalahana bacaklısı, karalahana kavurması, karalahana diblesi, yığma, zeytinyağlı sarma, lahana turşusu* (Yılmaz, 2019: 356-358), lahana istifi, lahana yığması ve daha çok sayıda yemek yapılmaktadır. Lahana çiçekleri, insanlar tarafından yiyecek olarak tüketilmektedir. Lahanadan yörede daha farklı yemekler de elde edilmektedir.

Lahanalar aynı zamanda hayvanlar için de bir yiyecektir. Lahanalar kesilip tavukların kümesine atılmaktadır. Tavuklar lahanaları tüketmektedir. Lahana, ineklerin ve koyunların da tükettiği bir bitkidir. Fazla lahanası olan kişiler ve lahanası kartlaşan üreticiler lahanaları yitirmeyip hayvanlarına yedirmektedir. Karalahana köylüler için ayrıca gelir getiren bir üründür. Özellikle köylü kadınlar lahanaları bağ bağ yaparak hafta günlerinde kendi ilçelerine ya da yakın çevredeki kurulan büyük pazarlara götürmektedir. Batı hattında Vakfıkebir, Akçaabat pazarları, doğu hattında Of, Sürmene pazarları buna örnektir. Kadınlar lahanaları satarak ev ekonomisine katkıda bulunmaktadır. Ayrıca fidan zamanı lahananın fidanı, tohum zamanı lahananın tohumu kadınlar tarafından satılmaktadır (KK-1, KK-28, KK-34, KK-49, KK-52, KK-58, KK-62).

4.10.1. Karalahanayla İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri

Karalahana, bölgenin en önemli gıda maddelerinden biri olduğu için karalahana sözlü edebiyat ürünlerine de yansımıştır.

4.10.1.1. Karalahanayla İlgili Türküler

Karalahana, bölgenin en önemli gıda maddelerinden biri olduğu için karalahana sözlü edebiyat ürünlerine de yansımıştır. Lahananın yaprağı, lahanadan yapılan yemekler, lahananın çiçeği türkülerde görülmektedir.

Bahçesinde lahana
Yaprağı döndi yana
Sen turki söyleyende
Ağzun doner bir yana (Eyüboğlu, 1952: 526).

Şeref Kara'nın Zalim Almanya türküsünde geçen şu ifadeler dikkate değerdir:

Daha biz düne gadar da
E ne iduk ne iduk
Aslımi unutamam
Lahanalan beyiduk (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 416).

Şeref Kara, lahana bitkisinin bölge için ne kadar önemli olduğunu türküsünde vurgular. Yiyecek ürünün az olması nedeniyle bitkisel gıdaların kullanılması, lahana bitkisini öne çıkarmıştır. Bölge mutfağının önemli bir kısmını lahanadan yapılan yemekler oluşturur. Şeref Kara "lahanalan beyiduk" diyerek Doğu Karadeniz köylüsünün beslenme durumuna vurgu yapar.

Kara Lahana Türküsü

Habu garip uşağın
Çoktur diyecekleri

Lahana, mısır, kabak
Kışlık yiyecekleri

Koyun girdi bahçeye
Yedi lahanalari
Nasıl anlatayım ki
O garip zamanlari

Sorun garibanlara
Vardır diyecekleri
Lahana, zimilanga
Fakir yiyecekleri (KK-21).

4.10.1.2. Karalahanayla İlgili Maniler

Trabzon yöresi manilerinde lahanayla ilgili maniler çoktur. Trabzon köylüsü için en önemli beslenme maddelerinden biri olan lahana, manilerin konusu olmuştur.

Bahçelerde lahana
Topla yap yemeğini
Güzel kızlar gibi
Yakar mi yüreğini (KK-34).

Bahçelerde lahana
Yaprağı döndü yana
Hiç cihana gelmiş mi
Böyle zalim gaynana (Çelik, 1992: 40).

Bahçesinde lahana
Al koy onu sahana
Hiç görmedım dünyada
Senın gibi gaybana (KK-34).

Yedim lâzut çorbasi
Yüreğum bulanıyor
Lahana kofilari
Garnumda dolanıyor (Yanıkoğlu, 1943: 184).

4.11. Karpuz

15. ve 16. yüzyıl Trabzon sancağına ait kayıtlarda Trabzon ilinde yetiştirilen ürünler arasında karpuz bitkisi de yer almaktadır (Bostan, 2002: 498). Yücel Dursun, 1486 yılına ait bir kayıtta Kovata'da (Yomra) kavun tarımının vergilendirildiğinin görülmesinin günümüzde Komera (Yalıncak) ile Kuhla (Kaşüstü) bölgesindeki karpuz üretiminin arka planını oluşturduğunu belirtmektedir (Dursun, 2022: 223). Şâkir Şevket, 1877 yılında yazdığı *Trabzon Tarihi* adlı eserinde bölgede karpuz yetiştirildiğine dair bilgi vermektedir (Şakir Şevket, 2001: 61).

Karpuz, Trabzon yöresinde geçmiş dönemde tarımı yapılan günümüzde de yeniden tarımı sürdürülmeye çalışılan ürünlerden biridir. Trabzon ilinin Ortahisar ilçesine bağlı Yalıncak Mahallesi'nde önemli oranda karpuz üretimi yapılmaktadır. Üretimin Yalıncak merkezli

yapılmasından dolayı "Yalıncak karpuzu" adını almıştır. Trabzon'un sahile yakın ilçelerinde bazı girişimciler de karpuz üretimi gerçekleştirmektir. Bunun yanında sahile yakın köylük alanlarda üreticiler kendi ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde karpuz üretmektedir. Karpuz ekimi yapmak için araştırma sahasında çeşitli yöntemler uygulanmaktadır. Mart ayı içerisinde farklı sebzelerin tohumlarının atıldığı fidanlıklar oluşturulmaktadır. Fidanlıklar yapılmadan önce toprak hazırlanmaktadır. Ekim yapılacak toprak eleklenmektedir. Yabani ot kalmayacak şekilde temizlenmektedir. Sonra karpuz tohumları toprağa atılıp ekilmektedir. Ardından fidanlık yapılan yer naylon örtülerle kapatılmaktadır. Bu yere küçük bir sera şekli verilmektedir. Haziran ayında karpuz fidanları dikilecek hale gelmektedir. Bir diğer yöntem olarak fidan oluşturmak için mart ayında karpuz tohumları küçük plastik kutulara ekilmektedir. Haziran ayında kutulardaki fideler dikecek hale gelmektedir. Üretici kendi fidanını kendisi üretebildiği gibi dışardan da almaktadır. Günümüzde daha çok, fidan satılan yerlerden fidan alınarak karpuz ekilmektedir. Karpuz fidanlarını dikmeden önce bahçe hazır hale getirilmektedir. Dikim yapılacak yer yabancı otlardan temizlenmektedir. Toprağa hayvan gübresi atılıp karıştırılmaktadır. Bir süre sonra küçük ocaklar veya kuyular açarak karpuz fideleri dikilmektedir. Bir ocağa iki-üç veya dört adet karpuz fidesi koyulmaktadır. Ocaklar arasında 2.5- 3 metre boşluk bırakılmaktadır. Boşluk bırakılmasının amacı karpuz teveklerinin üst üste gelip birbirini kapatmasıyla meyve veriminin düşmesini engellemektir. Karpuz dikildikten sonra üzerine az miktarda kimyevi gübre atılmaktadır (KK-.21, KK-23, KK-65, KK-69- KK-70).

Kaynak kişilerin ifadelerine göre eski dönemlerde çok karpuz üretimi yapan bahçe sahipleri bahçelerine hırsız girmemesi için bahçelerini kolluyordu. Bahçelere sayvan adı verilen örtüler, küçük damlar, çadır ve kulübeler yapılıp karpuz bahçeleri hırsızlardan korunuyordu (KK-34, KK-47). Sayfanlar hırsızlara karşı harmandaki ürünleri korumak amacıyla yapılan geçici kulübelerdir (Sümerkan, 1987: 67). Tarlayı korumak amacıyla bu kulubelere kalif/galif (Sümerkan, 1987: 63) adı da verilir. Zehra Topal'ın derlediği bir anlatıda Akçaabat Mersin'de bahçesine karpuz eken bir kişinin silahla bahçeyi beklediğine dair bir bilgi yer almaktadır (Topal, 2020: 181).

4.11.1. Karpuzla İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri

Trabzon yöresinde eski dönemlerden bu yana karpuz yetiştirilmesine ragmen karpuzla ilgili sözlü edebiyat çok zengin değildir.

4.11.1.1. Karpuzla İlgili Bilmeceler

Aldır onun tepesi, yeşildir hem cübbesi, kara kara küpesi (Eyüboğlu, 1998b: 239).

4.11.1.2. Karpuzla İlgili Atasözleri

İki karpuz bir koltuğa sığmaz (Tezel, 1955b: 1200).

4.11.1.3. Karpuzla İlgili Maniler

Karpuz kestim kan gibi
Yedım oni bal gibi
Geldin geçtin yanimdan
Yabancı, düşman gibi (KK-34).

Karpuz kestim kan gibi
İçi kırmızı nar gibi
Gel biraz konuşalım
Bende gönlün var gibi (KK-18).

4.12. Kavun

Tarihi kaynaklarda Trabzon ilinde kavun yetişticiliğinin eski tarihlere kadar uzandığı görülür. 15. ve 16. yüzyıllarda tahrir kayıtlarında bölgede yetiştirilen pek çok ürün içerisinde kavun bitkisi de vardır (Bostan, 2002: 498). Yücel Dursun, 1486 yılına ait olan bir kayıtta Kovata'da (Yomra) kavun üretiminin vergilendirildiğini belirtir (Dursun, 2022: 223). Şâkir Şevket, 1877 yılında yazdığı *Trabzon Tarihi* adlı eserinde Yeni Cuma Mahallesi'nin kavununun itibar gördüğünü dile getirir (Şakir Şevket, 2001: 61). Muzaffer Lermioğlu, Akçaabat ilçesinde yetiştirilen yerli kavunların kokulu ve lezzetli olduğunu belirtir (Lermioğlu, 2011: 30). Zehra Topal, Akçaabat ilçesi Mersin köyünde "Mersin kavunu" olarak bilinen bir kavun türü yetiştiğini, 1950'li yıllara kadar "Mersin kavunu" yetiştirildiğini ve Akçaabat halkının kavun yemek için Mersin'e geldiğini anlatır (Topal, 2020: 405). Trabzon ilinde kavun yetiştiriciliğinin tarihi kaynaklardan görüldüğü üzere eski bir tarihi vardır. Kavun ekimi, günümüzde çok yaygın değildir. Bahçe sahipleri kendi ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde kavun ekimi gerçekleştirir. Kavun tohumları mart ayı içerisinde plastik kutular içerisine ekilir. Haziran ayı içerisinde kutulardan alınarak toprağa dikim yapılır. Bunun yanında geleneksel bir tarımsal uygulama olarak mart ayında oluşturulan fidanlıklara kavun tohumu da atılır. Haziran ayında büyümüş olan kavun fideleri alınarak dikilir. Kavun fidanı temini için fidan satan yerlerden fidan alıp dikenler de vardır. Günümüzde üreticilerin çoğu kavunu fidan olarak alıp dikmektedir. Kavun ekiminin yapılması için ilk olarak toprak hazırlanır. Toprağa ocak açılır. Ocaklara dikim yapmadan önce hayvan gübresi koyulup karıştırılır. Sonra bir ocağa 3-4 tane koyulacak şekilde kavun dikimi gerçekleştirilir. Kavunlar temmuz- ağustos- eylül ayları içerisinde olgunlaşır. Taze şekilde tüketilir. Bozulan kavunlar hayvanlara yedirilir (KK-21, KK-34, KK-47, KK-49, KK-62, KK-80).

4.12.1. Kavunla İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri

Trabzon ilinde kavun üretiminin eski tarihlere kadar uzanmasına rağmen kavunla ilgili zengin bir sözlü edebiyat oluşmamıştır.

4.12.1.1. Kavunla İlgili Bilmeceler

Trabzon Beşikdüzü yöresinden Mustafa Çaldağ'ın derlediği bilmeceler arasında kavunla ilgili bilmeceler vardır:

Teptim tekerlendi
Öptüm şekerlendi (Çaldağ, 1964a: 3430).

Bal ile badem
Bir güzel âdem (Çaldağ, 1964a: 3430).

4.12.1.2. Kavunlarla İlgili Maniler

Bahçenin kenarina
Kavun diktim da oldi
Çok yalvardım Allah'a
Dileklerım tutuldi (KK-21).

Bahçedeki kavunun
Kim kesti teveğini
Bana fenaluk eden
Şaşırsın feleğini (KK-18).

Aldığım elek değil
Giydiğim yelek değil
Benim bahçemde kavun
Bildiğin kelek değil (KK-21).

Bilal Aziz Yanıkoğlu'nun derlediği manilerde kavunla ilgili manilerde bulunmaktadır. Bu maniler bölgede kavun yetiştirildiğine ilişkin bir işarettir.

Bahçesinun dibinde
Sira, sira gavunlar
Sen da aldattun beni
Yesin seni davunlar (Yanıkoğlu, 1943: 60).

4.13. Maydanoz

Maydanoz, her yerde yetişilebilen bir sebzedir. Tohumu çıkarılarak her mevsim ekilen bir türdür. Trabzon ilinde maydanoz üretilen seralar bulunur. Sera sahipleri maydanozlarını restorant, lokanta, market gibi yerlerle anlaşarak pazarlamaktadır. Köylerde maydanoz üreten kişiler maydanozları bağ bağ yaparak ilçe pazarlarında satmaktadır. Maydanoz, salataların vazgeçilmezidir. Şeker hastaları maydonuzu çok tüketmektedir. Maydanoz suyu kürü yapılır. Maydanoz suyu kilo vermeye yardımcı olur (KK-34, KK-44, KK-61, KK-70). Maydanoz suyu, şeker hastalığı tedavisinde kullanılan geleneksel yöntemlerden biridir (Hınçer, 1978: 8382). "Her şeye maydanoz olmak" deyimi herkesin işine, gücüne karışan kişiler için kullanılan bir deyimdir.

4.14. Marul

Son yıllarda gelişen seracılık faaliyetleri sonucunda girişimciler tarafından marul seraları kurulmuştur. Trabzon'un ilçelerinde, köylerde marul seracılığıyla uğraşan girişimciler bulunmaktadır. Seralarda "yeşil marul", "kıvırcık marul", "kırmızı marul", "beyaz marul", "yedikule marul" gibi marul türleri yetiştirilmektedir. Kıvırcık marul türünün kıvırcık bir şekilde olmasından dolayı böyle bir isimlendirmenin olduğu düşünülebilir. Kırmızı marul, rengi kırmızı olan marul türüdür. Son yıllarda yaygın tüketilen türlerden biridir. Köylüler, marullardan tohum bırakarak ya da marul tohumu alarak bir alana marul eker. Marul ekilen alanın etrafı çevrilir. Ekilen marullar fide haline gelince yerinden koparılıp marul dikimi için hazırlanan alana tek tek dikilir. Bir süre sonra marullar büyümeye başlar. Eğer havalar sıcak gidiyorsa marullara ara ara su verilir. Marullar büyüdükten sonra kartlaşana kadar tüketilir. Kartlaşan marullar atılmayıp tavuk ve ineklere verilir. Marul ekimi için bir diğer yöntem marul fidanı satan kişilerden fidan alınıp dikilmesidir. Tavuk, inek, ceylan, porsuk, köstebek gibi hayvanlar marul bahçesine zarar verebilir. Bundan dolayı marul bahçesi yapılırken marulların hayvanlar tarafından yenilmemesi için bahçenin etrafı dikenli tel, ağ parçası, çalı gibi araçlarla çevrilir. Ceylan gibi hayvanların bahçeye girmemesi için marul bahçesine beyaz, mavi, kırmızı renkli poşetler asılır. Yüksek köylerde marul bahçesi yol kenarına yapılmaz. Bunun nedeni yoldan geçen koyun sürülerinin marullara zarar vereceği düşüncesidir. Ekilen marullar genellikle salatalarda olmak üzere yemeklerin içinde kullanılır. Marullar, şeker hastalarına iyi gelmektedir (KK-18, KK-21, KK-23, KK-44, KK-59).

4.15. Mısır

4.15.1. Trabzon Yöresi Mısır Tarımının Tarihi Üzerine Bir Değerlendirme

Bahaeddin Ögel, mısırın Türk kültürüne diğer türlere göre biraz daha geç çağlarda giren bir bitki olduğunu aktarmaktadır. Türklerin başlangıçta darı ile mısır bitkisini birbiriyle karıştırdığını belirtmektedir. Osmanlı kaynaklarında uzun bir süre mısır için "mısır buğdayı" ifadesinin kullanıldığını dile getirmektedir (Ögel, 1978a: 213).

Hanefi Bostan'ın verdiği bilgilere göre lâzut adlı tarım ürününe 1486 tarihli kayıtlarda içerisinde rastlanmaktadır. 1486 yılında lazutun yalnızca Trabzon kazasının Akçaabat ve Maçka nâhiyelerinde ve günümüzde Gümüşhane'ye bağlı olan Torul'un köylerinden birinde üretildiğini belirtmektedir. 16. yüzyıla ait kayıtlarda Akçaabat, Maçka ve Yomra yerleşimlerinde lazut ekiminin görüldüğünü ifade etmektedir. Ancak bu tarım ürününün 15. ve 16. yüzyıl başlarında ne olduğunun tam anlamıyla bilinmediğini dile getirir. 19. yüzyılda kaynaklarda lazutun, mısırın bir diğer ismi olarak görünmesinin belirtilen asırlarda da mısır veya mısıra benzeyen bir tarım ürünü olmasının olası olduğunu ileri sürmektedir (Bostan, 2002: 490).

Bahaeddin Ögel, mısırın Anadolu'nun kuzey- doğu kıyılarında ekildiği için mısıra "lazot", "laz otu" verildiğini ifade etmektedir (Ögel, 1978a: 214). Kemalettin Kuzucu, Karadeniz'de Samsun'dan doğuya doğru gidildiğinde bütün sahil hattında ve Gümüşhane, Bayburt, Ordu gibi iç kesimlerde de bitkiye "lazut" adı verildiğini belirterek bu ada kayıtlarda 15. yüzyılla birlikte rastlandığını ve günümüzde lazut adının canlılığını koruduğunu belirtmektedir (Kuzucu, 2006: 114). Günümüzde bölgede mısır için "laus", "lahuz", "lağuz" (KK-18) gibi kullanımlar da vardır.

Feridun Emecen, 1554 yılındaki kayıtlara göre Trabzon'un Ağasar Vadisi'nde ziraat açısından ürünlerin çeşitlilik göstermeye başladığını belirtmektedir. Köyde yetişen buğday, arpa gibi tahılların arasına lazutun eklendiğini aktarmaktadır. Kayıtta "öşr-i lâzut ve erzen" olarak geçen bu ürünün bölgenin önemli tahıl ürünü olacak mısır ekiminin ilk habercisi niteliği taşıdığını belirtmektedir (Emecen, 2010: 105). 17. yüzyılın ortalarında bölgeyi ziyaret eden Evliya Çelebi, Trabzon ve Gümüşhane havalisinde "lazot darısı" adında bir tahıl ürününün varlığına değinmektedir (Boran, 2019: 22).

Karadeniz Bölgesi'ndeki mısır üretiminde büyük değişim 19. yüzyılda gerçekleşmiştir. Amerika'dan getirilen mısır tohumları ziraat hayatına girmiştir. 19. yüzyılda ziraat uygulamalarının daha bilinçli sürdürülmesiyle Adapazarı'ndan başlayarak Batum'a kadar uzanan sahil şeridinde ve iç kesimlerde mısır tarımı artmıştır (Kuzucu, 2006: 118).

19. yüzyılda Trabzon'u ziyaret eden seyyah, botanikçi, coğrafyacı ve bilim insanlarının eserlerinde bu yüzyılda mısır yetiştirildiği sıklıkla belirtilir. 1843 yılında Trabzon'u ziyaret eden seyyah Karl Koch, Trabzon ve çevresi hakkında bilgi verirken mısır tarımına da yer vermektedir. Tarımsal uygulamaların kıyıdaki alüvyonlarda yapıldığını aktarmaktadır. Verimli mısır bahçelerinin dikkatini çektiğini belirterek mısırın ekim ve hasat tarihine yönelik bilgiler vermektedir. Mısır bitkisinin bölgede mayıs ayında ekilip ağustos ve eylül ayları içerisinde hasadının yapıldığını belirtmektedir (Aydın, 2000: 413). Karl Koch'un mısır tarımında ekim ve hasat tarihlerine yönelik verdiği bilgiler günümüzde de bölgede aynı şekilde uygulanmaktadır. Karl Koch, ayrıca eski bir uygulamaya da dikkat çekerek buğday hasadı sonrası mısır ekimi gerçekleştiğini belirtmektedir (Aydın, 2000: 417). Buğday tarlaları söküldükten sonra ikinci defa mısır ekimi gerçekleştiriliyordu. Bu uygulama günümüzde buğday tarımı ortadan kalktığı için unutulmuştur (KK-34).

1830 ve 1832 yıllarında Trabzon'da konsolosluk görevinde bulunan Victor Fontanier, eserinde mısır bitkisinin Türkiye'de "Lazut" olarak bilindiğini ve bu bitkinin Avrupa'dan ithal edilmediğini belirtilmektedir (Fontanier, 2015: 139). Victor Fontanier'in ifadeleri mısırın bölgedeki tarihinin eski olduğuna işaret eder.

1835 yılında Sürmene'yi ziyaret eden James Brant, yörede iki çatallı belle toprağın işlendiğini ve Kızılderili Mısırı "İndian Corn" olarak bilinen türün yetiştirildiğini belirtir (Bryer ve Winfield,

2020: 641). 1838 yılında bölgeye gelen William John Hamilton, Trabzon'da mısır yetiştirildiğini ifade eder (Yılmaz, 2006: 110). Jakob Phılıpp Fallmerayer, 1840'lı yıllarda bölgeye yaptığı gezide Akçaabat ilçesinde bol olarak gördüğü ürünler arasında mısır bitkisini de sayar (Fallmerayer, 2002: 173). 1869 yılında bölgeye gelen Theophile Deyrolle, Hamsiköy (Maçka) bölgesinin günümüzdeki gibi puslu ve sisli havasını farketmiş ve buna rağmen mısır ekimi yapıldığına dikkat çeker (Deyrolle, t.y.: 444). 1867-1873 yılları arasında Trabzon'da konsolosluk görevinde bulunan William Gifford Palgrave, sahil alanlarında köylülerin kendi yetiştirdiği ürünlerden yaptıkları mısır ekmeğiyle beslendiklerini anlatır (Usta, 1999: 153-172). Şâkir Şevket, 1877 yılında yayınlanan eserinde Trabzon'da mısır yetiştiğini aktarır (Şâkir Şevket, 2001: 60-61).

Trabzon'da yapılan mısır üretiminde tüccarlar rekoltenin düşük oranlarda olduğu senelerde de ihracata yöneliyordu. 1846 senesinde Trabzon'da bulunan ticarethanelerden bir tanesi Avrupa'ya mısır ihracatı yapmak istemiştir. Trabzon'da üretilen mısırın az olduğunu, ihtiyacı karşılamaya yetmediğini belirten Trabzon valisi ihracatı engellemiştir (Yılmaz, 2012: 222). 1847 yılında Trabzon'da 600 ton mısırın üçte ikilik kısmının İngiltere'ye gönderildiği kaynaklarda yer alır (Yılmaz, 2012: 222). 1850'li yılların başında Trabzon'u ziyaret eden Frederick Walpole, mısırın Trabzon Paşası'nın vergisi olmak üzere İstanbul'a gönderildiğini anlatır (Yılmaz, 2006: 110).

1891 yılında Osmanlı belgelerine yansıyan bir kayıtta Trabzon'dan İdare Meclisi tarafından mısır ihtiyacıyla ilgili bir telgraf çekilmiştir. Telgrafta, Vakfıkebir, Akçaabat, Sürmene, Beşikdüzü yerleşimlerinde zahire ihtiyacı olduğu dile getirilmiştir. Şimdilik 25.000 kile mısır istendiği, ancak mısıra olan ihtiyacın her geçen gün arttığı için 50.000 kileye ihtiyaç duyulacağı belirtilmiştir. 25.000 kile mısır satın alınması amacıyla Ziraat Bankası sandıklarının miktarı karşılamaya yetmediği için haziden borç alarak ödenmesi beyan edilmiştir (Polat, 2018: 41).

1894 yılında mısır tarımının bölgede daha çok yaygınlaştırılması amacıyla tedbirler alınmıştır. İthal bir cins tohum Trabzon'a gönderilerek mısır tarımında kullanılmıştır. Verimde alınan olumlu sonuçlarla yöre insanı tatmin olmuştur (Kuzucu, 2012: 111). Trabzon'da konsolos olarak görevde bulunan İngiliz Longworth, 1897 tarihli raporunda Karadeniz köylüsünün temel besin kaynağına "Lazut" adı verilen bu türün "Hint Mısırı" olduğunu belirterek ihtiyaca yetecek oranda olmadığına dikkat çekmiştir (Halaçoğlu, 2003: 893).

1904 tarihli TVS'de mısır ziraatiyle ilgili detaylı bilgiler verilir. Mısır ziraati için sonbahar ayları içerisinde mısır dikilecek yerin derince eşilmesi, hafif saban vurulması, toprağı inceltmek için tırmıklanması, hasat zamanı en kuvvetli başakların ayırılması, tohumluk için başakların orta kısmındaki tanelerin alınması, mısır tarımında iki defa seyrekleme yapılması gerektiği, anbara naklinden önce iyice kurutmanın yapılması gerektiği gibi bilgiler aktarılmaktadır (TVS, 2009: 415).

1913 yılında Abdullah Hayri tarafından hazırlanan *İktisadi Trabzon* adlı eserde Trabzon'da 142.000 dönüm arazide mısır ekildiği belirtilmektedir. Akçaabat kazasında 90.000, Sürmene kazasında 90.000, Vakfıkebir kazasında 50.682, Of kazasında 200.000 dönüm mısır ekildiği aktarılmaktadır (Abdulvahap Hayri, 2008: 72-73). 1914 yılında Osmanlı belgelerine yansıyan bir kayıtta, *Osmanlı Belgelerinde Vakfıkebir* adlı eserde Vakfıkebir ilçesinde mısır ekmeğinin pişirilmesine gereken özenin gösterilmemesinden dolayı mısır ekmeği yiyen kişilerde hazımsızlık ve mide hastalıkları görüldüğü bildirilmektedir. Ekmeğin pişirilme şekline yönelik tavsiyeler bulunan bir beyanname düzenlenmesi gerektiği belirtilmiştir (Polat, 2018: 127).

1915 yılında Tirebolulu Alp Arslan, otçu göçü zamanında iş bölümü yapıldığını ifade etmektedir. Yaşlıların yaylaya göçtüklerini, köyde kalan delikanlılar, genç kızlar ve gelinlerin megel adı verilen kazmayla imece usülü tarlalara mısır ektiklerini belirtmektedir. Yirmi gün sonrasında mısırların büyüdüğünü ve aralarındaki kötülerin megel kazmasıyla birlikte ayıklandığını aktarmaktadır. 20 gün sonrasında bu ayıklama işinin tekrar yapıldığına değinmektedir (Tirebolulu Alp Arslan, 1987: 539).

Bölgede muhacirlik yıllarının yaşandığı 1916-1918 yılları arasında mısır ihtiyacı artmıştır. Muhacir olan köylüler mısırlardan bir parça yanında götürdüğü, bir kısmını da tenekelerle gömdüğü kaynak kişiler tarafından belirtilir (KK-34). Kafkas Cephesi'nde savaşın bitmesinden sonra 9 Nisan 1918 yılında Ünye'ye mısır yüklü vapur gelince dualar okunmuş, kurbanlar kesilmiştir. Trabzon yöresinde muhacirlikten dönen kişilere ekim mevsimi henüz geçmeden tohumluk mısır dağıtılmıştır. Tohumlar nüfus başına 3-4 kilo, yanında sebze-bostan tohumları da verilmiştir. Trabzon yöresi çiftçisine 70.000 kilo mısır ve bunları ekmeleri için tarım aletleri verilmiştir (Özel, 2012: 30).

1932 yılı verilerine bakıldığında Trabzon ilinde üretilen mısır (ton) miktarları şöyledir: Trabzon (3800), Of (8250), Vakfıkebir (6000), Sürmene (6550), Akçaabat (6500), Maçka ilçesinde (2500) ton üretim gerçekleşmiştir (Karadeniz Havzası Şimal…., 1936: 87).

Muzaffer Lermioğlu, Akçaabat'ta mısır bitkisinin köylülerin temel gıdası olduğunu belirtirmektedir. Mısırın ziraatinin daha çok yüksek köylerde verimli olduğunu belirterek Kalanima Deresi hattındaki yüksek köylerin bu anlamda daha verimli topraklara sahip olduğunu aktarmaktadır (Lermioğlu, 2011: 42).

1950 yılından itibaren mısır tarımında azalmalar meydana geldiği görülmektedir. 1973 yılında hazırlanan *1973 Trabzon İl Yıllığı* adlı eserde mısır ekim alanlarının artmadığı ve özellikle kıyı kesimlerinde gittikçe azaldığı belirtilmektedir. Bu durum, 1950 yılından itibaren TMO tarafından ucuz buğday verilmesi ve fındığın mısır ekilen yerlerin alanını kaplamaya başlamasıyla açıklanmaktadır (1973 İl Yıllığı, 1974: 241). 1950'li yıllardan itibaren bölgede fındık tarımının eskiye nazaran biraz daha yaygınlaşması, çay tarımının özellikle Trabzon'un doğu hattındaki

ilçelerinde yoğun olarak artması bu azalışın nedenleri arasındadır. 1950 (28000), 1951 (46000), 1952 (44500), 1953 (49030), 1954 (53200), 1955 (64000), 1956 (64587), 1958 (46000) ton mısır üretim gerçekleşmiştir (Aslan, 2017: 237). 1960 (59.600), 1961 (58.730), 1962 (79.450), 1963 (75.000), 1964 (85.500), 1965 (84.000), 1966 (84.000), 1967 (83.000), 1968 (91.565), 1969 (99.125), 1970 (90.000), 1971 (92.800), 1972 (50.000) ton mısır üretimi gerçekleşmiştir (Cumhuriyetin 50. Yılında Trabzon 1973 İl Yıllığı, 1974: 241).

Mısır, (dane) olarak belirtilen 1992-2001 arası ton olarak gösterilen üretim oranları şöyledir: 1992 (78.952), 1993 (74. 259), 1994 (63.502), 1995 (78.557), 1996 (72.128), 1997 (111.612), 1998 (81, 848), 1999 (71.845), 2000 (59.123.5), 2001 (71.094) oranında mısır üretimi gerçekleşmiştir (Trabzon Tarım Master Planı, 2002: 75).

Mısır tarımı, geçmiş dönemlerde Trabzon yöresinin en önemli geçim kaynaklarından biriydi. Kaynak kişilerinden anlatımları üzerinden bir değerlendirmede bulunulduğunda mısır, köylünün en önemli tarım ürünüydü. Mısırdan yapılan yemekler, ekmek, mısır unu yıllık yiyecek ihtiyacının önemli bir kısmını oluşturuyordu. Geçim kaynakları kısıtlı olduğundan yıl boyu mısırdan üretilen yiyeceklerle hayat sürdürülüyordu. Hava şartlarına göre mısır her yıl aynı verimde olmuyordu. Mısırın az olduğu yıllarda kıtlık yaşanıyordu. Ormanlık alanlara yakın bölgelerde mısır bahçelerine domuz, ayı gibi hayvanlar zarar veriyordu. Bu da mısırın azalmasına neden oluyordu. Mısır, ayrıca hayvan yemi olarak kullanıyordu. Yakın dönemlere kadar yoğun olarak sürdürülen mısır tarımı günümüzde oldukça azalmıştır. Mısır ekiminin azalmasının çeşitli nedenleri vardır. Doğu Karadeniz Bölgesi'nin önemli oranda göç vermesi ve buna bağlı olarak mısır tarımıyla uğraşacak nüfusun azalması bu nedenlerden biridir. Bir diğer neden, mısır ekilecek arazinin azalmasıdır. Mısır ekilecek alanlar daha fazla gelir getirmesi nedeniyle fındık ve çay bahçesine dönüştürülmüş, böylece mısır tarımı yapılacak araziler azalmıştır. Tarım ve hayvancılık, birbiriyle içe içe geçmiş unsurlardır. Bölgede hayvancılığın azalması da mısır üretiminin azalmasındaki etkenlerden biridir. Mısır tarımı, sadece insanların kendi ihtiyacını karşılamak için yapılmıyordu. Mısır bitkisinin sapı bahçelerde yığın yapılıp yıl boyu hayvan yiyeceği olarak hayvanlara veriliyordu. Eski dönemlerde Trabzon ilinin her ilçesinde mısır tarımı yaygın olarak yapılırken bugün sahile yakın ilçelerde mısır tarımı oldukça azalmıştır. Mısır tarımı, artık tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin yoğun olduğu ilçelerde yapılmaya devam etmektedir. Mısır tarımının azalmasındaki bir diğer neden bölgenin sürekli göç vermesi, buna bağlı olarak tarım ve hayvancılıkla uğraşacak nüfusun azalmasıdır (KK-1, KK-11, KK-18, KK-23, KK-28, KK-32, KK-37, KK-49, KK-52, KK-61, KK-69, KK-70).

Mısır tarımı, günümüzde Trabzon ilinde geçmişe göre daha az oranlarda sürdürülmektedir. Trabzon'un Maçka, Düzköy, Tonya, Vakfıkebir ilçelerinde diğer ilçelere göre mısır tarımı daha yoğunluktadır (Zaman, 2022: 741).

4.15.2. Mısır Tarımıyla İlgili Geleneksel Bilgiler

Mısır ekimi hazırlıkları, bahçenin hazır hale getirilmesiyle başlar. Mısır tarlaları biçildikten sonra sonbahar dönemindeki sıcak havalarda veya mart başında mısır bahçelerindeki anızlar yakılır. Trabzon yöresinde "kostel", "kustel" gibi adlarla bilinen mısırın sap kısımları topraktan koparılarak kurulan büyük ateşlerde yakılmaya çalışılır.

Şubat ayında kazma yardımıyla birlikte mısırın kök kısımları sökülür toprakları düşürülür tarlanın belli alanlarında biriktirilir ve yakılır (Bayoğlu, 2000: 108).

Mart ayı içerisinde mısır ekilecek bahçe hazırlanmaya başlanır. Bahçede yer alan yabani otlar küçük kazmalar, çapa kazmalarıyla koparılır. Eğer öncesinde kustel yakma işi yapılmadıysa bahçedeki anızlar toplanıp ateşe verilir. Tahta veya demir tırmık yardımıyla birlikte bahçeden koparılan diğer otlar, ot kırıntıları, kustel parçaları anız ateşine çekilir. Anız yakma işi bahçenin içinde veya bahçe kenarlarında yapılır. Bahçe, tam haliyle titizlikle temizlendikten sonra bellemek için hazır hale gelir. Bahçeler bellenmeden önce bellerin eksikleri varsa giderilir. Bellerin kopan-kırılan yeri varsa yaptırılır. Bel aletinin bel demiri kısmı demirci ustalarına götürülerek çeliklenir. Tüm şartlar oluşunca belleme işlemi gerçekleştirilir (KK-34, KK-52, KK-61, KK-62, KK-80).

Mısır bahçelerinin bellenmesinde karasaban, bel, kazma gibi tarım aletleri kullanılıyordu. Günümüzde bahçelerin bellenmesinde az oranda da olsa iş makinalarının da kullanıldığı görülür. Kaynak kişilerden elde edilen bilgilere göre 1950'li yıllara kadar mısır bahçeleri kara sabanla belleniyordu. Kara sabanı taşıması için öküzler koşuluyordu. Öküzü bulunan iki ayrı kişinin öküzü alınıp çift koşma adı verilen uygulamayla bahçeler sürülüyordu. Eski dönemlerde mısır bahçesinin bellenmesi imece usuluyle yapılıyordu. Bahçenin belleneceği gün öncesinde konu komşuya haber verilip imece gerçekleştirilirdi. Genelde imeceyle belleme yapılmasına rağmen ailelerin kendi başlarına gerçekleştirdiği ekimler de yaygındı. Bahçe belleme işlemi titizlikle gerçekleştirilir. Trabzon ilinin bazı yörelerinde bahçeler bellenirken bahçeden çıkarılan domuz lahanası (arkoç-kohoyda) yumruları tek tek toplanıp çuvallara koyulurdu. Kurutulup kış aylarında yiyecek olarak tüketilirdi. Mısır ekimi ilkbahar aylarında yapılır. Ekim tarihi, köyden köye ilçeden ilçeye değişiklikler gösterir. Ayrıca buğday, patates, bezelye yerlerine ekilen güz mısırlarıysa temmuz ayı içerisinde ekilir (KK-1, KK-9, KK-34, KK-80).

Arsinli kaynak kişi, mısır ekim zamanıyla ilgili şöyle bir değerlendirme yapar: "Mısır tarlasının ekimi köy köy değişmektedir. Mayısın beşinden sonra alaturka dikilir. 19 Mayıs sonrası ekilir. Daha yaşlılar der ki toprağa oturacaksın toprak sıcaksa mısır ekeceksin. Yukarı köyler daha erken ekerler. Bizim orada nisanın 15 gibi ektiler. Sökemediler onu. Koçan vermeden kurudu" (KK-20).

Bahçeler bellendikten 5-10 gün sonra toprağın kurumasıyla birlikte bahçe mısır ekimi için hazır hale gelir. Geçen yıldan saklanan mısır tohumlarından seçilip bahçeye ekim yapılır. Mısır tohumları bahçeye savrularak atılır. Ardından gübre bahçeye elle savrulur. Daha sonra kazmayla tüm bahçe kazılarak tohumlar kapatılır. Mısır bahçeleri ekildiğinde tohumun yüzde kalmamasına dikkat edilir. Tohum yüzde kaldığında kuşlar tarafından tohumlar kısa sürede tüketilir. Karga, karatavuk ve diğer kuş çeşitleri mısır bahçesine inerek yüzde kalan taneleri toplayıp yer (KK-1, KK-11, KK-18, KK-34).

Mısır tarımında eski dönemlerde hayvan gübresi kullanıyordu. Hayvan gübresini çoğaltmak için hayvanların altına, kızılağaç yaprakları ve eğrelti otu serilir. Hayvan gübresi, ahırdan alındığında içine karıştığından dolayı gübrenin oranı artar (Gökgöl, 1937: 26).

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yapılan mısır ekimlerinde diğer bölgelere göre farklılık gösteren bir durum öne çıkar. Mısır bahçelerine sadece mısır ekilmez. Mısırın yanında pazı, turp, şalgam, fasulye, lahana, süpürge tohumu, kabak, salatalık gibi ürünler ekiliyordu. Farklı ürünlerin ekimi bahçenin kenarlarına yapılabildiği gibi genellikle karışık ekiliyordu. Mısırı ekmeden önce ocak-şubat aylarında seranderde, ambarda, bezde saklanan tohumlar alınıp bir kovada birleştirilirdi. Mısır, pazı, lahana, fasulye, kabak, bostan, turp tohumu bir kovaya koyulup karıştırılırdı. Böylece bahçeye gitmeden önce tohumlar hazırlanmış olurdu (KK-1, KK-18). Mısırla birlikte ekilen ürünler çapa zamanında da ekilebiliyordu. Çapa zamanı pazı tohumu, yer fasulyesi, şalgam tohumu, lahana bahçeye atılıyordu. Hasat zamanına doğru her şey bahçede olurdu (KK-20).

Hikmet Aksoy, mısır bahçelerinin arasına ekilen sırık fasulyesinin ürün üzerinde kötü etki yaptığını aktarır. Ayrıca mısır tarımının ilkel şekilde yapıldığını, mısırlar seyreltilirken gerekli uzaklığın verilmediğini, bunun da verimi düşürdüğünü dile getirir (Aksoy, 1966: 14).

Mısır çimlenmeye başladıktan sonra mısır fidesi belirli bir büyüklüğe gelince seyrekleme yapılır. Seyreklemedeki amaç mısırın daha iyi ve güçlü yetişmesidir. Seyrekleme yapılmaktan sonra çapalama yapılıp mısır bahçesi otlardan temizlenir. Mısır fidelerini rüzgârın devirmemesi için dibine toprak çekilir (KK-34, KK-49).

Of yöresinde seyreklemeye "kihan" adı verilir. Haziran ayı içerisinde mısır tarlalarında yıkılmış, kırılmış, büyümemiş mısırlar tarla içerisinden temizlenmektedir (Bayoğlu, 2000: 107). Mısır seyrekleme işinin geleneksel bilgiye sahip kişilerce yapılması gerekir. Köylerde genellikle aile üyeleri içerisinde yaşlı kişilere mısır seyrekleme işi yaptırılır. Bir araya toplanmış olan fidanların dolgun olanları bırakılarak çelimsiz olanları seyreklenir. Seyreklenen mısır fidanları hayvan yemi olarak kullanılır (Uzun, 2014a: 82). Seyrekleme zamanı, Trabzon'un batısında Beşikdüzü- Şalpazarı-Vakfıkebir yörelerinde Kadırga otçusuna denk gelir. Kadırga otçusuna gitmeyenler mısır tarlasında çapa yapar. İki defa yapılan bu çapalama işlemine ot kazma adı verilir. Ot kazma işleminde, mısır

fidanlarının dibindeki yabancı otlar alınır (Erata, 1975: 7362-7363). Trabzon'un batısında mısır tarlalarının ikileme adı verilen ot ayıklama, seyrekleme işi bittikten sonra köylerden yaylalara çıkmaktadır. Otçular şenliklerine katılmaktadır. Otçu şenliklerinin yapıldığı haftaya otçular haftası adı verilir (Zaman, 2000: 292).

Trabzon yöresi mısır tarımında dikkat çekilmesi gereken bir nokta da şudur. Mısır ekimi sadece mart- nisan ayları içerisinde gerçekleştirilen ekimden ibaret değildir. Biçilen buğday tarlaları, patates bahçeleri, bezelyeliklerin yerlerine de mısır ekimi yapılır. Bu ekimler haziran- temmuz ayları içerisinde gerçekleştirilir. Yöre insanı bu ekilen mısıra güz (soğun) mısırı adını verir. Sonradan ekilen mısır genellikle fırın mısırı olarak değerlendirilir. Ayrıca hayvan yiyeceği olarak kullanılır (KK-1, KK-18, KK-34, KK-44, KK-62, KK-70, KK-80).

4.15.2.1. Mısır Bahçelerinin Korunması

Mısır tarlalarına domuz, ayı, ceylan gibi hayvanlar, mısır yapraklarını veya mısır bitkisini yiyerek zarar vermektedir. Bu durumdan dolayı insanlar mısır tarlalarını yabani hayvanlardan korumak amacıyla birtakım koruma yöntemlerine başvurur. Mısır bahçelerine teneke asılır. Tenekenin içerisine taş koyularak rüzgârın etkisiyle birlikte tenekeninin sallanmasıyla ses çıkarması sağlanır. Bunun yanında insanlar gece vakti tenekeye vurarak hayvanları kaçırır. Ayrıca ayı gibi hayvanların uzaklaşması için bağırılır. Bahçelerin kenarlarından bir hendek geçiyor veya sulak bir yer bulunuyorsa buralarda suyun kuvvetinden yararlanarak ses çıkaran düzenekler oluşturulur ve hayvanlar bu sesleri duyarak düzeneklerin bulundukları yere gelmez. Ormanlardan defne yaprağı toplanıp geceleri mısır bahçelerinde yakılır. Defne yaprağının keskin kokusu hayvanların bahçelere gelmesini engeller. Bunun yanında kükürt yakılır. Kükürt kokusundan kaçan hayvanlar bahçeye giremez. Tarla sahipleri geceleri tarlada büyük kütükler yakar. Uzun süre yanabilen kütükler hem koku hem ateş sağlayıp yabani hayvanların tarlalara gelmesini engeller. Mısır bahçelerine hamsi suyu dökülüp hamsinin kokusuyla birlikte hayvanların bahçelere girmesinin önüne geçilir. Mısır tarlasına kasetlerin bantları sarılıp asılır. Bu sayede filmlerin parlaması sonucu yabancı hayvanların gelmesinin engellemesi sağlanır. Teknolojinin ilerlemesiyle birlikte CD'ler de aynı amaçla kullanılmış, mısır bahçelerine asılmıştır. Mısır bahçelerine insana benzeyen korkuluklar yapılır. Korkuluklar sayesinde yabani hayvanların bahçeye girmesi engellenmeye çalışılır. Bölgede tarım alanların evlere yakın olmasından dolayı evlerden mısır tarlasına bir ip çekilip ipin ucuna büyük bir koyun çanı ya da bir inek zili takılır. Geceleri evin içerisinden ip sallanarak çan veya zilin ses çıkarması sağlanır. Bu durumda hayvanlar sesi duyarak bahçeye giremez (KK-34), (KK-55), (KK-26).

4.15.2.2. Mısır Hasadı

Trabzon yöresinde mısır hasadı, ilçelere ve köylere göre değişerek ağustos ayının sonlarına doğru başlayıp eylül-ekim ayları içerisinde hasat edilmeye devam edilir. Sahile yakın kesimlerde fındığın erken toplanmasıyla birlikte ağustos ayının sonuna doğru mısır hasadı yapılmaya başlanır. Orta ve yüksek kesimlerinde de eylül ve ekim ayları içerisinde hasat yapılır. Sonradan ekilen güz mısırının hasadıysa hava şartlarına göre kasım ayına kadar uzar (KK-21, KK-34, KK-49).

Mısır hasadı, geçmiş dönemlerde imece yoluyla yapılırdı. Mısır hasadına sabah vakti başlanır. Akşam vaktine kadar sürdürülürdü. Ancak gurbette çalışanların çok olduğu, imece yapacak insan sayısına ulaşamayan kişiler, mısır tarlalarını kendileri biçiyordu. İş yoğunluğunun fazla olmasından ve çalışacak kişi sayısısın az olmasından dolayı mısır biçimleri uzun sürüyordu. Geleneksel bilgiye göre hasat zamanlarında havaların çok sıcak olmasından ve iş yoğunluğundan dolayı mısır tarlaların biçimi sabaha karşı, gün başlamadan ay ışığında ve akşam saatlerinde yapılıyordu (KK-1, KK-18, KK-21, KK-49, KK-52).

Mısır tarlasındaki mısır saplarını biçmek için orak çeşitleri kullanılır. Küçük veya büyük oraklarla mısır sapları tek tek orakla kesilerek biçilir. Biçilen mısır fidelerinde yer alan mısırlar elle kırılarak fideden ayrılır ve mısır çuvallarına, sepetlerine koyulur. Mısırlar sepetlerle ve çuvallarla birlikte soyulmak üzere eve taşınır (KK-1, KK-18, KK-34).

Bahçede kalan mısır saplarının hayvan yiyeceği olması için çeşitli faaliyetler yürütülür. Biçilen mısır sapları, bağ bağ yapılarak bağlanır. Kuruması amacıyla mısır sapları birbirine yaslanır. Bu işleme "horom yapmak" adı verilir. Horomlar 10-15 gün kuruduktan sonra yığın yapılır. Yığın yapmak için bahçeye uzun bir sırık dikilir. Bu sırığa yığın sırığı adı verilir. Yığın sırığına mısır sapları yaslanır. Bir kişi mısır saplarının üstüne çıkarak sırığın tepe kısmına sapları tek tek bağlar. Bu şekilde mısır sapları yığına eklenir. Mısır yığının sağlam olması amacıyla yığın sırığı kablo, ip gibi araçlarla yakınında olan bir ağaca ya da yere bağlanır (KK-18, KK-49, KK-52, KK-53, KK-61, KK-70).

4.15.2.3. Mısır İmeceleri

Mısır imeceleri, sadece mısırın soyulduğu geceyi kapsamaz. Mısırın ekilmesinden soyulmasına kadar geçen süreçteki çoğu işte imeceye başvurulur. Bu imeceler şöyle sıralanabilir:

1. Mısır bahçesini hazırlama imecesi
2. Mısır bahçesini belleme imecesi
3. Toprak kaldırma imecesi
4. Mısır ekme imecesi
5. Mısır çapalama- seyrekleme imecesi

6. Mısır tarlası biçme imecesi
7. Mısır çuvallarını harmandan eve taşıma imecesi
8. Mısır soyma imecesi
9. Soyulan mısırları serandere taşıma imecesi
10. Mısır dövme imecesi

Yukarıda sıraladığımız imecelerin hepsinde geçmişte imeceye başvurulmasına rağmen imece denilince akla mısır soyma imecesi gelmektedir. Bunun nedeni mısır soyma imecelerinde ziyafetler verilmesi, horon gibi oyunlar oynanması, köy tiyatrosu içine girecek seyirlik oyunların icra edilmesinden dolayı bu imecelerin bir eğlence işlevine sahip olmasındandır.

Mısır soyma imecesi yapılmadan önce ev sahibi tarafından birtakım hazırlıklar yapılır. İmecenin yapılacağı akşam belirlenir. Köylülere imecenin yapılacağı gün ve yerin haberi verilir. İmeceye kemençeci çağrılacaksa kemençeci ayarlanır. Köy tiyatrosu oyunlarını icra edecek uzman kişiler varsa o kişiler mutlaka gelmeleri için ikna edilir. Örnek verilecek olursa köylerde kız kaçıran/ ibiş gibi oyunları icra eden belli kişiler bulunuyordu. Özellikle bu kişilerin gelmesine önem veriliyordu. İmeceye katılacak kişiler için ziyafet hazırlanır. Patates, kabak, turşu, hamsi kuşu gibi yemekler yapılır. Elma, armut, fındık, ceviz gibi yemişler imece evinde bulundurulur (KK-1, KK-18, KK-34, KK-47, KK-49).

Mısır hasadı yapıldıktan sonra mısır çuvalları bahçeden eve taşınır. Eskiden mısırın çok olduğu dönemlerde mısır taşıma işi akşam saatlerine kadar sürüyordu. Mısırlar bahçeden eve taşındıktan sonra mısır imecesi yapılır. Eski dönemlerde mısır üretiminin fazla olması sebebiyle mısırı soyma oldukça uzun sürüyordu. Bundan dolayı mısır soymayı kısa sürede halletmek için imece yapılıyordu. İmece, Trabzon ve çevresinde “meci”, “imeci”, “mısır mecisi” gibi adlarla bilinir. Mısır imecesi, mısır hasat mevsiminde her akşam başka bir hanede gerçekleştiriliyordu. Mısır imecesine sadece imece yapılacak hanenin köylüleri değil komşu köylerden insanlar da getiriliyordu. Bunun en önemli nedeni mısır imecelerinde yapılan eğlenceler, horonlar, seyirlik oyunlar gibi eğlence faktörleriydi. Mısır imeceleri, bu yönüyle sadece mısır soyma işleminin gerçekleştirildiği etkinler değil sosyallaşme ve eğlence işlevini yerine getiren oturmalardı (KK-21, KK-34, KK-58, KK-80, KK-82).

Mısır imecelerinde kadınlar ayrı tarafta erkekler ayrı tarafta mısır imecesi gerçekleştiriliyordu. Kadınların kendi aralarında yaptığı imecelerde de türkü, atma türkü, mani söyleyen çok sayıda kişi bulunuyordu (KK-18, KK-34, KK-52, KK-70). Aile ve tanıdıklar arasında yapılan mısır imecelerindeyse erkek-kadın aynı yerde imece gerçekleştiriyordu (KK-21, KK-53, KK-69).

1950 yılında Vakfıkebir ilçesi Çavuşlu (Bendar) Mahallesi’nde düzenlenen bir mısır imecesinde kadınlar evin içerisinde erkekler evin dışarısında imece gerçekleştirilirken yaşanılan bir olayı kaynak kişi şöyle anlatıyor:

> Bendar Mahallesi'nde bir mısır imecesine katıldık. Kadınlar evin içerisinde imece yapıyor Erkekler evin kapısında mısır soyuyordu. Evin altında da ineklerin ahırı bulunuyordu. Biz başladık imece yapmaya mısırları soyduk. Mısır soyma işini bitirdikten sonra bir horon edelim dedik. Odanın içerisinde büyük horon kurduk. O zaman evler hep tahtadandı. Horon ederken tahtalar kırıldı. Horon edenler ahırın içine düştü (KK-18).

Mısır imecelerinde soyma işleminin yapılacağı yere mısır çuvalları getirilip ortaya boşaltılır. Mısırlar üst üste yığılır. Mısırların çevresine insanlar oturur. Saatlerce mısırlar soyulur. Mısır soymayı hızlandırmak için mısırların içinde en fazla siyah taneyi bulan kişininin oyunu kazandığı çul oyunları icra edilir (KK-21, KK-34, KK-47, KK-49).

Muzaffer Lermioğlu, mısır imecesi bittiğinde imece sahibinin gelenlere haşlanmış mısır, pişmiş kabak ikram ettiğini, ziyafetin sonunda horon oynandığını anlatır (Lermioğlu, 2011: 92).

Yusuf Cemal Keskin, Çaykara, Of, Dernekpazarı yörelerinde yaptıkları mısır imecelerinde sabahlara kadar horon oynandığını, kemençe çalındığını belirtir. Bu eğlencelerde düz horon, atlama, sallama, hoş bilezik ve daha birçok horon türünün icra edildiğini ve bu eğlencelerde kemençeyi kendisinin çaldığını söyler (KK-10). Mısır imecesinde oynanan oyunları (KK-6) şöyle anlatıyor:

> Güzün mısırları biçer kırar eve getiridiler. Eski zamanda evlere kordiler. Evlerde mısır kumullari yığılıy boyle koçanları diyelim. Arkadaşları dostları çağırıdık hep beraber yirmi otuz kişi bulari sepetlere soyar atarduk. Mısırlar soyulu bittikten sora kodoflalar evin içinde olduğu yerde harman olurdu. Yemek yedukten sora patatis pişiruduk turşi yaparduk. Bu mecinin horonu varidi türküsü varidi. Kulbaçı örerdiler puhtan diyelim habole eski kazaktan. Ve islardile de oni. Halka dizilirdi 13-15 kişi. Kulbaç oyuni başlardi. Kodoflanın içinden arkadan doğri kimse görmesin ortada bi kişi var. Kulbaç bitene kadar oa vuruduk. Yani bu işte ağlayi bırakan insanlar olurdi yani. Şakasi çok var ama ayni zamanda da dövülürdu da insan yani. Meci bitti dağıldi mi başlardi silah atmaya. Herkes silahı olan çeker atardi. Ertesi akşam kimin varisa meci oriye giderduk (KK-6).

4.15.2.4. Mısır İmecelerinde Oynanan Mısırla İlgili Oyunlar

Mısır imecelerine katılan kişiler mısır imecesi sırasında çok sayıda oyunu icra ederler. Böylece çalışmayı eğlenceli hâle getirirler.

4.15.2.4.1. Arap Oyunu

Bu oyun, mısır soyma imecelerinde oynanan geleneksel köy seyirlik oyunlardan bir tanesidir. Kaynak kişilerle yapılan görüşmelerde bu oyunun mısır imecelerinde oynanan diğer oyunlara göre daha eski dönemlerde oynandığı belirtilmiştir. Oyun, mısır soyma imecesi esnasında oynanır. Mısır soyulurken kalabalık içerisinde yer alan iki-üç oyuncu içeridekilere fark ettirmeden dışarıya çıkar. Oyuncular dışarıda sobadan aldıkları odun közlerini oyuncuların yüzüne sürer. Böylece oyuncunun yüzü karartılarak tanınmaz hale getirilir. Ardından oyunculardan birinin üstüne köyde hayvancılıkla uğraşan kişilerden alınan bir koyun postu geçirilir. Koyun postu imece yapılmadan önce imece

yapılacağı akşam için temin edilir. Bu oyuncunun alt kısmına zipka pantolon veya bir kendir elbise giydirilir. Baş kısmına mısırlardan alınan saçaklar koyulur. Böylece oyuncuya korkunç bir görüntü verilerek oyuncunun tanınmaması sağlanır. Ardından diğer oyuncular "Arap" adı verilen oyuncunun önüne geçip yine bir şey farkettirmeden mısır soyulan yere girerler. Oyuncuların arkasından "Arap" kendisini farkettirmeden içeri girer. "Arap" yere eğilip sürüne sürüne ortaya çıkar ve bağırır. Tecrübesiz olanlar ve ilk defa mısır imecesine katılan çocuklar bu durumdan oldukça etkilenerek korkar. "Arap" adlı oyunu bilen yetişkinlerse bildikleri halde eğlenceyi artırmak amacıyla korkmuş gibi yaparak bağırırlar. İçlerinden bir kısmı dışarı doğru koşmaya başlar. Sonra "Arap" karakteri ayağa kalkıp korkunç bir şekilde bağırır. Herkes bu ani çıkışla korkar. Mısır imeceleri birbirini tanıyan bilen konu komşular arasında yapıldığı için "Arap" karakteri bazen de kadınların olduğu tarafa yollanır ve kadınları korkutmaya çalışır. Bu oyun günümüzde yörede oynanmamaktadır (Keleş, 2015: 136).

4.15.2.4.2. Ayı Oyunu

Kış gecelerinde ve mısır imecelerinde oynanılan bir oyundur. Mısırın kodofla denilen dış kısımlarından, saçağından yapılan bir kıyafetle mısır imecelerinde soyma işini yapanları korkutmak amacıyla oluşturulmuş tiyatral bir karakterdir (KK-21, KK-34, KK-49). Önüne çul sararak ayı rolüne bürünen bir karakter, çul altına girip sağa sola saldırır (Çelik, 1999: 490).

4.15.2.4.3. Çul Oyunu

Çul oyunu, Doğu Karadeniz Bölgesi'nde mısır soyma imeceleri esnasında oynanan geleneksel oyunlardan biridir. Mısır soyma işlemi sırasında mısır taneleri içerisinde bulunan siyah taneli mısırlar halk tarafından "çul mısırı", "çullu mısır" olarak adlandırılır. İmeceye katılan kişiler yorgun bir şekilde yapılan mısır imecesini eğlenceli hale getirmek ve mısır soyma işlemini daha hızlı bir hale dönüştürmek için geçmişten beri oynanan çul oyununu tertip eder. Çul oyunu siyah mısır tanelerini bulan oyuncular buldukları mısır taneleri ya sayar ya da önlerinde bulunan bir kovaya atarak imece bittiğinde sayar. Mısır imecesi bittiğinde, bulunan çul mısırlarının sayılması sonucunda en fazla çul mısırı bulan kişi oyunun kazananı olur (Keleş, 2015: 135).

Çaykara yöresinde oyunun benzer bir şekli oynanmaktadır. Mısırları soyan kişiler mısırların içerisinde kırmızı taneler bulurlar. Kırmızı taneli mısırlar "bey" diye adlandırılır. Oyun iki grup hâlinde oynanır. En fazla kırmızı mısır tanesi bulan grup oyunu kazanmış olur (Şişman, 2009: 235).

4.15.2.4.4. Kulbaç/ Kırbaç Oyunu

Kulbaç oyunu mısır imecelerinde oynanılan geleneksel oyunlardan biridir. Oyuna "kulbaç", "kılbaç", "kırbaç" gibi isimler verilmektedir. Kulbaç, oyunu imeceye katılan genç ve yetişkinler

tarafından oynansa da bir tecrübe gerektirdiği için genellikle yetişkinler tarafından oynanır. Köylerde bu oyunda uzmanlaşmış kişiler bulunur. Örnek olarak Vakfıkebir- Yalıköy çevresinde "Aga Hasan" lakaplı kişi bu oyunla yıllarca anılmıştır. Oyun, bireysel şekilde oynanabileceği gibi grup halinde de oynanabilir. Oyun için ilk olarak ebe seçimi yapılır. Ebe olan kişi ortaya geçer. Diğer oyuncular ebenin etrafında bir halka oluşturur. Oyun aletli şekilde oynanır. Oyun aleti olarak para, yüzük kullanılır. Ortaya atılan ebe olan kişinin tek hedefi yüzüğün kimde olduğunu bulmaktır. Oyuncular birbirine çok yakın şekilde oturur. Ebeye yakalanmadan ivedikle yüzüğü diğer oyuncuya verirler. Ebe yakalayana kadar elden ele yüzük saklanır. Sonrasında bütün oyuncular avuçlarını kapalı olmak üzere önlerine doğru uzatır. Ebe olan oyuncuya yüzüğü bulması için bir hak verilir. O sırada oyuncular ebenin kafasını karıştırmak amacıyla "yüzük şunda yüzük bunda", " aaa o saklayi oni", "orda duriy" gibi yerel ifadeler kullanır. Ebe, oyunculardan birini seçer ve seçtiği oyuncuya yüzük senin elinde diye seslenir. Oyuncu elini açar. Oyuncunun elinde yüzük çıkarsa yüzük elinde bulunan oyuncu ceza olarak dayak yer. Dayak havluyla veya mısırın dış kısmından yapılan "kodofla, rokofla" ile atılır. Oyunda buna "kulbaç" "kırbaç" adı verilir. Oyuncuya vurulacak kulbaç sayısını yüzüğü bulan ebe belirler. Genellikle 10 kulbaç tercih edilir. Oyuncunun avuç içine mısır kodoflasıyla veya havluyla çok sert bir şekilde vurulur. Sonrasında dayak vurulan kişi ebe olup ortaya geçer ve yüzüğü bulmak için uğraşır. Oyun bu şekilde devam eder. Oyunun bitiş süresini oyuncular belirler (Keleş, 2015: 133).

4.15.2.4.5. Siviş/Sivi/ Sivi Sivi/Zimi Zimi

Sivi oyunu, Trabzon yöresinde "siviş" (Keleş, 2015: 133), "zimi zimi" (Yılmaz, 2019: 168), "sivi oyunu" (Uzun, 2019: 243) gibi çeşitlemelerle bilinir. Geçmişte mısır soyma imecelerinin yapıldığı gecelerde oynanan geleneksel imece oyunlarından biridir. Doğu Karadeniz Bölgesi'nde mısır tarımının azalmasından dolayı bu oyun eskisi kadar oynanmamaktadır. Sivi oyununda genellikle kalabalık bir oyuncu grubu bulunur. Mısır imecesine kalabalık bir katılım olduğu için oyuncu sayısı fazladır. Mısır imeceleri sadece mısır soyma işlemini gerçekleştirmek değil aynı zamanda bir eğlenme işlevi sunduğundan dolayı bu imecelere çok sayıda kişi katılıyordu. Bu da oyunun oyuncu grubunu artıyordu (KK-34, KK-44, KK-52, KK-61, KK-80, KK-82).

Mısır fırçaları (buşa, rokofla, kodofla, dış kabukları) bir yere toplanır. Mısır fırçalarının etrafında bir çember oluşturulur. Bir kişi oyunun ortasına atılır. Eşarp, mendil veya mısır fırçalarından sivi hazırlanır. Hazırlanan sivi gizlenir. Sivi elden ele dolaştırılır. Ortadaki oyuncuyu siviyi bulmaya çalışır. Bulamazsa cezalandırılır. Siviyi bulursa yerine siviyi bulduğu kişi geçer. Oyun bu şekilde devam eder. Oyuncu grubu sıkıldığında oyun sonlandırılır (Uzun, 2019: 244).

4.15.2.4.6. Çuval Oyunu

Çuval oyunu, haşlanmış mısırdan bir defada birbirine yapışık olacak şekilde çok sayıda tane çıkarabilme üzerine kurulu bir oyundur. Çıkarılan her taneye çuval adı verilir. Oyunda en çok iki veya üç tane yapışık mısır tanesi çıkmaktadır (Emiroğlu, 1989: 73).

4.15.2.4.7. Diğer Oyunlar

Mısır imecelerinde petek oyunu, kocaman oyunu gibi oyunlar oynanmaktadır. Kocaman oyunu mısır imecelerinde oynanılan eski bir oyundur. İbiş, kız kaçıran isimleriyle de bilinir (Keleş, 2015: 197). Şükrü Elçin, TFA dergisinde yer alan "*Akçaabat Köy Orta Oyunları*" adlı çalışmasında kocaman oyununu ayrıntılı bir şekilde anlatır (Elçin, 1969: 5495). Mısır imecelerinde oynanan oyunları KK-82 tarafımıza şöyle anlatmıştır:

> Eskiden toplanuduk misir mecisi yaparduk. Herkes gelirdi. Orda hem soyarduk hem türkü söylerduk. Kadınlar arasında da oynardılar. Biri kocaman biri kocakarı olurdu. Düğün ederdiler güya horon ederken orada kocaman sevey başka birini daha. Onu da alıy. Ondan sonra eski kari gelıy vuruy onu dövey kocamani. Oyle oynardiler. Bir çuval buludiler. Çuvalun içine kalbur geçirirdiler. Başina koyup bağlardı. Yandan kollar yapardiler ona. Milleti korkuturdi oynardi (KK-82).

4.15.2.5. Mısırı Kurutma, Ovalama, Dövme, Savurma

Mısır imecesinde mısırlar soyulduktan sonra mısırlar sepetlerle birlikte seranderlere, ambarlara ve çetenlere taşınır. Mısırlar bu mimari yapılara koyulup kurumaya bırakılır. Seranderler serinleten ve kurutan mimari yapılardır. Mısırın saklandığı kurutulduğu yerlerdir (Köktürk ve Kukul, 2001: 368).

Kapalı yerlerin altlarına veya evlerin altında bulunan demirlere bir ip geçirilerek mısırlar asılır. Bir süre seranderde kuruyan mısırlar seranderin çit adı verilen odasında dövülür. Dövme işleminden sonra mısır taneleri pustuk- kutur kısmından ayrılmış olur.

Diğer bir dövme yöntemi de mısırların belli bir süre seranderde kurutulduktan sonra çuvallara koyulup çit adı verilen tahtadan yapılmış tarım aletine dökülüp sopalarla birlikte dövülmesidir. Çit aleti, tahtaların aralıklı olduğu bir yapı olmasından dolayı mısır taneleri çitin içerisinden alta düşer, mısırın pustukları (kutur) çitin üzerinde kalır. Bu durum mısırın tanelerin çıkarılmasını kolaylaştırır (KK-21, KK-34, K-49).

Seranderi ve çit gibi tarım aleti bulunmayan kişiler, mısırı çuvallara doldurarak döver. Bir veya iki kişi çuvalın başına geçip sopalarla sert bir şekilde vurunca mısır tanelerini pustuğundan (kutur) ayırılır. Bu şekilde yine çuvallara koyulup dövme işlemi devam ettirilir. Dövülerek çıkmayan

taneler elle ovalanarak çıkarılır. Mısırların dövülme işlemi gerçekleştirildikten sonra yerde kalan mısır taneleri çuvallara ve sepetlere doldurulur. Ardından kalbur ve elekler yardımıyla savurma işlemi gerçekleştirilir. Mısırlar kalbura dökülüp rüzgâr veya esecek adı verilen tahtadan yapılmış tarım aletiyle birlikte rüzgâr yapılarak savrulur. Böylece mısırın içerisinde yer alan tozlar ve kırıntılar ayrıştırılıp çıkarılır. Savurma işlemi bittikten sonra çuvallara koyulup değirmenlere öğütmek için götürülür (KK-21, KK-34, KK-49, KK-52, KK-69, KK-70, KK-80).

4.15.2.6. Değirmene Gitme

Trabzon'da değirmencilik kültürü oldukça eskidir. Önceleri buğday öğütülmesinde kullanılan değirmenler mısır tarımının yapılmaya başlanmasıyla birlikte artış göstermiştir. Hanefi Bostan, 15. ve 16. yüzyıllarda hemen her köyde bir değirmen bulunduğunu, değirmenlerin tamamının suyla çalıştığını ve değirmenlerde hububat ürünlerinin öğütüldüğünü aktarır. Bostan, Trabzon sancağı içerisinde 15. ve 16. yüzyıllardaki değirmen sayılarına dair bilgi verir. Buna göre 1486 senesinde (559), 1515 senesinde (600), 1520 senesinde (943), 1554 senesinde (881) değirmen olduğunu belirtir (Bostan, 2002: 515).

Değirmenler; mısır, buğday gibi ürünlerin öğütüldüğü suyla veya elektrikle çalışan mimari yapılardır. Mısır kültürünün yaygın olduğu geçmiş dönemlerde her köyde köyün büyüklüğüne, nüfusuna, mısır ve buğday üretimine göre 2-3 değirmen bulunuyordu. Su değirmenleri suyun bol olduğu dere yatakları üzerine kuruluydu. Değirmenlere giderken engebeli yollardan, patikalardan gidiliyordu. Değirmenler mısır üretiminin yoğun olmasından dolayı sabahın erken saatlerinde açılıyordu. Gün boyunca hizmet veriyordu. Kaynak kişilerin anlatımlarına göre değirmenlerde sıra oluyordu. Fakat bu durum her yıl aynı olmuyordu. Mısır üretimin az olduğu yıllarda değirmenler daha az işliyordu. Değirmene giden kişiler, mısırı değirmende öğütüp un yapıyordu (KK-21, KK-44, KK-52, KK-61, KK-70).

Değirmenlerin dere kenarında bulunması, değirmene giderken dar patikalardan geçilmesi, yoğun olmasından dolayı sıra bulmak amacıyla sabah namazı öncesinde değirmene gidilmesi gibi nedenlerden dolayı değirmenler korku anlatılarının, memoratların yaşandığı yerlerden biriydi. Değirmene götürülen buğday ve mısır gibi ürünler öğütülerek un haline getiriliyordu. Un öğütme karşılığında değirmen sahibi olan kişi bir miktar para alıyordu. Geçmişteyse eğer para yoksa öğütülen undan bir miktar alınıyordu ve buna gebiç adı veriliyordu (KK-1, KK-18, KK-28, KK-34, KK-47, KK-49, KK-52, KK-58, KK-61).

Mısır tarımının yoğun olduğu dönemlerde köylerdeki su değirmenlerinin hepsi işler haldeydi. Değirmencilik o dönemin önemli bir mesleğiydi. Bunun yanında su değirmenlerinin ihtiyacı karşılamamasından dolayı ayrıca "ceyran-ceryan değirmeni" adı verilen elektrikli değirmenler yapılmıştır. Mısıra bağlı geçimin olduğu günlerde çok işler halde olan değirmenler mısır tarımının

azalmasıyla bölgede azalma göstermiştir. Eskiden Doğu Karadeniz'de her vadi tabanında bir derenin içerisinde işleyen değirmenler bulunurken günümüzde işleyen değirmen sayısı düşük seviyelere inmiştir. Mısır tarımının yapılmamasından dolayı değirmenler kullanılmaz hale gelmiştir. Değirmenlerle ilgilenilmediğinden dolayı değirmenler zamana yenik düşüp yıkılmıştır. Bazı değirmenler de dere yataklarında oluşan sel, yağmur ve taşkınlardan etkilenerek zarar görmüştür. Günümüzde çok az sayıda değirmen üretime devam etmektedir. Yüksek ilçelerde mısır tarımının yapıldığı alanlarda değirmen sayısı günümüzde daha fazladır. Sahil yörelerinde değirmenler çok daha az sayıdadır (KK-34, KK-47, KK-49, KK-52, KK-58, KK-61).

4.15.2.7. Mısır Kültürü Etrafında Oluşan Geleneksel Mimari

4.15.2.7.1. Ambar

Mısırlar ambar adı verilen yerlere koyulup saklanılır. Ambar yapısı Trabzon ili ve ilçelerinde görülen mimari bir yapıdır. İçine mısırlar dökülüp saklanıp, kurutulur (KK-23, KK-49, KK-52).

4.15.2.7.2. Çeten

Mustafa Reşat Sümerkan, çeteni "mısırları koçanlarıyla kurutmak için çubuklardan örerek yapılmış kulübemsi yer" olarak tanımlar" (Sümerkan, 1987: 47). Çeten, mısırın saklandığı, seranderden küçük tahta yapıdır. Enver Uzun, çeten adı verilen yapıları şöyle açıklar:

> Tahta çetenler tahminen ölçüleri değişmekle beraber 2 m. X 1 m. ebatlarında 2 m. yüksekliğinde piramit çatı olup, genelde teneke çatılıdır. Alt ve kenarları tahta ızgara şeklinde olup, yan cepheler dar çıtalardan daha ızgara şeklindedir. Ön cephesinde üst kısmından giriş çıkışı sağlamak için küçük bir penceresi vardır (Uzun, 2015:116).

Çeten, genellikle mısırı az olan kişiler tarafından yapılır. Çetenlere mısır dökülüp mısır orada saklanır. Ayrıca çok fazla mısır üreten kişiler de seranderlerin yanında mısır saklamak için çeten yapar. Çetenler mısır dövmek amacıyla da kullanılır (KK-34, KK-52).

4.15.2.7.3. Taş Fırın

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde geçmiş dönemlerde mısır kültürünün en önemli mekânlarından biri taş fırınlardı. Taş fırınların ana kullanım amacı mısır ekmeği ve fırın kurusu yapmaktı. Bunun dışında taş fırınlarda erik, karayemiş, elma, armut, incir, fasulye gibi ürünler kurutuluyordu. Köylerde genelde her evin yanında bir taş fırın bulunuyordu. Bazı yerlerde fırın sayısı daha az olduğundan fırına ekmek atmak için önceden sıralama yapılıyordu. Taş fırınlarında kullanılan temel yapı malzemesi doğadan çıkarılan taşlardır. Taş fırınların yapımı taş ustalarınca ya da yörede bu işin yapılmasına yönelik geleneksel bilgiye sahip kişiler tarafından gerçekleştirilir. Taş fırınları evlerin

yakınlarında, seranderin yakınında olmak üzere evin çevresinde bulunur. Küçük, büyük veya farklı şekillerde taş fırın örneklerine bölgede rastlanılır. Taş fırınlar yöre insanın titizlikle üzerinde durduğu yapılardandır. Yaz döneminde armut çeşitleri toplanıp fırınlarda kurutulur. Temmuz- ağustos ayları içerisinde karayemişler çekirdekleri alınarak ya da alınmadan tepsilerle birlikte fırınlara koyulup kuruması için beklenir. Yaz ve sonbahar döneminde toplanan elmaların fırında kurutulup hoşafı yapılır. Eylül ayı içerisinde patlıcan incirleri uzun çubuklara takılıp veya ikiye ayrılıp tepsilere koyularak fırınlara sürülüp kurutulmaya bırakılır. Fırın özellikle mısır ekmeği yapmak, fırın kurusu mısır elde etmek amacıyla kullanılıyordu. Bu yönüyle en temel gıda maddelerin teminine yardımcı olan fırınlara özenle bakılıyordu. Fırınların kurutma işlemi bitirildikten sonra süpürülüyor ve kapağı kapatılarak bir sonraki döneme kadar kapalı duruyordu (KK-1, KK-18, KK-34, KK-49, KK-52, KK-61, KK-69, KK-70).

4.15.2.7.4. Serander

Doğu Karadeniz'de yakın dönemlere kadar her evin çevresinde serander bulunuyordu. İnsanlar elde ettikleri tarım ürünlerini bu yapılarda muhafaza ediyordu. Seranderler pek çok ürünün saklandığı yerlerdi. Elma ve armut gibi meyveler bahçeden toplanıp bir çulla birlikte seranderin içine serilir. Muşmulalar toplanıp serander içine koyularak yerel tabirle göynümeleri (olgunlaşmaları) beklenir. Narlar dalından toplanarak seranderin kenarında bulunan yerlere koyulur ya da yere serilir. Üzümler toplanıp seranderin üst kısmında saraybağı adı verilen yere koyulur. Altına odun talaşı serilerek uzun süre durması sağlanır. Buğday unu, mısır unu gibi yiyecekler çuvallara koyulup seranderin bir kenarına bırakılır. Bahçeden koparılmış patatesler serandere serilerek kurutulur. Kurutma bittikten sonra çuvallara koyularak seranderin bir köşesinde saklanır. Seranderin önemli bir kısmı kabak türleri için ayrılır. Kışın yemek ihtiyacının karşılanmasında etkisi olacak beyaz kabak, bal kabağı gibi türler serander içerisinde muhafaza edilir. Bahçeden çıkarılan domuz lahanası yumruları serandere bırakılarak kurutulur (KK-1, KK-18, KK-23, KK-34, KK-47, KK-49, KK-52, KK-61, KK-69, KK-70).

Seranderler ayrıca kurutma ürünlerin de saklandığı yerlerdir. Seranderde patlıcan kurusu, kabak kurusu, erik kurusu, küçük hurma kurusu gibi çeşitler saklanır. Fındık, başak halinde serandere asılır. Filelere koyulur. Kabuklu fasulye kurutularak seranderde muhafaza edilir (Köktürk ve Kukul, 2001: 365). Seranderi taşımakta olan direklerin oluşturduğu alanda mısırın soyulması, fındığın ayıklanması gibi işler gerçekleştirilir. Arı kovanları ve odunlar buraya koyulabilir. Seranderin çardak kısmına mısırlar asılır (Karpuz, 1999: 77).

Yaz aylarında yapılan turşular, reçeller, pekmezler, marmelatlar seranderlerde saklanır. Turşular bidonlara ve küplere koyularak seranderin bir bölümüne bırakılır. Sütten elde edilen peynir, çökelek ve süt kurutmaları seranderde muhafaza edilir. Denizcilik kültürünün hâkim olduğu bölgede hamsiler tuzlanıp küplere koyularak serandere atılır (Köktürk ve Kukul, 2001: 355-356).

Serander ayrıca tarım aletlerinin, köy yaşamında kullanılan araçların koyulduğu yerlerdir. Bu eşyaları koyacak yeri olmayan kişiler serandere tarım aletlerini ve eşyaları yerleştirir. Fakat seranderin ana unsurunu mısır oluşturuyordu. Mısırlar soyulduktan sonra serandere dökülüp kurutuluyor. Bir sonraki hasat mevsimine kadar orada saklanıp yıl içinde tüketiliyordu (KK-21, KK-44, KK-52, KK-58, KK-61).

Seranderler tarımsal faaliyetler sonucunda elde edilen gıdaların saklandığı yerler olduğu için fare gibi haşerelerin seranderlere çıkmaması amacıyla birtakım yöntemler uygulanır. Seranderi ayakta tutan kolonların yuvarlak olmasına özen gösterilir. Kolonların yüzeyi pürüzsüz bırakılır. Bunlar, farelerin kolonlara tutunmasını engellemek amacıyla yağ tenekeleri kesilerek yüzeye tutturulur. Farelerin serandere çıkmasına engel olur (Özdemir, 2022: 320).

Serander, sadece yiyeceklerin saklandığı bir mimari yapı değildir. İnsanların tarım aletlerini saklayacak ayrı bir yeri yoksa bu aletler serandere koyuluyordu. El değirmeni, kalbur, kara hızar ve hızar çeşitleri, kazmalar, oraklar, beller ve daha birçok alet saklanan tarım aletlerine örnek verilebilir.

Kaynak kişiler yaptığımız görüşmelere göre eski dönemlerde her evde bir serander bulunuyordu. Bazı evlerde hem serander hem çeten gibi ambar yapıları yer alıyordu. Seranderler mısırın yıl boyunca saklandığı mekânlardı. Tarlada mısır biçildikten sonra mısırlar çuvallara koyulup seranderin altına taşınır. Seranderin altında mısır soyulur. Ardından tel veya iplere asılarak kurutulur. Bir süre sonra seranderin içine koyularak kurumaya bırakılır. Seranderler yüksek yapılar olduğu için fare, haşerat gibi hayvanların serandere ulaşması zordur (KK-1, KK-18, KK-44, KK-47, KK-49, KK-52, KK-61, KK-62).

Eskiden serander yapısının inceliklerini bilen, geleneksel mimari bilgisine sahip ustalar bulunuyordu. Trabzon yöresinde zaman içerisinde seranderin eski değerini yitirmesiyle birlikte serander yapımı ortadan kalkmıştır. Bu durumdan serander ustaları da etkilenmiş, mesleği bırakmışlardır. Günümüzde az sayıda serander ustası bulunmaktadır. Eski ustalardan önemli bir kısmı vefat etmiştir. Hayatta kalan ustalar ise genelde yaşlı kişilerdir. Ne yazık ki serander kültürü yeni kuşağa yeterince aktarılamamış ve yeni ustalar yetiştirilememiştir (KK-1, KK-18, KK-21, KK-23).

Günümüzde köylerde bulunan serander sayıları gittikçe azalmaktadır. Mısır tarımının oldukça azalması, tarımsal üretimin yeterli seviyelerde olmaması seranderlerin azalmasında ana etkendir. Bunun yanında seranderlerin tamir edilmemesi, yıkılması, korunmaması gibi nedenler de serander sayısını azaltmıştır.

4.15.2.8. Mısırla İlgili İnanışlar

Mısırların tomurcuk şekle sahip olanları, birbirine bitişik olanları evlerin dışına asılmaktadır. Buradaki amaç bereket getireceği düşüncesidir (Köse, 2001: 199). Trabzon yöresinde bir inanışa göre vücudun çeşitli yerlerinde görülen benlerin, annelerin hamilelik dönemlerinde bellerinin altına mısır ekmeği koyduklarında kalan siyah lekelerden dolayı oluştuğuna inanılmaktadır (Yılmaz, 2019: 56). Akçaabat ilçesinde bir inanışa göre henüz kırkı çıkmamış bebeklerin başına mısır unu saçıldığında evin bereketinin yükseleceğine dair bir inanış bulunur. Kırklama törenlerinde çocuklar yıkanırken yıkandıkları suya mısır tanesi atılır (Kolot, 2017: 45- 55).

Trabzon yöresi, halk takviminde mısır tarımına ilişkin mevsim, ay değerlendirmelerinin yapılması bir takvim oluşturmuştur. Mısır bahçesi belleme zamanı, mısır ekme zamanı, mısır tarlaların seyreklenmesi zamanı, mısır hasadı zamanı gibi adlandırmalar oluşmuş halk takvimi içerisinde değerlendirilmiştir (Demir, 2012: 20).

Mısır unu, nazar değmesine karşı kullanılır. Ocak küreğinin içerisine ocaktan köz doldurulur. Sonrasında közün üstüne bir miktar mısır unu eklenir. Ardından mısır ununun üzerine de yedi adet yanmamış kibrit çöpü konulur. Közlerin etkisiyle kibritler mısır ununun üzerinde bir buğunun çıkmasına yol açar. Ardından hastanın küreğin üzerine eğilip bu buğudan almasının şifa verdiğine inanılır (Bayoğlu, 2000: 92-93).

Halk hekimliğinde altına kaçıran çocuklar için mısır püskülü kaynatılmaktadır. Bu sayede tedavinin gerçekleştiğine inanılır (Kolot, 2017: 59). Pişirilmiş mısır tanelerinin çıplak haldeki çocuğun üstüne serilince sarılık hastalığının geçeceğine dair bir inanış vardır (Baysal, 2014: 218).

Kalandar gecesinde mısır pişirmek Trabzon yöresindeki geleneklerden biridir. Bu uygulama mısırın verimli bir ürün olduğu yeni yılın da bereketli olması düşüncesiyle yapılmaktadır (KK-34).

Trabzon yöresinde küçük ayı adı verilen şubat ayının tavuklar için olduğuna dair bir inanış vardır (KK-1, KK-18). Küçük ayının ilk günü girmeden önceki akşam kadınlar suda mısırları pişirir. Küçük ayının ilk günün, sabahında pişirilen mısırlar tavuklara atılarak yedirilir. Bu uygulamada, tavukların kanatları koparılıp çok hızlı yumurtlamaları hedeflenir (Yılmaz, 2019: 65). Mısır yiyip, kanatları koparılan tavukların yumurtlamaya başladığına inanılır. Mısırın bereketli bir ürün olduğundan dolayı tavuklara ve yapacakları yumurtalara bereket getireceğine dair inanış bu uygulamada etkilidir.

4.15.2.9. Mısırın Kullanım Alanları

Mısır bitkisi, Doğu Karadeniz köylüsünün en önemli gıda maddelerinden biridir. Geçmişte mısır tarımının yoğun olarak yapıldığı zamanlarda beslenme ihtiyacının önemli bir bölümü mısırdan elde edilen ürünlerden karşılanıyordu. Mısırın en çok kullanıldığı alan ekmek yapımıdır. Buğday ekmeğinin olmadığı zamanlarda köylüler kendi ekmek ihtiyaçlarını mısırdan yaptıkları mısır ekmekleriyle karşılıyordu. Taş fırınlarda, pileki taşında, sobaların ekmekliklerinde, düz taşların üzerinde mısır ekmeği yapılıp tüketiliyordu. Mısır ekiminin azalmasıyla birlikte mısır ekmeği artık eskisi kadar üretilmemektedir (KK-1, KK-34, KK-67, KK-87, KK-114).

Doğu Karadeniz köylüsü mısır bitkisinden yemeklerde kullanacağı un ihtiyacını karşılamaktadır. Mısırlar kurutulduktan sonra değirmenlere götürülerek öğütülür. Değirmenlerde un haline getirilir. Mısır unu evin kiler, ambar gibi yerlerine saklanarak yıl boyunca yemeklerin içerisinde kullanılır (KK-21, KK-30, KK-45, KK-60, KK-80).

Mısırlar taş fırınlarda veya sobaların ekmeklik kısımlarında kurutularak fırın kurusu yapılır. Taş fırınlara mısırlar atılarak kurutulur. Kuruma işlem bittikten sonra mısırlar ovalanarak kutur-pustuk kısımlarından ayrılır. Ardından mısırlar kalburla savrularak temizlenir. Sonra çuvallara doldurularak değirmene götürülür. Değirmende fırın kurusu unu ve fırın kurusu yarması yapılır. Yarma mısır, sarma yapımında ve çeşitli yemeklerin içerisinde kullanılır. Mısırla ilgili mutfak kültürü bölgede oldukça geniş olduğundan dolayı fırın kurusu unu yemeklerin içerisinde kullanılan bir malzemedir (KK-2, KK-23, KK-45, KK- 65, KK-71, KK-74, KK-89).

Doğu Karadeniz halk mutfağında mısırdan çok sayıda yemek yapılır. Mısır dolması, mısır çorbası, mısır ekmeği, mısır kuymağı mısırdan üretilen yemeklere sadece birkaç örnektir. Mısır ve mısır unu yemeklerin içerisinde malzeme olarak kullanılır. Mısırlar, taze şekilde bahçeden alındıktan sonra suda haşlanarak yenilir. Taze mısırlar bir ateş yakılarak ateşin közünde pişirilerek tüketilir. Sonbahar ve kış gecelerinde mısır pişirilerek yenilmektedir (KK-23, KK-33, KK-45, KK-87).

Tarım ve hayvancılığa bağlı bir yaşam sürülen Doğu Karadeniz Bölgesi'nde hayvanların en önemli gıda maddelerinden biri de mısırdır. Mısırın sapları ve mısır sebzesi hayvan yiyeceği olarak değerlendirilir. Üreticilerin bir kısmı mısırı, sadece hayvan yiyeceği olması amacıyla ektiği örnekler de vardır. Mısır bahçeleri biçildikten sonra mısır sapları bahçeler içerisinde bir süre kurutulur. Saplar kuruduktan sonra samanlık adı verilen yerlere taşınarak hayvan yiyeceği olarak saklanır. Samanlığı olmayan veya samanlığında yer kalmayan kişiler daha sonra almak üzere mısır saplarını bahçesinin içerisinde yığın adını verdikleri bir sistemle yığarak bırakır. Yığın yapmak için düz bir ağaç kesilir. Ağacın dibi sivrilenerek toprağa toprağa yerleştirilir. Yere dikilen kazığa yığın kazığı adı verilir. Kazığın sağlam olması amacıyla çevresi taş ve toprakla kapatılır. Mısır sapları direğin aşağısından yukarı doğru yığın kazığına bağlanır. Tepe noktasına kadar saplar yığın kazığına yığılır. Yığın kazığı

bir iple birlikte çevredeki başka bir ağaca bağlanarak rüzgârlardan etkilenip yıkılmaması sağlanır. Hayvancılıkla uğraşan kişilerin kendi samanlıklarındaki hayvan yiyecekleri bittikten sonra mısır sapı yığınlarını samanlığa taşıyarak hayvanlarına yedirir. Büyükbaş hayvanların yiyecek ihtiyacının bir bölümü böylece karşılanmış olur (KK-21, KK-23, KK-29, KK-87, KK-92).

Mısırlar pişirilerek ineklere yedirilir. Koyunların yemine katılır. Mısır taneleri kümes hayvanları için önemli bir besin kaynağıdır. Mısırlar ovalanıp taneleri tavuklara atılır. Böylece tavukların yem ihtiyacının önemli bir bölümü karşılanır (KK-52, KK-70).

4.15.3. Mısır Çeşitleri

Mirza Gökgöl, 1935 yılında Doğu Karadeniz Bölgesi'ne yaptıkları gezide bölgede kullanılan mısır çeşitlerini tespit etmiş ve bu çeşitler hakkında bilgi vermiştir. Mirza Gökgöl, mısırların karakter olarak üç gruba ayırılabileceğini belirtir. Birinci gruba: Rize taraflarında "Batum mısırı", "Amerikan mısırı"; Trabzon taraflarında genellikle "karşı mısırı", nadiren "Romanya mısırı", nadir olarak "Amerikan mısır" denildiğini belirtir. Bu çeşitlerin çok boylu olduklarını, 4 metreye kadar yükselebildiklerini anlatır (Gökgöl, 1937: 29-31). *1973 Trabzon İl Yıllığı* adlı eserde Trabzon bölgesine ekilen mısırların az verimli ve rüzgârlara karşı kök oluşumlarının zayıf olduğu belirtilir. Tanelerinin ise sert olduğuna değinilir. İlin yüksek kesimlerine daha çok erken olgunlaşan kısa boylu türlerin ekildiği belirtilir. Yerli türlerde dekara göre verimin 150 kg gibi düşük bir rakama sahip olduğu aktarılır (Cumhuriyetin 50. Yılında 1973 İl Yıllığı, 1974: 241).

Trabzon yöresinde yaptığımız görüşmelerde mısır cinsleriyle ilgili zengin bir çeşitlilik tespit edilememiştir. Mısır cinsi olarak aşağıda yer alan çeşitler tohumlara verilen isimlerdir. Bu çeşitler halk tarafından yapılmış adlandırmalardır.

4.15.3.1. Banka Mısırı

Kaynak kişi bu mısır cinsini şöyle açıklar: "Eskiden devlet mısır verirdi. Banka mısırı derdiler ona. Tanesi diğer mısıra göre daha büyük olurdu" (KK-34).

4.15.3.2. Beyaz Tohum

Taneleri beyaz olan mısır cinsidir. Trabzon yöresinde "beyaz tohum", "beyaz mısır" adlarıyla bilinmektedir. Kaynak kişi beyaz mısırı şöyle anlatır: "Beyaz mısırı biz çok severdik. Beyaz mısırı değirmende öğütürdük. Ondan yaptığımız mısır ekmeği bembeyaz olurdu. Beyaz mısırı tenekeye satardık. Tenekeye koyardık. Çarşıda satardık" (KK-34).

4.15.3.3. Devlet Mısırı

Devlet mısırı, Trabzon yöresinde bilinen bir mısır cinsidir (KK-82).

4.15.3.4. İnce Pustuk

İnce pustuk tohumunun ekmeğinin daha güzel olduğu belirtilir. Mısırın iç kısmı olan pustuk-kutur kısmının ince olmasından dolayı böyle bir adlandırma yapılmıştır (KK-73).

4.15.3.5. Kabasakal Mısırı

Trabzon ili, Tonya ilçesi, Kalınçam köyünden derlenmiş bir cinstir. Kaynak kişi bu mısırı şöyle tarif eder: "Burda mısır çeşitlerinden kabasakal vardır. Biraz daha ince olur. Kabasakal mısırı, burda daha çok o olur" (KK-76).

4.15.3.6. Kısa Tohum

Mirza Gökgöl, "kısa tohum" türünden bahseder. Kısa tohum, deniz seviyesinden yaklaşık 500-600 metre yüksek alanlarda yetiştirilir. Kısa tohumun koçan ve taneleri küçüktür. Bu mısır, nispeten daha erken ve soğuk havalarda yetişebilmektedir. Rengi sarı, şekli yuvarlaktır (Gökgöl, 1937: 29-31).

4.15.3.7. Koşa Mısırı- Çit Çit

Mısır ekimi yapılırken tarlanın ayrı bir bölümüne "koşa mısırı", "goşa", "patlama mısırı", "çıt çıt mısır", "çit çit misiri" gibi isimlerle bilinen patlama mısırı ekilir. Patlama mısırı, ayrı ekilip ayrı bir şekilde hasat edilir (KK-1, KK-44, KK-49, KK-52). Çit- çit mısır ince taneli olan bir mısır cinsidir. Sıcakta pamuk gibi açılıp patlamaktadır. Eğlencelik olarak kullanılmaktadır (Uzun, 1989: 73). Tohum olarak saklanması da ayrı bir şekilde gerçekleştirilir. Bu mısır türü tencerede patlatılarak akşam oturmalarında sıklıkla tüketilir. Ayrıca pazarlara götürülüp satışı yapılan bir mısır türüdür (KK-21, KK-44, KK-47, KK-49, KK-52, KK-61).

4.15.3.8. Orta Devlet

Orta devlet mısırı, uzun devlet mısırının daha küçük boylu olanıdır (KK-82).

4.15.3.9. Orta Mısırı

Orta mısırı, deniz seviyesine göre 200-300 metre yükseklikteki coğrafi alanlarda ekilir. Boyları daha kısa, yaprakları daha az ve kısadır (Gökgöl, 1937: 29-31).

4.15.3.10. Padişah Mısırı

Vakfıkebir ilçesi Mahmutlu köyünden derlenmiş bir cinstir. "Padişah tohumu biraz daha uzun olurdu. Ama onun ekmeği o kadar tatlı olmazdı. Padişah tohumun pustuğu daha kalın olurdu." (KK-73).

4.15.3.11. Uzun Devlet

Akçaabat ilçesinden derlenmiş bir mısır cinsidir. Uzun devlet mısırının boyu yüksektir. Yarıdan aşağısı kesilir (KK-82).

4.15.3.12. Uz Tohumu

Trabzon ili Tonya- Karşılar Mahallesi'nden derlenmiş bir mısır cinsidir. KK-8, uz tohumunun, boyunun küçük ve mısırının da küçük olduğunu aktarır (KK-8).

4.15.3.13. Ziraat Mısırı

Dışardan alınarak dikilen mısır tohumudur. Zirai kurumlardan, tohum satışı yapan yerlerden alınır. "Ziraat misiri var onu ekmeyrim. İnek bile nazli yey oni" (KK-82). Ziraat mısırının çıkmasıyla birlikten mısırdan daha fazla verim alınmıştır.

4.15.4. Mısır ile İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri

Doğu Karadeniz yöresinin en önemli tarım ürünlerinden biri olan mısır, sözlü edebiyat ürünleri içersinde sıklıkla geçmektedir. Mısırın ekilmesinden soyulmasına kadar geçen tüm süreçler imeceyle gerçekleştiriliyordu. İmecelere katılan kişiler birbirine türkü atıyordu.

4.15.4.1. Mısırla İlgili Türküler

Mısır bitkisi, Doğu Karadeniz Bölgesi'nin en önemli beslenme kaynaklarından biridir. Bölgede mısırla ilgili zengin bir türkü kültürü bulunmaktadır. Mısırın yapısı, şekli, rengi, mısır bahçeleri, ekimi- çapalanması, tarlasının biçilmesi, hasat edilmesi, mısır imeceleri, mısır kurutma-satma, mısırdan yapılan yiyecekler türkülerin konusu olmuştur.

Mısırla ilgili türkülerin atıldığı, söylendiği ortamların başında mısır imeceleri gelir. Mısır imeceleri kalabalık gruplar halinde yapılır. Mısır imecelerinde sabahlara kadar türküler söylenir. Türkü söyleyen kişiler horondaki gibi bir halka oluştururlar. Halkanın iki tarafında da usta türkücüler bulunur. İmecelerde türkü atma işini usta türkücüler değil onların yanında yetişen, türkücülüğe heves eden gençler yapar. Türküye hangi ezgiyle söyleneceği, hangi grubun ilk önce türkü atmaya başlayacağı belirlenildikten sonra ilk grubun ustası irticalen hazırlamış olduğu mısrayı yanında bulunan arkadaşının kulağına söyler. Mısra kulaktan kulağa söylenilip bütün üyelere ulaştığında hep bir ağızdan türkü söylenir (Çelik, 2005a: 87).

Mısırla ilgililerin türkülerin söylendiği ortamlar içerisinde mısır ekme imeceleri de öne çıkmaktadır. Mısır ekimi yapılırken kalabalık halinde bahçeyi eken grup içerisinde türkü söyleyen kişiler bulunur. Türkücü kişilere grup eşlik ederek hep bir ağızdan türküler söylenir. Mısırla ilgili tüm imecelerde atma türküler atılır. İmeceye katılan kişiler birbirine atma türkü atarak imeceyi eğlenceli hale getirir.

Doğu Karadeniz yöresi halk müziği sanatçılarının türkülerinde mısırla ilgili türküleri görmek mümkündür. Erkan Ocaklı repertuvarında bulunan "Mısıri Kuruttun mi" türküsü Doğu Karadeniz Bölgesi içerisinde yaşayan insanların oldukça yaygın olarak bildiği bir türküdür. Türküde mısırın süreçlerine yer verilmiştir. Mısırdan üretilen gorgot çorbası ve koliva yemeklerine değinilmiştir. Mısırın tuzlanarak yenileceğini söyleyerek mısırın yeme yöntemlerinden birine vurgu yapmıştır. Sac altında mısır ekmeği yapıldığı anlatılmıştır. Mısır sarı altına benzetilerek Karadeniz sofra kültüründe mısırın önemi belirtilmiştir. Irgatlıklar edilmesinden bahsedilerek mısır imeceleri yapıldığı aktarılmıştır. Mısırın kurutulması, ambarda saklanılması türküde sık sık tekrarlanmıştır. Geçmişte mısır tarlalarında bazı kişilerin mısırın püskülünü yakıp içtikleri yörede yaşayan insanlar tarafından bilinmektedir. Türküde püskülden sigara yapılıp içilmesine değinilmiştir. Doğu Karadeniz yöresinde yaşayan insanlar çoğunlukla geçimini tarım ve hayvancılıkla sağlamaktadır. Mısır tarımı da geçmişte en önemli tarım ürünlerinin başında geliyordu. Türküde mısır kültürü etrafında doğup büyüyen insanların sonradan geçmişini unutması işlenir.

Misiri Kuruttun mi- Erkan Ocaklı

Misiri kuruttun mi
Ambarda duruttun mi
Nenen çaruk geyerdi
Bunlari unuttun mi

Suda pişmiş misiri
Tuzlayip yiyeceksin
Misirin türküsini
Benden dinleyeceksin

Misiri kuruttun mi
Ambarda duruttun mi
Nenen çaruk geyerdi
Bunlari unuttun mi

Korgot çorbasi derler
Misirin çorbasina
Benden selamlar olsun
Misirin bobasina

Misiri kuruttun mi
Ambarda duruttun mi
Boban çaruk geyerdi
Bunlari unuttun mi

Köydeki kızlarilan
İrgatliklar ederdık
Misirin püskülinden
Sigaralar içerdik

Misiri kuruttun mi
Ambarda duruttun mi
İrgat gecelerini
Sevdiğim unuttun mi

Gitmişsin Avrupa'ya
Almişsin bir araba
Köyünde garibana
Demiyorsun merhaba

Misiri kuruttun mi
Ambara duruttun mi
Eskiden fakiridin
Bunlari unuttun mi

Misirın ekmeğini
Ederler sac altina
Bizim sofrada misir
Benzer sari altina

Misiri kuruttun mi
Ambarda duruttun mi
Karadenizliyidin
Bunlari unuttun mi

İki üç koçan olur
Habu misirin hasi
Çok hoşuma gidiyor
Misirin kolivasi

Misiri kuruttun mi
Ambarda duruttun mi
Nenen çaruk giyerdi
Bunlari unuttun mi

Gardaş beşukte seni
Nenen donatmadi mi
Seni yaradan mevlam
Beni yaratmadi mi

Misiri kuruttun mi
Ambarda duruttun mi
Bu Erkan Ocakliyi
Gardaşum unuttun mi[5]

Yukarıdaki türkü metni sanatçının okuyuş özellikleri, ağız özellikleri dikkate alınarak buraya yazılmıştır. Mısırı Kuruttun mu adlı türkünün türkü metni Bekir Şişman'ın makalesinde (Şişman, 2009: 234-235), Mehmet Şimşek ve Mehmet Akif Şen'in *Lazut* adlı çalışmasında da (Şimşek ve Şen, 2020: 176-177) yer almaktadır. Mustafa Durmuş'un Erkan Ocaklı adlı eserinde de türkünün notalı haline ulaşılabilir (Durmuş, 2019: 193).

Ahmet Caferoğlu, *Kuzeydoğu İllerimiz Ağızlarından Toplamalar: (Ordu, Giresun, Trabzon, Rize ve Yöresi Ağızları)* adlı eserinde Vakfıkebir ilçesi Ballı köyünde Osman Kürdal isimli kaynak kişiden bir mısır türküsü (Caferoğlu, 1994: 204-205) derlemiştir:

Misür Türgisi- Osman Kürdal

Tarlalar toruk sacak
Alcak poylısun alcak
Pen kördüm ruyasini
Kocan sani pıragacak

O penım ufacuğum
Tarlada igiley
İşmar ettim oa
Altın altın küley

Tarlalar toruk sacak
Alcak boylisun alcak
Sani tediler kücük
San toldurüsün kucak

Sani tediler kücük
Soracam yaşini
Giz misirsiz evlere
San pağlama paşini

Tarlayı piçeceğim
İçinden keçeceğim
E gız ködü söylema
Sani pen seveceğim

Pu yil misir olmadi
Yilindandır yilinda
Kızlar elbise yapacak
Kecilerin kılında

Tarlanın yapraglari
Körünür topraglari

[5] https://www.youtube.com/watch?v=M-E3GSd39hY (Son erişim tarihi: 8.8.2023). Erkan Ocaklı tarafından seslendiren türkü Doğu Karadeniz yöresinde çok yaygın olarak bilinmektedir.

Öldürüyi adami
Yarın ağlamalari (Caferoğlu, 1994: 204-205).

Vakfıkebir yöresinden derlenmiş bir mısır türküsü şöyledir:

Tarla Biçme Türküsü

Sabah nemazi kalktuk
Biçeruk tarlalari
Hiç mi gelmez bahçeye
Bu evin adamlari

Güneş gelmeden biçsak
Uzun boyli tarlayi
Koyunlar meleşiyi
Özlediler yaylayi

Biç tarlayi tarlayi
Kustel uzun kalmasın
Sel vurmasın bahçeye
Misirlari almasın

Aldım arkama aldım
Sepet sepet misirler
Sığırlar bağli kaldi
Sanırsın ki esirler (KK-18).

Çarşıbaşı yöresinde mısırla ilgili bir türkü şöyledir:

Hep Soyduk Mısırları

Hep soyduk mısırlari
Değirmene gidelim
Değirmenin önünde
Az horoncuk edelım

Değirmenin önünde
Sira bekler karilar
Taşlara sorun bakın
Hep orda sevdaluklar

Azacuk misirimden
Ne kada gebiç aldın
Kontaktaki uşağı
Şimdi aç mı bıraktın

Çuval aldım arkama
Döndüm ufağım döndum
Çuvalim döküldü
Ya bak hep un oldum (KK-34).

4.15.4.2. Mısırla İlgili Maniler

Mısır bitkisi, Doğu Karadeniz Bölgesi insanı için en önemli beslenme kaynaklarından biri olmasından dolayı bu durum manilere yansımıştır. Mısır bahçesi bellenirken, mısır ekilirken, mısır tarlası biçilirken, mısırlar taşınırken, mısır imecesi yapılırken, mısırlar dövülürken kısacası mısır tarımının her safhasında maniler söyleniyordu. Özellikle mısır soyma imeceleri, mısırla ilgili manilerin söylendiği ortamlardı. Mısırla ilgili manilerin konularına bakıldığında manilerde; mısır ekimi, mısır soyma, mısır kurutma, mısır çeşitleri, mısırdan yapılan yemekler konular arasında yer almıştır.

Misirlari soydin mi
Serandere koydin mi
Beni dinle ah yarim
Acaba uyudun mi (KK-18).

Misir ekerim misir
Habu bizim tarlaya
Yanimdan geldi geçti
Misir gibi parlaya (KK-21).

Tarlasinda misiri
Rüzgar eğdi da kırdi
Ufacak yaşlarumda
Habu boynum büküldi (KK-21).

Misir serdım güneşe
Kurusun da kurusun
Kız bobanın evinde
Sen bensız mi durusun (KK-21)

Oy misirim misirim
Ben seni biçeceğum
İşlerim düzelince
Ne horon edeceğum (KK-18).

Lağuz soyarım lağuz
Gezma yarim yalağuz
Kapi komşularımız
Peşimize kılauz (KK-49).

4.15.4.3. Mısırla İlgili Bilmeceler

Doğu Karadeniz Bölgesi'nin en önemli tarım ürünlerinden biri olan mısırla ilgili yörede söylenen çok sayıda bilmece vardır. Mısır bitkisinin; boyu, çeşitleri, yapısı, saçakları, rengi, mısır tarlası bilmecelere konu olmuştur. Mısırın halk yaşamında öne çıkması onunla ilgili bilmeceler üretilmesine neden olmuştur.

Mısırın fırına atılması bilmecelere yansımıştır. Aşağıdaki bilmecede cehennem olarak kastedilen yer mısırların kurutulduğu taş fırınlardır.

Yeşil kundaklı bebek
Cehenneme gidecek (Çelik, 1999: 279).

Mısır bahçeleri yol kenarlarına da yapılabilir. Aşağıdaki bilmecede yol kenarlarındaki sıra sıra dizilmiş mısırlar çocuklara, mısır koçanları ise yörede piştof adı verilen bele sokulmuş tabancaya benzetilmiştir. Bunun yanında mısır koçanın bıçağa benzetildiği örnekler de vardır.

Yol istinde oğlancıklar
Pelinde püştöfçükler (Caferoğlu, 1994: 135).

Garşıda yiğitcik
Belinde divitcik (Yanıkoğlu, 1943: 225).

Karşida uşacuklar
Belinde bicacuklar (KK-18, KK-34, KK-49).

Bahçalarda hocacuk
Var belinde bıçacuk (Çelik, 1999: 279).

Bilmecelerde mısır çeşitlerine de yer verilmiştir. Patlatma mısırı bahçeden alınarak tencerede mısır patlatması yapılıp yenilir.

Sarı sarı yazılmış
Sıra sıra dizilmiş
Tarlalardan atlamış
Tüfek gibi patlamış (Tuncer, 2019: 112).

Aşağıdaki bilmecede mısır bitkisi değneğe benzetilmiştir. Mısırın koçanının yörede kodofla, rokofla ve çeşitli isimlerle bilinen kabukları kat kat olması yedi kat göynek-gömlek olarak ifade edilmiştir.

Bir değneği var
Yedi gat göyneği var (Çelik, 1999: 279).

Mısırın saçakları saça benzetilmiştir.

Hanım içerde
Saçı dışarda (Görmüş, 1970a: 5718) (Mısır Koçanı)

Mısırla ilgili bir bilmece şu şekildedir:

Yusuf yusuf yusuflar
Yusufi yedi kurtlar
Munzirindan ot olur
Boynuzindan yumurtlar (Canalioğlu, 1997: 113).

Bir baş mısır soyulduğunda içerisinden çok sayıda mısır tanesi çıkar. Bu durum bilmecelerde işlenmiştir.

Tarladan aldım bir tane eve geldim yüz tane (Tuncer, 2019: 113).

4.15.4.4. Mısırla İlgili Atasözleri

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde uzun yıllardır sürdürülen mısır tarımı etrafında yaşanan deneyim ve tecrübelerden atasözleri oluşmuştur.

Aç tavuk kendini misir seranderinde sanır (KK-34).

Bugün mısır közledim, Karadeniz'i özledim (Güleç, 1971: 6159).

Domuzdan korkan misir ekmez (KK-34).

Kuştan korkan misir ekmez (KK-34).

Mısıra "yağmur geliyor demişle, çapan "birlik" mi demiş? (Aksoy, 1993: 390).

Mısır buldun da püskül arıyorsun (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 292).

Mısır, fasulye gümüş ise fındık altındır (Ciravoğlu, 2009: 15).

Mısır'ı gitti koçanı kaldı (Güleç, 1971: 6159).

4.15.4.5. Mısırla İlgili Deyimler

Mısırsız kalmak: Mısır yakın dönemlere kadar bölgenin en önemli geçim ve yiyecek kaynaklarından biriydi. Bundan dolayı "Mısırsız kalmak" deyimi aç kalmak anlamında kullanılır.

Misir tanesi gibun saçilmak: (KK-34)

4.15.4.6. Mısırla İlgili Alkışlar

Allah tarlanıza bereket versin (KK-1).

Bu yıl mısır bol olsun (KK-21).

Bu yıl misir çok olsun (KK-70).

Rüzgâr esip tarlalar kırılmasın (KK-61).

4.15.4.7. Mısırla İlgi Kargışlar

Ektuğu misir bitmesin (KK-53).

Ekecek misir bulamasın (KK-53).

Misirini domuz yesin (KK-53).

Tarlada misiri çürüsün (KK-53).

Mısırsız kalsın (KK-34)

4.16. Patates

Patates bitkisinin Trabzon yöresine tam olarak ne zaman geldiğiyle ilgili kesin bir bilgi yoktur. Araştırmalarda patatesin bölgede 19. yüzyılda tarımının yapılmaya başlandığı belirtilir. Kaynaklarda patatesin bölgeye girişiyle ilgili farklı görüşler vardır. Bir görüşe göre patatesin Kafkaslar üzerinden bölgeye geldiği düşünülmektedir. Özgür Yılmaz'ın belirttiğine göre Trabzon'da patates tarımı tanıtım yoluyla başlamıştır. İngiliz kaynaklarından hareketle Trabzon ilinde konsolosluk görevinde bulunan Stevens'in, patates bitkisini uzun süre Trabzon'da tanıttığını anlatmaktadır. Bunun yanında Fransız kaynaklarında 1840'lı yıllarda Trabzon'da patates tanıtımı yapıldığını belirtilmektedir (Yılmaz, 2012: 288). Özgür Yılmaz, 19. yüzyılın ikinci yarısında patates bitkisinin Yomra, Trabzon, Akçaabat gibi yerlerde tarımının yapıldığını aktarmaktadır. Trabzon'da patates tarımının yaygınlaşmasının ise 1880 sonrasında başladığını aktarmaktadır (Yılmaz, 2012: 290).

1901 tarihli TVS'de Trabzon'da patates ziraatinin daha önceden yapılmaya başlanmış olsa bile patateste görülen hastalıktan ve tohumları değiştirilmediğinden dolayı yetiştirilen patateslerin küçük kaldığı belirtilir. 1901 tarihli metinde 6-7 sene öncesinde Halkalı Ziraat Mektebi muallimi Necip Bey adlı birinin hastalığı tetkik etmek üzere Trabzon'a geldiği anlatılır (TVS, 2008a: 389).

Abdülvahap Hayri, vilayette hayli miktarda patates yetiştirilse de bölge için yeterli olmadığını, Fransa'dan 300 çuval patates alındığını aktarmaktadır (Abdülvahap Hayri, 2008: 74). Patates'e Trabzon yöresinde "kartopu", "gartupu", "kartof", "patatis", "yer elması" gibi adlar verilmektedir (KK-34, KK-80, KK-82).

Ordulu Fevzi Güvemli'nin anılarını anlattığı çalışmada bölgeye patates ekilmesine yönelik bir bilgi yer alır. 1916 yılında Trabzon'un işgaliyle birlikte vilayet merkezi Ordu'ya çekilmiştir. O sırada muhacirler açlık sıkıntısı çekmiştir. Fevzi Güvemli, muhacirlerin yeterli oranda yiyecek bulamamasından dolayı kış armudunu haşlayıp yediklerini belirtmektedir. Bu durum karşısında Vali Cemal Azmi Bey'in vilayetteki boş alanlara patates bitkisi ekilmesini emrettiğinden bahsetmektedir. Karalahanaları söktürüp onların yerine patates dikildiğini anlatmaktadır (Güvemli, 1999: 31).

Mirza Gökgöl, Trabzon ilinde sarı renkli ve etli bir patates türü yetiştiğini ve bu türün genel savaş öncesinde bir Rum tarafından Fransa'dan getirildiğinin söylendiğini belirtmektedir. Bu patates çeşidinin pişerken dağılmadığını ve muhafazasının kolay olduğunu aktarmaktadır (Gökgöl, 1937: 55). Mirza Gökgöl, Trabzon'da çok az miktarda eski yerli patates türü olduğunu belirtmektedir. Bu türlerden bir tanesinin, az ekildiğini ancak tatlı olduğunu anlatmaktadır. Çok ekilmemesinin sebebini etinin kırmızı ve pembe olmasından dolayı piyasada tutmaması olduğunu aktarmaktadır (Gökgöl, 1937: 55).

Trabzon Akçaabat- Düzköy yöresindeki patates ziraatiyle ilgili Muzaffer Lermioğlu, detaylı bilgiler vermiştir. Cumhuriyetten önce şehirlerdeki büyük bakkallarda temiz torbalar içinde bulunan patateslerin Marsilya ve diğer yabancı devletlerden getirildiğini anlatmıştır. Kasaba civarında yaşayan köylülerin bu bitkiyi gördüğünü, bitkiye yer elması ve kartopu gibi isimler verdiğini, ziraatini deneseler de fazla rağbet göstermedikleri belirtmiştir. Sahil kesimlerinin patates ziraatine çok uygun olmadığını, dağlık köylerde ve mezra yerleşimlerinde veriminin yüksek olduğunu aktarmıştır. Bu durumu fark eden kişinin İsmail Ocak adında bir öğretmen olduğunu anlatmıştır. 1920-1921 yılları içerisinde tahsildarlık göreviyle bulunduğu ilçenin Sidiksa (Çayırbağ) ve Kadahor köylerinde patates ekiminin yapılması gerektiğini ileri sürdüğünü aktarmıştır. Öğretmen İsmail Ocak'ın, parasıyla patates tohumu temin ettiği tohumluk patatesi köylülere verip işin başında bulunarak ekimi gerçekleştirdiğini bahsetmiştir. Ziraatin bu köylerde denenip fazla verim aldığı görününce buradan ilçeye yayıldığını açıklamıştır. Ayrıca İkinci Dünya Savaşı yıllarında oluşan kıtlıkta köylüleri açlıktan patatesin kurtardığını ekleyerek patates ziraatinin önemine dikkat çekmiştir (Lermioğlu, 2011: 42).

Günümüzde Düzköy yöresi patates yetiştiriciliği açısından önemli bir alandır. Yörede Sidiksa patatesinden övgüyle bahsedilmektedir.

1940 yılında *Trabzon'da Tarla Ziraati* adlı eseri yayımlayan Kazım Bulutay, patates ziraatine ilişkin bilgiler vermektedir. Yüksek köylerde, mezerelerde, yaylalarda bile patates yetiştiğini, verimli ve bereketli bir ürün olduğunu belirtmektedir. 1940'lı yıllarla birlikte yüksek köylerde patates ziraatinin arttığını söylemektedir. Alçak kesimlerde, dere içlerinde, yağmuru bol alan yerlerde yetişmekte olan patateslerin hastalığa yakalandığı, az ürün verdiği, elde edilen ürünün ambarlarda kolay şekilde çürüdüğü söylense de yağmuru az olan yerlerde böyle bir şikayet olmadığından bahsetmektedir (Bulutay, 1940: 25). Patates bitkisi beyaz, ıslak, killi ağır olmak şartıyla her toprakta yetişebilen bir üründür. Kumsal ve serin toprakları sever. Elverişli alanlarda suya ihtiyaç duymaz. Fazla bereketli bir ürün alınması için toprağın işlenmesi, gübrelenmesi ve tohumun iyi seçilmesi gerekir (Bulutay, 1940: 27).

Zihni Derin, 1952 yılında yazdığı raporunda Karadeniz halkının patatesi haşlayarak ve küllü ateşte pişirerek yerse mısır ekmeği miktarını azaltabileceğini belirtir. Patates ziraatine gereken önemin verilmesine dikkat çeker (Derin, 1952: 18).

4.16.1. Patatesle İlgili Geleneksel Bilgiler

Patates ekimi yapmak için ocak ayında patates dikilicek olan bahçeler hazırlanır. Bahçe bellerle birlikte bellenir. Sonra volar adı verilen toprak oluşumları kazmayla kırılır. Bahçe içerisindeki yabani otlar temizlenir. Geleneksel bilgiye göre toprak dinlenip kendine gelmesi düşüncesiyle ekim yapılmadan önce birkaç gün bekletilir. Patates ekimi coğrafi şartlar ve çeşitli nedenlere bağlı olarak

genelde ocak- şubat arasında ekilir. Ancak mart-nisan ayları arasında da ekim yapanlar bulunmaktadır. Bunun haricinde ocak ayına gelmeden aralık ayında ekenler de vardır (KK-1, KK-18, KK-21, KK-34, KK-47, KK-49, KK-52, KK-80, KK-82).

Kazım Bulutay, şubat ayından mayıs ayına kadar patates ekilebileceğini belirtmektedir (Bulutay, 1940: 29). Patates ekmek için ilk olarak bahçenin otları temizlenir. Ardından toprağa hayvan gübresi saçılır. Bu işler bittikten sonra patates bahçesi bellenir. Belleme, geçmiş dönemlerde imece usulüyle yapılırken bugün bahçe sahipleri tarafından yapılmaktadır. Trabzon ilinin coğrafi özelliklerine göre patates ekim tarihi değişmektedir. Sahile yakın ilçelerde daha önce ekim yapılırken yüksek ilçelerde daha sonra yapılır. Yaylalara da patates ekimiyse daha geç bir tarihte gerçekleştirilir (KK- 1, KK-18, KK, 21, KK-34, KK-52, KK-61, KK-80).

Bahçe bellendikten sonra ekmeye hazır hale gelir. Patates bahçesinde tek tek ocak açılır. Patates ocaklarının arası yaklaşık 20 cm civarındadır. Patates tohumu ortadan ikiye bölünür. Tohumlar kesilen tarafları toprağa denk gelecek şekilde ekim yapılır. Açılan ocağın içerisine 4-5 tane patates tohumu koyulur. Açılan ocak büyüklüğüne göre sayı değişir. Ardından patates ocağının üzeri toprakla örtülür. Ocağın üzerine bir avuç gübre koyulur. Bu şekilde bahçenin tamamı ekilir. Patatesin bölünmeden ekildiği uygulamalar da mevcuttur. Ayrıca farklı şekilde patates ekimleri de uygulanmaktadır. Patatesler bölünmeden bahçeye atılıp bahçe kazınarak yapılan bir ekim yöntemi vardır. Bölgenin her mevsim yağış alan bir yapıya sahip olmasından dolayı sulama genelde yapılmasa da yaz döneminde havanın çok kurak gittiği zamanlarda patates bahçeleri sulanır. (KK-1, KK-21, KK-34, KK-44, KK-52, KK-80).

Patates bitkisi üzerinde zararlı böcekler görülebilir. Patates üzerinde görülen böceğe yörede "patates böceği" adı verilir. Zararlı böcekler için tarım ilaçları kullanılır. Ayrıca patates yaprağı üzerinde görülen böcekler toplanarak bahçeden uzaklaştırılır. Patates bitkisi büyümeye başladığında toprağın içine giren fare ve danaburnu gibi hayvanlar patatesin yumrusunu yer. Bu durum patatese zarar vererek ürünün çürümesine neden olur (KK-21, KK-34, KK-47, KK-49, KK-52, KK-61).

Patateslere mantar hastalıkları da zarar verir. Mantar hastalığına yakalanan patateslerde patates yapraklarının altında küfler bulunur. Sonrasında bu hastalıklar patates yumrularına geçer ve çürüme başlar. Hastalık yapraklarda görülür görülmez patates bahçesine bordo bulamacı püskürterek patates bahçelerinin mantardan korunması gerekir (Aksoy, 1966: 16).

Patates bitkisi belirli bir boya geldikten sonra patates bahçesi ayıklanır. Patates bahçesinde çapa yapılıp otlar temizlenir. Buradaki amaç patates bitkisinin daha iyi olmasını sağlamaktır.

Patates hasadı temmuz- ağustos aylarında yapılmaktadır. Patates bahçeleri kazmayla kazılarak patatesler çıkarılır. Kazma işlemi yapılırken patatesleri kesmemeye özen gösterilir. Bundan dolayı

patates koparma işi genelde evin büyüklerine yaptırılır. Patates koparırken eğer kesilen patates olursa bu patatesler bir kovaya toplanıp erkenden, çürümeden tüketmek için kullanılır. Patatesler bir çuvala koyulup eve taşınır. Ardından patatesler bir çul üzerine serilip seçilir. Çürük ve kesik patateslerler ayıklandıktan sonra patatesler çuvallara koyulup saklanır. Patateslerin saklanması farklı çeşitlerde yapılmaktadır. Patatesler çuvallara koyulup ılık, serin yerlerde saklanır. Bu yerler genellikle kiler, ambar, serander gibi ahşap yapılardır. Bunun dışında Trabzon yöresinde patatesler gömme yöntemiyle de saklanılır. Patatesleri saklamak için derin bir kuyu açılır. Kuyunun içerisine patatesler dökülür. Ardından üzerine bir tahta koyulur. Tahtanın üzeri tekrar toprakla kapatılır (KK-1, KK-18, KK-21, KK-44).

Patates tohumu elde etmek için hasat yapıldıktan sonra patates seçilirken içinden bir bölümü tohum olarak bırakılır. Bir sonraki yıl o tohum ekilir. Her yıl tohum çıkarılarak ata tohumları devam ettirilmeye çalışılır. Örnek olarak Tonya- Kalınçam'da "Fol patatesi" ekilmeye devam etmektedir. Yine Trabzon ilinin yüksek köylerinde ata tohumları kullanımı sürdürülmektedir. Ancak günümüzde patatesten tohum çıkarma kültürü önemli oranda azalmıştır. Tohum çıkarmayan kişiler patates satışı yapan kişilerden tohum alırlar. Niğde, Nevşehir, Bolu gibi patates tarımının yoğun olarak yapıldığı yerlerden patates satıcıları tohum getirir. Ekim yapan kişiler tohum satın alarak bu ihtiyacı giderir (KK-1, KK-21, KK-34, KK-47, KK-49).

Patates, halk mutfağında en çok öne çıkan türlerdendir. Patatesle tek başına yemekler oluşturulduğu gibi çok sayıda yemeğin içine eklenen bir sebzedir. Soba, kuzine ve fırınların içerisine patatesler bir tepsi içerisine koyularak atılır. Ara sıra karıştırılarak pişirilir. Fırında patates, özellikle uzun kış gecelerinde ve kalandar gecelerinde tüketilir. Patates haşlaması yemeği de yöre insanı tarafından tercih edilen yemeklerdendir. Özellikle tarım arazilerinde çalışmakla geçen gün içerisinde insanlar yorularak eve gelir. Yapımı için uzun zaman gerektiren yemekler yerine kısa sürede oluşturulacak patates haşlaması gibi yemekleri tercih ederler. Patates haşlamasının yanına turşu kavurması koyulur. Ayrıca iri taneli (lasir) bezelyelerin olgunlaşmaya başladığı dönemde patates bitkisi de toprağın altında büyümeye başlar. Yöre insanı patateslikten bir miktar patates koparıp iri taneli bezelye haşlaması ile birlikte tüketir. Yaz-sonbahar döneminde taze biber ve patates birlikte kızartılarak tava yapılır. Bu dönemler bölgede tarım faaliyetlerin yoğun olarak yapıldığı dönemler olduğu için yine kolay hazırlanan bir yemektir. Patatesler haşlandıktan sonra salça ve maydanozla karıştırılarak patates kavurması yemeği yapılır. Kızartılarak sabah kahvaltılarında tüketilir (KK-21, KK-44, KK-52, KK-61, KK-70).

4.16.1.1. Patates Çeşitleri

Patates bitkisinin çok sayıda çeşidi bulunur. Yumrularının şekline, rengine, iri ve ufak oluşuna, üzerindeki gözlerin derinde veya yüzde bulunmasına göre patates cinslerine isimler verilir. Patateslerin geç, erken ve pek erken yetişen cinsleri bulunur. Erken olgunlaşan cinsler çok uzun süre

dayanmaz. Kışa doğru yaklaşınca lezzetlerini kaybederler. Geç yetişen türler ise hem verimli hem unu fazladır. Daha geç yetişen türler de vardır (Bulutay, 1940: 26). Trabzon yöresinde sözlü ve yazılı kaynaklardan derlenen patates çeşitleri şunlardır:

4.16.1.1.1. Karagöz

Akçaabat- Düzköy ilçesi köylerinden derlenmiş patates cinsidir. "Karagöz mor patatestir" (KK-82). "Karagöz'ün üzerinde gözler, benekler vardır" (KK-80).

4.16.1.1.2. Fol Patatesi

Tonya- Kalınçam köyünde bilinen geleneksel bir patates cinsidir. Kalınçam köyünün eski ismi olan Fol adıyla bilinmektedir. Fol patatesi adıyla adlandırılır. Kaynak kişiler bu türü şöyle anlatmaktadır:

> Burda kendi ihtiyacı kadar herkes patates diker. Kalınçam (Fol) patatesi meşhurdur. Buranın yerli patatesidir. Tohumunu her sene kendimiz saklarız. Baharda dikersın oni. Tohumu toprak altında saklanır. Kuyu yapar korsun çıkarı dikersın. Ziraat patatisi buraya girmez (KK-76).

> Kalınçam (Fol) patatisi güzel olur. Kendi yerli patatesimiz. Zaten namı var. İlkbahara okari ekeruk. Güze doğri kopacak. Ağustos'ta koparılıyor. Fol deriz biz Fol patatisi kırmızi değil da kırmiziya dönük bi patatistir. Buranın yerli tohumudur o çok tatlidir. Benım tohumum ondandır (KK-6).

4.16.1.1.3. İnce Patates

İnce olmasından dolayı ince patates olarak adlandıran bir patates cinsidir. İnce patatesin çok ince olanlarına "bibil patates" adı verilir. Çok küçük olan patatesler ineklere hayvan yiyeceği olarak yedirilir (KK-49).

4.16.1.1.4. Kırmızı Patates

Rengi mora benzeyen, halk tarafından kırmızı- mor patates adlarıyla nitelendirilen tatlı bir patates türüdür. Diğer patates türlerine göre biraz daha erken topraktan sökülebilir. Ziraat patateslerine göre daha incedir (KK-80, KK-82).

Kırmızı patates, *Kuruçam Köyü Sözlüğü*'nde kırmızı (Rus) elması unlu bir tür olarak geçmektedir (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 197). Hikmet Aksoy, Vakfıkebir ile ilgili yazmış olduğu eserinde kırmızı patatesin diğer patates türlerine göre daha tatlı olduğunu, yemekler içerisinde dağılmasından dolayı köylüler tarafından pek tutulmadığını belirtmektedir (Aksoy, 1966: 16). Kırmızı patates ekimi Trabzon köylerinde devam etmektedir (KK-80, KK-82).

4.16.1.1.5. Koreyna Elması

*Kuruçam Köyü Sözlüğü'*nde, içi sarı yemeklik bir patates olduğu belirtilmektedir (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 197).

4.16.1.1.6. Paşa Patatesi

Paşa patatesi için *Kuruçam Köyü Sözlüğü*'nde paşa elması olarak belirtilip unlu ve beyaz kabuklu olduğu aktarılmaktadır (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 197). Sinan Durmuş, paşa patatesinin pempe rengiyle, özü ve kabuğuyla diğer türlerden farklı olduğunu belirtmektedir. Paşa patatesinden övgüyle bahsetmektedir. Ziraat patatesinin yaygınlaşmasıyla birlikte paşa patatesinin unutulmaya başladığını aktarmaktadır (Durmuş, 2017: 309).

Beyaz bir patates türüdür. Gözlü gözlüdür. Paşa elmasıyla ilgili bir türküye benzer bir ifade vardır "Paşa elması paşa elmasi, e kız var mi sen de paşa elmasi, Sapsari kabuğu da sari" (KK-80).

4.16.1.1.7. Pembe Patates

Pembe renkli patates cinsidir. Sinan Durmuş, Maçka ilçesi pembe renkli cinsinin çok meşhur olduğunu belirtir. Son yıllarda bu patates cinsinin yayla altı yerleşmelerinde görüldüğünü dile getirir (Durmuş, 2017: 312). Pempe patates ekimi, Trabzon yöresi köylerinde devam etmektedir (KK-82).

4.16.1.1.8. Rus Patatesi

"Urus elmasi", "Rus patatisi", "urus kartopisi" adlarıyla bilinmektedir. "Biz de Rus patatesi var. Kum gibi olur unludur. Haşlaması güzel olur" (KK-85). Urus patatesi yumuşak ve unlu olan bir patates türüdür. Bu türden patates haşlaması yapılmaktadır (Duman, 2011: 579). Rus patatesinin tohumunun Rusya'dan alınıp bölgeye ekildiği için Rus patatesi olarak adlandırıldığı belirtilir (KK-1, KK-21).

4.16.1.1.9. Sarı Patates

Sarı renkli bir patates türüdür. Trabzon yöresinde ekimi yapılmaktadır (KK-8).

4.16.1.1.10. Yayla Patatesi

Yaylacılık faaliyetleriyle uğraşan aileler yaylalarına patates ekerler. Yaylaya ekilen patatese "yayla patatisi", "yayla kartopisi" gibi isimler verilmektedir. Hem yükseltisi az olan alçak yaylalara hem de yükseltisi fazla olan yüksek yaylalara patates ekimi yapılır. Örnek olarak alçak yaylalardan

Hırsafa, Karaaptal, Beypınarı gibi Trabzon ili sınırları içerisindeki yaylalara ekim yapılır. Bunun yanında Trabzon'un yaylacıların yaylacılık yaptığı Bayburt, Gümüşhane yaylalarına da patates ekilir. Örnek olarak Olukman, Teknecuk, Göloğu, Kürt Mezarı gibi yaylalara patates ekilip yayla döneminde tüketilir. Diğer patates türlerine göre geç ekilmesi ve yükseltisi fazla olan yerlere ekilmesinden dolayı hasat mevsimi en son olan patates cinsidir. Yaylada koparıldıktan sonra haşlaması ve yemekleri yapılır. Yayladaki yoğun iş faaliyetinden dolayı fazla zaman almayacak yemekler hazırlandığı için kolay yapılan yayla patatesi haşlaması tercih edilmektedir (KK-1, KK-30, KK-59, KK-61).

4.16.1.1.11. Ziraat Patatesi

Kendi tohumu olmayıp dışarıdan getirilerek dikilen patatesler ziraat patatesi olarak adlandırılmaktadır. Ziraat patateslerinin bölgede yaygınlaşmasıyla birlikte yaygın türler olan "paşa patatesi, karagöz patates, pempe patates" gibi yerel çeşitler oldukça azalmıştır. Yerel patates çeşitlerinin tohumları sürdürülemeyerek yerlerini ziraat patatesi cinslerine bırakmıştır (KK-1, KK-82).

Patates ekim zamanı patatesçi esnafları dükkânlarına Trabzon ili dışından patates tohumları getirtir. Üreticiler o patates tohumlarından alarak bahçelerine eker. Bolu patatesi, Nevşehir patatesi, Vankof bu patates cinslerindendir.

4.17. Patlıcan

Patlıcan ekimi yapmak için ilk olarak bir yer hazırlanır. Patlıcan fidesi elde etmek için fidanlık yapılır. Patlıcan tohumu mart ayında fidanlığa ekilir. Fidanlığın üzeri ekim yaptıktan sonra kapatılır. Mayıs ayı içerisinde patlıcan fidanları koparılıp patlıcan bahçesi yapılacak yere dikilir. Bunun yanında fidan satan kişilerden, yerlerden, tarım merkezlerinden fidan alınır. Patlıcan fidanları bahçeye dikilir. Dikim yapıldıktan sonra yaz dönemine denk gelmesinden dolayı sulama yapılır. Patlıcan bahçesine zarar veren patlıcan böceği adı gibi zararlılar patlıcan bitkisinin dallarından toplanır. Bu böcekler patlıcanlara zarar verir. Patlıcanlar büyüdükten sonra toplanır. Fazla patlıcanı olan üreticiler ürünlerini ilçe pazarlarında satar. Üreticilerin geneli kendi ihtiyacını karşılamak amacıyla patlıcan üretir. Patlıcandan patlıcan tavası, patlıcan yemeği, patlıcan kavurması, patlıcan turşusu, patlıcan reçeli, musakka gibi mutfak ürünleri yapılır. Patlıcanlar kışın yemeklerde kullanılmak amacıyla haşlanarak buzdolabı poşetlerine koyulup dondurucularda atılır (KK-28, KK-53).

4.18. Pazı

Pazı, Trabzon yöresinde ekimi gerçekleştirilen bitkilerden biridir. Pazıya Trabzon'da "pazı", "pazi", Şalpazarı'da "pezük" (Şalpazarı) (Çelik, 1999: 525) gibi isimler verilir. Pazı bitkisi mısır ekimi yapılırken mısırların arasına veya kenarına dikilen sebzelerden biridir. Nisan- mayıs aylarında tohumu bahçelere atılır. Bunun yanında fidanlık yapılıp tohumu bir alana ekilir. Sonradan fidanlar alınıp bahçelere dikilir. Sonbahar aylarında pazı yaprakları elle ile toplanılır. Pazı, yemeklerde kullanılır. Pazının kavurması yapılır, pırasa gibi sebzelerle karıştırılarak tavası oluşturulur, pazının yaprakları ve yumrusundan turşu kurulur. Pazının yumru kısımları sonbahar aylarında kazmayla toprağın altından çıkarılır. Satırlarla birlikte kesilerek hayvanlara yedirilir. Pazılardan hazırlanıp ineklere yapılan yemeğe pazı malezi adı verilir. Pazı kavurması yapmak için pazılar bahçeden toplanıp yıkanır. Ardından pazılar katlanarak doğranır. Sonra tavaya zeytinyağı dökülüp üzerine ince şekilde doğranmış soğan eklenir. Soğan bir süre kavrulur. Üstüne salça, bir miktar pul biber ve çeşitli baharatlar koyulur. Pazılar kavrulan malzemenin üzerine dökülür. Bir odun kaşık yardımıyla karıştırılarak pişirilir (KK-21, KK-23, KK-49, KK-61).

4.19. Pırasa

Pırasa bitkisi, yörede kullanılan en değerli kışlık sebzelerden biridir. Pırasa tohumu aralık- ocak ayları, sonbahar-kış devresinde toprağa ekilir. Nisan-mayıs ayları içerisinde oluşan pırasa fidanları koparılarak pırasalık yapılır. Bir alan belirlenerek içine pırasalar dikilir. Pırasa bahçesini yabani hayvanlardan korumak için pırasaların etrafı sarılır. Pırasalığın içine bir çubuk dikilip üstüne beyaz poşetler asılır. Pırasalar tohum verdiğinde tohumları kurutulup gelecek sene ekmek için ayrılır. Kış döneminde pırasalar bağ yapılarak ilçe pazarlarına götürülerek satılır. Köylü kadınlar için bir gelir kapısı oluşturur. Pırasanın kara pırasa ve beyaz pırasa gibi türleri bulunur. Pırasadan, pırasa yemeği, pırasa tavası, pırasa turşusu, pırasa çorbası, pırasalı ekmek gibi halk mutfağı ürünleri yapılır. Pırasa, yörede yapılan çok sayıda yemeğin içinde bir malzeme olarak kullanılır. Buna otluk tavası ve sarambula yemeklerinde kullanılması örnek verilebilir (KK-1, KK-18, KK-23, KK-28).

4.19.1. Pırasayla İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri

Pırasa bitkisi, sözlü edebiyat ürünlerinde de görülür.

4.19.1.1. Pırasayla İlgili Bilmeceler

Yer altında saşlu hoça (Caferoğlu, 1994: 184).

Yer altında sakallı dede (Canailoğlu, 1997: 51).

4.19.1.2. Pırasayla İlgili Maniler

Bahçede pırasanın
Yaprağına kar yağdi
Habu yalan dünyada
Seven seveni aldi (KK-18).

Bahçesinin dibinde
Kara kara pırasa
Bu benım dedıklerim
Bir yerlere yarasa (KK-21).

Bilal Aziz Yanıkoğlu'nun 1943 yılında yayımlanan *Trabzon ve Havalisinden Toplanmış Folklor Malzemesi* adlı eserinde pırasayla ilgili manilerin bulunması Trabzon yöresi beslenme kültüründe pırasanın önemli bir yeri olduğuna işaret eder.

Bahçelerde pırasa
Bu sevdaluk olmasa
Haçan oldi olacak
Seven seveni alsa (Yanıkoğlu, 1943: 60).

4.19.1.3. Pırasayla İlgili Türküler

Oy pirasa pirasa
Yaprağına kar yağsa
Alır seni kaçardım
Kar yağışi olmasa

Kar yağı da dolmasa
Pırasalar solmasa
Habu dünya güzeldı
Acilari olmasa (KK-21).

4.20. Roka

Roka bitkisi, bahçelere ekilip salatalarda, yemeklerde kullanmak amacıyla üretilir. Bunun yanında Trabzon ilinde seracılıkla uğraşan kişilerin yetiştirdikleri ürünler arasında roka bitkisi de yer alır. Naylon örtüler altında roka üretimi yapılmaktadır. Roka bitkisi yoğurtla birlikte tüketilir. Salatalarda kullanılır. Ayrı olarak yeşillik halinde yenilir. Roka, şeker hastalıklarına iyi gelmektedir. Halk arasında göz hastalıklarına iyi geldiği bilinmektedir (KK-61).

4.21. Salatalık

Nisan- mayıs ayları içerisinde geçen yıldan saklanmış olan salatalık tohumları fidanlık adı verilen yerlere ekilir. Fideliğin üstü bir tenteyle örtülerek kapatılır. Haziran ayı içerisinde fidanlar büyür. Salatalık ayrıca tohumu yere atılıp ekme yöntemiyle de ekilebilir. Genellikle mayıs sonunda

salatalık tohumları toprağa atılır. Rakımı yüksek olan yerlerde salatalık ekimi haziran ayı içerisinde gerçekleşir. Toprağa salatalık ekildikten yaklaşık 20-30 gün içerisinde salatalık tevekleri ortaya çıkar. Salatalığın olduğu yere çalılar dikilerek salatalık teveklerinin onlara sarılması sağlanır. Yaz ayları kurak olduğu için salatalıkların sulanması önemlidir. Salatalıklar temmuz, ağustos, eylül ayları boyunca yetişir. Ancak son yıllarda iklim değişiklerinden dolayı salatalıkların olduğu dönem ekim sonuna kadar gitmektedir (KK-1, KK-18, KK-49, KK-61).

Salatalığa yörede bostan, hıyar gibi isimler verilmektedir. Salatalığın halk adlandırmalarına göre "dikenli bostan", "dikensiz bostan", "yer bostanı", "çangal bostanı", "erken bostan", "soğun (güz) bostanı" cinsleri bulunur (KK-1, KK-80, KK-82). Eylül ayının sonunda salatalıkların bir kısmı dalında bırakılarak tohum yapılır. Tohum bırakılan salatalıklara "şalak" adı verilir. Şalaklar bir araya toplanarak bıçak yardımıyla ortadan kesilir. İçerisindeki tohumlar elle çıkartılır. Süzgeçle birlikte yıkanıp süzülür. Tohumlar bir tülbent üzerine koyularak güneşte kurutulur. Bir süre kurutulduktan sonra bezlere koyularak gelecek yıla tohum olarak bırakılır. Salatalık tohumlarında ilin yüksek yerlerinde ata tohumları kullanılmaya devam etmektedir. Diğer alanlardaysa ata tohumlarının arasına ziraat tohumları da karışmıştır. Salatalıklar yaz döneminde taze olarak tüketilir. Salatalıklar sabah, öğle, akşam sofraya koyulur. Salatalar içerisine katılır. Salatalığın küçük olan cinsinden turşu kurulur. Balıkçılık kültürünün hakim olduğu sahil bölgelerinde balık tuzlamalarının yanına koyularak yenilir. Ayrıca yörede sarambula yemeği adı verilen yemekle birlikte tüketilir. Yoğurtla birlikte karıştırılarak cacık yapılır. Salatalıklar toplanarak pazar yerlerine götürülerek satılır. Eski dönemlerde sepetlere ve çuvallara koyularak pazarlara götürülüyordu. Salatalığın kartlaşmış olanları hayvanlara yedirilir. Halk hekimliğinde kabız olan kişilere salatalık yemesi önerilir (KK-1, KK-24, KK-49).

4.22. Sarımsak

Trabzon yöresinde az oranda sarımsak ekimi yapılmaktadır. 1935 yılında Trabzon'u ziyaret eden Mirza Gökgöl, Trabzon yöresinde az miktarda sarımsak üretildiğini belirtmektedir (Gökgöl, 1937: 74). Sarımsak ekimi yapan kişiler, satmak amacıyla değil kendi ihtiyacını karşılamak amacıyla sarımsak dikmektedir. Sarımsak dikilecek alan hazırlanır. Sarımsak dişleri toprağa dikilip sarımsak vermesi beklenir. Düzköy Çayırbağ (Sidiksa) mevkisinde yaptığımız görüşmede kaynak kişi bölgede sarımsak üretiminin yapıldığını anlatır:

"Bizim buranın en meşhur şeyi sarımsaktır. Bahçesinde kendi yiyeceği kadar sarımsak diker. Arazi dar burda kıt ama ben her yerde sarımsak yedim. Bizim buranın sarımsağı gibi sarımsak hiçbir yerde bulamazsın" (KK-3).

Sarımsaklar toplandıktan sonra bağ yapılıp evin köşelerine asılır. Ayrıca üretimi yapılan sarımsaklar serander, çeten, kiler, ambar gibi serin yerlerde saklanılır. Sarımsak, yemekler içerisine

atılarak kullanıldığı gibi tek başına da tüketilebilir. Turşulara koyulur. Sarımsak, nazara karşı koruyucu olduğuna inanılan bir bitkidir. Bahçelere, evin kapılarına sarımsak asılarak nazardan korunmaya çalışılır. Sarımsak, çok sayıda hastalığın tedavisinde kullanılan bitki türlerinden biridir (KK-28, KK-34, KK-49).

4.23. Turp

Turp bitkisinin ekimi bölgede yaygın değildir. Bölge insanı kendi ihtiyacını karşılamak amacıyla turp ekimi yapmaktadır. Turp ekimi ilkbahar aylarında ve sonbahar başında yapılmaktadır. Kaynak kişilerin verdiği bilgilere göre mısır ekerken mısır tarlasının içine turp tohumu atılır. Mısır tarlası oluşup biçildikten sonra altında turp, lahana, pazı gibi ürünler kış sebzesi olarak kalırdı (KK-1, KK-18, KK-20). Turp çeşitlerinden beyaz turp, kara turp, kırmızı turp gibi çeşitler ekilir.

4.24. Yeşil Soğan

Üreticiler kendi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla yeşil soğan üretimini devam ettirmektedir. Yeşil soğanlar genelde ilkbahar ve sonbahar aylarında kuru soğanların dikilmesiyle yetiştirilir. Yeşil kısımları koparılarak salatalarda kullanılır. Toplanıp tavası yapılır. Otluk tavalarına katılır. Yemeklerin yanında yeşillik olarak tüketilir. Örnek olarak yarmalı fasulye denilen yemeğin yanına koyulup yeşillik olarak yenilir (KK-69, KK-70).

4.25. Değerlendirme

İnsan ve coğrafya arasında sıkı bir bağ bulunmaktadır. Doğanın sağladığı şartlar, insanların ekim-dikim faaliyetlerini etkilemektedir. Doğayla tarım ilişkisi, Doğu Karadeniz örneğinde öne çıkmaktadır. Bölgenin iklim özellikleri sebzecilik kültürünün yoğun olmasına yol açmaktadır. Trabzon yöresi sebzecilik kültürü değerlendirildiğinde çok sayıda sebzenin yetiştirildiği görülmektedir. Bu yönüyle yörenin beslenme kültüründe sebzelerin ağırlığı öne çıkmaktadır. Sebzeler içerisinde fasulye, mısır, kabak, patates tarımına yıllık ihtiyacın karşılanması nedeniyle daha çok önem verilmektedir. Fasulye yetiştiriciliğinde yaz döneminde günlük ihtiyaç karşılanırken kış dönemi için de hazırlık yapılır. Haziran ayından başlayarak kasım ayının sonuna kadar fasulye yetişmektedir. Fasulyenin yazlık ve güzlük çeşitleri bulunmaktadır. Bu çeşitlilik yörenin mutfak kültürüne olduğu gibi yansıyarak fasulyeyle ilgili çok sayıda yemek yapılmasına neden olmaktadır. Fasulye yaz döneminde Trabzon köylüleri ekonomik gelir oluşturmaktadır. İnsanlar pazarlara fasulye götürerek gelir elde etmektedir. Ayrıca fasulyeler buzdolaplarına atılarak ve kuru olarak saklanarak bir sonraki fasulye zamanına kadar tüketilmektedir. Trabzon yöresinin bir diğer önemli sebze ürünü mısırdır. Mısır tarımı bölgedeki eski gücünü kaybetmiştir. Yaklaşık 20 yıl öncesine kadar yoğun bir mısır tarımı yapılıyorken günümüzde son derece azalmıştır. Eski dönemlerde mısır bitkisinden kışlık yiyecek, un- ekmek ihtiyacı, hayvan yiyeceği sağlanıyordu. Mısır ekilecek arazinin

daralması, hayvancılığın azalması, buğday ekmeğinin yaygınlaşması gibi nedenlerden dolayı mısır tarımı eski görkemini büyük ölçüde kaybetmiştir. Yörede mısır tarımını sürdüren kişiler mısırdan un, yarma, fırın kurusu yaparak 1 yıl boyunca tüketmektedir. Mısırın sapını, taneleri hayvanlara yedirilmektedir. Trabzon yöresinde önemli bir yer teşkil eden sebzelerden biri de kabaktır. Bahar aylarının sonlarında ekilen kabaklar güz ayları içerisinde bahçelerden toplarak serander, ambar gibi yerlerde saklanır. Kış boyunca kabaklardan çeşitli yemekler yapılarak tüketilir. Kabakların bir kısmı da hayvan yiyeceği olarak ayrılır. Trabzon yöresinde yoğun olarak tarımı yapılan bir diğer ürün patatestir. Kış ortası ve bahar aylarında ekilen patatesler yaz ortası ve sonbahar aylarının başında koparılmaktadır. Üreticiler ektikleri patatesle yıllık ihtiyacının önemli bir bölümünü karşılamaktadır. Patates ekmeyen kişiler patatesleri dışarıdan almaktadır. Patates tohumu olarak ata tohumu kullanan üreticiler bulunmakla beraber genelde ziraat tohumları tercih edilmektedir. Karalahana Doğu Karadeniz'in her yerinde olduğu gibi Trabzon yöresinde de öne çıkan bir sebzedir. Trabzon köyleri ziyaret edildiğinde her çiftçinin bahçesinde lahana ekili olduğu görülmektedir. Lahanadan yapılan yemekler yore mutfağının önemli bir kısmını oluşturmaktadır. Ispanak, pırasa ekilerek kış döneminde yemekleri yapılmaktadır. Yaz döneminde domates, biber, salatalık ekilerek yaz boyunca ihtiyaç karşılanmaktadır. Domates ve biberden salçalar oluşturulup kış döneminde tüketilmektedir. Trabzon'un sahile yakın yörelerinde yaz döneminde kavun- karpuz tarımı yapılmaktadır. Bu üretim kendi ihtiyaçlarını karşılayacak niteliktedir.

BEŞİNCİ BÖLÜM

5. GEÇMİŞ DÖNEMLERDE TARIMI YAPILIP GÜNÜMÜZDE TARIMI AZALAN TARIM ÜRÜNLERİYLE İLGİLİ BİLGİ

5.1. Arpa

Arpa bitkisi çok dayanıklı bir üründür. İklim olarak çok soğuk ve sıcak alanlarda da yetişebilir. Bahaeddin Ögel, bu durumdan dolayı arpa kültürünün Türk kavimlerinin yayılış gösterdiği her yerde görülebileceğini belirtmektedir (Ögel, 1978a: 343). Arpanın geçmiş dönemlerde Trabzon ilinde tarımı yaygın olarak yapılıyordu. 15. ve 16. yüzyılların tapu- tahrir kayıtlarında Trabzon sancağında arpa tarımı yapıldığı görülmektedir (Bostan, 2002: 487). Şâkir Şevket, 1877 yılında yazdığı *Trabzon Tarihi* adlı eserde Trabzon ilinde arpa tarımı yapıldığını aktarmaktadır (Şâkir Şevket, 2001: 61).

1913 yılında Abdülvahap Hayri tarafından hazırlanan *İktisadi Trabzon* adlı eserde Trabzon'da 4.000, Akçaabat'ta 3.000, Sürmene'de 600, Vakfıkebir'de 2.050 ve Of kazasında 13, 692 dönüm arpa ekildiği belirtilmektedir (Abdülvahap Hayri, 2008: 72-73). 1932 yılı verilerinde Trabzon'da arpa üretimiyle ilgili veriler şöyledir: Miktar (ton) olarak Trabzon 42, Of 39, Vakfıkebir 190, Sürmene 200, Akçaabat 150, Maçka 100 ton arpa üretimi gerçekleşmiştir (Karadeniz Havzası Şimal…, 1936: 87).

1960-1972 arasında Trabzon ilinde arpa üretim ton oranları şöyledir: 1960 (1.973), 1961 (1.823), 1962 (2.023), 1963 (1.875), 1964 (1.693), 1965 (1.700), 1966 (1.785), 1967 (1.781), 1968 (1.850), 1969 (1.540), 1970 (1.485), 1971 (118), 1972 (100) (Cumhuriyetin 50.Yılında Trabzon 1973 İl Yıllığı, 1974: 241).

Arpa adı Trabzon ili yer adlarında da görülür. Trabzon'un Akçaabat ilçesinde bulunan Arpacılı Mahallesi adında bir yerleşim birimi bulunmaktadır (Uzun, 2007: 69). Çaykara ilçesinin Arpaözü adlı bir mahallesi vardır (Uzun, 2007: 210). Köprübaşı ilçesinde Arpalı Mahallesi adında bir yerleşim yeri yer almaktadır (Uzun, 2007: 248).

Arpa, buğday, çavdar gibi tarım ürünleri aynı tarihlerde ekiliyordu. Sonbahar aylarının sonlarına doğru arpa tohumu toprağa ekilirdi. Yaz ayları içerisinde imeceyle birlikte arpa hasat ediliyordu. Arpanın ekildiği ve hasat edildiği tarih, Trabzon ilçelerinin barındırdığı coğrafi özellikler, yükseltilere göre değişebiliyordu (KK-34). Arpa, taze bir şekildeyken hayvanlara yedirilmekteydi.

Arpa bağları ağaç dallarına, harak adı verilen çubuklara asılarak kurutulmaktaydı. Tütün tarımı yapılan yerlerde tütün kırıldıktan sonra yerine ekilmekteydi. Arpa bağlarının tütün vagonlarına asılması farklı bir görüntü oluşturuyordu (Uzun, 2014a: 86). (KK-34), arpa tarımı şöyle anlatır:

> Arpayı biçtukten sora harmanda bir süre sapini kurutuduk. Sora buğday çubukları yani harman çubuğuylan arpayi döverduk. Sonra arpayi değirmene götürup un yaparduk. O undan arpa ekmeği yaparduk. Çok nezetli olurdi. Bugün onun tadini bulamasın bir yerde. Taş fırınlarda pişirirdik olari. Kokusi bile ortaluğu sarardi. Eski güzellikler yok şimdi (KK-34).

Geçmiş dönemlerde Trabzon'da arpa tarımının önemli oranlarda yapılmasına rağmen günümüzde arpa ekimi çok düşük miktarda yapılmaktadır. Hayvanlara yiyecek olarak ekilen taze arpa, Trabzon yöresinde hasıl olarak adlandırılır. Hasılın bulunduğu tarlaya da hasıllık denilir (KK-23, KK-28, KK-34, KK-44, KK-52, KK-61).

Altay Yiğit, yaylalardaki geniş arazilerin arpa tarımı için oldukça uygun olduğunu belirtir. Çaykara ilçesi örneğinde Derindere, Demirkapı, Arpaözü, Çayıroba köylerinde arpa, buğday, çavdar ziraati yapıldığını aktarır (Yiğit, 1983: 11).

Arpa kavrulup öğütüldükten sonra arpadan kavut haşili yapılır (Yiğit, 1983: 57). Arpa tarımının yapıldığı günlerde pişirilen ekmeklerde arpa kullanılıyordu. Arpadan arpa çorbası, arpa pilavı gibi yemekler oluşturuluyordu (KK-58). Arpa biçildikten sonra arpaların sapından yığın yapılır. Arpa hayvan yemi olarak kullanılır. (KK-34) arpa tarımını şöyle anlatmaktadır:

> Kelle olurdi onda. Haburda durduğun yerden sayardın tanelerini çok uzun olurdu. Geyinmiş arpanın kabuğu olurdi. Çiplak arpanın kabuğu olmazdi. Çıplak arpayla geyinmiş arpayi öğütürken birbirine katmazdiler. Ayrı eleklerdiler oni. Unina da ayri saklardiler. Ama daha menşir idi çıplak arpasi. Çeşit çorba olurdi ondan. Geyinmiş arpanın çorbasi ise sert olurdu. Çıplak arpasinin çorbasi ayni şimdiki şehriye çorbalari gibi olurdi. Pilavi o kadar tatlı olurdu ki yağsız yerdın oni. Kiraz ayi geldi mi arpalar biçilirdi. Oraklan birlikte biçer bağ bağ yaparduk oni. Demet edip istif ederduk oni. Gövdesini kuruturduk güneşli ayamlarda. Sora yığın yaparduk saplarini. Saklarduk siğirlara. Pilavi ayni bulvur pilavi gibi olurdi (KK-34).

Arpa, Türklerde bir ölçü kavramı olarak kullanılabilmektedir. "Bir arpa boyu", "bir arpa boyu yol alamamak" deyimleri bunun en güzel örneğidir. Arpa, Türklerde en küçük uzunluk ayrıca bir büyüklük ölçüsü olarak bilinmektedir (Ögel, 1978a: 155). Trabzon yöresinde düğünlerle ilgili inanışlarda "arpalamak" denilen bir kavram bulunmaktadır. Gelin, damadın evine girmeden önce damadın başına arpa atılır. Buna saçı adı verilir (Kalafat, 2002: 25). Trabzon Maçka- Kapıköy'de düğün âdetlerinde gelin atın üzerinde damadın kapısına geldiğinde damat yüksek bir yerden gelinin başına arpa saçar. Buna yörede arpalamak adı verilir (Sarı, 1971a: 6030).

Berk Yılmaz'ın arpayla ilgili derlediği bir inanışta çocuğu olmayan bir kadın çocuğu olacağı düşüncesiyle yedi adet farklı dükkândan arpa çalar. Yeni ayın çarşamba gününde kadının başı arpayla

birlikte yıkanır. O arpa yıkama işlemi bittikten sonra bahçeye ekilir. Bu arpa biteceği zaman kadının hamile kalması için dua edilir (Yılmaz, 2019: 212).

5.1.1. Arpa Çeşitleri

Alan araştırmaları sırasında "giyinmiş arpa, çıplak arpa" adlı iki tür tespit edilmiştir (KK-86).

5.1.1.1. Giyinmiş Arpa

Giyinmiş arpa kabuklu arpadır. Giyinmiş arpanın kabuğunun sert olmasından dolayı çorbası çıplak arpaya göre daha sert olmaktadır (KK-34, KK-86).

5.1.1.2. Çıplak Arpa

Çıplak arpa kabuksuz arpadır. Çıplak arpadan yapılan yemeklerin daha lezzetli olduğu belirtilir (KK-34, KK-86).

5.1.1.3. Köse Arpa

Arpa türlerinden biridir (Coşar, 2018: 444).

5.1.2. Arpayla İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri

5.1.2.1. Arpayla İlgili Türküler

Arpa, bitkisi yöre insanının hafızasında hâlâ etkisini korumaktadır. Trabzon yöresinde arpayla ilgili türküler bulunur.

Arpaluk

Arpaluğun dibinde
Yaptuk arpa bağlari
Ne kada derdim var
Anlatamam onlari

Arpaluğun içinde
Buldurcunlar gezeyi
İçimun dertlerini
Cümle alem bilmeyi

Oy arpaluk arpaluk
Aldi içime darluk
Üstümüzden gitmedi
Bu zalim fukaraluk (KK-18).

5.1.2.2. Arpayla İlgili Maniler

Arpa tarlaları imeceyle birlikte biçilir. Arpa biçimi oraklarla yapılır. Arpa biçme törenleri kalabalık bir şekilde olduğu için gençler sevdiklerine mani söyler (KK-34, KK-49).

Arpa buğda bi boyda
Orak oynar bi boyda
İki dane yar sevdim
İkisi da bi boyda (Çelik, 2005a: 118).

Arpa, boğda bir olur
Güzellerde naz olur
Konuşturma yar beni
El duyunca söz olur (KK-34).

Arpa boğda biçeruk
Hem yeruk hem içeruk
Habu zalim dünyada
Ne dertleri çekeruk (KK-19).

1943 yılında yayımlanan *Trabzon ve Havalisinde Toplanmış Folklor Malzemesi* adlı eserinde arpa ile ilgili manilerin bulunması arpa tarımının o yıllarda bölgede ne kadar canlı olduğunu göstermektedir:

Arkamda sepetcuğum;
İçinde arpacuğum
Çok afgurma garşımda
Purtulli köpecuğum (Yanıkoğlu, 1943: 47).

5.1.2.3. Arpa ile İlgili Atasözü ve Deyimler

Arpanın kışlığı eksik etmez harçlığı (Güleç, 1971: 6158).

Çiftçinin elinde her zaman ürün olması sonunda bir gelir getirmesini sağlayabilir.

Arpa eken buğday biçmez (Güleç, 1971: 6158).

Ne yaparsan yaptığın işin karşılığını anlamında kullanılmış bir sözdür. Kötü bir şey yapılıp bundan iyi bir sonuç beklenmez.

Arpa eken arpa biçer (Aksoy vd., 2009: 45).

Kişi ne yaparsa onun karşılığını alır anlamında söylenmiş bir sözdür.

Arpa ekip buğday bekleme (Güleç, 1971: 6159).

Bir iş yapan kişinin karşılığında farklı bir şey beklemesi gerçekçi değildir. Ne yapılırsa karşılığında o işin gereği olan sonuçlar alınır.

Arpa kılçıksız olmaz (Güleç, 1971: 6159).

Her işin bir zorluğu olduğuna yönelik bir sözdür.

Kara arpa sert olur yedirmesi dert olur (Güleç, 1971: 6158).

Kara arpa türü sert bir çeşittir. Hayvanlar bu ürünü tüketirken biraz zorlanır. Çok sevmez. Olmayacak bir işi gerçekleştirmenin zorluğuna işaret eden bir sözdür.

Arpa değmiş orak ister (Aksoy vd, 2009: 235).

Arpanın iyi bir şekilde biçilmesi için bilenmiş iyi bir orak olması bilgisinden hareketle oluşturulmuş bir sözdür. Bir işi yapabilmek için gerekli donanım ve bilgi olmasına vurgu yapan bir atasözüdür.

Arpa verip buğday istemek (Aksoy vd. 2009: 236).

Buğday bitkisi arpa bitkisine göre üretici tarafından daha değerli görülür. Kişi bir şeyini verip karşılığında daha büyük bir şey istemesinin gerçekçi olmadığına vurgu yapan atasözüdür.

Bıldırcının beyliği arpa biçilene kadardır (Aksoy vd, 2009: 29).

Arpa tarlaları bıldırcın kuşlarının uğrak yerlerinden biridir. Bıldırcınlar arpa tarlası içerisinde gezerler. Tarlalar biçildiğinde bıldırcınlar için barınacak yer kalmaz ve beylikleri sona erer. Bu bilgiden hareketle oluşturulan atasözünde fayda sağlanılan bir yerin ortadan kalkmasıyla birlikte faydanın sona ereceğine vurgu yapılır.

5.2. Buğday

Buğday, Trabzon yöresinde "bovda", "boğda" (Yanıkoğlu, 1943: 304), "buğday", "boğday", "buğda" gibi adlandırmalarla bilinmektedir. Bahaeddin Ögel, buğday adının Türkler arasında başlangıçtan beri bütün Türk kavimlerinde buğday olarak bilindiğini belirtmektedir (Ögel, 1978a: 160). Sergey Pavloviç Karpov, *Trabzon İmparatorluğu Tarihi* adlı eserinde Vazelon kayıtlarından hareketle bölgedeki buğday tarımının yapılış süreçleriyle ilgili bilgiler vermektedir (Karpov, 2016: 185). 15 ve 16. yüzyıl tapu- tahrir kayıtlarında Trabzon ilinde buğday ziraatinin yapıldığı görülmektedir. Buğday ve kapçıklı buğday şeklinde kayıtlarda yer almaktadır (Bostan, 2002: 487). 1843 yılında bölgeyi ziyaret eden Alman seyyah Karl Koch, bölgedeki buğday ziraatinden

bahsetmektedir. Bölgede tarlaların uygun bir şekilde sürülmediğine, bahçede yer alan yabancı otların temizlenmediğine dikkat çekmektedir. Gördüğü buğday saplarının kısmen yere düştüğünü, buna rağmen 6-8 sap dolgun şekilde gelişen bitkilere rastladığını belirtmektedir (Aydın, 2000: 417). 1913 yılında Albülvahap Hayri tarafından hazırlanan *İktisadi Trabzon* adlı eserde Trabzon'da 34.000, Akçaaabat kazasında 12.000, Vakfıkebir kazasında 3.642 dönüm buğday üretildiği aktarılmaktadır (Abdülvahap Hayri, 2008: 72-73). 1932 yılında Trabzon ilinde buğday üretimiyle ilgili veriler (ton) şöyledir: Trabzon (600), Of (250), Vakfıkebir (800), Sürmene (125), Akçaabat (800), Maçka (300) (Karadeniz Havzası Şimal…., 1936:87).

1960 ile 1970 yılları arasında Trabzon ilinde üretilen buğdayın ton oranları şöyledir: 1960 (4.713), 1961 (4.413), 1962 (2.373), 1963 (2.776), 1964 (3.040), 1965 (3.300), 1966 (3.394), 1967 (3.050), 1968 (3.100), 1969 (32.875), 1970 (2.875), 1971 (3.100), 1972 (1.224), 1973 (500) (Cumhuriyetin 50. Yılında Trabzon 1973 İl Yıllığı, 1974: 241).

Trabzon yöresinde buğday tarımını tarihlendirmek gerekirse yaklaşık 30-40 yıl öncesine kadar yapılıyordu. Daha önceki tarihlerde buğday tarımı çok yaygındı. Buğday imecesi, buğday biçme-harmana taşıma- buğday dövme olmak üzere üç bölümden oluşuyordu. Buğday, yöre insanı için son derece değerli bir üründü. Köylüler buğdaydan ekmek, kavut, bulgur, buğday çorbası yaparak yiyecek ihtiyacının önemli bir kısmını karşılıyordu. Ancak gübreleme faaliyetlerinin olmaması ve iklim şartlarından dolayı buğdaydan yeterince verim alınamıyordu (KK-34), (KK-58).

5.2.1. Buğday Çeşitleri

Trabzon yöresinden derlediğimiz buğday çeşitleri şöyledir:

5.2.1.1. Akbuğday

Derleme Sözlüğü'nde sonbahar döneminde ekimi yapılan, kabuğu beyaz ve yumuşak bir buğday türü olduğu belirtilmektedir (Derleme Sözlüğü I., 1993: 143).

5.2.1.2. Banka Buğdayı (Banka Boğdası)

Banka buğdayı yörede ekimi yapılan buğday cinslerinden biridir. "Banka boğdasi derduk onun kılçuğu yokuşa gider" (KK-80).

5.2.1.3. Beyaz Buğday (Beyaz Boğda)

Trabzon yöresinde bilinen buğday çeşitlerinden biridir. Bulguru, çorbası, ekmeği yapılmaktadır (KK-80, KK-82).

5.2.1.4. Bintane Buğdayı

Karadeniz Bölgesi'nde ekilen buğday çeşitlerinden biridir. Kazım Bulutay, 1940 yılında Trabzon tarla ziraatine ilişkin yazdığı kitapta "bintane buğday" cinsinin bolca ekilmeye başladığını belirtmektedir. Sahillerde ve sahile yakın alçak alanlarda güzün ekilen bu buğday cinsinin mayıs ayının az sonrasında biçilebildiğini aktarmaktadır (Bulutay, 1940: 18-19).

5.2.1.5. Er Buğday (Er Boğda)

Trabzon yöresinde "er boğda", "ilk boğda" adlarıyla bilinmektedir. En erken olgunlaşan buğday türüdür (KK-23, KK-34, KK-80, KK-82).

5.2.1.6. Karabuğday (Kara Boğda)

Karabuğday, Trabzon yöresinde ekimi yapılan eski buğday cinslerinden biridir. Karabuğdayın tohumu önceden ayrılır. Karabuğdaydan ekmek yapılmaktadır (KK-34, KK-80, KK-82). Kaynak kişi karabuğdayı şöyle anlatır: "Karaboğda böyle aşağı döner. Rengi görünür. Karaboğda deruk ama kara değildir içi mesela kılçığu kara. Karabuğda ekersin buğdayi ayırısın oni mesela tohum çıkarıken" (KK-80). Bahaeddin Ögel, Karabuğday türünün Anadolu Türklerinde çok önemli bir yer tutmamasına rağmen Türk kültürünün başlangıcı bakımından dikkate değer olduğunu ve coğrafi olarak eski Orta Asya denilen yerde önemli bir yer tuttuğunu belirtmektedir. O bölgeye giden çok sayıda seyyah ve botanikçi karabuğdaydan söz etmektedir. Karabuğdayın Kuzey-Doğu Anadolu Bölgesi'nde ekildiğini aktarmaktadır. Karabuğdayın ununun bol olduğunu ifade etmektedir (Ögel, 1978a: 163-165).

5.2.1.7. Karakılçık Buğdayı (Karakılçık Boğda)

Trabzon yöresinde geçmişte ekimi yapılan eski buğday cinslerinden biridir. *Derleme Sözlüğü'*nde "Kılçıkları siyah olan kırmızı ya da beyaz sert taneli buğday" olduğu belirtilmiştir. Tespit edildiği yöreler arasında Trabzon- Maçka yer almaktadır (Derleme Sözlüğü VIII, 1993: 2646). "Karakılçık boğda türünün mor kılçıklari vardı" (KK-82). "Karakılçık boğdasi sert oludi" (KK-34).

5.2.1.8. Kılçıksız Boğda

Kılçıksız buğday, Trabzon yöresinde ekimi yapılan eski buğday cinsleri arasında yer almaktadır. "Kılçığı olmayan boğdaydı. İşi kolay olurdu. Tanesi beyazidi" (KK-82).

5.2.1.9. Mile Boğdası

Trabzon yöresinde geçmişte ekimi yapılan buğday cinslerinden biridir. "Mile boğdasi yiri görünür. Mile buğdasi az daha topli topli olur" (KK-80). Zehra Topal, mile buğdayının iri ve yuvarlak olduğunu belirtmektedir (Topal, 2020: 603). Maçka ilçesinde Mile Yaylası adında bir yerleşim birimi bulunmaktadır. 1821 yılına ait Mile Yaylası ile ilgili bir fermanda Mile Yaylası ve çevresinden arpa, buğday vergisi alındığı görülmektedir (Kantarcı ve Durmuş, 2013: 69). Bu yönüyle mile buğdayı adının oradan geldiği düşünülebilir. İsmet Zeki Eyüboğlu'nun derlediği bir türküde mile boğdasi nile boğdasi olarak geçmektedir:

Cemile Cemile
Nile boğdasi nile
Hacan gordum gocani
Gırıldum güle güle (Eyüboğlu, 1952: 526).

Kuruçam Köyü Sözlüğü adlı yayında mile buğdayının bir buğday türü olduğu (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 247) belirtilerek aşağıdaki mani örnek verilmiştir:

Bu yılki tarlalari
Mile ekelim mile
Hayde gelmeyi misin?
Hayde gidelim bile (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 247).

5.2.1.10. Sarıbaş

Derleme Sözlüğü'nde sarı başaklı bir buğday cinsi olduğu belirtilir (Derleme Sözlüğü X, 1993: 3554).

5.2.2. Buğday Tarımı Etrafında Oluşan Kültür ve Buğday İmeceleri

Buğday ekme zamanı, ilçeler arasında coğrafi özellik, iklim şartları, yükselti gibi faktörlere göre farklılıklar gösterebilir. Buğday ekim ayının ortalarında, ekim ayı ile kasım ayı arasındaki dönemlerde toprağa ekilir. Ekim tarihi ilçelere göre kasım ayı ile aralık ayı arasındaki dönemi de kapsayabilir. Buğday ekimi köylerde genelde imece usulüyle veya bahçe sahipleri tarafından gerçekleştirilirdi. İmeceyle ekim yapılacaksa buğday ekme imecesi köylülere duyurulur. Konu komşu imeceye çağırılırdı. Bazı toprak sahipleri de kendileri ekerek imeceye başvurmazdı. Ekim yapılırken eğer toprak yumuşak haldeyse belleme işlemi yapılmaz, fakat sert ise buğday ekilecek alan bellenirdi. İmeceye gelen kişiler buğday tarlasını yardımlaşarak ekerlerdi. Buğday ekildikten sonra diğer tarım ürünlerinde olduğu gibi yabancı otlardan temizleme ve ayıtlama işlemi uygulanmaktaydı (KK-1, KK-18, KK-34, KK-47, KK-58, KK-80, KK-82).

Buğday tarlaları yaz aylarının başında haziran ve temmuz aylarında biçilmeye başlanır. Mirza Gökgöl, bölgedeki buğday türlerinin geç olgunlaşan türlerden olduğunu ve bu türlerin temmuz ortalarına doğru olgunlaştıklarını aktarmaktadır (Gökgöl, 1937: 15).

Buğday tarlaları genelde imeceyle biçilirdi. İmece öncesi imeceye gelecek kişilere duyuru yapılırdı. İmece sahibi olan kişi, kendi evinde imece için yemek hazırlardı. Hazırlanan yemekler genelde yörenin kendine özgü yemeklerinden oluşuyordu. Bu yemekler: Turşu kavurması, patates haşlaması, kabak yemeği, ot tavası, hamsi kuşu, kohoyda haşlaması (domuz lahanası) gibi yemeklerdir. Buğday biçileceği gün sabah erken saatlerde buğday bahçesinde toplanılırdı. Buğday imecesi kadın- erkek birlikte yapılırdı. Ancak bölgenin bazı yerlerinde erkeklerin gurbette olması nedeniyle kadınlar tarafından yapılıyordu. Buğday biçme işinde demir oraklar kullanılıyordu. Kadınlar buğday tarlasını orakla biçerlerdi. Erkeklerse kadınların biçtiği buğday saplarını bağ yapardı. Buğday biçme işi yapılırken o sırada türküler de söyleniyordu. Kaynak kişilerin anlatımlarına göre buğday biçilirken türkü ve maniler söylenirdi. Buğday biçenler birbirine türkü atıyordu (KK-23, KK-34, KK-47, KK-80, KK-82).

Kadın- erkek karışık buğday imecesi yapılırdı. Kadınlar biçer, erkekler buğday bağlarını harmana taşırdı. Harmanlarda buğday çubuklarıyla birlikte buğdayları döverlerdi (KK-59). KK-18 buğday imecesi hazırlıklarını ve imeceyi şöyle anlatıyor:

> Buğday mecisi yapmak için önceden millete haber verurduk. Erkek-kız karişuk olurdu. Ama zaten hep bir mahallenin uşaklariydi. Yabanci olmazdi. Herkesi meciye çağırurduk. Buğdayi türkülerlen biçerduk. İki kari önde biçey iki kari arkada. Öndekiler boğdayi biçey tekrar geriye dönüp geridekileri biçey. Biçi bunu kurtaruduk. Boğdayi biçeysin peşine erkekler bağlay. Şu aşağıdan kırana kadar dizilmiş. Boğda alani genişidi. Biçiliyor oğu boğda. Buğdayi biçtikten sora alıp yükleri gideyruk eve. Eve varıp yeyruk. Boğdanın sahibisi yemek edey. İrat koştuğu içun. Yükleri alı gideyruk hep o kapiya. Boğda bağlarini biri biri üstüne yığardiler. Harman çubuklariylan birlikte boğdayi döverdük. Boğdayin kafasini hep bir yere getirirdik. İki kişi uyandan iki kişi bu yandan boğdayi döverdük. Bağlar tek tek dövüldükten sonra dövülen boğda bağlari ordan alınırdı. Çıkan boğdayi samanindan ayırırdık. Boğdanın eleğu varidi. Onunla birlikte savururduk boğdayi. Sora boğdayi çuvallarduk. Boğdadan ekmek, yemek yapılırdi (KK-18).

Buğday tarlası biçildikten sonra buğdaylar tarlada bağ bağ yapılır. Bağ yapılan buğday saplarından 8-10 tanesi bir araya getirilip dik bir şekilde birleştirilir. Bunlara tokurcun adı verilir. Buğday sapları bu sayede kurur. Yağmur yağdığı zaman su akar gider ve buğday saplarının kurumasına fazla zarar vermez. Buğday sapları tarlada kuruduktan sonra imeceyle birlikte harmana taşınır (KK-80).

Harmanda buğday dövme işlemi farklı yöntemlerle gerçekleştirilir. Harmana serilen buğday sapları “buğday çubuğu”, “buğday çomağı”, “harman çubuğu” gibi adlar verilen sopalarla dövülür. Buğday çubuğuyla karşılıklı iki kişi buğdayı döver. Buğday dövülürken çubuğun başkasına vurmamasına dikkat edilir. KK-23 buğday dövme işinin güçlü kişilere yaptırıldığını belirtir (KK-23).

Bir diğer buğday dövme tekniği döven tahtası ile dövmektir. İki çift öküz tutulur. Öküzlere saban takılır. Döven tahtası öküzlerin arkasına bağlanır. Döven tahtasının üstüne bir kişi çıkar. Bu şekilde buğday harmanı öküzlerin yardımıyla dolaşılır. Bu sayede buğday dövülür. Buğday dövüldükten sonra büyük harman kalburlarıyla savrulur. Kalburlar büyük olduğu için 2-3 kişi tarafından tutularak savrulur (KK-34).

Buğday dövme işlemi bittikten sonra harman kalburu adı verilen tarım aletiyle birlikte harmandaki buğday savrulur. Bu işlem zorluk gerektirir. Harman kalburları oldukça büyüktür. Kalburda buğday savrulur. Buğday savurmak amacıyla esecek adı verilen tahtadan yapılmış bir alet de kullanılır. Esecekle rüzgâr oluşturulup buğdayın savrulması sağlanır (KK-80), (KK-34).

Buğdayın sapları harmandan toplanıp çuvallara koyulur. Samanlık, merek gibi yerlere taşınır. Samanlık içerisine koyulup hayvan yiyeceği olarak saklanır. Buğday sapları arasında kalan buğday taneleri tavuklara yem olarak verilir (KK-82). Buğday pişirilip güneşte kurutulduktan sonra el değirmenlerinde, su değirmenlerinde öğütülüp bulgur yapılır (Duman, 2011: 591).

Buğday dövme tekniklerinden biri de dibek taşında buğday dövmektir. Dibek taşında ahşaptan yapılmış tokmaklarla buğday dövülür. Kabuğu çıkarılır (KK-23).

Buğday biçme ve harman hasadı yapılırken eğlencelere de başvuruluyordu. Kaynak kişilerin anlatımlarına göre buğday imecelerinde eğlence amaçlı barut atılıyordu. Barut atma sırasında yaşanılan bir olayı kaynak kişi, şöyle anlatıyor:

> Eskiden buğday imecelerinde barut atılıyormuş. Barut atma işini daha çok gençler yapıyormuş. Bizim Kaleköy'de bir buğday imecesi tertip edilmiş. Tabii o zamanlar barut bulmak kolay değilmiş. Buğday imecelerine gelen gençlerin bir kısmı buğday biçme imecesi sırasında barut atarlardı. Buğday biçme imecesi kadın- erkek karışık yapıldığı için imecelerde genç kızlar ve genç erkeklerde bulunurdu. Yaşar amca varmış. İmecede bir kızı seviyormuş. Yanına arkadaşı Mustafa amcayı aldı. O sırada baktı ki diğer gençlerin bir kısmı teçhizatlı bir şekilde barut atıyor. Yaşar amca bu duruma canı sıkılmış. O grup barut atıyor. Kızlar o tarafa bakıyordu. Yaşar amca bu durumdan kurtulmak için iki atış yapmış. Bakmış ki karşı taraftan ateş devam ediyor. Bu durumda demiş ki ben bunlara bir iş edeyim. Mustafa amcayı yanına alarak Çarşıbaşı/ Kaleköy sahilindeki Karanluk Yalısı denilen mevkiden deniz kumu olan siyah kumu çuvalına doldurdu. Beyaz çuvalın içinde siyah kumun görünümü barutu andırıyormuş. O çuvalı sırtına alarak buğday biçme imecesinin yapıldığı yere gelmiş. Onu gören karşı grup şaşırmış. Ve içlerinden biri demiş ki "Baksana adama bir çuval barutla geldi. Biz bunlarla baş etme şansımız yoktur. Rezil olmaya gerek yok. Bırakalım bu işi". Böylece Yaşar amca 1 çuval kumu 1 çuval barut diye yutturarak imecede ünü artmış (KK-21).

Akçaabatlı, KK-80 buğday tarımını şöyle anlatıyor:

> Boğda 10.ayda ekilir kışlık ekin budur. Biz ekimde başlaruk ekmeye. Boğdanın yeri eğer yumuşak ise bellenmez. O zaman boğdalari ekeruk. Bellemeden ekilir yumuşak yerlere. Bugün üç beş kişi altı kişi yedi kişi bana ekeruk. Buğday iratlan ekilir. Ayşe, Fatma neyse bugün boğda ekeceğuk geli misin? deriz. Gelirler irat yaparduk. Eskiden ekim- kasım aylari o kada soğuk olurdi. Tarlalar

buz gibun kimi yerde ateş yakarduk kimi zaman sicak oludi. Güzin ekersin buğdayı ektin tamam bir ayıtlaması falan olmaz. Hasat orak ayında yapılır. Temmuz ayında boğda biçimleri başlar. Biz hep oraklan biçerduk o zaman. Bizim orda Rukiye abla varidi. Rahmetli oldi. Bir zaman birisine buğday biçmeye gittiler. O zamanda yemek yoktu doğri kimsenin evlerinde. Herkes fakiridi. Bu boğdadan biz kavut kavuruduk. Bu Rukiye abanın gittukleri yerde İbrahim ağanınkiler kavut kavurmuşler. Kavut yemeğini haşli sulan haşlarsın içine bir lokma yağ koyarsın. Yoğurtlan ya da şerbetlan yenir. Almiş gitmişler bu iratlara kavut. Bular yediler kavut yemeğini ki acından köperiyler. Tutmadi iştahlarini kavut istah tutmaz ki. Bular yediler kavudu ki biçemeyiler bayıldiler düşeyler o yana bu yana mal sahibi gelmiş demiş onlara ki "az biçtuuğuz bura bugün bitecek". Nedı bu demiş ki "ayran içen böyle biçer yağ yiyen bağ döker". Bizim yöremizde erkekler hep gurbetteydi. Buğdayı kadınlar biçerdi. Bizde tarlalar küçük küçük ensız ensızdi Ondan dolayi karilar biçerdi. Biz biçerduk bağ yaparduk. Ondan sonra tokurcun derdik onlara. Tokurcun misire kumul derle ya aynı o. Arpalari tepeleri bi yana böyle tokurcun tokurcun yaparduk tarla dolardi. Boğda arpa taşima gene iratlan yapılırdi. Harmanın kenarına eğer tarlada çok kuruduysa pata pat harman ederduk. Harman nasi çubuklanır. Buğday tarlada bikaç gün bir hafta kuruyacak. Zaten o zaman yaza rastlay yağmur yağmay yağsada bişe olmaz ona. Böyle tokurcun derik oyle yaparsın ya yağmur yağsa da akar çıkar tepelerinden. Az isa kendın taşırsın. Ben çok irat aldım oyle. Taşırsın bunu harmanın kenarına. İşte o arada başka zaman yoksa. Tarla çapasi var o ara misir. Misir da var o ara sade boğda değil işin. Başka işin varisa onu döğemeysin. Bugün birine döğeyruk yarin birine. Harmani süpürüduk. Allah selametini versin senden iyi olmasın Hasan varidi bizim orda. Döğduk benim boğdayi rüzgar yok savuramayruk oni. Dedi Ayşe abla dedi çok severdi beni hale durur. Tütün motorini çalıştırdı benim boğdayi savurdi estirdi oni. Şimdi döğduk oni. Habole sererduk bu tepeleri götleri bu tarafa sererduk sererduk sen o karşida ben haburda çubuk yaparduk. Harman çubuğulan döverduk. Habu sapina elluk derduk. Tepesi da fındık çubuğu. Bu sirim sirimi burdan buraya halkalarsın ordan çubuğa halkalarsın oni. Çeviriysan onu ya şak şuk şak şuk. Birbirine vurmayacak öyle bi ayarlıcan oni. Beceremeyen birbirine çarpar oni ama beceren var ya oni böyle böyle şak şak döversin oni kafalari kesılır düşer. Ondan sonra çevirisin o bağlari alt üst. İki harmanda kalduduk oni. Başka serersın. Ondan sonra harman kalburi var. Büyük kalbur çok büyük oni insan yuvarlaya yuvarlaya anca gidersın oni tutamasın oni. O kalburi bir kişi uyandan bir kişi buyandan kalburun çubuğu vardır o ipi takarsın kalburun çubuğuna o yandan bi kişi döker sen sallarsın. O döker sen sallarsın boğda yığılır oriye. Tabii biraz talaşlı olur. Ondan sora savurmaya geçersın. İki evin arasında savurdum oni. Boğda oluy böyle çarşi boğdasi gibi tertemiz. Bundan haşut yapacasın. Onun bunun komşuların işi bittikten sonra bundan haşut yapılır. Haşluk nedir haşluk kışlık hazırlığıdır. Boğdayi yıkarsın kazanlarda pişirisın. Bunu pişirirken yerduk oni. Bunu pişirdiktan sonra çullara serersin karıştırırsın kurur. Kuruduktan sonra korsun oni ambarlara tam kurudi. Kışın işte pilav yaparsın bulgur çorbasi yaparsın. Anbarlar oludi evlerde. Bulgur çorbasi boğday çorbasi yaparduk. Süt dökersın ya da ayran dökersin ona. Bi da ondan bişe daha yaparuk. Kapilarda yal kazanlarina koyaruk oni. Orda 15 gün bu buğday ezılır ve çürür. Ondan sonra şimdi var makinası o zaman yoktu. Değirmen taşılan çektuğumizi bilirim. Soradan benim bobam Almanya'daydı getidı bize et makinaları var ya oyle bi makina. Oyle bi hamur teknesi varidi böyuk. Onun kenarina bunu kapturduk. Oyle boğdayi çektuk koyduk çektuk koyduk. Ondan sora yıkaduk yıkaduk sıktuk koyduk bu yana. Oni ondan sonra suyuni sizdir sizdir bikaç gün nişasta ama nasıl beyaz biliyo musun kardan beyaz. Dama sereruk oni ki habole bakarsın ona gözün kamaşır. Kışluk bi yiyecek. nişaşta yapardın ondan muhallebi. Nişasta yaparduk kışın. Tabaklara kaselere dökerduk dökerduk. Yağ da bol o zaman ineklerımızden yağı kızdırı dökerduk üstlerine yemeklerin peşine yenirdi. Çok güzel bir yemek. Boğdadan bulgur, kavut yaparsın. Kavut nasıl yapılır dersan şöyle yapılır. Kukur saçı korsun ateşe kukur saça boğdayi dökersin islatisın oni yanmasın diye dökersın onu kukur saça kavurusun kavurusun kızarır. Karıştırısın oni karıştırır, kızarır kızarır orda boğday yakmasın oni. Yakarsın da kavuti aci olur yenmez. Kaynanam çok güzel kavuridi. Ha şimdi yaylaya göçeceğumuz zaman kavuti bulari yaparduk daha var gene da. Değirmene alı giderduk oni. Su değirmeninde öğütürdü oni değirmenci. O bi koku olu onda habole mis gibi bir koku olur. Tabi kızaruk olur un gibi beyaz olmaz. Bulgur alı gidersin değirmene yaylaya göceceğun zaman, kavut alı gidersın (KK-80).

Akçaabatlı (KK-82), buğday tarımını şöyle anlatıyor:

Boğdayı kasım- aralık aylarinda ekerduk. Sonra olduğu zaman biçerduk bağlarduk. Harmana gelirdik. Üç dört kişi buğday çubuklarıyla birimiz bir tarafta birimiz diğer tarafta buğdayı döverdik. Ondan sonra samanini kaldırıduk korduk mereğe. Boğdasını savururduk. Çuvallar dolduruduk yıkardık onu. Ondan neler ederduk neler. Ekmek, tarhana, bulgur, kavut, nişasta ederduk ondan. Un yaparduk. Bulguru pişiruduk gider dinke vururduk. Ben bir senesi 13 çuval boğda dövdüm. Buğdayi iki üç kişi bağa biçerduk. Yarin iki üç kişi başkasına biçerduk. Biz biçerduk biçtuğumuzi bağlar atarduk. Bir daha geri dönüp bağlamakla uğraşmazduk. Onlari kisat yaparduk kumul kumul üst üste yığarduk. Buğday güzel bir şekilde yıkardık. Taş maş bir şey onda bırakmazduk. Eski küpler varidi onlara korduk iki kot üç kot ne kadar alırsa. O boğda orda beklerdi birkaç gün. İki günde bir suyunu değişirduk. Ondan sonra basarduk oni çatlardi. Ondan sonra makenaylan güzel. Eskiden tekneye çekerduk oni. Ondan sonra çıkti habu irmik çuvallari. Oni o makinanın ağzina bağlarduk. Kordi koşumulan ebiri çekerdi. Çeker çeker o buğdayi bitiruduk. Ondan sonra o çuvala su döker onu ezerduk. Alti yandan su çıkardi. Bembeyaz ayran gibi. Tekneye dolanı kazanlara dolardi. Ondan sonra o çuvalda bir şey kalmazdi gene. O boğdanın kepeği kalırdi. Ondan sonra ayran gibi birkaç kazan dolduruduk. Dönü karıştırdık onlari. Bir daha ayran yaparduk. Tekrar bir daha oni elekten geçirirduk. Bi de ince süzgeçukten geçirirdik oni. Ondan sonra toplarduk sizerdi kapa. Ondan sonra yeni çember korduk üstüne onu ondan geçirirduk. Ondan sonra o sizerdi dibine. Minzi tekerleğu gibi olurdi. Oni habole parça parça kırarduk. Keserduk çullara bembeyaz habole kar gibi. Ondan muhallebi yapardık çocuklara. Biz de yerdik. Müthiş bir lezzetti (KK-82).

Çarşıbaşılı (KK-23), buğday tarımından şöyle bahsediyor:

Benim çocukluğumda çok buğday ekilirdi. Bizim köyler hep buğdaylıktı. O zamanlar meci yapardık. Boğda mecisi derdik. Buğdayı biçer bağ yapardık. Kızlar biçer erkekler taşırdı. Erkekler harmana getirir. Harmanda buğdayı harman çubuklarıyla döverdik. Başkalarında döven tahtası vardı. Onlar buğdayı döverken döven tahtası kullanırdı. Bizim yoktu. Biz buğday çomağı kullanırdık. İki kişi karşı karşıya geçiyor. Böyle dolandırıyorsun. Kim çok ses çıkaracak diye oynayarak buğdayı döverdik. Mesela bizim burda Devlet Osman, Mustafa İşçi, Deli Hüseyin, Seyit Ahmet, Tasimin Ali, Haşim'in Osman, Koçoğlu bize buğday imecesine gelirdi. Patates haşlaması, turşu, hamsi kuşu bir de babam denizci olduğu için makarna getirirdi. Mecide onları yerdiler. Sadece bizim bahçenin buğday imecesi 1 günden fazla sürerdi. Sonra o buğdayı da götürüp pazarda satardık. Dibek taşımız vardı. Onda buğdayı dövüp bulgur yapardık. Dibekte onu pişirirdiler haşlardılar ondan sergilere sererdiler. Doğal bulgur yapardık. Vakfıkebir pazarına götürüp satardık. Benim çocukluğumda pirinç felan yoktu burda. Babam denizcilikte çalıştığı için getirirse o getirirdi. Buralarda bulunmazdı. Buğdayın çorbasını yapardık. Sütlü çorbasını yapardık. Kavut yapardık. Buradan arkamıza bulguru alıp pazarlara götürüp satardık (KK-23).

Tonyalı (KK-8) buğday tarımını şöyle anlatır:

Buğdayı güzden ekerdik. İlkbahara yukari yaz ortasına doğru biçerdik. Biçme işi ailece yapılırdı. Orak deriz orakla biçilirdi. Kadın erkek karışık biçerdi. Buğdaydan öğütüp ekmek yapardık. Değirmende haburda su değirmenleri var. Değirmende öğütüp ekmek yaparduk. Başka işte pasta bikaç çeşit şeyler yapardık. Çörek yapılırdı. Tereyağı ile beraber kor sofraya yerdiler (KK-8).

Vakfıkebirli (KK-47), buğday bahçesinin nazar olmasını şöyle anlatıyor:

Bu Demirci Deresi'nde bir tane ağaç yoğudi. Her tarafi boğda, arpa, çavdar ekerduk. En son bir boğda ektım bahçeye. Oa banka boğdasi mi beyaz boğda bişe derdiler. Tam bizim karşıda şu Hamzalı köyüne yukari bahçenin dibinden bir adam evine doğru giderken benim boğdaluğu gördü. Tabii o da o boğdadan ekti. Sora ki gün yaliye indi. Bana dedi ki İsmailcuğum bizim da boğda var

ama. Senin bahçen çok fena. Bizim bahçeler onun yaninda çok geri dedi. Neysa akşam oldi. Eve gelduk yattuk. Sabah kalktım baktım ki. Ulaoo boğda hep yerde. Güzelim bahçeyi nazar etti. İşte nazar öyle bişedir. Boğdayi sican hayvani da yedi. Bir tane boğda alamadum ondan. Bu bahçe işlerinde nazar çoktur (KK-47).

Buğday imecelerinde kemençe, davul, zurna gibi yörenin çalgıları da bulunuyordu. Çarşıbaşı Kaleköylü (KK-58), 1940 yılında Kaleköy Zerdan Mahallesi'nde yapılan bir buğday imecesinde kadınların ve erkeklerin coşkuyla beraber biçtiğini, erkeklerin de kadınların biçtiği buğdayları demet yaparak bağladığını anlatmaktadır. Bu bakımdan buğday imeceleri sadece iş yapılan bir yer olmamıştır. İmeceler bir eğlence aracı olarak görülmüştür. İmecelerde gençler birbiriyle tanışarak sevdalık yaşamıştır. (KK-58), 1940 yılında yapılan bir buğday imecesinde yörenin kemençeçilerinden Muksuroğun Mustafa isimli kemençecinin türküler söylediğini ve bu türküleri buğday biçen kadınların coşkuyla alkışladığını, erkeklerin horon oynadığını anlatır (KK-58).

Kaynak kişi, 1940'lı yıllarda Çarşıbaşı Kaleköy Zerdan Mahallesi'nde yapılan bir buğday imecesine katılan yörenin ünlü kemençeçilerinden Muksuroğun Mustafa isimli kemençecinin imecede söylediği türküyü şöyle aktarır:

Yayla muhacirlari
Alt taraftan karakli
Bu Muksuroğun oğli
Güzellere merakli (KK-58).

1970'li yıllara girildiğinde bölgede fındık, çay gibi ekonomik değeri yüksek olan ürünlerin dikiminin artırılmasıyla birlikte buğday ekilen alanlar fındık ve çay tarlası olmuştur. Bunun yanında gübrenin ortaya çıkmasıyla mısırdan daha fazla verim alınması buğdayı arka planda bırakmıştır. İklim özellikleri de buğday tarımının azalmasında etkili olmuştur. Çarşıdan alınan buğday ekmeğine ulaşımın artması da buğday üretimini etkilemiştir. Ayrıca köylerde yaşayan nüfusun yetmişli yıllarda büyükşehirlere ve yurtdışına çalışma amaçlı göç etmesiyle buğday tarımıyla uğraşacak kişi sayısı azalmıştır. Bu etkenlerden dolayı buğday tarımı eski görkemini yitirmiştir. Çok az oranda buğday eken kişiler bulunmaktadır. Bu kişiler de kendi ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde ve hayvan yiyeceği olarak buğday üretmektedir.

Düğünle ilgili inanışlarda gelinin üzerine buğday atılmasının uğur getireceğine inanılır (Köse, 2001: 200). Düğün davetiyelerinin olmadığı dönemlerde düğünlere davetlilerin çağrılması buğday ekmeğiyle yapılıyordu. Davet edilecek kişilerin kapısına gidilerek buğday ekmeği verilip düğün daveti gerçekleştiriliyordu (KK-34, KK-58).

Buğday bitkisi, yöre insanının beslenmesinde önemli bir yere sahiptir. Çiftçiler buğday üreterek ürettikleri buğdayın önemli bir kısmını ekmek yapmak amacıyla kullanmışlardır. Buğdaydan bulgur üreterek bulgur ihtiyaçlarını giderirler. Buğdaydan yaptıkları yarmalarla buğday

sarması, buğday dolması gibi yemekler yapılır. Buğday yarması fasulye, pazı yemeklerine katılır. Buğday çorbalara koyulur. Buğday çorbası günümüzde de yöre insanı tarafından tercih edilen bir yemektir. Özellikle Trabzon yöresindeki Çepniler arasında özel günlerde buğdaydan keşkek yapılır. Buğdaydan nişasta yapılır. Çeşitli tatlılar içerisinde kullanılır. Hamur işi, bazlama, pide ve yöreye özgü yemeklerde buğdaydan yararlanılır. Buğdaydan kavut yapılır. Buğdaydan imecelerde, törenlerde yemek üzere haşil yemeği oluşturulur. Buğday lapası yemeği de bilinen çeşitlerdendir. Buğdaydan tarhana yapımı da bölgede bilinen uygulamalardandır (KK-34, KK-47, KK-49, KK-52, KK-61, KK-80, KK-82).

5.2.3. Buğdayla İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri

Buğday etrafında Trabzon yöresinde zengin bir sözlü edebiyat vardır. Buğdayla ilgili sözlü edebiyat buğday tarımının yapıldığı günleri hatırlayan 70 yaş üzerindeki insanlar arasında yaygındır.

5.2.3.1. Buğdayla İlgili Türküler

Buğday türküleri, buğday imeceleri sırasında söyleniyordu. Buğday imeceleri bu türkülerin icra edildiği mekânlardı (KK-34, KK-80). Buğday ile ilgili türküler şu şekildedir:

Boğda Türküsü

Atın uşaklar atın
Tozi dumana katın
Baretiniz yoğuken
Kum doldurun da atın

E boğdaluk boğdaluk
Yanar gider ortaluk
El işinde gücünde
Biz ederuk sevdaluk

Boğda biçtim az kaldi
Kıyilari saz kaldi
Merak etma Ayişem
Kavuşmamız az kaldi

Horefera camesi
Yan taraftan kapisi
Bituduk boğdaluğu
Sevinsin sahibisi

Boğdayi biçeceğum
İçinden geçeceğum
Hatırladım yaylayi
Suyundan içeceğum

Boğdayi biçe biçe
Yanaştuk bi tarlaya

Çık kırandan sevduğum
Gel parlaya parlaya
(KK-34, KK-18).

Buğday biçme imecelerinde türkü söyleme geleneği Ahmet Caferoğlu'nun *Kuzeydoğu İllerimiz Ağızlarından Toplamalar (Ordu, Giresun, Trabzon, Rize ve Yöresi Ağızları)* adlı eserinde de görülür. Ahmet Caferoğlu'nun Vakfıkebir Ballı köyünde Osman Kürdal (Caferoğlu, 1994: 204) adlı kaynak kişiden derlediği buğday türküsü şöyledir:

Puğday Pişme Türküsü (Buğday Biçme)

Poğdayi piçecığım
İçinden keçeceğım
Eğul aşaı yarım
Sana pişe teyeceğım

E poğdaluk poğdaluk
Yandi yitdi ordaluk
Har kas içinde kücünde
Penım zorum sevdaluk

Pogdayi piçecığım
Yanından keçeceğım
Eğul aşağa yarım
Memeni ebeceğum

Poğdalık pıcılmı
İcinden kecilimi
Ayıptı sana punnar
Hiç meme emılımı (Caferoğlu, 1994: 204).

5.2.3.2. Buğdayla İlgili Maniler

Buğday tarımının geçmişte önemli oranda yapıldığı bölgede buğdayla ilgili çok sayıda mani bulunmaktadır.

Boğdaluktaki izler
Sevdiğumun izidir
Laf atma ona dedi
Teyizemun kizidur (Çelik, 2005a: 504).

Koyunlar buğday tarlalarına girerek buğdayları yiyip buğday tarlalarına zarar verebilir. Bunun için çobanlara, koyunlar buğday tarlalarının, ekinlerin yanından geçerken dikkat edilmesi gerektiği söylenir. Aşağıdaki manide bu duruma vurgu yapılır.

Geç koyunun önüne
Koyun buğday yimesün
Dünyada yarsız olan
Müslümanım demesün (Çelik, 2005a: 479).

Buğdayla ilgili manilerin önemli bir kısmı aşk temalıdır. Buğday bahçelerinde buğday biçilirken aşk temalı maniler söylenir.

E buğdalık buğdalık
Yel vurur sallanırsın
Koyma beni kalbune
Gece ruyalanırsın (Çelik, 2005: 464).

Arba bovda biçerum
Suyi gölden içerum
Yarimden ayrilali
Ne yerum, ne içerum (Yanıkoğlu, 1943: 47).

Ha buradan aşağa
Yolum buğdalukdandur
Ben bu dertden elursem
Bilun sevdalukdandur (Yanıkoğlu,1943: 121).

Buğday bahçeleri oraklarla biçilirdi.

Al eline orağu
Biçelum boğdaluğu
Eller düşsün derdine
Edelım sevdaluğu (KK-34).

5.2.3.3. Buğdayla İlgili Bilmeceler

Sıra sıra olmuşlar
Hak yoluna durmuşlar
Vakti gelmiş ermişler
Sararmışlar, sormuşlar (Demiray, 1985: 14).

5.2.3.4. Buğdayla İlgili Atasözleri

Buğday eken, altın biçer (Tosun ve Weniger, 1939: 20).

Buğday, çiftçi için oldukça değerli bir üründür. Buğday eken kişi buğdayı biçerek yiyecek ihtiyacının bir kısmını karşılamış olur. Eğer satıyorsa ticari bir kazanç sağlar. Buğdayın değerini ele alan bir sözdür.

Buğday bolluk ekini, çavdar kıtlık ekinidir (Tosun ve Weniger, 1939: 20).

Buğday bitkisi, halk mutfağında daha çok kullanıldığı için daha fazla ekilir. Çavdar buğdaya göre daha az tercih edilir. Buğday bolluğu simgelemesinden ötürü oluşturulmuş bir sözdür.

Buğday başak verince orak bahaya çıkar (Tosun ve Weniger, 1939: 20).

Buğday biçileceği zaman biçme işlemini gerçekleştirmek için orak gerekmektedir. Bundan dolayı biçim zamanı orağa değer verilir. Burada bir şeye ihtiyaç duyulduğuna değerinin arttığına vurgu yapılır.

Buğdayın yatanı merek, arpanın yatanı ambar doldurur (Tosun ve Weniger, 1939: 24).

Buğday eker arpa çıkar (Güleç, 1971: 6158).

Buğday tohumu iyi bir şekilde saklanmadığında ve içine delice otu tohumu, arpa otu tohumu karıştığında ekilen buğday karışık olur.

Buğdayın dolaşıp geleceği yer değirmendir (Güleç, 1971: 6158).

Buğday bitkisi, kurutulup taneleri çıkarıldıktan sonra öğütülmek üzere değirmene götürülür. Bir kişinin ne yaparsa yapsın sonucu belli olan yere geleceğine vurgu yapan bir sözdür.

5.2.3.5. Buğdayla İlgili Deyimler

Döğmeyince buğday keşkek olmaz (Aksoy vd., 2009: 40).

Buğday bitkisinden keşkek yapmak için buğdayın dövülmesi gereklidir.

5.3. Çavdar (*Semen Secalis*)

Abdülvahap Hayri'nin 1913 yılında hazırladığı *İktisadi Trabzon* adlı eserinde Trabzon'da 1.750, Akçaabat kazasında 500, Vakfıkebir kazasında 500 dönüm çavdar ekildiği belirtilmektedir (Abdülvahap Hayri, 2008: 72).

1960-1972 yılı arasında Trabzon'da üretilen çavdar üretim ton oranları şöyledir: 1960 (222), 1961 (224), 1962 (133), 1963 (125), 1964 (110), 1965 (90), 1966 (83), 1967 (84), 1968 (90), 1969 (75), 1970 (75), 1971 (30), 1972 (25) ton üretim gerçekleşmiştir (Cumhuriyetin 50. Yılında Trabzon 1973 İl Yıllığı, 1974: 241).

Çavdar, Trabzon yöresinde arpa, buğday bitkileriyle aynı dönemlerde ekilen bir bitkidir. Çavdar ekimi arpa, buğday ekimi gibi güz ayları ortalarında yapılır. Çavdar ekilen toprak çok sert olursa belleme yapılır. Sert değilse belleme yapmadan kazılarak ekilir. Çavdar hasadı, ilkbaharın sonu ile yaz aylarının başında yapılır. Çavdar hasadı imeceyle birlikte gerçekleştirilir. Demir oraklarla birlikte çavdar biçilir. Biçme işlemi bitirildikten sonra çavdarlar kurumaya bırakılır. Çavdarlar tarlada bir süre kuruduktan sonra harmana getirilerek dövme işlemi gerçekleştirilir.

Dövme işlemi harman çubuklarıyla yapılır. İki kişi karşıya geçerek çavdarı harman çubuğuyla döver. Çavdar dövüldükten sonra kalburla savrularak samanlarından ayrılır (KK-1, KK-18, KK-34).

Çavdardan ekmek yapılır (Yazıcı, 2007: 32). Çavdardan yapılan lâpa içine yağ konulup yenilir. Yaralar üzerine ilâç olarak kullanılır (Yanıkoğlu, 1943: 276). Çavdar tarımıyla ilgili kaynak kişilerin görüşleri şu şekildedir:

> Çavdari çok ekerdiler eskiden. Tabii o zaman gübre yoğudi. Çok ekerduk az alurduk. Yani şimdiki gibi bol ürün alamazdın diktuğunden. Çavdarın kellesi uzun olurdi. İki karış olurdi. Çavdarı biçerduk. Sapini samanlukların, ahşap evlerin, tavuk follarinin üzerine koyardiler. Yağmur almasın diye. Çavdar sazi çok kıymetliydi o zamanlar. Evlerin kıyilarina asardiler. Ayni tahta gibi kapatırdi. 3-4 sene durur kolay çürümezdi. Çavdardan ekmek yapilirdi. Bana sorularsa en güzel ekmekler ondan oludi. Bizim buralarda oni çok ekerdiler. Oni kaldırı yerine misir ekerdiler (KK-34).

> Benim çocukluğumda 1955-1970 yılları arasında hatırladığım kadarıyla yoğun olarak çavdar tarımı yapılıyordu. Bazı kişiler buğday, bazı kişiler çavdar ekiyordu. Mesele bizim komşularımız çavdar ekerdi. Çavdara çok önem verirdiler. Yerlerinin dereden kapıya kadar olan yere kadar çavdar ekerlerdi. Çavdardan yaptıkları ekmekle ekmek ihtiyacını karşılıyordu. Çavdardan lapa yapıyorlardı (KK-19).

Çavdarın saplarından bahçelere yığın yapılıp, kışa hayvan yiyeceği olarak saklanırdı.

5.3.1. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Çavdar

Çavdar etrafında oluşan sözlü edebiyat, buğday ve arpaya göre daha zayıftır.

5.3.1.1. Çavdarla İlgili Bilmeceler

Eşdim eşdim kum çıktı
Kumun içinden minare çıktı
Bıldır ki kel oğlan
Bu yıl meydana çıktı (Demiray, 1985: 14).

5.3.1.2. Çavdarla İlgili Atasözleri

Çavdar kıtlık ekinidir (Güleç, 1971: 6159).

Çavdar bitkisi, diğer tahıllara göre daha az ekilmektedir. Kıtlık yıllarında çavdar bitkisine ihtiyaç duyulmuştur. Çavdar bitkisi de ekilerek ekmek yapılmıştır.

Çavdar buğdayın övey kardeşidir (Güleç, 1971: 6159).

Çavdar, buğdaya benzemektedir. Buğdaydan yapılan ürünlerin çoğu çavdardan da yapılmaktadır. Çavdarın buğdaya olan benzerliğini ele alan bir sözdür.

Çavdar çiftçinin öveyisi sayılır (Güleç, 1971: 6159).

Çavdarın diğer tahıllara göre az ekilmesinden dolayı söylenmiş bir sözdür.

5.4. Kenevir/Kendir (*Cannabis sativa*)

5.4.1. Kenevir/Kendir

Bahaeddin Ögel, Türkler arasında kenevir ve ketenin çok eski tarihlerden bu yana bilindiğini belirtmektedir. Türklerde kenevir ve keten ile ilgili söylenmiş sözlerin Çinlilerden daha önce olduğunu aktarmaktadır. Kendirin anayurdunun Orta Asya ve Horosan olduğunu dile getirmektedir (Ögel, 1978b: 375- 385).

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde antik çağlardan bu yana kendir- keten üretiminin yapıldığı, tarihi kaynaklar ışığında söylenebilir. Strabon; keten, kendir, balmumu, zift üretimi ile uğraşan bir halktan bahsetmektedir. Bu halkın öncelerden beri dış ülkelere keten ihraç ettiğini ve keten imalatında yaygın bir ün aldığını ifade etmektedir (Zehiroğlu, 2000: 52).

Mehmet Bilgin, kendir tarımının bölgede ilk çağlardan 1960'lı yıllara kadar yapıldığına dikkat çekmektedir. Tarih boyunca bölgede yapılan tekstil sanayinin temelini kendirin teşkil ettiğine vurgu yapmaktadır (Bilgin, 2002: 46).

1935 yılında Karadeniz'e gelen Mirza Gökgöl, kendir ziraatiyle ilgili tespitlerde bulunmaktadır. Kendirin Karadeniz'de eski zamanlardan itibaren ekildiğini belirtmektedir. Heredot'un Karadeniz Bölgesi'nin kuzeyine yerleşen Skif Türklerinin kendir yetiştirdiğini anlattığına vurgu yapmaktadır. İklimin ve toprağın uygun olmasının kendir ziraatinin genişlemesine neden olduğunu aktarmaktadır (Gökgöl, 1937: 66-67).

Mirza Gökgöl, 1935 yılında bölgeye yaptıkları ziyaretlerde kendir ziraatinin çok yoğun olmadığını belirtmektedir. Tarihi kayıtlarda kendir ziraatinin eski dönemlerde bölgede güçlü olmasına rağmen Mirza Gökgöl'ün bölgeyi gezdiği yıllarda bu ziraatin az yapıldığı görülmektedir. Mirza Gökgöl, görüşme yaptığımız kaynak kişilerin de belirttiği gibi kendirin mısır tarlasının bir kenarına ekildiğini aktarmaktadır. Kendir ziraatin eski görkeminden bahsederek eski dönemlerde Irak, Almanya, İtalya, İskenderiye ve başka yerlere kendir ihraç edildiğini ifade etmektedir (Gökgöl, 1937: 67).

Trabzon ve çevresi tarihin erken dönemlerinden itibaren kendir üretiminin yapıldığı bir alandır. Bölge insanı kendirden "işluk (gömlek)", atlen, don, elbise yapıp giyecek ihtiyacını karşılıyordu (KK-34, KK-58).

Mehmet Taştemir, *Karadeniz Bölgesinde Kendir- Keten Üretimi ve Kullanım Alanları* adlı makalesinde Trabzon ve yöresinde yapılan kendir- keten üretimi hakkında ayrıntılı bilgiler verip değerlendirmelerde bulunmaktadır. Kendir ve keten üretiminin Trabzon ve çevresinin ekonomisinde önemli bir yeri olduğunu dile getirmektedir (Taştemir, 2003:17-18).

M. Hanefi Bostan'ın verdiği bilgilere göre 15. ve 16. yüzyıllarda kendir üretimi Trabzon sancağında önemli bir seviyedeydi. 1486 ve 1515 tarihli *Tahrir Defterleri* içerisinde "öşr-i kettân", 1554 tarihli tahrir defteri içerisinde "resm-i kendir", 1583 tarihli defter içerisinde "öşr-i kendir" olarak geçmekteydi (Bostan, 2002: 509).

M. Hanefi Bostan'ın çalışmasında 1486, 1515, 1554, 1583 yılında kendirden alınan öşür miktarları tablo halinde ayrıntılı olarak verilmektedir. 1486 yılında Trabzon'da 24.289 akça, Of kazasında 7.674 akça kendir öşrü verilmiştir. 1515 yılında Trabzon'da 29.335 akça, Of kazasında 12.448 akça kendir öşrü verildiği bilgisi görülür. 1554 yılında Trabzon'da 57.930, Of kazasında 12.754 öşür alınmıştır. 1583 yılında Trabzon'da 18.189 akça öşür alınmıştır (Bostan, 2002: 510).

Nazmiye Aydın, *Trabzon'da Yok Olan Dokuma Sanatı Ketan* adlı makalesinde Trabzon ilinde "Ketan" dokuma sanatını ayrıntılı bir şekilde değerlendirmektedir. Trabzonda ketan dokumacılığının tarihi gelişimi hakkında bilgi vermektedir. Çaykara, Maçka, Tonya, Şalpazarı ilçelerinde araştırma yapılarak ketan dokuması yapan kaynak kişilerin anlatımlarıyla birlikte ketan dokumanın süreçleri anlatılıp değerlendirmektedir. Trabzon yöresinde dokunmuş ketan ürünlerinden örnekler vermektedir (Aydın, 2019: 577-622).

1486 yılındaki tahrir kayıtlarında Trabzon ve çevresinde kendir üretiminin önemli oranda olduğu görülmektedir. Akçaabat ilçesinin Mersin (Kordil) köyünde 1486 ve 1554 yıllarında ketandan 1583 yılında da kendirden vergi alındığı kayıtlarda yer alır (Aydın, 2019: 579).

Necmettin Aygün, *Karadeniz'den Osmanlı Ekonomisine Bakış I* adlı kitabında tarihi kaynaklar ışığında keten ticareti hakkında ayrıntılı değerlendirmelerde bulunmaktadır. 1703 yılında Platana (Akçaabat) ve İskefiye (Çarşıbaşı) pazarlarında satışı yapılan malların çoğunluğunun keten ve ketenle ilgili ürünler oluşturduğunu belirtmektedir. Trabzon'da oldukça geniş bir şekilde üretilen ketenli dokumaların 1794 yılında damga vergisi ödemeden kaçak yollarla Erzurum ve Diyarbakır civarlarına götürüldüğünü aktarmaktadır (Aygün, 2016: 176-177).

Jakob Phılıp Fallmerayer, 1840'lı yılların başında *Osmanlı İmparatorluğu* topraklarına yaptığı gezide Doğu Karadeniz Bölgesi'ni de ziyaret etmiştir. Bölgede gördüğü bitkiler hakkında bilgiler veren Fallmerayer, kendir ve keten bitkisinin bölge için önemiyle ilgili ayrıntılı bilgiler sunmaktadır (Fallmerayer, 2002: 195-196).

Jakop Phılıp Fallmerayer'in keten hakkında belirttikleri *Doğudan Fragman* adlı eserinde şu şekildedir:

> Trabzon'daki mutluluğun azımsanmayacak zenginlikteki kaynağı, koşulların iyi olması halinde kendir ile keten olur. Bunlar Kolhis'in nemli çukur yerlerinde ve sulak vadilerinde Almanya'da görülmemiş yükseklikte ve bollukta yetişiyor. Ancak, eski geleneğe göre ilk alınan bitkiden her yıl keyfi olarak koyulan fiyat karşılığı olarak 40.000 Zentneri *in natura* imparatorluk silah ve mühimmat depolarına gönderilmesi gerekiyordu. Elde edilen ürünün bu miktarı toplanıp bunun yanı sıra aşağılık açgözlülükler her yerde dindirilerek tatmin edilirse, arazi sahibine ne kâr kalır ? Buna karşın "*Trabozan Bezi"* her dikkatli Avrupalının sadece İstanbul'da, Selanik'te, Bursa'da ve İzmir'de değil, Halep'te Kahire'de ve Bağdat'ta da, Doğu'nun her çarşısında ve bezestanında duyacağı bir isimdir. Kim geniş kısa kollu, zarif keten gömlekleri İstanbul Boğazı kayıkçılarında görüp aynı zamanda ipeği andıran keten püsküllü üç sıra kürekli kadırgacılardan basit hamalların kaba girift örgülerine kadar uzanan basamakları tek tek saymak istemez? Bunların hepsi *"Trabozan bezidir"* Cezayir'in düşüşüne kadar Berberistan'da da Trabzon gömlekleri giyiliyormuş. Bütün sahil yerlerinde dokunuyor; ama Hacı Kalfa'nın zamanındaki gibi tezgâhların çoğu bugün bile güzel, ılıman, turunçu bol Rize'de ve Trabzon'un doğusundaki çevrede, fındıklıklarda dağılmış köylerde bulunuyor. Keten tohumundan Türk evlerini boyamak için yağ çıkartılıyor (Fallmerayer, 2002: 195-196).

Jakop Phılıp Fallmerayer, Meryem Ana'daki rahibelerin zengin Türk evlerine keten eğirdiklerini belirtmektedir (Fallmerayer, 2002: 90). 1817 yılında bölgeye gelen P. Minas Bıjışkyan, Maçka ilçesinden bahsederken keten üretildiğini ifade etmektedir (Bıjışkyan, 1969: 40).

1877 yılında *Trabzon Tarihi* adlı eseri yazan Şâkir Şevket, eserinde keten üretiminin bölgedeki eski önemine dikkat çekmektedir. Geçmişe göre keten üretiminde bir düşüş yaşandığını aktarmaktadır (Şâkir Şevket, 2001: 62).

Kendir ipliğinden dokunan kumaşlara Trabzon ili ve ilçelerinde farklı isimler verilmektedir. Sahil ve sahile yakın olan yerleşimlerde bu kumaşlara "ketan", Çaykara ve çevresindeki alanlarda forotiko, Şalpazarı havalisinde ise tevek adı verilmektedir (Aydın, 2019: 581).

Yukarıda tarihi kaynaklar üzerinden verilen literatürde görüldüğüne göre Trabzon'da yoğun bir şekilde kendir tarımı yapılıyordu. Kendir ekilen alanlar kendirin görkemli dönemlerinde genişken sonraları kendirle aynı dönemlerde ekilen ve yiyecek ihtiyacının karşılanmasında önemli yeri olan mısır tarımının artmasıyla kendir ekilen alanlarda azalma göstermiştir (KK-34, KK-52, KK-80).

Yer adlarına bakıldığında kendirle ilgili isimler görülmektedir. Maçka ilçesinde Kendirli isimli bir yerleşim yeri bulunur (Uzun, 2007: 287). Kendir ekimin önemli oranda yapılması günümüzde köylerdeki yer adlarında da görülür. Köylerde "kendirluk" adlı yer adları bulunmaktadır.

Mirza Gökgöl de kendir ziraatin azalmasının nedenlerini 1. Dünya Savaşı'ndan sonra bölgeden Rusya gibi yerlere çalışmaya gidenlerin artması ve temel ziraat uygulamasının mısır tarımına dönmesi olarak ifade etmektedir (Gökgöl, 1937: 69).

Kendir tarımının yapıldığı günlerde kendir eken veya kendir tarımının yapıldığını gören kaynak kişilerle yapılan görüşmeler sonucunda kendir ekimine dair bilgi edinilmiştir. Kendir ekilen yer tek başına bir bahçe olabilirdi. Ancak kaynak kişilerin yaşadığı dönemlere yönelik verdiği bilgilere göre bölgede kendir bitkisi mısır tarlalarının etrafına ekiliyordu (KK-1, KK-18, KK-34).

1935 yılında bölgeyi ziyaret eden Mirza Gökgöl de kendir ziraatinin tek başına bir bahçe halinde yapılmadığını, 1 dönümlük tarlanın bile kendir için tahsis edilmediğini ifade etmektedir (Gökgöl, 1937: 68).

Kendir bitkisinin erkeği ve dişisi ayrıdır. Erkek kendir çiçek salkımı gibidir. Erkek kendirin çiçeği fidanın tepesinde, dişi kendirin ise yapraklarının koltuklarındadır. Erkek cinsin lifi daha çok tercih edilir. Öncelikle erkek kendir hasat edilir. 3-4 hafta sonrasındaysa dişi kendirin hasadı gerçekleştirilir (Bulutay, 1940: 37-38). Kendir bitkisinin ekimi yapılırken dişi, erkek ayrımına dikkat edenler olduğu gibi kendir tohumunu olduğu gibi ekenler de vardı. Kendir, ilkbaharın sonunda, mayıs ayının sonu ile haziran ayının başında toprağa ekiliyordu (KK-1, KK-18, KK-58). Kendir, Çaykara gibi yükseltisi fazla olan ilçelerde nisan-mayıs aylarında ekilmekteydi (Çelik, 2005b: 336).

Kendir ekilmeden önce bahçesi hazırlanıyordu. Ekilecek olan bahçedeki yabancı otlar temizlenip bahçe belleniyordu. Bahçedeki volar adı verilen toprak parçaları kırılıyordu. Bir süre toprak dinlendirilikten sonra kendir ekimi gerçekleştiriliyordu. Bahçe kazılarak kendir tohumları atılıyordu. Kendir bitkisinin biraz derin dikilmesi gerekiyordu. Eğer yüzeyde kalırsa kuş gibi hayvanlar tarafından kendirin tohumları çıkarılırdı (KK-1, KK-18, KK-34).

Kendir bitkisi sık bir şekilde ekilmez. Eğer sık ekim yapılırsa kendirin sap kısımları incelir. Seyrek ekilirse saplar kalınlaşır, lif ve tohum verimi artar (Tarıman ve İncekara, 1953: 7). Bölgede kendir bitkisi, mısır tarlaların kenarlarına ekildiği için çok sık şekilde ekilmiyordu. Mısır tarlaları seyreklenirken kendirlerin sık olduğu görülürse seyrekleme işlemi yapılıyordu (KK-1, KK-18, KK-34).

Kendir hasadı eylül- ekim ayı arasındaki dönemde gerçekleştirilir. Kendir biçme işi genellikle kadınlar tarafından imeceyle yapılıyordu. Kendir hasadı yapılırken bitkinin uyuşturucu etkisinden

dolayı kadınlarda baş ağrılarına yol açtığı kaynak kişiler tarafından belirtilmektedir (KK-1, KK-34, KK-52, KK-80, KK-82).

Mirza Gökgöl'ün tespitlerine göre: kendirin hasadı eylül ayı içerisinde gerçekleştirilir. Öncelikle erkek kendirler ve 20-25 gün sonra dişi kendirler toplanır. Trabzon'un bazı yerlerinde hasat işlemi karışık gerçekleştirilip erkek ve dişi kendirler birlikte toplanır. Yağmurlardan sonra yolarak koparılır, kalın olanları ise orakla kesilir. Kendirler demet yapılarak kendir tarlasında kurutulur. Tarlaları yaşadıkları eve uzak olan çiftçiler kurutma işlemini kendi harmanlarında gerçekleştirir (Gökgöl, 1937: 71).

Kendir bitkisinin tepesinde kendir tohumu oluyordu. Her yıl kendir tohumları toplanarak gelecek yıla saklanıyordu (KK-18). Kaynak kişiler kendir tohumu çıkarma sırasında tohum çıkan kişilerin baş ağrısı yaşadığını belirtmektedir. "Rahmetli babaannem kendir tohumlarını çıkarırken çok başı ağırırdı" (KK-78).

Kendir kurutması bittikten sonra göllendirme yapılmaktadır. Kendirin göllendirilmesindeki amaç kendirlerin daha kolay soyulmasını sağlamaktır. Göllendirme işlemi su birikintilerinde, ılıcalarda veya su biriktirmek amacıyla açılan kuyularda yapılmaktadır. Göllendirme süresi havanın ve suyun hareketine göre değişebilmektedir. Sudan çıkarılan kendir bir süre kurutulduktan sonra soyulmaktadır (Gökgöl, 1937: 72).

5.4.2. Ketan Dokumacılığı

Ketan dokumacılığına Şalpazarı (Ağasar) ve çevresinde tevek dokumacılığı adı verilmektedir. Kenevirin kabuk kısmının ip şekline getirilmesinden sonra dokuma işlemine başlanır. Kendir ekimi yapmak için bahçelerdeki toprak katmanları kazmalarla ufaltılarak kendir ekilecek hale getirilir. Toprak ufalanarak hazır hale gelince kendir ekimi yapılır. Kendirler eylül ayında sonuna doğru tarladan sökülüp demet şeklinde bağlanır. Orak yardımıyla kök kısımları kesilir. Ardından kendir bağlarının kuruması ve kararmaması amacıyla on beş gün güneşin altında kurur. Bu sayede kendirin dış kabuğu daha kolay soyulur. Ardından kendirlerin kabuğu soyulur. Soyulan kendirler tokmak adı verilen Şalpazarı yöresinde gübel adıyla bilinen yere götürülerek taş harmanın üzerinde döven ağacıyla birlikte dövülür. Tokmak yerinde yumuşatılıp yün haline getirilen kendir tarakla taranır (Gülay, 2001: 193-194).

Mustafa Reşat Sümerkan, kenevir bitkisinin tarladan sökülüp iplik haline dönüştürülene kadar geçen evreleri ayrıntılı bir şekilde anlatır. Kenevirler sap şeklindeyken tarlalardan el ile koparılır. Kendir bitkisinin kök kısmında yer alan toprak döküldükten sonra kendir tarlaya bırakılıp birkaç gün altı üstü çevrilerek kurutulur. Kenevirler kuruduktan sonra sapları dövülür. Ardından taraktan geçirilerek tohum ve yapraklarından ayrımı yapılır. Demet haline getirilerek yağmur altında

çürütülüp kolayca soyulması sağlanır. Kökleri atılıp kenevir soyulur. Taranıp düzenlendikten sonra demetler şeklinde bükülerek uç kısımlarından bağlanır. Taş dibeklerde veya ırmak kenarlarına kurulmuş tokmaklarla dövülüp ince liflere dönüştürülür. Çelik iğnelerden yapılan taraklarla taraktan geçirilir. Uzun olan lifler kendir bıçaklarıyla kesilir. Şimşir taraklarıyla taranıp en ince şekilde liflere ulaşılır. Kenevir lifleri iğ adı verilen (eğircek/eğirecek) araçlarla eğirilir (Sümerkan, 2008: 98-100).

Kendir tarımıyla ilgili kaynak kişilerin anlatımlarından örnekler şöyledir:

> Kendiri ayri bir bahçe yapmazdık. Bir tarlanın kenarına doğru ekerdik. Onu alırdık kururdu. Babaannem kendiri bağ bağ biçerdi. Sonra eve getirirdi. Sonrasında oni ıslatıp baskıya kordular. Ondan sonra kendiri kayış kayış soyardı. İp gibi çıkarırdı şeysini çalısını atardı. Kendirden ip yapardiler. Metinkaniya deresinde kendirin tokmağı varidi. O tokmak sulan çalışırmiş. Şimdi o kendiri habole bir yere kormişler. O tokmak göğden aşağa gelımış yani yerden yüksek. Tokmak ene kaka ene kaka ezerdi kendiri. İşte o kendirden iplik yapardiler. İpliklerden gömlek, işluk gibi şeyler yapardiler. Kendirden elbise yaparmişler. Eskiden damatlara gömlekler işlerlermiş. Gelin bohçalarini kendirden yapardiler (KK-82).

> Kendir ekerduk. Kendiri kırardık soyarduk. Kendirleri değirmene götürürduk. Orda dink var dink onu iplik haline getirirdi. Ondan forotigo yapardık. Kamis yapardık ip. Forotigo kendirden yapılan giysi. Kendirden yapılan iç atleti giydiğin zaman vücüdundaki teri emip alıyor. Aynı zamanda şeker hastalığına da kapılmazsın. Kurtla köpek ne ise kenevirle kendir aynıdır (KK-10).

> Eskiden kendir ekerdiler. Kendiri karilar ekerdi. Karilar kendiri ekerken olsun sökerken olsun başlari ağırirdi. Kendiri herkes ekerdi. Oni ekmeyen yoğudi. Giyim eşyasini hep ondan yapardiler. Kendiri soyup kunzidan çıkardın mi oni giderdin derede tokmak varidi. Güm güm vuruyi. Sulan dönerdi. Göğden aşağa gelip vurudi. Oni alı gide orda döverdin. Parayla tabii ki tokmak işini yapan adam parayi alırdı. Tokmakta kendir dövüldükten sonra getiridın oni kendir tarağıylan birlikte tarardın oni. Ondan sora rokesi var işlersin. İşledi oldi yumak onlan ketan dokursun. Ketan derdiler ona. İp yapılırdi ondan. Çaruğun bağı da ondan olurdi (KK-1).

> Eskiden tarlalara kendir atardiler. Kendirden ketan dokurdiler. İp yapardiler. Biz de kolçak yapardık. Kolçak ses çıkaran bir iptir. Kolçağı biz eskiden yapardık. Saban taşi. Gelduk gelduk böyuk böyuk kendirler sarardiler. Oriye ya deyiler kendir duruken yatıy. Kolçak ererdik olardan bi da saban taşi. Soradan eski yamalardan örerdiler (KK-85).

5.4.3. Kendirin Kullanım Alanları

Mirza Gökgöl, 1. Dünya Savaşı yıllarında kendir tohumlarının yağı çıkarılıp küspe kısmının öğütülerek çavdar ve mısır gibi ürünlerin ununa karıştırılıp ekmek üretildiğini belirtmektedir (Gökgöl, 1937: 69). Mirza Gökgöl, kendirin yağının yemeklerde ve boyacılıkta kullanıldığını, Almanya'da kendirden sabun yapıldığını aktarmaktadır (Gökgöl, 1937: 70). Kendirin lif kısımlarından ip, halat, kırnap (kınnap), urgan, balık ağları üretilir. Dokumalarından çuval, çadır bezi elde edilir. İnce liflerinden elbiseler yapılır (Tarıman ve İncekara, 1953: 5). Kendir tohumları kuşlar tarafından yenir. Kendir tohumunun yağı çıkarılarak bu yağ; sabun, vernik, yağlı boya yapımında kullanılır. Kendir sapları önemli bir yakacak maddesidir. Sap kısımlarından kağıt üretiminde ham madde olarak faydalanılır (Tarıman ve İncekara, 1953: 5-6). Bahaeddin Ögel, Türk kültüründe kendir saplarının yakacak olarak kullanıldığını anlatır (Ögel, 1978a: 384).

Kendirden yörede "kunzi" adıyla bilinen aydınlatma aracı yapılıyordu. Araştırma sahasında da geçmiş dönemlerde kendirin yakacak amaçlı da kullanıldığı belirtilir. Kendir bitkisinin sap kısımları kurutularak geceleri kullanmak amacıyla aydınlatma aracı yapılıyordu. Buna "kunzi" adı veriliyordu. Kunziyi geceleri denize giden balıkçılar, camiye, komşuluğa, pazara gidenler kullanıyordu (KK-1, KK-18, KK-34). Kendir bitkisi soyulduktan sonra kalem kısmı geceleri yakılarak aydınlatma amaçlı kullanılmaktadır. Buna "çakli" adı verilir (Kuruçam Sözlüğü 2004: 185).

5.4.4. Kendirden Oyun ve Oyuncak

Kendir tarımının yapıldığı yörede kendirden yapılan kolçak oyuncağının sıklıkla kullanıldığı kaynak kişiler tarafından belirtilir (KK-34, KK-58). Haşim Karpuz, Yeri yaylasındaki anılarından bahsederken kendir bitkisinden sapan taşı yapıp kolçak oyuncağı ürettikleri belirtmektedir. Kolçak aletinin kırbaç şekline benzeyen bir yapıda halat gibi örülerek, gittikçe incelenen, uç kısmında püskül yapan bir oyuncak olduğunu dile getirmektedir. Bu oyuncağın elde sallanarak ses çıkardığından bahsetmektedir (Karpuz, 1993: 95).

"Kendir varidi burda kolçaka derduk silah gibi atay. İpi erersın kendirden sap yaparsın o habole aktı mi adama silah gibi atarsın onlan" (KK-8).

5.4.4.1. Klâkşi

Altay Yiğit, *Çaykara Folkloru* adlı eserinde "klâkşi" oyunundan bahsetmektedir. Oyunda kendir lifleri saç örgüsü şeklinde örülmektedir. Yaklaşık 1 metre boyunda olacak şekilde klâkşi örülürken bir ucu kalın bırakılır. Diğer ucundaysa tam tersi gittikçe kalınlık azalır. Sonra hazırlanan klâkşi aşağısında boşluk bulunan duvar, balkon, yol kenarı gibi alanlardan yetenek isteyen bir özellikle aşağıya doğru silkenir. Bu durumda klâkşi, mantar tabancası gibi ses çıkarmaktadır. Orman kenarları gibi alanlarda da oynanan bir oyundur (Yiğit, 1983: 55).

5.4.5. Kendir İpi ve Kendir İpiyle İlgili İnanış

Kendirden yapılan ip oldukça sağlamdır. Kendir ipi yıllarca kullanılıp kolayca çürümeyen bir yapıya sahiptir. Bu özelliği sayesinde halk hayatında pek çok iş yapılırken kendir ipi kullanılır. Çocukların sallanması için yapılan salıncaklarda kendir ipi tercih edilir. İnekler ahıra bağlanırken veya dışarda gezdirilirken kendir ipiyle bağlanır. Tahta semerlerin iplerinde kendir ipi kullanılır. Buğday çubuğuna takılan çubuk kendir ipiyle tutuşturulur. Denizcilik kültürünün hâkim olduğu yörede bağlama halatı olarak kendir ipinden yararlanılmaktadır. Ormancılık kültürünün etkin olduğu Trabzon yöresinde ormanlardan büyük ağaçlar çekilirken ağaçlar kendir ipleriyle bağlanarak çekilmektedir. Uzun yıllardır kendir tarımı yapılmadığı için kendir ipleri bölgede gittikçe azalmıştır. Kendir ipleri müzelerde sergilenmektedir (KK-1, KK-18, KK-34, KK-52).

Doğum sonrasında çocukla ilgili inanışlarda çocukların yürümeye başlayamadığı örnekler vardır. Yürüyemeyen çocukların ayaklarına kendir ipi bağlanarak caminin kapısına götürülür. Camiden çıkan ilk kişi çocuğun ayağındaki kendir ipini keser (Balıkçı, 2004: 36). Böylece çocukların yürüyeceğine inanılır.

5.4.6. Kendirle İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri

5.4.6.1. Kendirle İlgili Maniler

Keten dokuma sanatı Trabzon yöresi manilerine yansımıştır. Keten dokuma ve ketenden yapılan gömlek aşağıdaki manide görülmektedir:

Keten dokurler keten
Ondan ederler gömlek
Orda ilan yoğudi
Merağı beni görmek (Çelik, 2005: 403).

Trabzon yöresi manilerinde keten dokuma işini yapmanın önemli bir iş olduğuna vurgu yapılır.

Ben ketana girende
Çulha gibi dokurum
Ben turki söyleyende
Kâtip gibi okurum (Yanıkoğlu, 1943: 67).

Trabzon yöresinde bazı alanlar keten dokuma konusunda öne çıkmaktadır. Tonya bu yerlerden biridir. Keten dokuma işi ustalık gerektiren bir sanat olduğu için bu işi bilen kızların gelin edilmesi manilere yansımıştır.

Cideyirum Tonyaya da
Tonyada okumaya
Tonyadan bi gız aldum da
Kedani dokumaya (Yanıkoğlu, 1943: 74).

Kendir tarımının yaygın olduğu dönemlerde kendirlikler evlerin etrafında da yapılabiliyordu. Evin etrafındaki kendir bahçesi aşağıdaki manide şöyle ifade edilmiştir:

Kabisinda kendirluk
Ne dirluktur ne dirluk
Kodi beni kalbina
Etmeyir evde dirluk (Çelik, 2005: 179).

5.4.6.2. Kendirle İlgili Türküler

Ahmet Caferoğlu'nun *Kuzeydoğu İllerimiz Ağızlarından Toplamalar* (Caferoğlu, 1994: 248) adlı eserinde türkü olarak değerlendirdiği aşağıdaki metinlerde ketan dokuma sanatına vurgu yapılmaktadır. Aşağıdaki türküde sabahın erken saatlerinden itibaren ketan dokuma işiyle uğraşan kişilerin keten dokumaya başladığına vurgu yapılır.

Kakdum sabahdan ergen
Kuş dalda oguyiken
Vardum puldum yarimi
Keten-da dogiyiken (Caferoğlu, 1994: 248).

Atimi pağlayayim
Terelerin sazina
Keten da dogiyiken
Sarıldım poğazina (Caferoğlu, 1994: 248).

Ahmet Caferoğlu'nun Giresun'dan derlediği bir türküde kendir ekim zamanına yönelik bir vurgu yapılır. Türküde mayıs ayında kendir ekimi yapıldığı belirtilmektedir.

Mayıs ayı gelende
Kendir tomu ekilir
Ni yapalım sevdüğüm
Başa gelen çekilur (Caferoğlu, 1994: 118).

5.4.6.3. Kendirle İlgili Bilmeceler

Kendisi pire kadar boyu minare kadar (Çaldağ, 1964a: 3430).

Boyu minare kadar tohumu kum kadar (Eyüboğlu, 1998b: 250).

5.4.6.4. Kendirle İlgili Atasözleri

Kelepur olsun da kendir tohumu olsun (Tuncer, 2019: 241).

5.5. Siskacılık/ Sıskacılık

Trabzon yöresinde yakın dönemlere kadar sıskacılık (siskacılık) yoğun olarak yapılan tarımsal faaliyetlerden biriydi. Özellikle Trabzon ilinin batı hattında soğancılık- sıskacılık öne çıktığı bilinir. Bu alanlardan Çarşıbaşı ilçesinin sıskacılık konusunda merkez bölgelerden biri olduğu kaynak kişiler tarafından belirtilir. Pirağa Uzun'un *Her Yönüyle İlimiz Trabzon* adlı çalışmasında sıskanın Vakfıkebir'in İskefiye bucağında iyi ve çok yetiştiği belirtilir (Uzun, 1987: 74). Sıska soğanı üretilmesinde Çarşıbaşı'nın öne çıkmasından dolayı ilçe dışında Çarşıbaşı ilçesinden olanlara soğancı denilmektedir. Kaynak kişilerle yaptığımız görüşmeler sonucunda sıska üretiminin bölgede

en önemli tarımsal faaliyetlerden biri olduğu tespit edilmiştir. Sıska ekimi sonrası elde edilen sıskaların bağ bağ yapılıp kurutulduktan sonra çuvallara koyularak deniz kenarına taşınıp kayıklarla Samsun'a, İstanbul'a gönderildiğini kaynak kişiler belirtir. Sıska soğancılığı bölgede geçmişteki önemini, kaybetmiş artık neredeyse yapılmama noktasına gelmiştir (KK-34, KK-58).

Soğan ekiminin yapılması oldukça yorucu bir süreçtir. Soğan ekmek için ilk olarak soğan tohumunun hazırlanması gerekmektedir. Soğan tohumu bir önceki yılın soğanının tepesinde bulunan kamçısındaki tohumları alınarak oluşturulur. Bu tohum kurutularak kalburda eleklenir. Kalan siyah kısımlar tohum olarak saklanır. Bu tohumlar ekilerek sıska adı verilen küçük soğan tohumları elde edilir. Soğan tohumuna Trabzon'da sıska adı verilir. Sıskayı meydana getirmek için sıska fidanlığı hazırlanır. Fidanlık hazırlanırken çok dikkat edilmesi gerekir. Toprak ince şekilde süzülmelidir. Toprak üzerinde topaklanma olmamalıdır. Sıska fidanlığına hayvan gübresi koyulup toprak karıştırılır. Sıskalar tohumu hazırlanan fidanlığa yüzeyde kalacak şekilde, çok derinleştirmeden koyularak üstü toprakla kapatılır. Sonrasında sıska fidanlarının oluşması ve büyümesi beklenir. Sıskalar, temmuz- ağustos ayları içerisinde sökülecek hale gelir. Sıskaların oluşma takvimi sıskaların kuru hale gelmesidir. Sıskalar kazmayla veya elle sıskaya zarar vermeyecek şekilde topraktan sökülür. Sıska soğanları koparıldıktan sonra serander, ambar gibi yerlere koyulup kurumaya bırakılır. Bir sonraki sene mart- nisan aylarına gelindiğinde sıskalar seranderlerden alınıp hazırlanan bahçelere dikilir. Sıska ekmek için bahçe titiz bir şekilde hazırlanır. Bahçedeki yabancı otlar kopartılır. Bahçenin volar adı verilen toprak parçaları ufalanarak kül gibi yumuşak hale getirilir. Toprağın üzerinde sıra yapılarak oluşturulan küçük kuyulara 5-6 cm aralıklarla sıska dikilir. Ardından sıskaların gübrelemesi yapılır. Ağustos ayı geldiğinde sıskalar büyüyüp gelişir ve soğan halini alır. Soğanlar elle veya kazmayla birlikte sökülür. Sıska koparma işi bazen ailenin kendi üyeleri tarafından bazen de imeceyle gerçekleştirilir. Kaynak kişiler genellikle imece yapıldığjna değinir. Sıska imecesine komşular, tanıdıklar çağrılırdı. Sıska imecesi uzun sürerdi. İmecede çocuklar toplanan sıskaları çuvallara koyarak seranderin altına taşırdı (KK-34), (KK-44). (KK-58).

Sıskalar bahçeden koparıldıktan sonra bahçeden eve, serander altlarına sırtta taşınıyordu. Sonrasında sıskalar seçiliyordu. Sıskalarda çürük, bozuk, oldukça cılız olan varsa atılıyordu. Soğanlar doğadan elde edilen kayış, ip vb. bağlama aracı görecek ürünlerle bağlanıyordu. Karaağaç kayışı olarak bilinen karaağacın gövdesinden çıkarılan kabukla, duman asmasının asmasıyla, kendir ipiyle sıskalar bağ bağ yapılıyordu. Sıskaların bağ bağ yapılıp bir araya asılmasına "soğan kabanarı" adı veriliyordu. Sıskalar seranderlere, evin çeşitli yerlerine asılıyordu (KK-58).

Sıskaların ekilmesiyle oluşan soğanlar önemli oranda ürün verdiğinde satışı yapılıyordu. Soğanlar köylerden sırta alınıp pazarlara götürülüyordu. Ayrıca daha eski dönemlerde navlonculuk ulaşımının olduğu zamanlarda soğanlara motorlara koyulup satılırdı. Motorlarla soğanlar büyük şehirlere götürülüyordu. Kaynak kişi sıska satılma sürecini şöyle anlatıyor: "Soğan satma işi

imeceyle yapilirdi. Köylerden herkes toplanıp her gün birının soğanini taşurduk. Kale yanina aşağa soğani enduruduk. Denizin kıyısina kayık motorlar gelıdi. Onlara soğanlari yüklerduk" (KK-44)

Araklı yöresinde de sıska üretiminin yoğun olduğunu (KK-37) şöyle belirtiyor "Soğan ekimi eskiden çok yaygındı. Soğan ekerduk. O şimdi soğanın erkeği olur kelle verir. Top halinde onun tohumuni alırler. Onu ekerler siska olur. Siska çok önemli bir üründü" (KK-37).

Soğan üretimi eski dönemlerde olduğu gibi yoğun olarak yapılmamaktadır. Sıskacılık tarımı artık unutulmuştur. Bugünlerde çok az miktarda sıskacılık yapılmaktadır.

5.6. Süpürge Darısı

Trabzon yöresinde "zalıt", "sübürge darısı" (Demir, 2006: 263), "süpürge darısı", "süpürge oti", "supurge" adlarıyla bilinmektedir.

Süpürge darısı, Trabzon yöresinde geçmiş dönemlerde ekilen tarım ürünlerden biriydi. Mirza Gökgöl, 1937 yılında yayınladığı Doğu Karadeniz'de yaptığı araştırma gezisini kapsayan eserinde Ordu'da mısır ekimi yapılırken mısırın arasına süpürge ekildiğini belirtmektedir. Süpürgenin tohum kısımlarının hayvan yemi olarak kullanıldığını, süpürge saplarının kalın kısımlarının yakıldığını ve çardakların üzerine örtü amaçlı koyulduğunu anlatmaktadır (Gökgöl, 1937: 73).

Olgun Köse, süpürge darısından yapılan süpürgeye mısır süpürgesi adı verildiğini belirtir. Süpürgenin nisan ve mayıs aylarında ekildiğini, eylül ayındaysa biçiminin gerçekleştirildiğini anlatır. Biçme işlemi gerçekleştirildikten sonra süpürge yapılacak kadarının suya konulduğunu, sıcak su içerisinde bir günlük sürede duran süpürgenin alınarak üç tarafından iple dikilip baş tarafının topuz haline getirildiğini belirtir. Oluşturulan süpürgenin ev temizliği amacıyla kullanıldığını aktarır (Köse, 2001: 35).

Süpürge bitkisi tek başına bir tarla halinde ekilmesine rağmen bölgede genellikle mısır bitkisiyle birlikte ekiliyordu. Bunun nedeni yalnızca ihtiyacı karşılayacak kadar üretilmesiydi. Süpürge satan kişiler ise bunu bir tarla halinde yapıyordu. Süpürge ekimi nisan- mayıs ayları içerisinde gerçekleştiriliyordu (KK-34, KK-52, KK-61, KK-70).

Süpürge, tek bir bahçe olarak yapılıyorsa ekiminin sık olmamasına dikkat edilirdi. Mısırla birlikte ekildiğinde mısır tarlasının kenarlarına ekiliyordu. Bunun yanında sık olmaması amacıyla mısır tanesi atarken avuca süpürge tohumu koyulup ara ara atılıyordu. Mayıs sonu ile haziran ayının başında mısır tarlası seyreklenirken çıkan süpürge fidelerine dikkat ediliyordu. Süpürge fidelerinin yanında olan mısır fideleri süpürgenin gelişmesi amacıyla koparılıyordu (KK-34, KK-47, KK-52).

Süpürge darısının hasadı ağustos sonu ile eylül ayı içerisinde gerçekleştirilir. Süpürgeler oraklarla biçilir. Sonra bir süre biçilen süpürgeler bahçenin kenarında bir yerde kurumak için bırakılır. Bunun yanında evlere getirilip çangal adı verilen odunlara yaslanıp kurutulur. Kurutma işlemi bittikten sonra yün tarağı ve sopalarla tohumları alınır. Tohumların bir kısmı gelecek yıl ekim yapmak için saklanır. Kuruyan bitkinin sap kısmından yukarısı süpürge yapılır. Süpürge bağlama işi herkes tarafından yapılmaz, köylerde o işi bilen maharetli kişilere yaptırılır (KK-58, KK-61, KK-70).

Kaynak kişilerin anlatımlarına göre süpürge otu mısırlar ekilirken arasına atılırdı. Mısırlarla birlikte filizlenmeye başladığında seyrekleme işlemi yapılıyordu. Eğer seyrekleme yapılmazsa daha cılız yetişiyordu. Süpürge otundan süpürge yapılıyordu. Herkes kendi ihtiyacı kadar süperge otu ekiyordu. Süpürge otunun yaprakları hayvanlara yediriliyordu. Süpürge tohumları gelecek yıla saklanıp ekim zamanı tekrar ekilir (KK-1, KK-18, KK-34).

Süpürge darısı, süpürge yapılmak dışında çeşitli amaçlarla da kullanılır. Süpürge darısı hayvanlara yiyecek olarak verilir. Ayrıca süpürge darısından yakacak olarak faydalanılır. Süpürge darısının tohum kısımları tencereye atılarak mısır patlatması gibi yapılır. Buna kaynak kişiler "süpürge koşası" adını vermektedir. Ayrıca yemeklere eklendiği ve ondan ayr yemek yapıldığı belirtilmektedir (KK-34)

Süpürge darısının tohumları kuşlar tarafından yenilir. Ayrıca bölgede geçmişte tavuk ve güvercin gibi hayvanların yem ihtiyacını karşılamak amacıyla kullanılıyordu. Süpürgenin sap kısımlarından uzun olanları kümes, samanlık gibi bazı yapıların örtülmesinde kullanılmaktaydı. Süpürge tarımı bölgede eski görkemini kaybetmiştir. Çok az sayıda kişi tarafından dikimi yapılsa da bölgede üretimi neredeyse ortadan kalkmıştır. Süpürgeciliğin ortadan kaybolmasında yeni süpürme araçlarının ortaya çıkması, süpürge teminin kolaylaşması, mısır tarımın oldukça azalması (mısırın kenarına veya içine atıldığı için), ekilecek alanların fındık ve çay tarımının yaygınlaşmasıyla birlikte daralması, tarımla uğraşan nüfusun azalması gibi etkenler söz konusudur (KK-34, KK-70, KK-92).

5.6.1. Süpürge ile İlgili İnanışlar

Şalpazarı yöresinde süpürgeyle ilgili bir inanışa göre bir kız evlendirdiği zaman evden çıkarken evde bulunan süpürgeyle birlikte ev süpürülür. Ardından kızın arkasından süpürge dışarıya atılır. Bu uygulamanın vakti gelmiş kızların kısmetlerinin açılması amacıyla yapıldığı belirtilir (Erata, 1975: 7418). Süpürgeyle dövülen çocuğun hırsız olacağına dair bir inanış vardır (Görmüş, 1970b: 5628). Ev süpürülmesi esnasında süpürge evde bulunan birine değdiğinde büyümesinin yavaşladığına inanılır. Süpürgeyle vurulan çocuklarının boylarının kısalacağına ve geveze olacağına dair inanış vardır (Gedikoğlu, 1996: 431).

5.6.2. Süpürgeyle İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri

5.6.2.1. Süpürgeyle İlgili Bilmeceler

Sözlü edebiyat ürünlerinde süpürgeyle ilgili örnekler bilmecelerde yoğunlaşmıştır.

Kâh burda, kâh şurda
Kâh kapının arkasında (Görmüş, 1970a: 5118).
Tak burda tak haurda
Tak haburada
Tak kapinin dibinde (KK-34).

Çaldım, çırptım
Kapı arkasına attım (Çaldağ, 1964b: 3459).

Handallı handallı
Dış kapının mandalı (Çaldağ, 1964b: 3459).

5.7. Tütün

5.7.1. Tarihsel Süreçte Tütün

Tütün tarımı, Trabzon ilinde yakın dönemlere kadar en önemli gelir kaynaklarından biriydi. Trabzon'un merkez köylerinde, Akçaabat, Maçka ilçelerinde gerçekleştirilen üretim, çok sayıda insanın geçim kaynağını oluşturuyordu. Özellikle Trabzon ilinin Akçaabat ilçesinde tütün tarımı yoğun olarak gerçekleştiriliyor ve bölgenin geçimlik ekonomisini sağlıyordu.

Tütün tarımının bölgede yaygınlaşması eski tarihlere dayanır. Necmettin Aygün, Trabzon ilinin Anadolu'da tütün tarımının ve aynı zamanda ticaretinin yapıldığı en eski yerleşim alanlardan biri olduğunu belirtir. Tütün tarımının Trabzon'da tarih olarak 1690'lı ve 1700'lü yılların başlarında genişlemeye başladığını aktarır. 1740'lı yıllarda Trabzon'da Rumeli kökenli tütünün bir ticaret ağı oluşturduğunu, 1770'li yıllara gelindiğinde ise Anadolu menşeli tütünün ticaret ağını eline aldığını ve bu tarihten sonra tütün tarımının 2000'li yıllara kadar devam ettiğini dile getirir (Aygün, 2020: 319).

Necmettin Aygün, bölgedeki tütünün serüvenini tarihi kaynaklar ışığında ortaya koyar. 1790'lı yıllara girildiğinde bölgede tarımı yapılan yerli tütünün egemenliğinin başladığını belirtir. 1826-1827 yıllarıyla birlikteyse alım- satıma konu olan tütünün Trabzon tütünü olduğunu anlatıp tütünün adının genellikle "Akçaabat tütünü" adını taşıdığını söyler. 1830'lu yıllar içerisindeyse Trabzon ilinde Akçaabat'ın, tütünün önemli üretim merkezlerinden biri noktasına geldiğini aktarır (Aygün, 2020: 336).

Necmettin Aygün'ün çalışmasında 1826 senesinin sonlarından, 1827 senesinin sonuna doğru uzanan zaman diliminde, Trabzon ve Akçaabat'ta bulunan tüccar depolarında tartılıp vergilendiren tütünün %97.5 oranındaki kısmının Akçaabat tütünü olduğu belirtilmektedir (Aygün, 2020: 328). Bu bilgilerden hareketle 19. yüzyılın başında Trabzon'da önemli oranlarda tütün tarımı yapıldığı söylenebilir.

Muzaffer Lermioğlu, Hicri 1210 (1795) tarihli bir terakât defteri kaydında tütüne rastlandığını dile getirmektedir. Bu kayıtta yer alan yazılı tütün miktarı ve tütünün kurutulması için yapılan dam adeti sayılarına bakıldığında tütün tarımının belirtilen tarihten daha eski dönemlere uzandığına yönelik bir çıkarımda bulunmaktadır (Lermioğlu, 2011: 33). Belirtilen tarihlerde tütün miktarları ve dam sayılarının görülmesi Akçaabat çevresinde tütün tarımının o dönemler için yeni olmadığına işaret eder.

Akçaabat ilçesindeki tütün tarımı, 19. yüzyıl içerisinde bölgeyi ziyaret eden seyyahların yazmış oldukları eserlerde kendini göstermektedir. 1817-1819 yılları arasını kapsayan dönemde bölgeyi gezen ve *Karadeniz Kıyıları Tarih ve Coğrafyası* adlı eseri yayımlayan Minas Bıjışkyan, bölgedeki tütün tarımına değinir. Akçaabat Akçakale'de mevkisinde bulunurken burada eskiden bağların olduğunu, o tarihlerdeyse her tarafın tarla olduğu ve bu tarlalarda iyi cins tütün yetiştirildiğini anlatır. Akçaabat'a gelince Akçaabat'ta pek çok tütün tarlaları gördüğünü tütünün cinsinin iyi olduğunu ve bu tütünlerin İstanbul ve Rusya'ya gönderildiğini belirtir (Bıjışkyan, 1969: 40- 58). Jakob Phılıpp Fallmerayer, 1840 yılında bölgeye yaptığı gezide diğer ürünlerin yanında tütünden de bahsederek tütünün oldukça bol olduğuna vurgu yapar (Fallmerayer, 2002: 173).

1869 yılında Theophıle Deyrolle, Polathane (Akçaabat) ovasının önemli servet kaynaklarından birinin tütün olduğunu belirterek tütün şöhretinin olduğunu ve altın sarısı tütünlerin Rusya'ya sevkedildiğini anlatır (Deyrolle, t.y.: 45). Şâkir Şevket'in 1877 yılında yayımlanan *Trabzon Tarihi* adlı eserinde tütünün Trabzon'da Akçaabat Nahiye'sinin Sera Deresi köylerinde ortaya çıktığı belirtilmektedir (Şâkir Şevket, 2001: 87). İlk olarak Trabzon ilinin Akçaabat ilçesinin Sera Deresi çevresinde yetiştirilmeye başlanan tütün, sonrasında şehrin diğer alanlarına doğru yayılır (Karaçavuş, 2010: 63). Tarihi kaynaklarda tütün tarımının ilk olarak Sera Deresi köylerinde yapıldığı bilinmesine rağmen tam olarak ne zaman başladığı bilinmemektedir (Uzun, 2014a: 77). 1878 yılında 1.200.000 kilo tütün bölgeden ihraç edilmiştir (Lermioğlu, 2011: 33).

Şâkir Şevket, 1877 yılında yayımladığı eserinde tütünün botanik özelliklerine de yer verir. Tütünün üç türü olduğunu belirtir. Bunların birincisine "doruk", ikincisine "alt yaprağı", üçüncüsüne "dip yaprağı" denildiğini ifade eder. Bunların "büyük", "orta", "küçük" demek olduğunu belirtir. Eserin yayımlandığı yıllarda (1877) tütünün büyüğünün yetmişten yüz, ortasının otuzdan kırk, küçüğünün beşten onbeş kuruşa satıldığını aktarır (Şâkir Şevket, 2001: 60).

Reji İdaresi'nin kurulmasına kadar gelen süreçte bölgede tütün üretimi serbest bir şekilde gerçekleştiriliyordu. Trabzon tütününün adıyla ün yapmış tütün cinsi yetiştirilip satılıyor, özellikle Kafkasya bölgesine ihraç yapılıyordu (Akpınar, 2014: 228). Trabzon tütününün ünü sözlü edebiyat ürünlerinde manilere de yansımıştır:

Samsun tütünlerinin
Damarları yeşildir
Trabzon tütünleri
Altının bir eşidir (Kurnaz, 1961: 73).

Tütün zamanı geldi
Hazırlayın tarlayı
Trabzon tütünleri
Pırıl pırıl parlayı (Kurnaz, 1961: 76).

1898 tarihli TVS'de Trabzon'un Akçaabat ilçesindeki tütün tarımıyla ilgili bilgiler verilir. Tütünün Trabzon ile Akçaabat, Yomra, Maçka bölgelerinde tarımının yapıldığı anlatılır (TVS, 2007: 381).

20. yüzyılın başlarında tütün dünyanın farklı noktalarına ihraç ediliyordu. İhraç edilen yerlerden bir kısmı şöyle belirtilmektedir: "İskenderiye, Rotterdam, Amsterdam, Dresden, Bremen, Londra, Kıbrıs, Aden, Malta, Samos, Antwerp, New York, Hamburg, Trieste, Marsilya" (Küçükuğurlu ve Başkaya, 2019: 184).

Enver Uzun'un Rus yetkililerin notlarından hareketle belirttiğine göre 1916-1917 yılları arasında Rusların Trabzon'u işgali sırasında Akçaabat'ta tütün yağmacılığının yaşandığını aktarmaktadır. Rusların 1916 ve 1917 yılları arasında Trabzon'u işgalleri esnasında Trabzon ve çevresinde yağma faaliyetlerinde bulunduğu, tütün yağmacılığının da bu yağmalar içerisinde öne çıktığını belirtmektedir. İşgal yıllarında tütünün fiyatının çok yüksek olması, gerçekleştirilen yağmanın boyutunu anlamaya daha yardımcı olur. Akçaabat'ta bulunan Reji İdaresi ve yabancılara ait olan tütün depoları Rus işgali sırasında Rus askerlerinin tütün ihtiyacının karşılanması için uygun bir fırsat oluşturuyordu. Rus ordusunun tütüne olan ihtiyacı, tütünün gelir getiren bir ürün olması, yağmacılık faaliyetini öne çıkaran etkenlerdendir (Uzun, 2014b: 250-253).

Mirza Gökgöl, Polathane (Akçaabat) tütününün İskenderiye (Mısır) bölgelerine gittiğini, Avrupa devletlerinin de bu tütünü aldığını ifade etmektedir. 1934 yılındaki üründen Çekoslavakların 200 ton aldığını aktarmaktadır (Gökgöl, 1937: 63).

Akçaabat'ın geçmiş dönemlerdeki en önemli ekonomik kaynaklarından biri tütündü. Öyle ki Akçaabat'ın önemli bir bölümünde tütün ziraati yapılıyordu. Muzaffer Lermioğlu, ilçenin üç mahallesinde ve 77 köyünde tütün ziraati yapıldığını belirtmiştir. En iyi tütün yetiştirilen alanların

sahil köyleri olduğuna dikkat çekmiştir (Lermioğlu, 2011: 38) Tütün üretilen mahalle ve köyleri şöyle sıralamıştır:

"Dürbinar, Orta, Nefsipulathane Mahalleleri ile Ahanda, Üstürkiya, Salari, Kalanima, Osmanbaba, Fiz, Şinik, Helvacı, Macera, Kalyara, Cavana, İspendam, Mersin, Haldandoz, Akçakale, Karciya, Serasor, Cera, İle, Kuduna" (Lermioğlu, 2011: 38).

Zihni Derin, Trabzon havalisinde yetiştirilen tütünün ipek gibi parlak ve iyi yanmasından dolayı tütün harmanlarına girdiğini ve dış pazarda iyi bir şekilde alıcı bulduğunu belirtmektedir (Derin, 1952: 18).

Aydın Kılıçaslan, 1994 yılında yayınladığı makalesinde Trabzon ilinde başlıca tütün ziraati yapılan köyleri şöyle sıralar: "Akçabaatta (Kavaklı, Darıca, Yenimahalle, Tütüncüler, Gökçekaya, Salacık; Trabzon'da (Akyazı, Demirtaş, Yeşilova, Uğurlu, Doğançay)" (Kılıçaslan, 1994: 370).

Muzaffer Lermioğlu, eskiden Akçaabat ilçesinde önceleri Asor ismiyle bir tütün türü üretildiğini belirtir. Bu tütünün iklim şartlarına uygun olan tohumları kullandığını anlatır. Bu tohumdan üretilen tütünlerin yapraklarının orta ve hemen hemen aynı boylarda, renk bakımından altın sarısı, dayanıklılık açısından da on seneyi aşan bir sürede bozulmadan kaldığına dikkat çeker. Bu tütün türünden üretilen sigaranın sönmeden yandığına vurgu yapar (Lermioğlu, 2011: 37).

Muzaffer Lermioğlu, Birinci Dünya Savaşı yıllarından önce Rusya'ya çalışmak amacıyla giden kişilerin bazılarının gelirken Rus tohumu getirdiklerini aktarır. Rusya'dan tütün tohumları getirilmesiyle Rus tütünü adı verilen türün yaygınlık kazandığını anlatır. Bu tohumdan çıkan tütünlerin yaprakları boyca daha büyük, tarlada dayanma oranının fazla olduğuna değinir (Lermioğlu, 2011: 36-37).

Muzaffer Lermioğlu, asor ve Rus tütünü olmak üzere iki tür tütünün özellikleri hakkında bilgi verir. Asor tütününün renk olarak altın sarısı olduğunu belirtir. Yapraklarının hemen hemen aynı oranlarda orta ve ince olduğunu söyler. Bu tohumdan elde edilen tütünlerin on yıl bozulmadan durabileceğini aktarır. Baskı altında kaldığı sürece nefaset oranını artırdığını ve rengini açtığını ifade eder. Rus tütününün ise renklerinin soluk olduğunu, boy olarak daha büyük olduğunu ancak birbirlerine uygun olmadıklarını belirtir. Dayanma kabiliyetleri daha az ve hastalığa daha müsait olduklarını aktararak uzun zaman geçip baskıda kaldıkça vasıflarının düştüğünü vurgulamaktadır (Lermioğlu, 2011: 37).

Mirza Gökgöl, Trabzon tütünlerinin bahçe ve köy cinsleri olmak üzere iki cinsinin öne çıktığını belirtir. En iyi tütün yetiştiren yerlerin "Yaylacık, Polathane, Keleme, Dürpınar" olduğunu aktarır. Trabzon tütünlerinin başta İskenderiye (Mısır) tarafından alındığını ve ayrıca Avrupa'daki tütün

fabrikalarının Trabzon tütününü severek aldıklarından bahseder (Gökgöl, 1937: 62-63). Enver Uzun, yörede "bahçe", "köy tütünü", "bülbüle" adı verilen üç tür tütün türü olduğunu belirtmektedir (Uzun, 2014a: 77).

5.7.2. Tütün Tarımı ve Etrafında Oluşan Geleneksel Bilgi

Aydın Kılıçaslan, Akçaabat ilçesinin sahip olduğu bölgeye göre farklı coğrafi özelliklerinin sigaralık tütünlerin yörede yetişmesine imkan sağladığını belirtmektedir. Akçaabat'taki tütünün, orta büyüklükteki yaprakları, aromatik koku özelliği göstermeleri, altın sarısı renge sahip olmaları ve tatlı-sert içimleriyle Türkiye'nin farklı coğrafi alanlarında üretilen tütünlerden oldukça farklı olduğunu aktarmaktadır (Kılıçaslan, 1994: 360-362).

Tütün tarımının bölgede yoğunlaşmasında coğrafi şartların da etkisi olmuştur. Coğrafi özellikler ve yarı kurak iklim koşulları tütün yetiştiriciliği için uygun ortam hazırlamıştır. Akçaabat yöresinin farklı iklim özelliklerinin meydana gelmesinde yer şekilleri önemli bir etkendir. Tütün tarımının özellikle kıyı bölgelerine yakın alanlarda oluşmasında ilçenin batısındaki Yoroz (Fener) burnunun korumasında kalıp deniz üzerinden gelmekte olan sert rüzgârlardan ve yağmurlardan daha az etkilenmesi etkili olmuştur (Kılıçaslan, 1994: 362- 363). Akçaabat yöresinin iklim şartları iyi olması tütün tarımının gelişimine katkı vermiştir. Akçabatlı üretici, toprak ve iklim şartlarını deneyimleyip iyi bilmesinden dolayı kaliteli tütün üretilmesini gerçekleştirmeyi başarmıştır (Kılıçaslan, 1994: 372).

1903 tarihli TVS'de bir yazıda Trabzon şehri çevresindeki tütün tarlalarının ilkbahardan evvel işlenmediğine değinilir. Bellenen tarlalardan çıkan tezeklerin güneşin etkisiyle birlikte kuruyarak taş haline geldiği, sonrasında bunların kırılması için çok çaba harcandığından bahsedilir. Bunun yerine tütünler kırıldıktan sonra sapları toplanılarak yakılsa ve kalan küller tarlaya saçılıp toprak güzel bir şekilde bir kere bellenip bırakılsa çıkan tezekler bütün kış ayları boyunca eriyip yumuşayacağından ilkbahar aylarında yüzeysel bir çapa yapmanın yeterli olacağına vurgu yapılır (TVS, 2008c: 319).

1903 tarihli TVS'de tütün yaprakları kırıldıktan sonra toprakta kalan saplarının hemen sökülerek yakılması gerektiği ve çıkan külün tarlaya saçılması tavsiye edilir. Tavsiye edilmeyen bir husus olarak tütünden sonra bahçeye lahana ve kereviz gibi şeylerin ekilmemesi önerilir. Tütün ekilen tarlalar bu ürünlerle kaplanırsa onları sürüp işlemek, otları temizlemek, toprağı hava etkisine bırakmak gibi birçok uygulamayı yapmaya vakit kalmayacağı dile getirilir (TVS, 2008c: 355).

Tütün bahçesinin gübrelenmesi oldukça önemlidir. Geçmiş yıllarda tütün bahçelerinde kullanılan gübrelerden biri de hamsi gübresiydi. Hamamizade İhsan, hamsi gübresinin bahçelere atıldığını belirtmektedir. Hamsi gübresini tütün bahçelerine gübre atmak için almak isteyen üreticilerin kayık hesabıyla pazarlık ettiklerinden bahsetmektedir. Daha az alacak olanların batman

hesabıyla gübre alacaklarsa kolay olması düşüncesiyle gübrelerin bir gaz tenekesinde ölçüldüğünü dile getirmektedir. Tütün bahçesi sahilde olan kişilerin kayıklarla kıyıya yaklaştığını ve nakliye masraflarını aza indirdiğini aktarmaktadır. Böyle olmadığı durumlarda sepetli atlarla ve hamallarla gübreleri taşıttıkları için maliyetin arttığına değinmektedir (Sayılır ve Babuçoğlu, 2007: 35-36).

Hamamizade İhsan, hamsi gübresinin kullanılma şekillerinden bahsetmiştir. En çok kullanıldığı tarım ürünü tütündü. Hamsi, iri şekilde olduğunda seyrek; ince olduğunda bahçeye sık şekilde atılmalıdır. Hamsi gübresi çok fazla koyulduğunda yağmurun da yağmadığı yıllarda tütün henüz büyümeden yanabilir. Hamsiler bahçelere yığın halinde bırakılmaz. Yığın halinde bırakıldığında yabani hayvanlar tarafından tüketilebilir. Çiftçiler tarlalardaki hamsi yığınlarının başına gelerek avuçlarıyla bu yığınlardan alınıp tarlaya atarlar. Ayrıca sepetlere koyularak mısır eker gibi tarlalara elle atılır. Her taraf gezilerek hamsilenir (Sayılır ve Babuçoğlu, 2007: 37- 40).

1903 tarihli TVS'de tütün tarlalarına dökülmekte olan hamsi gübresinden daha fazla yararlanabilmek için hamsilerin kireçle karıştırılıp bir çukurda çürütülmesi ve tarlaya saçıldıktan sonra üzerinin kapatılması gerektiği anlatılır (TVS, 2008c: 355). Burhan Oğuz, Karadeniz kıyılarında görülen bahçelerin hamsiyle gübrelenmesi tekniğinin Hindistan'ın Gujarat eyaletinde gübreleme usulünün şeker kamışı bitkisine uygulandığına değinir (Oğuz, 2003: 307).

Muzaffer Lermioğlu, tütün tarımının hususlarına yönelik bilgi verir. Toprağın dar olduğunu ve köylünün toprağı dinlendirmeden işlendiğini aktarır. Toprağın verim gücünü yükseltmek için gübre kullandığını anlatır. Hatta yurtta ilk kimyevi gübrenin bölgede kullanıldığına ve yurt için en çok gübre kullanan ilçe olduklarına dikkat çeker. Hamsi gübresinin hamsinin bol olduğu yıllarda kullanıldığını belirtir. Tarımın bel, kazma gibi tarım araçlarıyla yapıldığını ve bundan dolayı ziraatin kol kuvvetine ve beden çalışmasına dayandığını vurgular. Tütünlerin saklandığı ve kurutulduğu tütün damı ve vagon sistemleri gibi kurutmaya yönelik ziraat usullerinin ilk defa Akçaabat ilçesinde ortaya çıktığına değinir (Lermioğlu, 2011: 37-38).

Tütün tarımı, bir yıllık uğraş gerektiren bir iştir. Tütün, her mevsim ilgilenilmesi gereken bir üründür. Sonbahar aylarında ekim yapılacak arazi kazılır. Mart- nisan aylarında tütün bitkisini yetiştirecek fidelik hazırlanır. Belirlenen bir alana tohum atılıp tütün fideliği yapılır. Fideler dikilecek boyuta geldiğinde topraktan sökülürek dikim yapılacak yere götürülür (KK-80, KK-82).

Akçaabat yöresinde derleme yaptığımız (KK-80), (KK-82), tütün tarımını şöyle anlatır:

> Tütün için bahardan önce fidanlıklar yapılır. Mart- nisan gelmeden fidanlıklar oluşturulur. Tütün fidanlıkları kazınır. O kadar ince kazirdiler onları ki bi zibil bir çöp olmayacaktı onda. Tohumu ekerdiler oraya ondan sonra küreklan vurudiler vurudiler oni fidanlık yüzü dümdüz oludi. İçinde bir hurda olmayacak küreklan boyle atardiler tertemiz olurdi. Ondan o fidecukler biterdiler. Sık biterdiler ot bişe varisa aralarında otları aluduk seçerduk. Ondan sora tabi fidan gelişti olgunlaşti.

Fidan böyüyunce tarlaları herk ederdiler. Evlek evlek çekı bitirıdiler. İncecuk incecuk evlek tütün evleğu çok incecuk olacak. Evlekleri çektin mi yağmur yağar diyene hazırlayler evlekleri inşallah yağar. Yağmasani yapacaklar habu diyelim yamga hortum bağli yamgaya tepesine çivi bunun tepesi sivri hortum da bağli buna habole tutarler oni islata islata odun bağlı hortuma ıslata ıslata giderler. Peşinden irat bi sürü. Kimi tarla üstten aşağa dikilir. Tütün içinden yukarı dikilir. Hane hane tabi biraz mesafeli. Bi hanede biri ebir hanede biri. Tütünün kökü yapracuğundan tutarsın gelir eline. Herkes beceremez oni dikmeyi. Ondan bi ot olur onda çapasını vuracasın. Doruğunu vuracasın uzanı gider doruğu uzun oldu mi yapraklari çok ufak düşer. Bizim orda doruğunu vuruler. Doruğunu kestin mi yapraklari yanlari olur oyle. Pullanmaya başlar erer olgunlaşır. Sonra tütün kırmaya başlarlar. Sabah gidecesın tütün kırmaya şakur şukur lüküslan kırardiler. Ay geceleri de oludi. Kıracasın onu kucam kucam sepetlere dolduracasın bağ bağ korlar gelırsın damın altına. Damın altında çullar serılmış güzel. Deste deste korlar herkes kahvaltısını yapar. Ondan sonra herkes girer tütün dizmeye. Çuvaldız boyle şak şak dizersın ipe. Dizersın dizersın tabi dizi doldu mi atarsın havriye. Hep dizersın dizersın yolluklara asılacak onlar. Vagon yolluğuna asacasın onlari. Bir kişi bu yandan bir kişi bu yandan dize dize gidersın oni. Yağmur yağarsa içeri koyarsın. Vagon doldu mi vurup karşiye sürersın oni güneş olusa dişari alısın tütünlan çok uğraşırsın tabi orda kurudu mi olgunlaştı mi 2-3 ay sürecek kurumasi nem yeri vardır oraya alacasın oni eskiden evlerin altiydi böye hevenklere bi hevenk aldım da koydum nem yerine derler. Nem yerlerinde nemli durur tütünler. Kış oldi mi herkes tarlalarını topladi mi tütün bastırma zamani gelcek biribirine giderler yardıma alçakta oturusun dizuun üstüne korsun yaprakları. Bizim buranın Akçaabat tütünü oyle böyük oludi. Boyle bastıra bastıra buruşuk olmayacak yüzleri aşağa bastıra bastıra dizuğun altina koycan oni. Ondan sonra kalop kalop tay yapacakler onlari tütünleri balya balya yapmaya tay yapmak denir. Tütünü koyarken üstüne yüzlük koyardiler. Bozuk çıkani tekelde ucuz aliyiler (KK-80).

Tütünün mart ayında fidanını ekeriz. Bahçesini çok güzel detaylı bir şekilde kazırız. Fidanlık yapılacak yeri hazırlarız. Fidanlığı kömreleriz. Tütün tohumunu ektikten sonra kömreyi sulardık. Küreklan birlikte sulu şekilde kömreyi tohumun üstüne atardık. Arası birkaç gün geçtikten sonra gider çığnarduk oni. Ondan sonra o biterdi. Dibinde yabancı otlar varsa onları koparırdık. Fidanı bir süre sonra meydana gelirdi. Tabii biz o sırada tütün ekeceğimiz yeri hazırlardık. Kazmalarlan birlikte güzel bir şekilde bahçeyi herk ederduk. Bahçenin voları varsa onu düzgün bir şekilde kırardık. Tütün bahçesinin toprağı hazırlandıktan sonra mayıs aylari içerisinde dikerdik oni. Evlek çekerdik. Bir kişi önünden giderdi sen arkadan. Önden biri su dökerdi. Bi tane buriye bi tane şuriye peşinden da biz onun peşine dikerduk. Ondan sonra tütün biraz büyürdü. Onun tepeceğunu keserdik. Daha iyi atardı kendisini yapraklanırdi. Yapraklandıktan sonra yanında filiz çıkarırdı. O filizleri hep kırarduk. Kırarduk ama 10 tanenin bir tanesinden bir tohum bırakırdık. Onu bırakırdık ki bir daha ki sene ekeruk diye. Eskiden ilaç yoktu. Sonra tütüne ilaç vururduk. Mavi küf ilacı, pas ilacı. Yaprağı açtı mı pul dökülürdü onları kırardık. Sonra yaprağını toplarduk. Tütünleri toplar vagonlara asarduk. Yağmur yağdi mi içeri çekerdik. Kış geldi mi bir odayı tütüne ayırırdık. Nem yerleri vardı. Ordan alırdık. Odalara götürürdük. Bastırırdık tütünü. Tütünü üç türlüye ayırırdık. En iyisine acim derdik. Bir tane daha ayırırdık ona orta derdik. En kötüsüne de hışır derdik. Eskiden onu bağlayan varidi. Çayır balyası gibi sanduklar vardı. O hışirlari tütün tayının bir yerlerine gizlerdiler. Ortaya ortaları kenarlara iyileri kordiler. Taylar bağlanırdi ayni çayır balyası gibi. Mavi küf çıkınca tütün işi baya zarar gördi. Ondan sonra yasak işi çıkınca millet yavaş yavaş tütün işinden geri durdi (KK-82).

Tütün tarımına bazı hayvanlar zarar vermektedir. Danaburnu, tütünlere zarar veren hayvanlardandır. Selim Kurnaz, *Tütüne Övgü* kitabının girişinde çocukluğunda tütünle ilgili anılardan bahsederken bahçeden danaburnu çıkardığına değinir. Bir öğle vakti tütün tarlasını dolaşırken bazı fidelerin kuruduğunu görerek çok üzüldüğünü belirtir. Sonra babasından öğrendiği yöntemle tütün tarlasına zarar veren danaburnu hayvanlarından 10 tanesini çıkardığını anlatır (Kurnaz, 1961: 3-4).

Enver Uzun, tütünün hasat edilip kurutulma süreçlerini ayrıntılı olarak değerlendirir. Tütün bitkisi, yetişkin şekle geldiğinde tohum halini almaması için tepe noktasından kopartılır. Bunun yanında tütünün filizleri de kopartılır. Enver Uzun, buna "tepe kesme, filiz kırma" adları verildiğini belirtir. Tepe kesmeden bir süre sonrasında tütün hasadına başlanır. Hasat yapılırken ilk olarak tütünün alt kısmında yer alan dip yaprakları adı verilen yapraklar alınır. Sonra üst kısmındaki yapraklar alınır. Ardından "doruk tütünü" olarak bilinen en üstte yer alan yapraklar alınarak hasat gerçekleştirilir. Tütün hasadı bittikten sonra tütün yaprakları kurutulmak için tütün damı adı verilen yerlere ya da evin köşelerine taşınır. Sonrasında tütün iğneleri veya çivisiyle ipliklere dizilirler. Ardından tütünler güneşte kurutulması amacıyla vagonlara asılır. Yağmurlu havalarda vagonlar damların içerisine sürülür. Kasım ayında asılı oldukları yerden alınarak tütünlere "bastırma" işlemi yapılır. Tütün yaprakları diz üzerinde uç uca gelecek noktada üst üste yerleştirilip paket haline getirilir. Tütün paketleri tütün ağacı adı verilen yapılara koyulur. Buna "tütün tayı" adı verilmektedir. Enver Uzun, tütün taylarının 35-50 kilo arasında değiştiğini aktarır (Uzun, 2014a: 79).

Muzaffer Lermioğlu, tütün tarımının yoğun olarak yapıldığı 1949 yılında yayımladığı eserinde tütünün içmeye hazır hale gelme süreçlerini şöyle anlatır:

> Tütün kasabada tüccar ardiyelerinde "Havan Bıçağı" denilen iptidaî ve el ile müteharrik bıçaklarla saçak ve sarraf kıyımı halinde kıyılır, paket ve kutulara yerleştirilerek kızıl kısmı Tiflis'e, Kafkasya'nın diğer kısımlarına ve açık sarı kısımları da diğer yerlere sevk edilir ve azami rağbete mazhar olurdu. Tiryakiler içecekleri tütünleri ağır bir tahta baskı altında en az altı ay sakladıktan sonra kıydırır ve bir müddet havalandırdıktan sonra kıyılmış olan bu tütünü hiç kullanılmamış bir küpe kor ve küpün ağzını bir deri ile muhkem surette bağlarlardı. Tütünü küpte bir sene sakladıktan sonra çıkarıp içerlerdi. Küp bu müddet içinde nikotini mess ederek küpün üstünde siyah ve kayıcı bir madde husule gelir ve bir daha kullanılmazdı. Bu ameliye neticesinde tütün gayet iyi yanar, külü beyaz olur, iyi bir koku neşr eder, zifir dediğimiz nikotinden tamamen değilse de kısmen arî kalırdı. Bilhassa bu tütüne Sera köylerinde yetişen "Bülbül" adı verilen kokulu tütün karıştırılırsa tütünün nefaseti her bakımdan fazlasıyla temin edilmiş olurdu (Lermioğlu, 2011: 33).

Mirza Gökgöl, Trabzon tütününün bahçe ve köy olmak üzere iki türünden bahseder. Bahçe türünün nikotin oranının köy türünden yüksek olduğunu söyler (Gökgöl, 1937: 63).

Aydın Kılıçaslan'ın belirttiğine göre tütün bahçelerinde hasat yapıldıktan sonra tütünler açık havada kurutulur. Ancak Doğu Karadeniz Bölgesi'nin kurutma mevsiminde yağış alması nedeniyle bölgede diğer yörelerden farklı olan bir kurutma sistemi uygulanır. Tütün kurutulurken kesinlikle ıslatılmaması gerekir. Bundan dolayı tütünleri yağmurdan kurtarmak amacıyla tütün damları kullanılır. Çuvaldız iğnesiyle birlikte tütünler dizilir, ahşaptan yapılmış vagonlara gerilir, yağ sürülen 1-1.5 m yüksekliğindeki kalas, yolluların üzerine çekilir. Yağmur yağacağı zaman vagonlar, insan gücüyle itilip tütün damının içine koyulur (Kılıçaslan, 1994: 364).

Mehmet Akpınar, tütünün kurutma yöntemlerini; güneşte kurutma, ambarda kurutma, bacada kurutma olmak üzere üç başlıkta değerlendirir. Güneşte kurutma yönteminde, tütün yaprakları bir

zaman içerisinde güneşte kurutulur. Ambarda kurutma özel şekilde yapılmış ambarla yapılır. Bacada kurutma yönteminde, tütün yaprakları açık ateş önünde veya bir bacanın yardımı ile içeri verilen sıcak hava ile kurutulur (Akpınar, 2014: 235).

Tütünler kurutuktan sonra nem kuyusu adı verilen yerlere asılıp nemlendirilmeleri sağlanır. Nemlendirme işlemi bittikten sonra kış aylarında tütünler balya yapılırdı. Tütünün balyalanması kışın bir döneminde devam ederdi. Sonra tütünler, TEKEL'e götürülüp satılırdı (KK-80, KK-82).

Tütün tarımında zaman içerisinde çeşitli nedenlerden dolayı azalmalar görülmüştür. Özellikle 1960'lı yıllarda mavi küf hastalığının tütün bahçelerinde görülmesiyle birlikte tütün ziraatinde ciddi azalışlar ortaya çıkmıştır.

Tütün tarımına en büyük zararı veren mavi küf hastalığı bölgeye, Said Bilal Çakıroğlu'nun belirtiğine göre 23/6/1962 tarihiyle birlikte girmiştir. Bu hastalık ilk defa Akçaabat ilçesinde Darıca köyünde görülmüştür. Hastalık, özellikle dağlık bölgelerde geniş tahribat yapmıştır. Mavi küf, rutubetli ortamları sevmektedir. 1962 yılı temmuz ayında havaların tamamen kapalı ve yağışlı geçmesinden dolayı hastalık kolayca yayılmıştır. Mavi küf hastalığı, Akçaabat ilçesinde tütün üretilen 74 köyde, Trabzon merkezde 48 köyde, Maçka'da 26 köyde etkili olmuştur (Çakıroğlu, 1964: 64-65).

Said Bilal Çakıroğlu, 1964 yılında yayımladığı eserinde tütün tarımında başlayan mavi küf hastalığına karşı uyarılarda bulunur. 1962 yılında üreticilerin bütün uğraşlarına rağmen mavi küf hastalığından dolayı tütünün üreticinin elinden uçup gittiğine vurgu yapar. Köylünün mavi küf hastalığından dolayı tütün elde edip satamadığı bundan dolayı çok zor durumda kaldığına değinir. Hükümet zor durumda kalan köylü için köylülere bedelsiz üç bin ton ekmeklik buğday vermiş, krediyle birlikte üçbin beşyüz bin ton buğday dağıtımı yapılmıştır. Devlet teknik elemanlarını bölgeye göndererek mavi küf hastalığıyla mücadele etmeye çalışmıştır. Fidelikler, tütün tarlaları ilaçlanmıştır (Çakıroğlu, 1964: 61). Said Bilal Çakıroğlu, üreticinin mavi küf hastalığına yönelik bilgisizliği ve ilgisizliğinden dolayı hastalıklarla mücadelede kurumların zor durumda bıraktığına değinir. Üreticilerin bazılarının tarlalarını ilaçlatmaktan uzak durduğu, bazılarının da eksik ilaçlattığını belirtir. İlaçlanan bahçelerin üreticinin bilincinde olmadan ıslatıldığını ve yağan yağmurlar neticesinde ilacın tesir etmesinde zorluklarla karşılaşıldığına vurgu yapılır. Tütün üreticisi, mavi küf hastalığı nedeniyle zor durumda kalmıştır. Bundan dolayı Çarşıbaşı gibi çevre ilçeler de tarımı yoğun olarak yapılan fındık tarımına yönelmeye başlanmıştır. Üreticinin bu durumunun farkında olan Tekel İdaresi 1962 yılında tütün fiyatını yüksek açıklayarak üreticinin tütün tarımına devam etmesini istemiştir (Çakıroğlu, 1964: 61).

Mavi küf, Yaşar Miraç'ın "*Bir Akçaabat Destanı*" adlı şiirinde de vurgulanır:

Akçaabat tütünü
Kokar mis gibi
Mavi küf yüzünden
Büküldü beli (Ergül, 2018: 252).

Said Bilal Çakıroğlu, üreticinin Tekel İdaresi'nin açtığı yüksek fiyatlarla ve hükümetin mavi küf hastalığıyla mücadelesiyle dikilen fındıkları kaldırarak tekrar tütüne döneceğine yönelik temennide bulunur. Tütünün fındığa göre daha kârlı olduğunu belirtir. Ancak tütün tarımı, 1962 yılından başlayarak azalır (Çakıroğlu, 1964: 61).

Tütün üretim oranlarına bakıldığında 1926'da 822.0 ton, 1930'da 848.1 ton üretim gerçekleşmiştir. 1935 yılına gelindiğinde üretim oranlarının artmaya başladığı görülür. 1935'te 1.782.1 ton, 1940'da yükseliş devam ederek 2.396.2. ton olmuştur (Kılıçaslan, 1994: 369).

Said Bilal Çakıroğlu eserinde 1945 ile 1962 yılları arasındaki tütün üretim oranlarını vermiştir. Tütün üretimini istihsal kilo olarak belirtmiştir. 1945'te 3.562.080, 1946'da 4.320.500, 1947'de 4.599.434, 1948'de 5.122.366, 1949'da 5.869.564, 1950'de 4.111. 402, 1951'de 4.947. 035, 1952'de 4.658, 061, 1953'te 5.633. 686, 1954'te 5.590. 768, 1955'te 5.585.804, 1956'da 5.434.828, 1957'de 6.279..984, 1958'de 6.625.198, 1959'da 5.746.769 oranında üretim gerçekleşmiştir (Çakıroğlu, 1964: 62).

Mavi küf hastalığının yoğun olarak yaşandığı 1962 yılından öncesi ve sonrasındaki üretim oranlarına bakıldığında mavi küfün tütün tarımını vurduğu darbe görülecektir.

1960 yılında 9.110 ton olarak tespit edilen üretim 1961 yılında 5.917 tona inmiştir. 1962 yılında üretim çok yoğun bir düşüş göstererek 2.206 tona inmiştir. 1963 yılıyla birlikte 2.022 tona düşerek düşüş devam etmiştir. 1964 yılında az bir artış olmuş ve üretim 2.858 tona yükselmiştir. 1965 yılında 2.850 tonla aynı oranlarda üretim gerçekleşmiştir. 1966 yılında üretim miktarı 2.900 ton olmuştur. 1967 yılına gelindiğinde üretim artış gözlenmeye devam ederek 3.010 tona yükselmiştir. 1968 yılında 3.170, 1969 yılında 3.020, 1970 yılında 3.050, 1971 yılında 3.580, 1972 yılında 3.110 ton gibi birbirine yakın oranlarda üretim gerçekleşmiştir (Cumhuriyetin 50. Yılında Trabzon 1973 İl Yıllığı, 1974: 242).

İlk defa 1962 yılında görülen mavi küf hastalığı, yüzde seksen oranında bir ürün kaybına yol açmıştır. Tütün üretimi sonraki yıllarda hızla azalış göstermiştir. Hastalıkla mücadelede hastalığa dayanıklı türler yetiştirilmeye çalışılmıştır (Cumhuriyetin 50. Yılında Trabzon 1973 İl Yıllığı, 1974: 242).

1975 yılına gelindiğinde 3.433.1, 1980 yılında 3.530.5, 1985 yılında Akçaabat ilçesinde 2.295.0, Trabzon'da 2.919.1 üretim gerçekleşmiştir. 1990 yılında 2.254.0, 1993 yılında 3.025.0 ton oranında üretim gerçekleşmiştir (Kılıçaslan, 1994: 369).

Trabzon merkez köyleri, Akçaabat, Maçka ilçelerinde tütün tarımının azalmasında çeşitli nedenler etkili olmuştur. Tütün tarımının azalmasında etkili olan nedenlerden biri tütünde görülen hastalıklardır. Mavi küf hastalığı tütün üreticisinin yıllarca uğraştığı bir hastalık olmuştur. Kurumlar ve üreticiler tarafından yıllarca mavi küf hastalığıyla mücadele yapılmış ancak tütüne verdiği zarar tam anlamıyla engellenememiştir. Bu hastalık zaman içerisinde tütün üretimindeki verimi oldukça düşürmüştür. Üreticinin bir kısmı tütün üretiminden vazgeçmiştir. Bir kısmı da tütünün yerine fındık gibi ticari ürünleri dikmeyi denemiştir.

Tütün tarımında görülen mavi küf hastalığı, tarım alanlarına zarar vermiş ve tütün verimini etkilemiştir. Tütünle geçinen önemli bir nüfus tütünün ortadan kalkmasıyla göç etmiştir (Baş, 2023: 32).

Tütün tarımının azalmasında etkili olan bir diğer olay şehirleşmedir. Kaynak kişilerin anlatımlarına göre Beşikdüzü, Vakfıkebir, Çarşıbaşı ilçelerinden Trabzon'a gelen kişiler Akçaabat sınırlarından geçtiğinde yol boyunca tütün tarlalarını görüyordu. Sahil yerleşimlerinin olduğu yerler tütünlüklerde kaplıydı. Trabzon merkezinde kalan çok sayıda yerde tütün bahçeleri yer alıyordu. Zaman içerisinde yoğun şehirleşme faaliyetleri başlayarak tütün üretimi yapılan yerlere binalar dikilmiştir (KK-44, KK-58, KK-69).

Aydın Kılıçaslan, 1994 yılında yazdığı makalesinde bu durumu görmüş ve gerekli uyarıları yapmıştır. Tütün tarımı alanlarının iyi bir şekilde değerlendirmesi gerektiğini önermiştir. Özellikle kıyı alanlarındaki kollüviyal depoların, alüvyal düzlüklerin, kıyı taraçalarının farklı amaçla değerlendirilmeye başlandığına vurgu yapmıştır. Bu alanlarda dinlenme tesisi, konutlaşma gibi çeşitli şeylerin yapıldığına değinmiştir. Bu bakımdan planlama yapılması gerektiğini ve tarım arazilerinin elden çıkmaması için öneride bulunmuştur (Kılıçaslan, 1994: 372). Ancak şehirleşme tüm hızıyla devam etmiş ve özellikle şehir merkezindeki tütün tarım alanlarını tamamıyla yok etmiştir. Akçaabat ilçesinde de şehirleşme yoğunlaşmış sahile yakın alanlardaki toprakları binalar doldurarak tütün üretim alanları azalmıştır. Tütün üretim merkezleri köylere doğru kaymıştır.

1992 yılında 3.720, 1993 yılında 3.447, 1994 yılında 2.168.2, 1995 yılında 2.532, 1996 yılında 2.112, 1997 yılında 2.723, 1998 yılında 2.620, 1999 yılında 2.685, 2000 yılında 2.662, 2001 yılında 2.015 ton oranında tütün üretimi gerçekleşmiştir (Trabzon Tarım Master Planı, 2002: 75).

Trabzon ilinde tütün tarımının sona gelmesinde en önemli neden tütün tarımının yasaklanması olmuştur. Giderek azalan tütün üretimi, bugün az sayıda kişi tarafından devam ettirilmektedir.

Tütün, Trabzon merkez, Maçka'nın tütüncü köyleri ve özellikle Akçaabat insanı için oldukça önemli bir tarım ürünüydü. Üretim yapılan bölgenin en önemli gelir kaynağıydı. Yıllık yapılan borçlar tütün satılınca ödeniyordu. Tütün, çocuklarını evlendirecek kişiler için en önemli gelir kaynağıydı. Akçaabat insanın geçim kaynağı olan bu ürünün ortadan kalkmasıyla birlikte önemli bir ekonomik kayıp olmuştur. Tütün tarımının ortadan kalkmasıyla birlikte tütün etrafında oluşan halk bilgisi ve sözlü kültür malzemesi unutulmaya başlamıştır. Tütüncülükle ilgili türkü, mani gibi sözlü edebiyat ürünleri sözlü kültürde söylenmeye devam etmektedir. Tütüncülük etrafında oluşan etnografya malzemeleri eski evlerde kaybolmak üzeredir. Bir kısmı da aileler tarafından muhafaza edilmektedir.

5.7.3. Trabzon Yöresinde Tütün Kaçakçılığıyla İlgili Bir Değerlendirme

Trabzon yöresi tütün tarımı değerlendirilirken üzerinde durulması gereken en önemli konulardan biri tütün kaçakçılığıdır. Tütün kaçakçılarıyla- tütün kolcuları arasından geçen mücadeleler tütün üreticisini derinden etkilemiştir. Yaşanılan acı olaylar sözlü tarih anlatılarında ve bölgenin sözlü edebiyat ürünlerinde varlığını göstermektedir. Tütün kaçakçılığının başlamasına neden olan konular için tarihi süreci değerlendirmek gerekir.

Osmanlı Devleti dış borçlarını ödeyememesinden dolayı 1883 yılında tütünden elde edilen gelirler Düyun-ı Umumiye ile yapılan antlaşmayla Reji İdaresi'ne devredilmiştir. Reji İdaresi, kısa bir süreç içerisinde yurdun tütün üretilen tüm alanlarında olduğu gibi Trabzon'da da müdürlüğünü kurmuş ve kontrolü ele geçirmiştir. Reji İdaresi'nin uygulamaları doğrultusunda zor durumda kalan tütün üreticisi, ürünlerini kaçak üretip pazarlamaya çalışmıştır. Reji İdaresi, tütün kaçakçılığını önlemek için "kolculuk" teşkilatını kurmuştur (Akpınar, 2014: 228).

Reji şirketinin kurulmasıyla Reji şirketi tütün üzerinde egemen olmak ister. Tütünün egemenliğini kendi tekeline almak için çalışmalar yapar. Bundan dolayı daha önce serbest şekilde yapılan tütün tarımını ruhsata bağlamaya başlar. Böylece tütün tarımı yapacak kişilerin Reji İdaresi'nden izin alması gerekecektir. Rejinin kararı üzerine tarım yapılabilecektir. Her tütün tarlası için ruhsat yapılacaktır (Akpınar, 1998: 11).

Mehmet Akpınar'ın verdiği bilgilere göre Reji İdaresi'nin uygulamaları tütün tarımıyla uğraşan üreticileri ciddi sorunlarla karşılaştırmıştır. Tütün üreticisi, kendilerine keyfi tavırlar içerisinde bulunan, üreticiyi dikkate almayan, üretim sahalarına ve tütün üretimine karışan Reji İdaresi'nin kararları karşısında en önemli geçim ürünü olan tütünü üretmek ve pazarlamak amacıyla farklı çözüm yolları aramıştır. Yaşanılan zorluklar kaçakçılık yolunu açmıştır (Akpınar, 1998: 13).

Kaçak tütüncülükle uğraşan kişiler tütün üretilen yerlerden topladıkları tütünleri bu işin dağıtımını yapan "kırçı" adıyla çevrede bilinen kişilere satarlardı. Kırçı kişiler, köylerden tütünleri kilo işi alıp aldıkları tütünleri büyük çaplı kaçakçılara ücreti mukabilinde satardı (Uzun, 2014a: 80).

Tütün ekimi yapılacak alanın kısıtlanması sonucunda, fiyat ve kaçakçılık noktasında rejiyle sorunları öne çıkan tütün üreticisi Samsun'da ve 1894 yılında Trabzon'da gösteri yapmıştır. 1894 senesinde Trabzon ilinde tütün tarımı yapılan alanlarda tütün üretimi rekor oranlara ulaşmıştır. Reji İdaresi'nin ürünü almak istememesi ve ürüne düşük fiyatlar biçmesinden dolayı gösteriler gerçekleştirilmiştir (Emiroğlu, 1993: 34).

Tütünlerini satmak isteyen köylüler, yıllarca tütünlerini kaçak yollarla satmak zorunda kalmıştır. Kaçakçılarla kolcular arasında mücadele uzun yıllar sürmüştür. Kaynak kişilerin anlatımlarına göre Sera Vadisi üzerinde kurulmuş köyler üzerinden kaçakçılık yapılıyordu. Bu köylerden Maçka'ya ulaşılıyor, oradan Gümüşhane- Bayburt üzerinden doğu bölgesine tütün götürülüyordu. Bu vadi üzerinde yaşayan tütün üreticileri arasında kolculuk ile ilgili anlatılar çokça anlatılmaktadır (KK-58, KK-80, KK-82, KK-110).

Ali Karaca'nın Trabzon'daki tütün kaçakcılığına yönelik tarihi belgelerden hareketle verdiği bilgilere göre 1895 yılında 50'den fazla köyünde tütün üretimi yapılan Akçaabat ilçesindeki tütün üreticilerinin şikayetleri üzerine valiliğin bilgisine başvurulmuş; valilikten verilen cevapta da Maçkalı ve Akçaabatlı tütüncülerin şikayetlerinin dikkate alınmaması önerilmiştir (Karaca, 2003: 66).

Muzaffer Lermioğlu, yabancı bir şirketin menfaati uğruna memleket çocuklarının karşılıklı olarak kanlarının döküldüğünü söylerek Reji İdaresi'ne bir eleştiri getirir. Cesaretli ve yetenekli kaçakçıların kaçakçılık yapmaya devam ettiğini aktarır. Kolcularla kaçakçılar arasında geçen mücadelelerin kahramanlık anlatısı gibi anlatıldığı, türküler ve destanlar yazılarak çağrıldığı üzerinde durur (Lermioğlu, 2011: 34).

Trabzon Reji İdaresi, tütün kaçakçılığından oldukça şikayetçi olmuştur. Reji heyeti, hükümetin kaçakçılarla yeterli seviyede mücadele etmediğini, 1895 yılı öncesinde 15-20 kişilik olan kaçakçı sayılarının 200-300 kişilik toplu gruplar haline geldiğini aktarmıştır. Ayrıca kaçak tütünün yıllar geçtikçe çoğalmış olduğuna dikkat çekmiştir (Karaca, 2003: 68).

Kudret Emiroğlu'nun belirttiğine göre II. Meşrutiyet döneminde Trabzon'da valilik yapan Kadri Paşa, kaçakçılarla uzun süre mücadele etmiştir. Bir tarihi vesikada Akçaabat kaymakamının yazısının arkasına yazdıkları o dönemi anlamak için önem taşır. Kadri Paşa, yazısında özetle kaçakçılara karşı ne yapılmak gerektiyse yapıldığını söyler. Bazı kişilerin hapsedildiğini, bazılarının sürgün edildiğini, tütünlerin, silahlarının alındığını belirtir. Bir kısmının ise öldürülüp bir kısmının

tütün ziraatinin yasaklandığını anlatır. Kaçakçılara karşı yapılanları sıralar. Artık yapılacak bir şeyin kalmadığını dile getirir (Emiroğlu, 1993: 35).

Ömer Akbulut'un *Trabzon Tarihi* adlı eserinde Trabzon Valisi Kadri Bey'in yaşadığı bir olay rivayet edilir. Bu olayı Selim Kurnaz "Tütüne Övgü" isimli kitabına koymuştur. Kadri Bey'in yaşadığı olay kaçakçıların tütün kaçırmak için nasıl yollar denediğini göstermektedir. Kadri Bey kaçakçılarla mücadele etmiştir. O dönemde kaçakçılıkla ünlenen bir kişi Kadri Bey için "beni takip etmesin onun gözü önünde tütün kaçakçılığı yaparım" demiştir. Ardından günlerden bir gün Kadri Bey Bakıoğlu kahvesinin önünde oturduğu sırada önünden bir cenaze grubu geçer. Kadri Bey ayağa kalkarak cenazeye hürmet gösteririr. Sonra Kadri Bey'e haber gelir. Önünden geçen tabutta cenaze değil kaçak tütün olduğunu öğrenir. Bu durum üzerine tütün kaçakçılığıyla ilgili daha sert tedbirlere başvurulur (Kurnaz, 1961: 37).

Kudret Emiroğlu'nun verdiği bilgilere göre II. Meşrutiyet döneminde Trabzon'da çıkan *Feyz Gazetesi,* tütün üreticilerinin eylemleriyle ilgili yazılar yayımlar. Feyz Gazetesi, üreticinin sesi olmuştur. Gazetede çıkan bir yazıda kadın kolcuların kadınların üzerini aramasını eleştiren bir yazı kaleme alınır. Kadınların üzeri aranırken rencide edici uygulamaların oluştuğuna vurgu yapılır (Emiroğlu, 1993: 35-36). 1908 yılında Feyz Gazetesi'nde çıkan bir diğer yazıda Karpuzoğlu Ali imzasıyla "Akçaabat'tan Feryat" başlığı altında yayımlanan bir yazıda Reji İdaresi memuru olan Kosta Efendi'ye yönelik eleştiriler yer alır (Emiroğlu, 1993: 36). Feyz Gazetesi âdeta rejiyle mücadele eden bir yaygın organı haline gelerek rejinin yaptığı yolsuzluk ve sömürüleri dile getirmiştir (Emiroğlu, 1993: 37).

Reji İdaresi, tütün üreticisine yönelik uygulamalarla üreticiye baskı yapar. Tütünün tarlada tartılmasında ve kayıt işlemlerinde büyük sıkıntılar yaşanır. Fiyat konusunda da sorunlar ortaya çıkar. Feyz Gazetesi'nin dile getirdiği üzere halkın bir kısmı tehdit edilerek üretici rejinin yazdığı rakamlara razı olmak zorunda bırakılmıştır. Tütün üreticilerinin bir kısmı ürünlerinin tartılması talebinde bulmasına rağmen Reji, belgelerini vermeyerek katı davranır (Emiroğlu, 1993: 38). Feyz Gazetesi'nde rejinin tütün kayıtlarıyla ilgili bazı önemli bilgilerin Fransızca kaydedildiği bunun üreticinin haklarının yenmesinde ne kadar etkili olduğu ayrıntılı olarak anlatılmaktadır (Emiroğlu, 1993: 38).

Feyz Gazetesi'nde kolcuların tütün üreticisine karşı tartı işlemlerinde yolsuzluk yapmakta kullanıldığı dile getirilir. Trabzon ve Akçaabat kazalarının tütün idarelerinin Reji'ye teslim edildikten sonraki israfa bakıldığında bu durumun anlaşılacağına vurgu yapılır. O dönemde doksanbeş köyü 70.000 nüfusu olan Akçaabat kazasının memurunun aldığı maaşın üç mislini Reji müdürünün aldığını belirtirek yapılan yolsuzluğa temas edilir. Feyz Gazetesi, Reji'nin yaptığı bu soygunun hazineye zarar verdiğini, bu durumun vilayeti aştığını vurgulayarak kamuoyu yaratır (Emiroğlu, 1993:40- 41).

Feyz Gazetesi, üreticinin hakkını savunarak kaçakçılık takibi sloganıyla insanların öldürüldüğüne vurgu yapar. Kolcu ve kaçakçıların Osmanlı evladı olduğu düşüncesiyle bu durumun verdiği zarara dikkat çekilir. Ayrıca kadın kolculuğunun bir an önce sonlandırmasına değinilir. Kolcuların ellerinde bulunan silahların alınması ve kadın kolculuğun lağvedilmesi gerektiği üzerinde durulur. Ayrıca kolcularla kaçakçılar arasında gerçekleşen mücadelerin son bulması için çözüm önerileri sunulur. Reji İdaresi'nin tütünleri değeri karşılığında alması halinde kaçakçılığa gerek olmayacağına vurgu yapılır (Emiroğlu, 1993: 41).

Ali Karaca'nın kaynaklardan hareketle verdiği bilgilere göre kolcuların Trabzon yöresinde kaçakçılara karşı mücadelesi vahim bir hal alır. Kaçakçılık yapan kişiler, yola çıkmadan önce vasiyetnamelerini yazıp ailelerinden helallik alır. Yanlarında kefen ve bu durumda kullanılacak malzeme alınır. Yanlarında bir de imam götürülür. Kaçakçılar ve kolcular arasında yapılan mücadelelerde çok sayıda ölüm olayı gerçekleşiyordu (Karaca, 2003: 69).

Tütün kaçakçılığıyla uğraşan kişiler canları pahasına geçimlerini sağlamak için kaçakçılık yapmaya devam etmiştir. Tütün üreticisi zorluklar altında mücadele ederek ürettiği tütünü kaçak yollarla satarak geçinmek için gelir elde etmek istemiştir. Tarihi kaynaklarda görüleceği gibi çok sayıda insan tütün kaçakçılığından hayatını kaybetmiştir.

Kaçakçılığın önemli bir yolu Doğu Anadolu Bölgesi üzerinden gerçekleştiriliyordu. Akçaabat ilçesinin Sera vadisi köyleri üzerinden kalkan "barhane" adı verilmekte olan kaçakçı topluluklarının davul-zurna çalarak bir bayram havası şeklinde yolculuğa çıktıkları tarihi kaynaklarda belirtilmektedir. Kaçakçılar, oluşturmuş oldukları güçlü kalabalıklarla kolculara zorluklar yaşatmıştır (Akpınar, 1998: 75). Bilal Aziz Yanıkoğlu'nun 1943 yılında yayımladığı çalışmasında da barhane kelimesine yer verilmiştir. Köylüler tarafından elli yüz ata yüklenilen kaçak tütünlerin kafilesine barhane denildiği belirtilmiştir (Yanıkoğlu, 1943: 262).

Barhane adı verilen kaçakçı ekipleri zaman içerisinde güçlenerek daha kalabalık bir grup halinde kaçakçılık yapmaya çalışmışlardır. Kaçakçılara karşı uygulanan sert tedbirler kaçakçıların davranışlarını etkilemiştir. Zorluklar içerisinde yola çıkan tütün kaçakçıları başlarına gelebilecek her şeyi düşünerek ona göre hazırlıklarını yapmıştır. Kaçakçıların yaşadıkları zorluklar tütün kültürünün merkezi konumundaki Akçaabat yöresinde hâlâ anlatılmaktadır.

Reji kolcuları ve kaçakçılar arasında gerçekleşen mücadelelerde çok sayıda insanın vefat etmesi sonucunda hükümet, bu duruma kayıtsız kalmayarak reji kolcularını silahsızlandırma yoluna gitmiştir. 1895 yılı eylül ayıyla itibaren Trabzon reji kolcularının elinden silahlar alınmıştır (Karaca, 2003: 70).

Muzaffer Lermioğlu, tütün kaçakçılığının sahil köyleri halkıyla Sera ve Hacıbeşir Deresi köylüleri arasında yapıldığını belirtir. Ağrit köyünden Karabinaoğullarının kaçakçılıkta bir şöhreti olduğunu ifade eder. Kaçakçılarla kolcular arasında gerçekleşen mücadelerin sonucunda facialar meydana geldiğine, bunların türkülerde kendini gösterdiğine dikkat çeker (Lermioğlu, 2011: 34).

Mehmet Akpınar, kaçakçılığın sahil köyleri tarafından yürütülmüş olduğunu, Sera, Hacıbeşir deresi köyleri, Agrit köylü Karabinaoğulları ve Sincan Mesahoru halkının tütün kaçakçılığında öne çıkan alanlar olduğunu belirtir (Akpınar, 1998: 76).

Muzaffer Lermioğlu'nun belirttiğine göre tütün kaçakçıları deniz yoluyla Karadeniz sahillerine ve içerden de Malatya, Halep'e kadar uzanan sahada kaçakçı kafileleriyle kaçakçılık yapıyordu (Lermioğlu, 2011: 34).

Tütün kaçakçılarının bir kolu da Trabzon ilinden Niğde'ye uzanan sahada gerçekleştirilmiştir. Serdar Ösen'in çalışmasından elde edilen bilgilere göre Trabzon'dan çıkan kaçakçı kafileleri daha önceden belirledikleri yol güzergâhları üzerinden gidiyorlardı. Trabzon'dan Gümüşhane'ye oradan Bayburt'a, ardından Erzincan'a ulaşıyorlardı. Erzincan üzerinden Sivas'a, oradan Kayseri'ye, Kayseri'den Niğde'ye ulaşılıyordu (Ösen, 2015: 55).

Tütün kaçakçılığı katırlarla gerçekleştiriliyordu. Katırlara yüklenen tütünler üstü kapatılarak dağlık bölgelerden götürülüp satılıyordu.

Reji'nin İnhisar'a dönüştürülmesi Cumhuriyetle birlikte gerçekleşir. Kudret Emiroğlu'nun belirttiğine göre köylü kaçakçılar ve jandarma arasındaki çatışmalar 1950'lili yıllara kadar devam eder (Emiroğlu, 1993: 45).

Tütün kaçakçılığı, Cumhuriyet sonrasında da devam etmiştir. 1 Temmuz 1952 tarihli Halk Gazetesi haberinde "Hükümet kuvvetler ile müsademe eden kaçakçılar" adlı bir haber yayınlanır. Habere göre "Jandarmaların sargısından kurtulan elli kaçakçı müsademe yerinde bir yaralı, bir esir, 17 at, iki merkep, bir mavzer, bir dürbin ve 500 kilodan fazla tütün bırakarak kaçtılar" (Emiroğlu, 1993: 40). Olayda Trabzon'un Karlık ve Hozemiya köyleri, Akçaabat'ın Zankariya köyleri kaçakçılarından oluşan kafile yer almıştır (Emiroğlu, 1993: 40). Bu gazete haberi ve o dönemde yaşayan sözlü kaynakların belirttiklerine göre kaçakçılık 1950'li yıllarda da aktif şekilde devam etmiştir (KK-34, KK-58).

Reji İdaresi, tütün ekimine kısıtlama getirmesiyle birlikte üretici büyük zorluklar yaşamıştır. Trabzon ili de kısıtmaların yapıldığı tütün üretim alanlarından biridir. Halk, rejiden ekim için istekte bulunur. Seferberlik döneminde Trabzon'da tütün ekimine izin verilmeyen Akçaabat insanı,

ekonomik sorunlarla boğuşmak zorunda kaldığı için bir seferliğe mahsus olmak üzere izin ister. Bu isteği Trabzon Valisi Cemal Azmi Bey, 1915 yılında bir dilekçeyle bildirir (Akpınar, 1998: 51).

Zehra Aslan, 1950-1960 yılları arasında Trabzon'da tütün kaçakçılığının devam ettiğini belirterek o dönemde kaçakçıların yakalanma olaylarından örnekler verir. 1951 senesinde Akçaabatlı kaçak tütüncüler, Giresun'da satış esnasında yakalanır. Karlık Şumerkaya köyü tütün kaçakçılarından Mehmet ve Abbas adındaki şahıslar 350 kilo oranında kaçak tütünle yakalanır. 1951 senesinde Maçka Ziganoy Kokul köyünde bir şahsın evinde 80 kilo, aynı yıl Akçaabat Mucura köyünde bulunan 3 şahsın evinde 50 kilo oranında tütün yakalanır. 1956 yılında yaşanılan bir olayda da Akçaabatlı tütün kaçakçıları 125 kilo oranında tütünle Rize'ye doğru giderken Değirmendere mevkisinde yakalanır. 1959 yılında Vakfıkebir'den Espiye yönüne doğru giden bir kamyonda 15 kilo tütün yakalanır (Aslan, 2017: 232-233).

Tütün yasakları sadece tütün kaçakçılığıyla sınırlı kalmamıştır. Sözlü kaynaklardan elde edilen bilgilerle kaçak tütün içmenin, tabaka taşımanın yasak olduğu belirtilmiştir (KK-112, KK-113). Bölgeyle ilgili yapılan çalışmalarda da bu yasaklara değinilir. Selim Kurnaz tarafından yayınlanan *Tütüne Övgü* adlı çalışmada tütün kaçakçılığının yaşandığı yıllarda tütün ve sigara kağıdının yasak olduğunu anlatan bir fıkra yer alır. Fıkra Trabzon'un Çarşıbaşı ilçesine bağlı Kaleköy mahallesinden derlenmiştir:

> Şimdi Musafa Başladım.
>
> Bundan elli sene kadar önce Trabzon'un İskefiye nahiyesinin Kale köyünde daima kaçak tütün içen İbrahim Ağa isminde birisi vardı. Kaçak tütün ve sigara kâğıdının yasak olduğu bir sırada: -Tütünü buluyorsun, ama kağıdı nereden temin ediyorsun? diye kendine sormuşlar. -Bugüne kadar bir Âmme, bir Tebareke, bir Aşık Garip, bir de Aşık Kerem içtim bitirdim, şimdi musafa başladım demiş (Kurnaz, 1961: 46).

Tütün kaçakçıları ve kolcular etrafında oluşan anlatılar Trabzon yöresinde aktif bir şekilde anlatılmaktadır (Aça ve Keleş, 2017: 2553-2554) Bir anlatı örneği şöyledir:

> Eskilerin anlatmasina göre kaçakçılar burdan yukari katırcılarla beraber gidermişler. Öyle kaçakçılar kolculara mücadele ederlerdi. Kaçakçılık tütün satmaya yaylalara okari giderken arkadaşlarıyla kalabaluk gidermişler. O katırların üstüne yaklaşık yüz kilo tütüni yüklerdiler. Anlaşılmasın diye üstüne bazen odun bazen yiyecek malzemeleri koydukları için çok ağır olurdi. Kış kıyamet o dağların soğuğu hayvan çok zulüm çekerdi. Akçaabat'ın Sera çevresi meşhur idi kaçakçuluk işinde. Kaçakçılar Sera'dan yukari Maçka'ya çıkar, ordan Gümüşhane'ye aşardiler. Kaçakçılar gittikleri yerlerde tanınırdı. Ben çobanlık yaptığım için gelip giden kaçakçıları yaylada görürdüm. Ey gidi ne mücadeleler oldi. 1950'li yılların ya ortası ya sonlarıydı. O zamanlar yaylalarda kaçakçılarla çok rastlaşuduk. Bazısını tanurduk. O zaman koyunları Trabzon yaylalarindan yukari Gümüşhane'ye yaylaya götüruyruk. Gümüşhane'nin Karaorman mevkiine geldik. Orada duruken baktım ki kaçakçılar katırlarla gelıyler. Tütünleri katırlara yükledi götüruyler. O sırada aşağıdan silah sesleri gelmeye başladi. Kaçakçılar silahlara davrandi. Baktuk aşağıdan kolcular gözüktü. Kaçakçılara bağirdilar. Kaçakçılar ormana doğru gittiler. Ormanluk bölgede çarpışmalar başladi. Kaçakçılar boş gezer mi. Tabancalar bellerinde gezeyler. Kolcularla tütüncüler çarpışmaya başladi. Ağaçların arkasina geçerek çatiştiler. Biz ormanın diğer tarafina

doğru sürduk koyuni. Kaçakçıların mermisi bile çoğudi. Kimisi tüfeklan atayi kimisi tabancalan. Kolcuları korkutmak için verdiler merminin gözüne. Toz duman oldi ortaluk. Kaçakçılar baskın geldi; kolcular kaçmaya başladı. Kolcuların mermisi kalmadi heralde. Fazla kalabaluk değilidiler. Kaçakçılar oradan yukari yolina devam etti. Aşti geçtiler dağlara yukari. Kaçakçılar ellerinde mavzer tüfekleri, bellerinde parabelli tabancalar kaçakçuluk yapardiler. Türküsü bile varidi. O zamanlar o tütün işi onların mesleğu idi. O işten bu kaçakçılar ey para kazandiler (Açа ve Keleş, 2017: 2553-2554).

Tütün kaçakçılığı, Reji İdaresi'nin kurulmasıyla başlayıp Cumhuriyet'in kuruluşuna kadar aktif bir şekilde devam etmiştir. Cumhuriyet sonrasında da yaklaşık 1980'li yıllara kadar kaçakçılık faaliyetleri sürdürülmüştür. Kaçaklılık etrafında Türk halk edebiyatı açısından değerlendirilebilecek bir sözlü kültür malzemesi oluşmuştur. Halkın sözlü kültüründe kolcularla kaçakçıların mücadelelerini anlatan türküler, ağıtlar, destanlar, maniler söylenmeye devam etmektedir. Tütün kaçakçılığı sonucunda çok sayıda insan hayatını kaybetmiştir. Aile üyelerini kaybeden kişiler eşlerine, çocuklarına ağıtlar yakmıştır. İnsanların bir kısmı soğuk kış şartlarında yaylalara, ormanlara, dağlara doğru yolculuk yaptığı için soğuktan etkilenerek hastalıklara yakalanıp vefat etmiştir. Kolcularla yapılan mücadelerde hem kolculardan hem kaçakçılardan çok sayıda insan ölmüştür. Geçim kaynaklarını karşılamak amacıyla yapılan kaçakçılık sonucunda gelişen olaylar bugün yöre insanının hafızasında canlı bir şekilde yaşamaktadır. Tütün kaçakçılığı, Trabzon yöresinde türkülere yansımıştır.

Yaylalardan yukari
Tütün kaçıriyiler
Seveni sevileni
Hemen ayiriyiler (KK-21).

Hırsafa başlarinda
Ben kolcuyum kolcuyum
Bekle yavrum beni
Bu dünyadan yolcuyum (KK-18).

5.7.4. Tütün ile Sözlü Edebiyat Ürünleri

Tütün, Trabzon tarım kültüründe sözlü edebiyat ürünlerinde kendini gösteren tarım ürünleri içerisinde önde gelmektedir. Bu durumda tütüncülüğün yöre insanının hafızasında derin izler bırakması etkilidir. Tütün üreticisinin yaşadığı sorunlar, tütün kolcularıyla- tütün kaçakçıları arasında yaşanan hadiseler, bu olaylar süresinde verilen acı kayıplar sözlü ürünlerin içeriğini oluşturmuştur. Tütün tarımının bölgedeki 300 yılı aşkın mazisi etrafında zengin bir sözlü edebiyat oluşmasını sağlamıştır.

5.7.4.1. Tütünle İlgili Türküler

Tütün yaprakları, tay yapılıp atların sırtına yükleniyordu. Tütünler atlarla birlikte satış yapılacak yere götürülüyordu.

Ben atıma yukledum
Gaba tütün taylari
Sayar mısın e Nukdam
Benum cibi aylari (Caferoğlu, 1994:158).

Akçaabat tütünü taşıdığı özelliklerle tütün üretilen yerlere göre öne çıkan bir tütündü.

Acabatun tütüni
Ne hat gelur havana
Funduk çubuği gibi
Boyin aldi tavana (Eyüboğlu, 2008: 19).

Tütün yapraklarının demet yapılma işlemi türkülere yansımıştır.

Tütün yapraklarini
Yapacağum ben demet
E gızlar sorarsanuz
Yarumun adi Meğmet (Eyüboğlu, 2008: 237).

Tütün tarımının yoğun olduğu Trabzon yöresinde cebinde tabaka taşıyarak kaçak tütün içen insanlar bulunuyordu.

Mesebetin düzünde
Oturdum iki saat
Tabakayı çıkardım
Ne tütün var ne kâğıt (Atay, 1947f: 10).

Tütün kaçakçılarıyla kolcular arasında yaşanan mücadeleler türkü metinlerine yansımıştır. Tütün kaçakçıları yaylalara yukarı tütünleri kaçırmaktaydı. Kaçakçılık yapan kişiler bazen yaylalarda kolcularla giriştikleri mücadelerde hayatını kaybediyordu. Aşağıdaki metinde sevdiğini yayla yolcularına soran bir sevgili görülmektedir.

Bi kurşun atacağım
Tütün kolcularina
Sorayırım yarımi
Yayla yolcilarina (Gedikoğlu, 2016: 75).

Tütüncülükle uğraşan kişiler tütünün zifirine katlanmak zorunda kalıyordu. Binbir emek isteyen tütün tarımcılığının zorlukları içerisinde zifir etkisi de bulunuyordu. Tütünün kiri, pası tütünle uğraşan üreticinin elbiselerine, üzerine bulaşıyordu.

Tütünciler tütünde
Yarim köyün içinde
Gömlek diktim yolladım
Kaldı zifir içinde (Gedikoğlu, 2016: 75).

5.7.4.2. Tütünle İlgili Maniler

Selim Kurnaz'ın *Tütüne Övgü* adlı kitabında Trabzon tütünüyle ilgili derlediği çok sayıda maniye yer verilmiştir (Kurnaz, 1961). Manilerde Akçaabat tütününden övgüyle bahsedilmiştir. Akçaabat tütünü, Trabzon ilinde yetiştiği için manilerde Trabzon tütünü adıyla da dile getirilmiştir:

Tütünün yaprakları
Gövdesine takılı
Trabzon tütünün
Yaprağı mis kokulu (Kurnaz, 1961: 76).

Tütünümün telleri
Gideriyor dertleri
Çok iyi kaliteli
Trabzon tütünleri (Kurnaz, 1961: 79).

Tütünün iyisini
Yapar Akçaabat yapar
Altın gibi tütünü
Devlet hep ondan kapar (Kurnaz, 1961: 38).

Tütün bitkisi tütünle tarımıyla uğraşan ailelerin en önemli gelir kaynağını oluşturuyordu. Bundan dolayı tütün olmadığı yıllarda ekonomik sıkıntılarla karşılaşılıyordu. Bu durum manilere yansımıştır:

Akçaabat yolumuz
Para tutmaz elimiz
Bu yıl tütün olmazsa,
Nice olur halimiz (Kurnaz, 1961: 62).

Tütün tarımı yapmak için yapılan hazırlıklar maniler içerisinde işlenmiştir:

Ocak ayı gelende
Dereler bulanayı
Şubat ayı gelende
Tütünler sulanayı (Kurnaz, 1961:80).

Tütün ekilecek bahçeler için öncesinde belleme işlemi gerçekleştiriliyordu:

Tütünlüğü belledim
Güni güne ekledim
Yaylacım gelir diye
Ben ne kada bekledım (KK-1).

Tütün tarımında kullanılan etnografik ürünler manilere yansımıştır. Tütün dizmek için kullanılan çuvaldız, tütün dizme, tütün iğnesi manilere girmiştir:

Elim çuvaldızlan
Tütün dizerim tütün
Senın baa bakmağa
Aca var mıdır yüzün (KK- 80).

Yaprak yaprak tütünü
Dizelim iğnelere
Çekip seyrekliyelim
İki metre tellere (Kurnaz, 1961: 81).

Tütünlerin damlara dizilmesi tütün manilerinde yer almıştır:

Dizdik dama tütünü
Baksanıza rengine
Kurban olayım tütün
Seni bana verene (Kurnaz, 1961: 66).

Tütün tarımında bazı senelerde üreticiye tütün için avans veriliyordu. Üretici verilen avans üzerinden tütün fiyatına yönelik çıkarımlarda bulunabiliyordu. Aşağıdaki mani bunu özetler:

Yaylanın çimeninde
Çifte çiçek bitecek
Avansına bakarsan
Tütün ucuz gidecek (Kurnaz, 1961: 80).

Tütünün üzerinde görülen şekiller tütün yaprağını kırma zamanının geldiğine işaret etmektedir:

Damların üstlerine,
Asmak lâzım bayrağı.
Tütün artık sarardı,
Kırmak lâzım yaprağı. (Kurnaz, 1961: 66).

Tezin diğer bölümlerinde bahsedildiği üzere Trabzon yöresinde üretilen tütün Reji İdaresi'nin tekeline geçmişti. Reji İdaresi'yle yaşanılan sorunlar manilere de yansımıştır:

Bağladım taylarımı
Süreceğim reciye
Bir selâm göndereyim
Bizim kemençeciye (Kurnaz, 1961: 63).

Trabzon tütünü, Trabzon gemilere yüklenerek yurt dışı pazarına sunuluyordu. Bu durum manilere yansımıştır:

Ejnebi vapurları
Aldı tütün yükünü
Her tarafta meşhurdur
Türkiye'nin tütünü (Kurnaz, 1961: 67).

Manilerde tütün bastırma işine yönelik bilgiler verilmektedir.

Boynundaki saati
Dedim kurduramadım
Geldi abril ayları
Tütün bastıramadım (Kurnaz, 1961: 65).

Tütünler tay yapılıp atların sırtına yükleniyordu. Tütün tayları atların sırtında satış yapılacak yere götürülüyordu. Aşağıdaki manide bu duruma vurgu yapılır:

Tay yaptım tütünleri
Gideyirim satmaya
Bir koli fişek lazim
Düğünlerde atmaya (KK-1).

Tütün tarımı oldukça zahmetli bir iştir. Yıl boyunca tütün bahçeleriyle uğraşılır. Aşağıda tütün kırma işi bittikten sonra geride kalan köklerinin (kostel- kustel) koparılacağı belirtilmektedir:

Boğazında liranın
Pası silinmez pası
Tütün kırmak bitince
Kalır kostel kopmasi (Kurnaz, 1961: 63).

Trabzon tütünün rengi altın sarısına benzetilmektedir. Aşağıdaki mani bunun bir örneğidir.

Derin derin göllerun
Dibi görunu dibi
Ya bakın tütünlere
Parlayi altin gibi (KK-82).

Tütün dikme işi diğer tarım işlerinde olduğu gibi imeceyle gerçekleşiyordu. İmecelerde gençler tanışarak yöresel ifadeyle "sevdaluk" ediyordu.

Tütüm kesemun dibi
Gadifedur, gadife
Benum iki sevdam var
Birisi da Fadime (Yanıkoğlu, 1943: 166).

Atma beni vurursun
Kız kolların kurusun
Tütün bahçelerinde
Arar beni bulursun (Uzun, 1989: 67).

Gel de haydi gidelum
Akçaabat'ta tutune
İkimiz da sevdali
Eldik bütün bütüne (Çelik, 2005a: 105).

Tütün kaçakçılarıyla tütün kolcuları arasında geçen mücadeleler manilerde kendini göstermiştir.

Yaylanın yollarinda
Nöbet tutar kolcular

Ne yapsın tütüncülar
Yaylalarda yolcular (KK-18).

Tütün tarımı üreticinin en önemli gelir kaynağını oluşturduğundan dolayı düğünler de tütünden gelen parayla yapılıyordu. Genç kızlar ve delikanlılar tütün parasını alınca evlilik hayali kuruyordu. Bu durum manilere yansımıştır:

Çeketimin üstünde
Sira sira düğümler
Tütünleri sattık mı
Kurulacak düğünler (KK-80).

5.7.4.3. Tütünle İlgili Atasözleri

Selim Kurnaz'ın *Tütüne Övgü* adlı kitabında tütünle ilgili atasözleri bulunmaktadır. Atasözlerinden örnekler şu şekildedir:

Tütün içenin her endişesi ortadan kalkar (Kurnaz, 1961: 86).

Tütün tüttürmez (Kurnaz, 1961: 86).

Tütünden kurtulmak için ateş içine düşme (Kurnaz, 1961: 86).

Tütünün imana zararı yoktur (Kurnaz, 1961: 86).

Tütünün parasını el, dumanını yel alır (Güleç, 1971: 6159; Kurnaz, 1961:86).

5.7.4.4. Tütünle İlgili Bilmeceler

Selim Kurnaz'ın *Tütüne Övgü* adlı kitabında tütünle ilgili 13 tane bilmece örneğine yer verilmiştir (Kurnaz, 1961: 85). Aşağıda bu bilmecelerden dört tanesi örnek verilmiştir. Ayrıca Tevfik Vural Ciravoğlu'nun derlediği tütün sırığıyla ilgili bir bilmece de aşağıda gösterilmiştir.

Acı biber, ucu tüter (Kurnaz, 1961: 85).

Sarı yaprak, dibi toprak (Kurnaz, 1961: 85).

Acı duman, halin yaman (Kurnaz, 1961: 85).

Findi firek göğe direk (Kurnaz, 1961: 85).

Ele sığar anbara sığmaz (Ciravoğlu, 2009: 72). (Tütün sırığı).

5.7.4.5. Tütünle İlgili Adlar

Akçaabat ilçesinde Tütünspor adında Trabzon, spor kültüründe önemli yeri olan bir spor kulübü vardır. Tütünspor, 1957 yılında Tekel'de çalışan Hüseyin reis önderliğinde kurulmuştur

(Bölükbaşı, 2019: 208). Kulübün adı Akçaabat tütünün tanınmasına katkı vermiştir. Akçaabat ilçesinde Tütüncüler adında bir köy bulunmaktadır. Akçaabat ilçesi köylerinde tütün tarımı yapılan yerlere tütünlük adı verilmektedir.

5.8. Değerlendirme

Yazılı ve sözlü kaynaklardan takip edildiği üzere Trabzon ilinde geçmiş dönemlerde arpa, buğday, çavdar tarımı gerçekleştiriliyordu. Arpa bitkisinden ekmek ve çorba yapılarak yeniliyordu. Arpanın önemli bir kısmı hayvan yiyeceği olarak kullanılıyordu. Arpa tarımını günümüzde az oranda sürdürenler bulunmaktadır. Buğday tarımı arpa ve çavdara göre daha çok öne çıkan bir üründür. Buğdaydan un, ekmek, bulgur, nişasta, çorba, kavut ve farklı yemekler yapılarak tüketiliyordu. Çavdar ekimi diğer türlere daha az üretim özelliği gösteriyordu. Çavdardan yapılan çavdar ekmeği, ekmek türleri içerisinde öne çıkmaktadır. Buğday imeceleri, sözlü edebiyat açısından oldukça zengin öğeler barındırmaktadır. Buğday imeceleri sırasında kemençeciler bulunuyordu. İmecelerde türkü ve mani söyleniyordu. Bu tahılların tarımının azalmasından sonra onların tarımı yapılırken kullanılan tarım aletleri kaybolmaya başlamıştır. Günümüzde buğday tarımıyla ilgili tarım aletleri oldukça azdır. Buğday tarımından kalma esecek, buğday çubuğu, dibek, dink, harman tahtası gibi eserlerin çok az bir kısmı evlerde tarihi eser düşüncesiyle saklanmaktadır.

Doğu Karadeniz'de kadim dönemlerden bu yana ekimi yapılmış kendir/kenevir bitkisi bölgenin en yaygın tarım ürünleri arasında yer alıyordu. Kendirden üretilen işlik-gömlek, atlet-don ve diğer giysiler giyecek ihtiyacının karşılanmasına katkı sunuyordu. Kendir ayrıca yakacak madde olarak kullanılıyordu. Kendir sapından yapılan kunziler aydınlatma amacıyla değerlendiriliyordu. Kendir tarımının ortadan kalkmasıyla giyecek üretimi durmuştur. Giyecek ihtiyacı köylü için dışardan karşılanmaya başlamıştır.

Trabzon yöresinde geçmişte tarımı yapılıp günümüzde oldukça azalan ürünlerden biri de sıska (siska) soğan tarımıdır. Özellikle Çarşıbaşı ilçesinden yoğun olarak sürdürülen sıskacılık diğer ilçelerde de yapılıyordu. Köylüler kendi ihtiyaçlarını karşılmanın yanında Çarşıbaşı özelinde olduğu gibi sıska satışı da gerçekleştiriyordu. Günümüzde bu durum ortadan kalkmıştır. Yöre insanı soğanı dışarıdan almaktadır. Yakın dönemlere kadar Trabzon yöresinde süpürge ihtiyacını karşılamak ve gerekirse satışını yapmak için süpürge darısı ekimi gerçekleştiriliyordu. Yöre insanı süpürge ihtiyacını kendi ürettiği üründen karşılıyordu. Günümüzde süpürge darısı ekimi çok az kişi tarafından yapılmaktadır.

Trabzon ilinin Akçaabat, Trabzon Merkez ve Maçka ilçesinin bazı köylerinde yakın zamanlara kadar tütün tarımı gerçekleştiriliyordu. Tütün tarımı, özellikle Akçaabat ilçesinde en önemli gelir kalemlerinin başında geliyordu. Akçaabat ilçesinin nüfusunun önemli bir kısmı geçimini tütün tarımıyla sağlıyordu. Günümüzde tütün tarımı bölgede sona ermiştir. Tütün tarımı etrafında oluşan

sözlü kültür yörede aktif durumdadır. Tütün kaçakçılığı zamanlarında gerçekleştirilen mücadeleler, yöre insanının hafızasından silinmemiştir. Tütün tarımında kullanılan aletler gün geçtikçe kaybolmaktadır.

ALTINCI BÖLÜM

6. HALK BİLİMİ AÇISINDAN TRABZON İLİ AĞAÇ KÜLTÜRÜ

6.1. Türk Kültüründe Ağaç

Ağaç kültü, dünya üzerindeki hemen her toplumda kendini gösteren bir konu olmuştur. Toplumların edebiyatları incelendiğinde; masallar, efsaneler, destanlar içerisinde ağaç kültüyle ilgili örnekler bulunmaktadır. Birçok toplum ve dinlerde ağaçlarda, ilâhların ve ruhların bulunduğu düşüncesiyle ağaçlara bir kutsallık atfedilmiştir. Ağaçların sahip olduğu özellikler, ağaçlardan yararlanma, ağaçlardan ilaç yapılması, doğumdan ölüme kadar insan hayatınında oynadığı rollerden dolayı ağaçların kutsal olarak görülmesinde etkili olmuştur (Tanyu, 1976: 129).

Türklerin dünyayı algılayışının temelinde, üç âlemi birbirine bağlayan, her biri farklı anlamlar ifade eden ağaçlar vardır. Ağaçlar etrafında oluşturulan semboller, Türk dünyasında ortak özellikler göstermektedir. Türk kültüründe çam, sedir, kayın, servi, ardıç ağaçları kutsal kabul edilen ağaçlar içerisinde önde gelmektedir (Ergun, 2004: 195). Bahaeddin Ögel, Türk kültüründe tarihi dönemlerden bu yana ağaçlara kutsallık atfedilen ağaçlardan ardıç, elma, kavak, çam, çınar, kayın ağaçlarını ayrı başlıklar altında vererek ayrıntılı bir şekilde değerlendirir (Ögel, 2010: 472-484).

Türk kültüründe ağaçlara çok önem verilmiş ve bundan dolayı ağaç dikimi kutsal sayılmıştır. Ağaç dikmenin sevap sayıldığı anlayış, Türklerin İslâmiyet öncesinde de yaygın inanışları içerisinde yer almıştır. Bu durumda Türk mitolojisinden gelen nedenler de etkilidir. Türklerin halk hayatında uyguladığı bazı davranışlar ağaçla olan bağlarını gösterir. Örnek olarak ölümle ilgili inanışlarda mezarlara ağaç dikilir. Mezara ağaç dikme geleneği Türklerin eski bir geleneğidir. Mezarlara ardıç, servi gibi ağaçlar dikilir (Ögel, 2010: 469- 470). Ağaçlara duyulan kutsallık anlayışı eski tarihlerden günümüze mezarların ve türbelerin etrafına ağaç dikilmesine neden olmuştur (Işık, 2004: 90).

Türk kültüründe ağaçlar etrafında zengin bir inanış sistemi oluşmuştur. Ağaçlara bez, çaput bağlanarak dilekler tutulur. Anadolu'da tespit edilen folklor ve etnografya materyallerinde bunun örnekleri görülür. Anadolu'nun bazı bölgelerinde de Altay ve Yakut bölgelerinde görülen ağaç kültü vardır (İnan, 1952: 29-30). Anadolu'nun farklı bölgelerinde görülen ağaçlara bezlerin bağlanması, ulu ağaçlar etrafında oluşan inanışlar, kutsal ağaçları bağlı uygulamalar Türklerdeki ağaç kültünün izleri taşımaktadır (Işık, 2004: 105).

Eski Türklerin sosyal hayatlarında ağaç ve ormanın insan yaşamında önemli etkileri bulunuyordu. Türkler, ağaç ve orman iyelerine saygı gösterdiklerinde huzurlu, bereketli bir yaşam sürdüceklerine dair inanışa sahiptiler. Türk kültüründe, İslamiyet öncesindeki Türklerde görülen ağaç kültüyle ilgili inanış ve uygulamalar yeni girilen dinde de etkisini sürdürmüştür. Anadolu'nun her bölgesine gidildiğinde ağaçlarla ilgili inanışlar bulunabilir (Işık, 2004: 102- 104).

Türk kültüründe ve Anadolu'da dağlarda ve tepe noktalarda bulunan tek ağaçlara insanlar tarafından saygı duyulmuştur. Tek ağaçlara yönelik uygulamalar Anadolu'da görülmektedir. Türk kültüründe ulu ağaçlara saygı gösterilmektedir. Anadolu köylerinde evlerin bahçelerinde ulu ağaçlar göründüğünün örnekleri vardır. Evlerin önündeki ağaçlar evin, soyun bir hatırası olarak görülür. Bu ağaçlar bir felâket, afet olmadığı sürece kesilmez. Dede Korkut'ta geçen "gölgelice kaba ağacın kesilmesin" ifadesi ağaçlara duyulan saygının en güzel ifadelerinden biridir. Türklerde yeni doğacak nesiller, soyun devamını sürdürenler, köklü ve kaba ağacın dalları ve yaprakları olarak ifade edilmiştir (Ögel, 2010: 468-471).

6.2. Halk Bilimi Açısından Trabzon İli Ağaç Kültürü

Doğu Karadeniz, coğrafya ve iklim özellikleri nedeniyle çok zengin bir bitki örtüsüne sahiptir. Bitki örtüsü içerisinde geniş ağaç popülasyonu vardır. Araştırma sahası Trabzon ilinde de çok sayıda ağaç türü yetişmektedir. Türk kültürünün diğer alanlarında ağaçlara yönelik görülen uygulamalar Trabzon yöresinde de aktif bir şekilde yaşamaktadır.

6.2.1. Akasya

Akasya ağacı, doğada kendi hâlinde yetişen bir bitkidir. Akasyanın Trabzon yöresinde farklı çeşitleri yetişir. Sahile yakın, denize bakan ormanlarda, deniz ve yol kenarlarında görülen bir ağaç türüdür. Trabzon sahil şeridi gezildiğinde deniz kenarındaki alanlarda akasya ağaçlarının sık olduğu görülür. Kayalık topraklar üzerinde de yetişir. Akasyanın çiçekleri bazı hastalıklara iyi gelmektedir. Akasya ağacı kokarağaç gibi bulunduğu bölgede kolayca yaygınlaşır. Çevresine çok fidan bırakarak geniş bir yayılım gösterir. Akasya ağacından kazma sapı, yığın kazığı gibi yörede tarımda ve halk yaşamında kullanılan araçlar yapılır. Direk ve çit ağacı olarak kullanılabilir. Mobilya sanayisinde tercih edilir. Genellikle park ve bahçe gibi yerlerde peyzaj ürünü olarak kullanılmaktadır. Bank, oturacak gibi dinlenilecek, oturulacak yerlerin çevresine dikilerek sıcak havalarda gölgesinden yararlanılır. Akasya ağacının çiçeklerine arılar konarak bal yapar. Arıcılar arasında bahar dönemde arılarını sahile yakın alanlardaki ormanlık alanlara koyan da bulunur. Arılar burada diğer ağaçlara konduğu gibi akasyadan da beslenir (KK-19, KK-21, KK-23, KK-61, KK-65).

6.2.2. Akçaağaç Yapraklı Üvez (*Torminalis glaberrima*), (*Sorbus torminalis*)

Akçaağaç yapraklı üvez, Doğu Karadeniz'de yetişen ağaç türlerinden biridir. Ormanlık alanlarda, meşe, ispendam, isteriç gibi ağaçların yanında görülür. Ormanlarda çok yaygın bir şekilde bulunmaz. Meyveleri kahverengi bir tona sahiptir. Sonbahar aylarında olgunlaşan meyvesi, yöre halkı tarafından tüketilir. Eylül sonuyla birlikte meyveleri büyümeye başlar. Ekim ayı içerisinde olgunlaşır. Ağaçlara çıkılarak meyveleri toplanıp tüketilebilir. Ağacın meyvesi tam olgunlaşmadan sert olarak yenilebildiği gibi genellikle dalından toplandıktan sonra evlerin kilerine koyularak muşmula türlerinde olduğu gibi meyvenin olgunlaşması beklenir. Ağacın meyvesine Çarşıbaşı'nda "arkap" adı verilir. Bu meyve olgunlaştığında ormana giden kişiler dalından alarak tüketir. Bitkinin yaprakları hayvanlara yedirilmektedir. Odunu yakacak olarak kullanılır. Meyveleri toplanmadığı takdirde uzun süre dalında kalır. Kuşlar dallarına konarak bu meyveleri kış aylarına kadar tüketir. Çocuklar bu bitkinin yapraklarıyla birlikte kendi aralarında oyun oynarlar. Ormanlardan toplanarak bu meyveyi seven kişilere, aktarlara ve bitkilerle ilgilenen kişilere bu meyve satılır (KK-21, KK-70).

Akçaağaç yapraklı üvezin meyvelerinden reçel yapılır. Vücutta oluşan bağırsak ve sindirim sistemi hastalıkları karşısında henüz olgunlaşmamış olan meyveleri yenildiğinde iyileştirici etki bırakır. Yapraklardan çay yapılıp soğuk algınlığına yönelik kullanılır (Kural, 2012: 210).

6.2.3. Alıç

Türkiye'de çok sayıda türü bulunan alıç bitkisinin meyveleri insanlar tarafından tüketilir (Baytop, 1984: 161). Genellikle ormanlık alanlarda yetişen bir çalı bitkisidir. Alıç kullanımı yörede yaygın değildir. Alıçtan çay, marmelat ve sirke yapılıp değerlendirilir. Alıç bitkisinin farklı türleri bölgede yetişmektedir. Kırmızı alıç cinsi, bunlardan biridir. Alıç meyvelerini kuşlar da tüketmektedir. Alıç yaprakları hayvan yiyeceği olarak kullanabilmesine rağmen yörede daha geniş yapraklı ağaç çeşitliliğinin olmasından dolayı hayvancılar tarafından çok tercih edilmez. Alıç ağacı kuruduğunda odunu yakacak olarak değerlendirilir (KK-34, KK-49, KK-52, KK-61, KK-70).

Alıç bitkisi, Türklerin kutsal saydığı ağaç türleri içerisindedir (Ergun, 2004: 196). Halk hekimliğinde alıç bitkisinden yararlanılır. Alıcın çiçek ve yaprak kısımları kurutularak çayı oluşturulur. Alıç çayı bronşit hastalığının tedavisinde kullanılır (Halıcı, 2016: 42). Alıç bitkisinin dal kısımları, romatizma hastalığının tedavisinde kaynatılarak içilmektedir (Halıcı, 2016: 34). Alıç çayı, böbreklerde oluşan iltihaplanmalara karşı da kullanılır (Sever, 2004: 104). Bu çayın tansiyon düşürücü etkisi bulunur (Kural, 2012: 186). Halk meteorolojisinde alıç meyvesinin çok olduğu yıllarda kışın sert olacağına dair inanış bulunur (Vural, 2020: 79).

6.2.4. Anis

Derleme Sözlüğü'nde, yapraklarından ve meyvelerinden yem olarak yararlanılan bir ağaç olduğu belirtilerek Trabzon/Maçka'dan derlenmiştir (Derleme Sözlüğü I, 1993: 273). "Anis yaprağına gitmek" diye bir deyim vardır. Hayvanlara yiyecek yapmak için anis ağaçları budanıp ineklere yedirilir. Anis bitkisinin bolca bulunduğu alanlara "anisluk" adı verilmektedir (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 165). Trabzon yöresinde hayvancılıkla uğraşan kişilerin ormanlara giderek yapraklarından hayvan yiyeceği hazırladığı bir bitkidir.

6.2.5. Antara / Anderhana / Anderina / Kocayemiş (*Arbutus Unedo*)

Turhan Baytop, bitkinin latince ismini "Arbutus unedo" olarak belirtmiştir (Baytop, 2007: 180). Akdeniz, Ege (Baytop, 1984: 305) Marmara, Karadeniz olmak üzere Türkiye'nin çeşitli yerlerinde yetişen bir meyvedir. Anadolu'da yetiştiği yörelere göre "kocayemiş, piretün, bilyedin, dağ çileği, antara" adlarıyla bilinmektedir. Akçaabat Kuruçam köyü ve çevresinde "antrana, andrana, antrahna" (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 166), Trabzon yöresinde "antara, andrına, anderina, anterina, andarhana, anderhina, antarhana, antarana" gibi kullanımlarla adlandırılmaktadır.

Âşık Mehmed'in *Menâzırü'l- Avâlim* adlı eserinde kocayemişin al renkte, ağacının küçük ve kısa olduğu belirtilmektedir. Yuvarlak, dut gibi kabuklu ve çekirdekli olduğu, Anadolu'da bolca bulunduğu aktarılmaktadır (Âşık Mehmed, 2007: 1256). *Derleme Sözlüğü*'nde Trabzon-Yomra-Kalafka'dan "anderhana" adıyla derlenmiş, kırmızı, tüylü meyveleri olan bir ağaç olduğu belirtilmiştir (Derleme Sözlüğü I, 1993: 259). *Derleme Sözlüğü*'nde Trabzon- Maçka (Soldoy-İlaksa) köylerinde "antrahna" adıyla meyveleri ve kabuğu kırmızı olan bir ağaç olarak derlenmiştir (Derleme Sözlüğü I, 1993: 281). Ali Şakir Ağanoğlu, 1920'li yıllarda Akçaabat'ta yetişen meyveler arasında "anderana" ağacını da sayar (Usta ve Değer Onur, 2020: 416). Bilal Aziz Yanıkoğlu, *Trabzon ve Havalisinde Toplanmış Folklor Malzemesi* adlı eserinde bu bitkinin "sarı bir meyva kocayemiş" olduğunu belirtmiştir (Yanıkoğlu, 1943: 260). Ahmet Caferoğlu, bu meyveyi Vakfıkebir ilçesinde "andirgan" adıyla derlemiştir. Ahmet Caferoğlu, meyvenin kiraza benzer bir yemiş olduğunu ve çekirdeği olmadığını aktarmıştır (Caferoğlu, 1994: 306). 1941 yılında Trabzon yöresine botanik araştırma için gelen Baki Kasaplıgil, Trabzon'un kıyı bölgesinde maki türü olan "arbutus unedo" bitkisinin fazla göründüğünü anlatır (Kasaplıgil, 1947: 118-119).

Turhan Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü* adlı çalışmasında antara meyvesinin eş anlamlılarını şöyle sıralamaktadır: "Ayı yemişi, dağ yemişi, davulga, davulgı, davulgo, davulgu, yağma" (Baytop, 2007: 180). Hasan Eren'in *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü* adlı eserinde "biryedim, piretün, bilyedün, biredin" gibi benzer çeşitlemelerle görülmektedir (Eren, 1999: 54). Eski dönemlerden itibaren Türkiye coğrafyasını ziyaret eden seyyahların sıklıkla gördüğü bitkilerden biridir (Baytop, 2004).

Kocayemişin türlerinden biri olan “arbutus andrachne” türünün ismi yöredeki “antarhana”, “andırana” söyleyişleriyle benzerlik göstermektedir. Latince ismin bölgede kalarak meyvelerin adlandırılmasında görülen yanlış bir adlandırma olduğu söylenebilir. Yörede yetişen kocayemişler “Arbutus unedo” türüdür. Ancak “arbutus andrachne” türünün de bölgede görüldüğü kaynaklarda yer almaktadır. Trabzon yöresinde kocayemişe verilen isimlerin kocayemişle aynı aileden olan (arbutus andrachne) isminde görülen “andrachne” isminden geldiği söylenebilir. Arbutus andrachne türünü de bölgeye gelen botanikçiler eserlerinde belirtir. Trabzon’u 1907 yılında ziyaret eden Avusturyalı botanikçi Handel -Mazzetti, Akçaabat’ta konakladıkları bir yerde sandal ağacı (arbutus andrachne) ormanı gördüklerini aktarmaktadır (İkinci, 2015: 7). 1840 yılında bölgeye gelen Jakob Phılıp Fallmerayer, Yoroz’dan Akçakale’ye doğru yürürken güzel kabuklu “arbutus andrachne” ağaçları gördüğünü dile getirmektedir (Fallmerayer, 2002: 171). Günümüzde de Yoroz- Mersin arasındaki kayalıklarda kocayemiş (antara) ağaçları vardır.

Antara, ormanlık alanlarda yetişen yapraklarını dökmeyen bir bitkidir. Bu bitki, Trabzon yöresinde sahile yakın bölgelerdeki ormanlarda görülür. Sahil şeridi üzerinde orman alanları içerisinde kayalara tutunmuş şekilde bulunur. Köylerdeki ormanlarda da bu bitkiye rastlanılır. Bölgemizde çok sık yayılım göstermemektedir. Bahçe sahipleri fidanını satın alarak bahçelerine dikmektedir. Bu sayede son yıllarda artış göstermiştir. Ancak kısa sürede meyve vermemektedir. Birkaç yıl içerisinde meyve vermeye başlar. Bazı kişiler de yörede antara ağaçlarının yetiştiği yerlerden antara fidanlarını koparark uygun yerlere dikmekte ve böylece yetiştirmeye çalışmaktadırlar. Antara meyvesi, ormandaki toprak şartlarına uyum sağladığında meyve vermeye başlar. Yörede büyük antara ağaçları da bulunmaktadır. Antara ağaçlarının sabit boyluların yanında onlara göre daha uzun antara ağaçları da vardır (KK-1, KK-34, KK-61, KK-70, KK-80, KK-82).

Eylül ayının sonlarında olgunlaşmaya başlayıp aralık ayına kadar meyve verir. Meyveleri olgunlaştığında aynı anda çiçek açmaya başlar. Kış ortasında gelecek yılın meyvesi oluşur. Meyvelerin ilk hali yeşil renktedir. Kış ortasında yeşil renkte olan antaralar eylül ayının ortalarında olgunlaşır. Yeşil renkten sarı renge dönüşen meyveler olgunlaştıkça kızararak kırmızı bir renge bürünür. Meyvelerin olgunlaştığı aylarda meyve önce sarı tam olgunlaştığında ise kırmızı renktedir. Kırmızı renge dönüştüğünde meyvesi yenilebilecek duruma gelir. Eylül ayının başından aralık ayının sonuna kadar meyveleri olgunlaşarak dalda kalmaya devam eder. Havalar bozuk giderse dalda kalma süresi kısalmaktadır. Antara ağaçlarında bazı yıllarda hastalıklar görülmektedir. Havaların bozuk gittiği yıllarda antara meyvesinin üzerinde siyah noktalar, bozulmalar olur (KK-21, KK-34, KK-49, KK-52, KK-61, KK-70).

Antara meyveleri ormanlardan toplanılıp yenilir. Meyvenin reçeli, pekmezi ve marmelatı yapılır. Ancak bu uygulamalar bölgede yaygın değildir (KK-1, KK-18, KK-34).

Antara meyvesi kuşlar tarafından tüketilir. Ayrıca çiçeklerine konarak bal alırlar. Antara ağacı dekorasyon amaçlı kullanılabilecek ağaçtır. Bölgede çok sayıda olmadığından ve fazla bilinmediğinden dolayı farklı amaçlarla kullanılmamaktadır. Antara meyveleri fazla tüketildiğinde yiyen kişilerde baş ağrısı yapmaktadır. Buna karşın çok yenildiğinde bağırsaklara iyi gelmektedir. Antara meyveleri çok tüketildiğinde kabızlığı giderici özelliğe sahiptir (KK-34, KK- 49, KK-52, KK-61, KK-70).

Turhan Baytop, kocayemiş meyvesinin kabız ve idrar söktürücü özelliğe sahip olduğunu belirtir (Baytop, 1984: 305). Çanakkale yöresinde "davulgu" adıyla bilinir. Küçükbaş hayvanlar için bir besin kaynağıdır. Davulgu ağacının dal kısımlarından çoban sopası üretilir (Yolcu, 2018: 67).

Antara bitkisi, bölgede çok fazla bulunmayan endemik bir tür olduğundan meyveleri çocuklar tarafından çok sevilir. Antara meyveleri henüz olgunlaşmadan ham haldeyken toplanır. Sonrasında bir ipe dizilerek kurutulur. Böylece antara kurusu yapılır (KK-61, KK-87).

Antara ağacı, Trabzon'da yetişen ağaçlardan biri olmasına rağmen peyzaj alanlarında olmaması dikkat çekicidir. Ağacının güzel bir görünüme sahip olması ve bol meyve vermesi nedeniyle Trabzon ili park ve bahçelerine ve üniversite yerleşkelerine dikilip değerlendirilebilir. Antara meyvesini yiyen kişiler çok beğenmesine rağmen bu değerli ürüne bir pazar oluşturulmamıştır. Bunun pek çok nedeni bulunmaktadır. Bu nedenler şöyle sıralanabilir: Antara meyvesinin halk tarafından yeterince tanınmaması, antara ağaçlarının ormanlık alanlarda olması ve bahçelerinin oluşturulmaması, toplanırken ezilebilen ve erken tüketilmesi gereken bir ürün olması gibi nedenlerden dolayı antara meyvesi pazar oluşturamamıştır. Antara meyvesi, nadir şekilde ilçe pazarlarında ve şehirdeki marketlerde görülmektedir. Trabzon yöresinde yetişebilen bu ürün için antara bahçeleri oluşturulabilir ve böylece bölge ekonomisine katkı sunulabilir. Ayrıca yörede antara ağaçlarının bulunduğu alanlar koruma altına alınarak sayılarının artırılmasına önem verilmelidir.

6.2.6 Ardıç (*Juniperus communis*)

Ardıç ağacı, Doğu Karadeniz'de yetişen ağaç türlerinden biridir. Bir tür bodur ağaçtır. Trabzon ilinde "ardıç", "arduç" adlarıyla bilinir. Ardıç ağacının Trabzon yöresi bitki örtüsü içerisinde farklı çeşitleri vardır. Yaz- kış yaprağını dökmeyen bir çeşittir (KK-21, KK-61, KK-70).

Ardıç ağacı, Türklerin kutsal gördüğü ağaç türlerindendir (Ergun, 2004: 195). Eski Uygur metinlerinde ardıç tohumunun ilaç olarak kullanıldığı bilgisi yer alır. Ardıç kelimesi, eski Türklerin halk edebiyatı örneklerinde geçer (Ögel, 2010: 472-473). Türk kültüründe kutsal ağaçların kırılmasının yasak olduğuna inanılır. Ardıç dallarının kırılmamasıyla ilgili inanış Anadolu sahasında da görülmektedir (Ergun, 2004: 228). Giresun ili Alucra ilçesinin bir köyünün adı Ardıç adını taşımaktadır. Köyde ardıç ağacının çok olmasından dolayı böyle bir adlandırmanın yapıldığı

düşünülmektedir (Kaya, 2015: 184-185). *Derleme Sözlüğü*'nde Trabzon/ Maçka yöresinde "çortu" adıyla yabani ardıç ağacı derlenmiştir (Derleme Sözlüğü III, 1993: 1273).

Ardıç ağacının meyvesi, patlangaç oyununda kullanılır. "Ardıç ağacına biz zirzira dikeni deriz. Patlangoç oyuncağında ardıç ağacının meyvesini kullanırdık" (KK-21). "Ardıç ormanlarda olur bizim burda, ama çok nadirdir. Öyle büyük bir ağacı olmaz onun. Yaprakları değerlidir" (KK-73). Ardıç ağacı kemençe yapımında kullanılan ağaç türlerinden biridir (KK-10)

Ardıç türlerinin bazılarının meyveleri tedavi amaçlı kullanırken, bazı ardıç çeşitlerinden de katran temin edilmektedir (Baytop, 2007: 33). Ardıç bitkisinin kozalaklarından yakacak temininde yararlanılır. Ardıç bitkisinin dalları kurutulup yakılır (KK-88). Ancak ardıç bitkisi kolay şekilde yanıp söndüğünden dolayı odunu uzun süre ısıtıcı etkide bulunmaz. Anadolu'da bu durumu ifade eden bir atasözü vardır. "Ardıcın kozu olmaz, yalancının sözü olmaz" (Ögel, 2010: 473). Ardıcın hem ağacından hem meyvelerinde hastalıklar için faydalanılır (KK-88). Bitkinin dalı kaynatılıp oluşan suyundan egzama rahatsızlıklarında yararlanılır (Halıcı, 2016: 42). Ardıç ağacının dalının nazara karşı ayrıca bereket- uğur getirmesi düşüncesiyle evlerin kapısında asılır (Halıcı, 2016: 84). Bir inanışa göre ardıç fidanı diken kişinin ömrü kısa olduğuna inanılmaktadır (Çelik, 1999: 468). Halk meteorolojisinde ardıç meyvesinin çok olması kışın sert geçeceğine yorumlanır (Vural, 2020: 79). İsmet Zeki Eyüboğlu, ardıç tohumunun Maçka ilçesinin çok sayıda köyünde yaşlı insanlar tarafından kullanıldığını, kaynatılıp suyunun içildiğini anlatır. Basur için ardıç bibillerini kullanan kişilerin doktora gitmediğini belirtir (Eyüboğlu, 1998a: 99).

6.2.7. Barut Ağacı/Cigar (*Frangula Alnus*)

Ertan Tuzlacı, bitkinin latince adını "frangula alnus" olarak belirtmektedir (Tuzlacı, 2006: 30). Turhan Baytop'un çalışmasında "ciğar" adıyla Sürmene'den derlenmiştir (Baytop, 2007: 44). Süleyman Bilgin, sahil kesimden yukarılara doğru çıkıldığında barut ağacının olgunlaşan siyah renkli meyvelerinden tanınabileceğini belirtmektedir. Barut ağacının kabuklarının barut yapımında kullanılmasından dolayı bu ismi aldığını aktarmaktadır (Bilgin, 2005: 32). Örnek olarak Çaykara ilçesi Haldizen Deresi çevresindeki nemli olan topraklarda yayılış gösterir. Bu bitki çeşidinin yayılışında kuşların etkili olduğu belirtilir (İnkaya, 2019: 94). Kış döneminde yapraklarını döken bir ağaçtır. Diğer ağaç türlerine göre çok uzamaz. Orman kenarlarında, ormana yakın bölgelerde, yol kenarlarında görülen bir bitki türüdür. Çok yaygın bir yayılıma sahip değildir. Meyvesi olgunlaşmadan önce yeşil renktedir. Olgunlaşmaya başlayınca rengi kırmızıya döner. Tam olgunlaştığında siyah bir renge dönüşür. Meyveleri zehirli olduğu düşüncesiyle tüketilmemektedir (KK-21, KK-52, KK-61).

Barut ağacı bitkisinin meyveleri, kabuğu ve yaprak kısımları zehirlidir. Kabukların kaynatılmasıyla oluşturulan çay, safra kesesi ve karaciğer hastalıklarına faydalı olmaktadır. Barut,

mangal kömürü yapımı, ilaç sanayi gibi alanlarda ham madde kaynağı olarak değerlendirilir (Kural, 2012: 174). Turhan Baytop, barut ağacının gövde ve dal kabuklarının müshil olarak kullanıldığını belirtmektedir (Baytop, 2007: 44). Kemal Üçüncü, şimşir kaşık yapımında geleneksel yöntemlerin kullanıldığını ve boyamada cigar ağacının tercih edildiğini aktarmaktadır. Ağacın kabuk kısımları soyulduktan sonra kaynatıldığını ve çıkan suya kaşıkların daldırıp çıkarıldığını belirtmektedir (Üçüncü, 2012: 38). Egzama rahatsızlıklarında yaraya cigar suyu sürülmektedir (Baysal, 2014: 155).

6.2.8. Çam

Çam ağacı, Doğu Karadeniz'de oldukça yaygın bir türdür. Çam ağacının farklı türleri bölgede yetişmektedir. Yayla yerleşimlerinde çam ormanları sıklıkla görülmektedir. Bölgede çam ağacının fazla olması yer adlarına da yansımıştır. Trabzon ilinde çam bitkisiyle ilgili çok sayıda yer adı bulunmaktadır. (Araklı) Çamlıktepe, (Çaykara) Çambaşı, Karaçam, Çamlıbel, (Of) Çamlı, (Sürmene) Çamburnu (Şalpazarı) Çamkiriş, (Tonya) Çamlı, (Ortahisar) Çamoba, (Akçaabat) Çamlıdere (Uzun, 2007: 56-367), Kuruçam (Gedikoğlu, 1996: 175), (Maçka) Çamlıdüz (Uzun, 2007: 278), (Vakfıkebir) Çamlık, (Tonya) Kalınçam gibi köy ve mahallelerinin isimleri çamla ilgilidir. Ayrıca çam ağacında olan çıra ile ilgili Maçka'da Çıralı köyü adında bir yerleşim birimi vardır. Bunun dışında yayla, oba, dere gibi mevkilere de çamla ilgili isimlerin verildiği dikkati çeker. Çamla ilgili çok sayıda yer adı görülmesi bölgede çam populasyonunun zengin olduğunun bir kanıtıdır.

Çam ağaçlarından halk yaşamında sıklıkla yararlanılır. Çam ağaçlarından yakın dönemlere kadar çıra üretimi yapılıyordu. Çıra kesmek bölgedeki pek çok ağaca zarar vermiştir. Çam ağacından elde edilen çıra, ateşin tutuşturulmasında kullanılan bir ısınma aracıdır. Çıranın bir diğer kullanım alanıysa aydınlatmadır. Çıra geçmiş dönemlerde aydınlatma aracı olarak kullanılıyordu. Kaynak kişilerin anlatımlarına göre ormandan büyük bir çıra alınıp evin ortasında yakılıyor, bu şekilde aydınlatma sağlanıyordu (KK-10, KK-34, KK-80, KK-82). Altay Yiğit, çıranın ocak kemerinin hemen üzerindeki iki taş arasına sıkıştırılarak yakıldığı ve böylece aydınlatmayı sağladığını belirtmektedir (Yiğit, 1983: 56).

1913 yılında yayımlanan Abdülvahap Hayri'nin *İktisadî Trabzon* adlı eserinde engellemelere rağmen çam tahribatının devam ettiğinden bahsedilmektedir. Tütün sereni yapımı, her sene çok sayıda çam ağacının tahrip edildiği aktarılmaktadır. Tütün vagonlarının kullanılmasıyla kısmen bu tahribatın önünün kesilmeye başlandığını ve çam fidanlarının neslinin ortadan kalkmasının durdurulduğu belirtilir. Abdülvahap Hayri, Akçaabat ahalisinin, ormanların tahribatını engellemek için mahalli cemiyetler kurduklarını aktarmaktadır (Abdülvahap Hayri, 2008: 51). Çam çırası çıkarma sırasında yaylalarda çok sayıda ağaç zarar görmüştür. Zaman içerisinde alınan önlemler ve uygulan cezalarla birlikte çıra kesme durdurulmaya çalışılmıştır.

Trabzon ilinin Vakfıkebir, Çarşıbaşı ilçelerinde çam çırasının bereket getirdiğine nazardan koruduğuna inanılır. Küçük çocukların veya nazar alabileceği düşünülen kişilerin cebine çıra koyulur. Bunun yanında uğur getirmesi amacıyla çocukların ceplerine koyulur (KK-18).

Çam fıstığı zeka yükselmesine katkı sunan bir besindir (Eyüboğlu, 1998a: 239). Çam fıstığı, çam ağacı türlerinde olan besleyici bir meyvedir. Çam fıstıkları toplanarak tüketilir. Yüksek fiyatlara satılır. Halk hekimliğinde faydalı bir meyve olduğuna inanılır (KK-21, KK-61).

Çam sakızı, köknar ve ladin ağaçlardan oluşan bir sakızdır. Ormanlık alanlarda yer alan köknar ve ladin ağaçlarından toplanılır. Genellikle Trabzon'un yükseklerde yer alan ilçelerinde, yaylalardaki ormanlık alanlarda olur. Geleneksel yaşamda eskiden beri çam sakızı yapılır. Gurbetten gelenler yaylalara çıktıklarında her yıl çam sakızı toplarlar. Yaylacılıkla uğraşan büyükbaş ve küçükbaş hayvan sahipleri hayvanlarını otlatırken köknar ağacından çam sakızı yaparlar. Yayla dönüşünde isteyenlere verirler. Çam sakızı yayla şenliklerinde kurulan derneklerde, bazı ilçe pazarlarında satılır. Günümüzde aktarlarda, yöresel ürün satan yerlerde, dijital ortamlarda çam sakızı satışı yapılmaktadır. Çam sakızları yüksek köylerde yaşayan çocuklar için de önemli bir gelir kaynağıdır. Çocuklar topladıkları sakızları bölgede turizm ve yaylacılık yapıldığı yaz döneminde yolların üzerine kurdukları küçük bir tezgâhta satarlar. Gelen geçen turistler sakızları satın alır. Ayrıca yüksek yerleşimlerde bu işle uğraşan sakız satıcıları bulunmaktadır (KK-17, KK-18, KK-49, KK-52). Çam sakızlarıyla ilgili kaynak kişilerin görüşleri şöyledir:

> Yaylada şimdi sakızlarda zifler asılı böyle yenilmez acı olur. Bi de romacuklar vardır böyle bal gibi zifler daha büyüktür romalar daha küçük onlari alı çiğnerduk. Tatli bal gibin sakız çiğnerduk oyle atarduk. Asiye nenem yaşliydi toplardi toplardi ceplerine doldurudi. Kışın gelip sanduğuna kordi. İsteyene sakız veridi (KK-80).

> Çam sakızı yaparlardı büyük büyük çam sakızları onları satarlardı. Şimdi onlarda yok tabi. Çam sakızı da kalmadı şimdi. Çam sakızı var da kimse gidip yapmıyor yani. Biz giderdik sakız yapardık giderdik. Sultan Murat yoluna satardık onlari. 50 kuruşa satardık onlari cep harçlığı kazanırdık. Sakızın sıvılaşmış haline pisa deriz. Pisa diyolar. Katılaşmış hali neome. Reçine bulamadım mı reçine ordan alı sürüdüm kemençeme. Reçine zaten çamdan yapılıyor (KK-10).

Çam sakızı beşik gibi ahşap ürünlerin boyanması sırasında kullanılan yardımcı maddelerden biridir. Çam sakızı kaynatıldıktan sonra üzerlerine toz boya eklenerek beşik gibi ahşap ürünler boyanır (Yıldırmış, 2014a: 379).

Çam ağacından temin edilen reçine ve kara sakız, el-ayak çatlaklarının tedavisinde kullanılmaktadır (Çelik, 2005b: 344). Mide ağrıları için çam ağacının kozalak kısımları kaynatılıp içilmektedir. Çam kozalağından yapılan reçelden öksürük tedavilerinde faydalanılır. Ayrıca çam ağacı içerisinde yer alan küçük kozalaklar şekeri düşürdüğü bilinmektedir. Çamdan yapılan pekmez de öksürüğe karşı etkilidir. Çam sakızı yaralara sürülmektedir (Halıcı, 2016: 32, 33, 34, 38,48).

Çam ağaçlarından kozalaklar yere düşer. Orman köylüleri kozalakları toplayarak kış döneminde yakacak olarak kullanılır. Kozalaklar çuvallara koyularak yayla yerleşimlerindeki evlerde, damlarda saklanır. Yazın yaylaya çıkan yaylacılar çam kozalaklarını sobada yakar (KK-21, KK-49, KK-69, KK-70).

Çam ağacının tahtasından tarım aleti ve mutfak gereçleri üretilir. Çam ağacından elde edilmiş olan taslak tahtalar kuruma işlemi gerçekleştirildikten sonra yontulup şekillendirilip külek- yayık yapımında kullanılır (Karpuz, 2014: 417). Çam ağacından çamaşırların yıkanmasında kullanılan humul adı verilen gereç yapılır. Humul aleti, kalın olan çam ağaçlarının dalsız ve budaksız olanlarının kabuk kısımları soyularak oluşturulan silindir şeklinde bir kaptır. Kül suyuyla beraber çamaşır yıkanırken kullanılan bir araçtır (Karpuz, 1993: 94). Çam ağaçlarının tepesinde çok kozalak olursa halk meteorolojisinde kışın çok zor geçeceğine inanılır (Köse, 2001: 200).

6.2.8.1. Çamla İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri

Çam ağacı, Trabzon yöresi sözlü edebiyat ürünlerinde önemli bir yere sahiptir. Türkü, mani, bilmece, atasözü ve deyimler çam bitkisi sıklıkla geçer. Coğrafi özellikler ve iklim nedeniyle Trabzon ilinde zengin bir çam ağacı popülasyonu bulunmaktadır. Çam ağacından yörenin halk yaşamında sıklıkla yararlanılması sözlü ürünlerde kendini göstermiştir.

6.2.8.1.1. Çamla İlgili Türküler

Trabzon yöresinde, yaylacılık kültürü eski dönemlerden günümüze sürdürülmektedir. Çam ağacından genellikle yaylacılık yapan kişiler yararlanmaktadır. Trabzon yaylaları çam ormanlarıyla kaplıdır. Bu yönüyle yaylacılık yapan kişiler çam ağaçlarından oldukça yararlanmaktadır. Çam ağacı türkülere de yansımıştır. Çam ağacında bulunan çam sakızı, Trabzon yöresi sanatçılarının türkülerinde yer alır. Şeref Kara'nın "*Almanya Destanı*" adlı türküsünde çam sakızı şöyle geçer:

Şeref bu çiçeklerden da
Her gasetine dedi
Hele çam sakızları da
Eczanemun tableti (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 417).

Şeref Kara, türküsünde çam sakızlarını eczane tabletine benzeterek çam sakızlarının sağlık açısından çok değerli olmasına vurgu yapmaktadır. Şeref Kara'nın bir türküsünde yine çam ağacından çıra elde edilmesinden bahsedilir:

Çam ağaci dibinden
Ederduk yağla çıra
Gencamını maffettin da
Gurbette dura dura (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 438).

Mustafa Duman'ın Maçka'dan derlediği "*Çam ağaci çirali*" adlı türküde çam ağacıyla ilgili dörtlükler bulunmaktadır:

Çam ağaci çirali
Parabenli turali
Başladuk sevdaluğa
Kumullari kırali (Duman, 2011: 139)

Cam ağacına çıkan
Dallarına sarılsın
Sevdaluktan bilmeyen
Gelsin bana tanışsın (Duman, 2011: 139).

Çam ağacı yukarıdaki türkü metinlerinde görüldüğü gibi Karadeniz türkülerinin mekânlarından biridir. Yaylalar, ormanlar bölge türkülerinde sıklıkla geçer.

6.2.8.1.2. Çamla İlgili Maniler

1943 yılında Bilal Aziz Yanıkoğlu tarafından yayımlanan *Trabzon ve Havalisinden Toplanmış Folklor Malzemesi* adlı çalışmada, çam ağacıyla ilgili maniler de bulunur:

Yaptım çam odunları
Güneşle kuruyacak
Kiz nenene ben dedum
Seni bana verecek (Yanıkoğlu, 1943: 171).

Çam ağaçlarından çıra edilmesi Trabzon yöresi manilerinde sıklıkla görülür.

Çıkalım yaylalara
Çıra edelim çıra
O kada güzelluklan
Açtın kalbimde yara (KK-34).

Çam ağacı kozalaklarının yakacak olarak kullanılması Trabzon yöresi manilerine yansımıştır:

Yağmur yağayi yağmur
Bütün yerler kanacak
O çam kozalaklari
Sobalarda yanacak (KK-52).

6.2.8.1.3. Çamla İlgili Deyimler

Çam sakızı çoban armağanı (Aksoy, 1993: 41).

Çam Devirmek, Öyle iş etti ki çam devirdi (KK-21).
Çam yarmasi gibi adamidi (KK-1).

6.2.8.1.4. Çamla İlgili Atasözleri

Çam kesmek günahtır (KK-21).

6.2.9. Çay

6.2.9.1. Tarihsel Süreç Üzerinden Çay Tarımına Bir Bakış

Çay tarımının bölgede henüz yapılmadığı ve yaygınlaşmadığı yıllarda çay yerine doğadaki diğer bitkiler kullanılmıştır. Çeşitli bitkiler ve otlardan çaylar oluşturulmuştur. Ayva yaprağı, kiraz sapı, kekik, anık, nar çiçeği, papatya, sumbıra ve ıhlamurdan çay yapılmıştır. Yöre insanı çayı yukarıda saydığımız ürünlerden sağlamıştır. Zaman içerisinde çay kullanımı yaygınlaşmış ve günümüzdeki şeklini almıştır (KK-34, KK- 52, KK-61, KK-80).

Osmanlı'nın son zamanlarında Anadolu'nun farklı bölgelerinde kendi kendine yetişmekte olan bitkilerin yapraklarından kaynatılarak çay yapılmaktaydı. Ayı üzümü adıyla anılan bitki çayı yapılan bitkilerden biriydi (Tarkan, 1973: 13).

Çay hakkında Osmanlı zamanında birtakım kitap çalışmaları yapılmıştır. 19. yüzyılın sonlarında 1878 tarihinde Seyyid Mehmet İzzet tarafından yayımlanan *Çay Risalesi* adlı eser, Türkçede bilinmekte olan ilk basılı çay kitabı olarak değerlendirilir. Bu eserde ayrıca ilk çay sözlüğü bulunur. *Çay Risalesi* adlı eserin çay içecek kişilerin çay bitkisinin fayda ve zararlarını görmek için yazıldığı belirtilmektedir. Çay hakkında yayımlanan çalışmalar 19. yüzyılın sonlarında devam etmiş 1892 yılında Ali Nazîma tarafından "*Çay*" adlı eser yayımlanmıştır. Çay hakkında kapsamlı bilgiler veren bir eserdir. 1912 yılına gelindiğinde Mehmed Arif tarafından yayımlanan "*Çay Hakkında Malumat*" adlı eser yayın dünyasına girmiştir. Çalışmada çayla ilgili pek çok sürece değinilmiştir. Çay hakkında yazılan eserlerde çay bitkisi tanıtılır. Bu üç eser Asiye Mevhibe Coşar tarafından "*Üç Çay Risalesi*" adlı çalışmada ayrıntılı olarak incelenmiştir (Coşar, 2006: 16-38).

Çay bitkisi, Doğu Karadeniz'de en önemli tarım ürünlerinden biridir. Bölgede çay tarımının başlaması, tarihi bir arka plana dayanmaktadır. Bölgede çay yetiştiriciliği kısa sürede yaygınlaşmamış, geniş bir zaman dilimini almıştır. Çay üzerine yapılmış araştırmalar üzerinden çayın bölgedeki serüvenini izlemek mümkündür.

1860'lı yıllarda Doğu Karadeniz'e yakın olan Batum ve havalisinde çay tarımı yapılmaya başlamıştır. Çay tüketimi Rusya'da, Kafkaslarda, İran ve Azerbaycan'da yayılıp Kafkasya ve Azerbaycan'dan gelen göçmenlerle birlikte Anadolu'ya ulaşmıştır (Duman, 2005: 23).

Kemalettin Kuzucu'nun belirttiğine göre Osmanlı Dönemi'nde çay üretimine ilişkin ilk resmi kayıt, 1879 tarihli TVS'de Hopa kazası ve Arhavi nahiyesinde toplamda 25.000 kıyye çay üretimi yapıldığına ilişkin kayıttır. Ancak, Kemalettin Kuzucu'ya göre çay üretimi salnamede geçen 1879 tarihinden daha eski bir tarihe dayanır. Kemalettin Kuzucu, tarımın amatör üreticilerce yapılması, ilkel üretim tekniklerinin uygulanması, bir çay tohumundan çay alabilmek için yaklaşık olarak dört-beş yıl geçmesi, fidan olarak dikilen çay bitkisinden ürün alınması için üç, dört yıl geçmesi gibi nedenlerden dolayı çay tarımının belirtilen tarihten daha erken tarihlerde başlamış olabileceğini ve bu durumun 1860'lı yıllara kadar ulaştırabileceğini belirtir (Kuzucu, 2012: 97-98).

Kemalettin Kuzucu, Doğu Karadeniz'de çay üretimine giden süreçleri ayrıntılı şekilde anlatır. Fidanların ilk olarak evlerin bahçelerini dikildiğini, ardından ormanlarda ve kırlarda görüldüğünü dile getirir. Yarım metre boyundaki ağaçların bilmeyenler tarafından başlangıçta bir ot sanıldığına değinir. Kendi halinde yetişebilen bitkiyi keşfeden dar gelirli köylülerin, ilkel metotlarla çayı işleyip kaynatıp içtikleri ve bazı çiftçilerin de yapraklarını sattıklarını belirtir (Kuzucu, 2012: 98).

Dündar Alikılıç'ın belirttiğine göre tarihi 1879 olan bir Osmanlıca belge içerisinde bölgede henüz çay tarımının yapılmadığı yıllarda Trabzon ve Rize'deki ormanlarda, yöre insanın kişisel bahçelerinde bol oranda keşfedilen bir çay ağacından bahsedildiğini bildirir. Belgede halkın bu bitki emek vererek meydana getirdiğini ve bitkinin yaprak kısımlarının kilosunu on mecidiye tutarında sattıkları bildirilmektedir. Hükümet tarafından vergi alınan bu bitkiden ayrıca orman vergisi alınması istenmiştir. Osmanlı hükümeti çaya benzeyen bu bitkinin araştırılması ve sonradan tarımının yapılması gerektiğini tavsiye etmiştir (Alikılıç, 2016: 272-273).

Dündar Alikılıç, bu belgede yer alan çay ağacına benzetilen bitkinin günümüzde bölgede yetiştirilen çay değil, yöre insanın "likarba" gibi çeşitli isimler verdiği "yaban mersini" bitkisi olduğunu anlatır (Alikılıç, 2016: 272- 273).

Çay yetiştiriciliğiyle ilgili ilk girişimler 1888- 1892 yılları arasında Japonya'dan getirilmiş tohumların Bursa'da ekilmesiyle gerçekleştirilmiş olduğu bilinse de bulunan kayıtlar Rize bölgesinde daha önceden çayın varlığını göstermektedir. Çay tarımının bölgeye gelişiyle ilgili yaygın görüş, Doğu Karadeniz'den Rusya'ya ve Batum'a çalışmaya giden işçilerin, çalıştıkları yerlerde gördükleri çay fidanlarından fidan ve tohum getirerek bölgeye ekmeleri sonucunda yıllar içerisinde bölgede yaygınlaşmaya bağladığı görüşüdür (Baytop, 1984: 202).

Şevket Raşit Hatipoğlu, 1939 yılında yayımladığı "*Türkiye'de Çay İktisadiyatı*" adlı eserinde çay tarımının başlangıcını ve bu konudaki girişimleri kapsamlı olarak anlatır. Çay yetiştiriciliğinin o tarihler için yeni düşünülen bir şey olmadığına dikkat çeker. Rusya'ya çalışmaya giden kişilerin çay tarımını görüp oradan çay tohumu alarak Rize'ye getirdiklerini bundan dolayı çay ziraatinin bölgede eski olduğunu belirtir (Hatipoğlu, 1939: 11).

Çayın Rusya'ya giden Doğu Karadenizli işçiler tarafından bölgeye getirildiği görüşü meyve ve sebzelerle ilgili bir geleneksel tavrı da gösterir. Trabzon yöresinde yaptığımız alan araştırmalarında kaynak kişiler farklı bölgelerden farklı meyveler getirerek bölgeye dikim yaptıklarını bildirmişlerdir. Dolayısıyla bölge insanı çalıştığı, yaşadığı, gezmeye gittiği yerlerin botanik varlığına da dikkat çekmiş ve "bu bizim memlekette de olur" düşüncesiyle gidilen yerlerden fidanlar getirilmiştir. Örnek olarak tarafımızdan Antalya'dan avokado getirilerek bölgeye dikilmiş ve bu ürün önemli oranda meyve vermiştir. Ayrıca tezin diğer bölümlerinde görüleceği gibi bitkilerin kendi içerisindeki çeşitlerine bakıldığında getirildikleri yerin adıyla anıldıkları görülecektir. Sözlü kültürde yer alan ve bölge bulunan Rus armudu, Rus patatesi, Batum armudu, Batum elması bunun örneğidir. Dolayısıyla diğer meyve türlerinden bir kısmının da Rusya ve Kafkasya üzerinden bölgeye girmesi çayın Rusya'ya giden kişiler tarafından bölgeye getirildiği görüşünü destekler.

II. Abdülhamit zamanında birtakım ferdi çaycılık faaliyetleri yapılmıştır. 1896 yılında Trabzon'da Buharalı Yusuf isimli biri, Trabzon'da yetişen bir bitkide olan yaprak kısımları henüz genç filiz şeklindeyken ağaçtan toplayıp tasnif etmiştir. Sonra gölgede kurutup afyonlu suyla yıkayarak beyaz çay üretmiştir. Ardından Ziraat Nezareti'ne başvuru yaparak çayın patentini almak istemiştir. Çaydan bir paket oluşturup II. Abdülhamit'e sunmuştur. Bunun üzerine padişah Trabzon'a bir heyet göndermiştir (Kuzucu, 2012: 116-117).

Zaman içerisinde çay ile ilgili çalışmalar bireysel girişimlere dönüşmüştür. Osmanlı Devleti'nin son yıllarında Rize Ziraat Odası Reisi Hulusi Bey, bu bireysel girişimleri başlatan ilk kişidir. Hulusi Bey, Rize iline yakın bir coğrafyada yer alan Batum'un iklim özelliklerinin Rize'ye benzediğini fark etmiştir. Bu yönüyle Batum'da üretilen ürünlerin Rize'de de yetişecebileceğini düşünerek 1912 yılında Batum'dan çay tohumları alıp kendi bahçesine ekim gerçekleştirmiştir. Kısa bir zaman dilimi sonrasında ekilen çaylar belli bir boya gelmiştir. Çayların büyümeye başladığı yıllarda Birinci Dünya Savaşı başlamıştır. Ardından Rize ilinin Ruslar tarafından işgal edilmesi sonucunda bölge halkı göç etme zorunda kalarak muhacir olmuştur. Muhacirliğe giden arasında Hulusi Bey de yer almıştır. Böylece ekilen çaylar o şekilde kalmıştır. Bölgenin Rus işgalinden kurtarılması sonrasında Rize'ye dönen Hulusi Karadeniz, çalışmalarını sürdürmüştür. Hulusi Karadeniz, çay ekme sonrasında yaşamış olduğu tecrübeleri bir rapor haline dönüştürmüştür. Yazdığı raporu, sonradan çay tarımının gelişmesinde büyük katkıları olacak Ali Rıza Erten'e vermiştir (Kuzucu, 2012: 119; Alikılıç, 2016: 275).

Hulusi Bey'in oğlu Ekrem Karadeniz, babasının ektiği tohumların tuttuğunu belirterek Rize'de çay yetişebileceğini ispat ettiğini savunmuştur. Kemalettin Kuzucu, Hulusi Bey'in çay yetiştirmesinin çayın kendi haliyle yetişen bir bitki olduğu, insan eliyle yetişmesinin zor olduğu konusundaki görüşü çürüttüğünü anlatır (Kuzucu, 2012: 121).

Şevket Raşit Hatipoğlu, 1939 yılında yayımladığı "*Türkiye'de Çay İktisadiyatı*" adlı eserinde çay tarımının başlangıcında gerçekleştirilen girişimler ayrıntılı şekilde anlatılır. Osmanlı Devleti'nin son zamanlarında çay tarımı konusuyla ilmi olarak ilgilenen kişi, botanik uzmanı Ali Rıza Erten'dir. Ali Rıza Erten, 1916 yılında Kars, Ardahan, Batum bölgelerine ziyaretlerde bulunur. Batum gezisi sırasında Ali Rıza Erten, Kafkasya kıyı bölgelerinde astropikal bitkiler olan mandalina, limon, portakal gibi narenciye ürünlerinin, çay bitkisinin ve bambu çeşitlerinin yetiştiğini yerinde inceleyerek gözlemlemiştir. Bölgenin iklim özellikleri hakkında fikir edinmiştir. Böylece bu bitkilerin yetişme ortamıyla ilgili bilgi sahibi olmuştur. Sonrasında bölgenin meteorolojik kayıtlarını da incelemiştir. Rus işgali esnasında Rusların Rize bölgesiyle ilgili elde ettiği meteorolojik verilere de ulaşmıştır. Batum çevresinin meteorolojik verileriyle Rize'nin verilerini karşılaştırarak yoğun bir benzerlik olduğu fikrine varmıştır. Ali Rıza Erten, çayın iktisadi değeri, botanik bilgisi, yetiştiriciliği yönünde kapsamlı bilgiler verir. 1918 yılında seyahatten döndükten sonra "*Yeni Ziraat Gazetesi'*nde" bir makale yayımlar ve böylece ilk defa çaydan ilmi bir şekilde bahseder. Yapmış olduğu incelemeleri İktisat Vekaleti'ne bir rapor halinde verir. Raporda elde etmiş olduğu bilgiler, sıcak memleketlerdeki gözlemleri, meteorolojik verilerin karşılaştırılması ve meteorolojik uyumu dikkate alarak sıcak memleketlerde yetiştirilen (mandalina, portakal, limon) gibi turunçgiller ile çayın Rize ve çevresinde yetişebileceğini ilmi bir disiplinle ortaya koymuştur. Daha sonra bu gözlemlerini kitaplaştırır. Ali Rıza Erten'in çalışmasında ilk defa çayın oluşturacağı iktisadi rehaf, çayın botanik özellikleri ve yetiştirilme şartları üzerinde durulur (Hatipoğlu, 1939: 13-14).

Ali Rıza Erten'in o gün raporunda sunduğu tespitler bölgenin ziraat gelişimi açısından son derece değerlidir. Ali Rıza Erten'in sunduğu fikirler tarihi süreç içerisinde gerçekleşmiş ve bölgenin zirai görünümü oldukça değişmiştir. Günümüzde bölgenin tarımsal yönüne bakıldığında sıcak memleket bitkilerinin önemli ölçüde bölgede yetiştiği görülecektir.

Osmanlı Devleti'nin son yıllarında ve Cumhuriyet'in ilk yıllarında çay tarımının bölgede yaygınlaşmasında Zihni Derin en önemli aktörlerin başında gelmektedir. 1918 yılında Rize ve havalisinde ekonomik sıkıntılar baş göstermişti. İktisat Vekaleti tarafından bölgeye gönderilen Ziraat Umum Müdürü Zihni Derin bölgede huzurun sağlanmasının ekonomik refahın oluşturulmasıyla gerçekleşeceğini ileri sürer ve bu kapsamda Rize'nin ekonomik özellikleriyle ilgili bilgi arayışına girer. Rize iline yakın bir coğrafyada bulunan Batum'da hangi ekonomik faaliyetlerin yapıldığını düşünerek bir araştırmaya girişir. Rusya'dan birtakım mecmua yayınları getirtir. O sırada Ali Rıza Erten'in raporunu fark eder. Elde ettiği bilgiler neticesinde Batum'da yetişebilen ürünlerin Rize'de yetişebileceğini ve böylece iktisadi refahın sağlanabileceğini düşünür. Bölgede bir fidanlık kurmayı planlayarak bu konuda Rize ziraat memuru olan İbrahim adındaki kişiye birtakım görevler verir. İbrahim adlı kişiyi bu bitkileri incelemek, tohum ve fidan temin etmek amacıyla Batum'a yollar (Hatipoğlu, 1939: 13-15).

1 Temmuz 1921 tarihinde Zihni Derin, Ziraat Umum Müfettişi olarak çay ve sıcak memleketler bitkilerinin yetiştirilme şartlarını incelemek, fidan ve tohum satın almak amacıyla Batum'a gider. Batum ve çevresinde 27 gün araştırma yapar. Zihni Derin'in bölgeye döndükten sonra sipariş ettiği tohumlar ve fidanlar gelir. Gelen tohumlarla Rize fidanlığında 500 000 çay fidanı yetiştirilir. Fidanların önemli bir kısmı halka dağıtılır. Halk, çaylık kurmaya rağbet etmez. Çay çalışmaları duraklar (Hatipoğlu, 1939: 13- 16).

Zihni Derin, çayın Rize ilinde yetiştirilmesinde en büyük aktörlerden biridir. Asım Zihnioğlu'nun *Bir Yeşilin Peşinde* adlı eserinde Zihni Derin'in mücadelesi ayrıntılı şekilde anlatılır (Zihnioğlu, 1998). Asım Zihnioğlu'nun eserinden özetle bu süreçler şöyledir: Ziraat Umum Müfettişliğine getirilen Zihni Derin, 1923 yılında araştırma yapması amacıyla Rize'ye gönderilir. O sıralarda Rize'de Hurşit Bey adında bir kişi Rize Valisi olarak görev yapmaktadır. Vali Hurşit Bey ile birlikte dostluk kuran Zihni Derin, Rize ilindeki çalışmalarına hız verir. Vali Hurşit Bey, eski adı Garal Dağı olan Rize iline hakim bir noktanın çevresinde hazineye ait olan 15 dekardan oluşan bir alanı çay fidanlığı oluşturulması için ayarlar. Zihni Derin, bölgedeki ziyaretleri sırasında bazı ilgililerin Batum dönüşü sonrasında yanlarında getirip bahçelere diktikleri çay fidanlarına rastlar. Bu çay bitkilerinden gelişiminin iyi olduğunu fark eden Zihni Derin, Rize ilinde Ziraat Fen Memurluğu yapmakta olan İbrahim adındaki kişiyi Batum'a göndererek oradan çay ve mandalina fidanları, tohumları getirterek bölgeye eker. Aynı senede çalışmalarına yoğun olarak devam eden Zihni Derin, Batum'a gider. Batum'da Ruslar tarafından kurulmuş çaylıkları, fabrikaları, Astropikal Bitkiler Araştırma İstasyonu gibi yerleri ziyaret ederek gözlem yapar. Zihni Derin, Batum'dan Rize'ye dönüşünde yanında çay fidanları ve tohumları, narenciye çeşitleri, çeşitli meyveler, bambu rizomları gibi çok sayıda bitki getirir. Bunun yanında bizzat çay yetiştirme tecrübesi olan, fidanlıkla ilgilenmek üzere bir Rus bahçıvanını Rize'ye alarak fidanlığı kendisinin denetimine verir. Batum'dan getirilen fidanlar Rize fidanlığına dikilir. Bu fidanlıktan elde edilen çay fidanlarının yarım milyon civarında olanı halka verilir. Ancak konuyla yeterince ilgilenmemesinden dolayı bu girişim sonuç vermez. Zihni Derin, çay tarımı konusunda ciddi mücadelesine devam ederek Ankara'ya döndüğünde bir çözüm oluşturmak için bir teklif metni hazırlayıp bakanlık üzerinden meclise sunar. Rize milletvekillerinden konuyla ilgili aldığı destekle birlikte 6 Şubat 1924 tarihinde 407 sayıyla Rize ilinde mandalina, limon, portakal gibi narenciye çeşitleri, çay ve fındık yetiştirilmesi kanunlaştırılır. Böylece bölgede çay tarımının başlaması için ilk kanun girişiminde bulunulmuş olur (Zihnioğlu, 1998: 16).

Zihni Derin'in çay tarımının bölgedeki mimari olması Rize'de çay ile ilgili yazılmış şiirlere de yansımıştır:

> Zihni Derin getirdi
> Rize'ye yeşil çayı
> Bahçeler yeşeriyor
> Gelince mayıs ayı *Eşref Verdal* (Hunutlu, 2019: 41).

Karadeniz suları serindir
Çayın babası Zihni Derin'dir
Gönüllerde yeri çok derindir
Vazgeçilmezdir Türk çayı *Özlem Topçu* (Hunutlu, 2019: 97).

Asım Zihnioğlu, 407 sayılı kanun içerisinde Rize ve çevresinde bulunan kızılağaç ve çalılıkların sökülerek onların yerlerine çeşitli meyvelerin dikilmesinin hedeflendiğini anlatır. Böyle bir kanunun bulunmasına rağmen konunun hem devlet hem bölge insanı tarafından anlaşılmadığını dile getirir. Bundan dolayı çay yetiştiriciliğinin o yıllarda beklenen seviyeye gelemediğine vurgu yapar (Zihnioğlu, 1998: 16).

1924 yılında Ziraat Vekaleti Batum'dan tohum getirerek fidanlık kurmuştur. Batum'dan getirdiği tohumlardan kendi yetiştirdiği bitkileri fidan vermiş ve 11 yılda 1925-1935 yılları arasında 450 bine yakın fidan dağıtılmıştır. Mirza Gökgöl, bu fidanlara bakılmış olsaydı 500 dönümden fazla çay plantajı olacağını, ancak bölgeyi gezdiği tarihteki çay plantajının 25 dönümü bile geçmediğini belirtir (Gökgöl, 1937: 76).

1933 yılına gelindiğinde hükümet tarafından sıcak ülkelerde yetişen bitki türlerinin dışarıdan alınmak yerine ülkede üretilmesine ve bu kapsamda hurma, kahve, muz, çay gibi ürünlerin yetiştirilmesine karar verilmiştir. Bu işlerle ilgilenmesi amacıyla İsveçli Dr. Tengwall görevlendirilir. Şevket Raşit Hatipoğlu'nun belirttiğine göre Dr. Tengwall'in Rize'ye yönelik ilk raporunda çay yetiştiriciliğine çok az yer verildiğini anlatır (Hatipoğlu, 1939: 17).

1935 yılının eylül ayında tarım vekili Muhlis Erkmen ve ekibi Samsun'dan Karadeniz'e olan kıyı hattını gezerek halkın ekonomik geçimini nasıl sağladığını tespit eder. Yapılan araştırmalar neticesinde bölgenin ekonomik refahının sağlanması gerektiği düşünülmüştür. Bu kapsamda elde edilen verilerle çay tarımının da araştırması gerektiği ileri sürülmüştür (Hatipoğlu, 1939: 5-6).

1935 yılında, İsmet İnönü Rize'ye gelir. Rize'nin içinde bulunduğu ekonomik sıkıntılar İsmet İnönü'ye anlatılır. Bunun yanında Rize'de çay ile ilgili yapılan çalışmalar İsmet İnönü'ye bildirilir. İsmet İnönü, bu bilgiler üzerine konuyu Tarım Bakanlığı'na aktararak konunun üzerinde durulmasını ister. Dönemin Tarım Bakanı Muhlis Erkmen, bölgeye gelerek çay bitkilerini inceler ve olumlu sonuçlara ulaşır. Bunun üzerine bölgeye Ziraat Fakültesi ve Bakanlık uzmanlarından oluşan bir heyet yollar. Bu heyet içerisinde sonraları Tarım Bakanlığı görevinde bulunacak Şevket Raşit Hatipoğlu da bulunur. Şevket Raşit Hatipoğlu bölgeden dönüşünde Rize'de çay yetiştiriciliği yapılmasını, çay bahçelerinin kurulmasının yararlı olacağını dile getirir (Zihnioğlu, 1998: 18).

1935 yılında bölgeyi ziyaret eden Mirza Gökgöl, çay hakkındaki tespitlerini bir rapor halinde hazırlayıp 1936 yılında şubat ayında Tarım Bakanlığı'na sunar. Mirza Gökgöl, çay bitkisinin bölgeye ilk olarak genel savaştan sonra Batum'dan geldiğini ancak savaş öncesinde de özellikle Hemşin

tarafından Kafkasya'ya, Batum'a çalışmaya gidenlerin geri dönüşlerinde çay tohumu getirdiklerini ve kendi köylerinde yetiştirdiklerini belirtir. Burada farklı bir bilgi vererek bölgeden Batum'a giden çay plantajlarında çalışmış olan çiftçilerin dönüşlerinde çay tohumu getirdiklerini belirtir (Gökgöl, 1937: 76). Mirza Gökgöl'ün çay tarımının bölgeye gelişi konusunda verdiği bilgiler dikkat çekicidir. Batum'da çay tarımında çalışan gurbetçilerin bölgeye çayı getirmesi ihtimaller arasındadır.

Mirza Gökgöl, çay plantajlarından bahsederken Sürmene ilçesindeki plantajdan da bahseder. Sürmene'deki tarlaların 5-6 dönümden fazla olmadığı, en fazla çay yetiştiren kişinin Ahmet Cebi oğlu Bay Ali Rıza olduğunu belirtir. Bu şahsın bahçesinde 4 yaşında 1.500 çay fidanı olduğunu belirtir (Gökgöl, 1937:76).

Zihni Derin'in Rize'deki ziraai teşkilatın başına geçmesiyle birlikte çay yetiştirme süreci daha bilinçli bir şekle sokulmuştur. Sovyetler Birliği'nden tohum satın alınarak köylülere yüzlerce fidan dağıtılmıştır. 1938 senesinde 135 kilogram çay yaprağı üretilerek bu çay yapraklarından elde edilen 30 kilogram kuru çay Ankara'ya götürülmüştür. 29 Mart 1940 tarihiyle birlikte 3788 sayılı "Çay Kanunu" kabul edilmiştir. Böylece çay tarımı güvence altına alınmıştır (Kuzucu, 2003: 95).

1946 yılında Rize'de ilk çay fabrikasının temeli atılır. Törene çay konusunda önemli fikirler ileri süren Ali Rıza Erten, çay konusunda büyük mücadeleler veren Zihni Derin ve ilk çay fabrikasının kurucusu ve müdürü olan Asım Zihnioğlu gibi isimler katılır. Zihni Derin, konuşmak için kürsüye çıktığında kalabalık tarafından çoşkuyla karşılanmıştır. Bölgenin ekonomisine büyük katkılar sunacak, gurbetçiliği azaltacak çay tarımının mimarı olması Zihni Derin'in çoşkuyla karşılanmasına neden olumuştur (Zihnioğlu, 1998: 90).

1946 yılında bölgeyi ziyaret eden İsmet İnönü çayla ilgilenir. Uzunkaya Çay Atölyesi'nde çay imalatını inceler. İnönü'ye çay ikram edilir. İnönü çayı beğenir. 1947 yılında İsmet İnönü tarafından ikinci ziyaret gerçekleştirilir. Çay fabrikasını ziyaret ederek kıvırmadan, fermantasyondan, fırından, kalburdan çıkan çayları eline alıp koklar. Çay fabrikasında bir ziyaret gerçekleştirir (Zihnioğlu, 1998: 91- 106).

Bölgede ilk çay fabrikası 1947 yılında Rize merkezde kurulmuş onu 1956'da yapılan Çayeli, 1957'de yapılan Gündoğdu, 1959 yılında kurulan Eskipazar çay fabrikaları takip etmiştir (Tarkan, 1973: 37). Zaman içerisinde çay fabrikaları bölgeye yayılmıştır. Rize'de, Trabzon'da, Giresun'da, Arvin'de çay fabrikaları kurularak bölge çay tarımının merkezi haline gelmiştir.

Zehra Aslan, 1950'li yıllarda çay bitkisinin Trabzon'un en önemli gelir kalemlerinden biri olmaya başladığını belirtir. Çay üretimiyle birlikte gurbetçilikte azalma görülür. 1951 yılı itibariyle Of ve Sürmene'de çay yetiştirilmesi için Tarım Bakanlığı karar alır. 3788 tarihli çay kanunu hükümleri gereği Çaykara ilçesi, 1955 yılında Yomra- Arsin, 1956 yılında Trabzon merkez, Araklı,

Vakfıkebir ilçelerinde çay tarımı yapılması istenmiştir. 1957 yılıyla birlikte Akçaabat ve Maçka ilçelerinde ve sahilden itibaren 5-10 km arasındaki rakımı 500 metreyi geçmeyen alanlarda çay tarımının uygulanması Bakanlar Kurulu tarafından karara bağlanmıştır (Aslan, 2017: 233- 234).

1940'lı yıllarda çay üretiminde başlayan artış sonraki yıllarda da devam etmiştir. İlk kurulan çay bahçeleri mevcut arazilerinin işe yaramaz yerlerinde yapılırken üreticilerin çayın gelir getiren bir ürün olmasını farketmesiyle elverişli alanlara çaylık yapılmaya başlanmıştır. Bu yıllarda mısır ile çay arasında büyük mücadeleler yaşanmıştır. Halk en önemli geçim kaynaklarından biri olan mısır tarımından kolayca vazgeçmemiştir. Mısır tarlalarına çaylık yapmak zorunda kalan kişilere, mısır bahçesini çaylık yapmak düşüncesinde olmayanlara ucuz olarak yiyecek verilmesiyle çay tarımı yaygınlaştırılmaya çalışılmıştır. 1960'lı yıllarla birlikte mısırın yerini çay almaya başlamıştır. Çay tarımının yapıldığı alanlarda çay tarımı üretilen ürünlerin başını çekmiştir (Tarkan, 1973: 66-67).

6.2.9.2. Çay Tarımıyla İlgili Bilgiler

Trabzon ilinde çay tarımı fındıkla birlikte en çok gelir sağlayan tarımsal uygulamadır. Çay tarımı, diğer tarımsal faaliyetlerde olduğu gibi uğraş gerektiren bir tarım ürünüdür. Çay etrafındaki işlere bakıldığında; çayın dikimi, budaması, gübrelemesi, ilaçlaması, toplanması, satılması gibi belli bir iş gücü gerektiren süreçler olduğu görülmektedir. Bu yönüyle çay tarlalarıyla yıl boyu ilgilenmek gerekmektedir. Çayın bölgenin en önemli iktisadi ürünlerinden biri olması çay tarımıyla ilgilenilmesine neden olmuştur. Bölge insanı çay bahçelerine önem vererek gelirini sağladığı bahçelerde çalışır.

Çay bahçeleri içerisinde yakın dönemlere kadar armut, elma, karayemiş gibi ağaç türleri de bulunuyordu. Son yıllarda çay bahçelerinden daha fazla verim almak düşüncesiyle çay bahçesinde bulunan ağaçlar kesilmeye başlanmıştır.

2014 yılı Trabzon İl Gıda Tarım Müdürlüğü verilerine göre Of ilçesi 8800,9 (ha) oranıyla çay ekim alanında ilk sırada yer alır. Hayrat ilçesi 2439,7 (ha) oranıyla ikinci sırada bulunur. Sürmene ilçesi çay ekili alan sıralamasında 2170,5, (ha) oranıyla üçüncü sırada yer almaktadır. Araklı ilçesi 689,5 (ha) ise dördüncü sırayı almaktadır. Trabzon Merkez, çay ekili alan içerisinde 394,9 (ha) ile beşinci sırada bulunur. Trabzon'un batısında Vakfıkebir ilçesi 360,9 (ha) ile çay ekili alan sıralamasında önemli bir yer tutar. Dernekpazarı ilçesi 286,2 (ha) ile çay üretim alanlarından biridir. Beşikdüzü ilçesinde 111 (ha) oranında ekili alan bulunur. 109,1 (ha) Çaykara, 103, 7 (ha) ekili alanla Köprübaşı ilçesi diğer ilçeleri takip etmektedir. Yomra ilçesinde 28,4 (ha), Çarşıbaşı ilçesinde 27,5 (ha) oranıyla çay ekili alan bulunmaktadır. Akçaabat ilçesinde 0,6 (ha), Arsin ilçesinde 4,2 (ha) oranında ekili alan bulunmaktadır. Trabzon'un diğer ilçelerinde ciddi oranda çay ekili alanı yoktur. Bu ilçeleri Tonya, Düzköy, Şalpazarı oluşturmaktadır (Trabzon Valililiği İl Gıda Tarım....2014: 105).

Trabzon Ticaret Odası'nın raporlarında yer alan verilere göre 2014 yılında Trabzon çay üretimi 192.221, 2015 yılında üretim 158. 542, 2016 yılında 207. 494, 2017 yılında 217.000, 2018 yılında 248.000, 2020 yılında 271.572, 2021 yılında 230.134 ton olarak gerçekleşmiştir.[6]

Reşat Aktan, 1946 yılında yayımladığı eserinde çay ziraati için uygun olan sahanın Araklı deresinden başlayarak Batum sınırına kadar olan bütün sahiller olduğunu belirmektedir (Aktan, 1946: 46). Mevlüt Kinez, bu sahanın hakiki çay sahasını teşkil ettiğini, Trabzon ilinin diğer ilçeleri ve Giresun, Ordu çay sahalarının ikinci planda olduğunu söyler. Fakat Giresun ve Vakfıkebir'deki çay alanlarının bazı noktalarının hakiki çay alanlarının iç bölgelerine benzediğini anlatmaktadır (Kinez, 1966: 25). Sonra zaman içerisinde çay tarımı Of ilçesinden başlayarak Trabzon ilçelerinin geneline yayılmıştır.

Çay bitkisi çelik, daldırma, tohumla birlikte çoğaltılabilir. Fakat en yaygın şekil tohum ile çoğaltmadır (Atila, 1940: 80). Çay bahçesi yapmak için tohum ya da fidan kullanılmaktadır.

Çay tohumları sonbahar ayları içerisinde aralık ayına doğru olgunlaşıp kendi halinde yere düşer. Tohumun dalından düşmesi beklenilmeli ve koparılmamalıdır. Tohumlar tek tek toplandıktan sonra bir-iki hafta süren bir takvim içerisinde gölgede kurutulmaya çalışılır. Çay tohumunun uzun süre bekletilmesi doğru değildir. En fazla 2-3 aylık bir sürede saklanabilir. Yetişmiş olan bir çay ağacı, 600-1500 gram civarında tohum oluşturur. Çay tohumları şubat- mart ayları içerisinde bahçeye ekilir. Çay bahçesi oluşturulacak yerdeki toprak yabancı otlardan temizlenir. Arazi yamaç bir yapıya sahipse set yapılır (Aktan, 1946: 48-52).

Çay fidanının dikildiğinde ilk bakımı kolaydır. Fidanlar küçük haldeyken güneşe karşı hassas yapıya sahiptirler. Bundan dolayı çay fidanlarının üzerine yapraklı dallar örtülür. Çaylığın ilk yılında 2-3 defa çapalanması gereklidir. Toprağın gevşetilmesi ve toprak üzerinde oluşan yabancı otlar temizlenmelidir. Çaylığın gübre ihtiyacı karşılanmalıdır. Çaylığın ikinci yılında gübreleme ve budama gibi işlere devam edilir (Aktan, 1946: 52-53). Kurulan çay bahçelerinde ilk yıllarda tutmayan çay fidanlarının yerine yeni fidanlar dikilir. Bahçede çıkmaya başlayan yabancı otlardan bahçe temizlenir (Atila, 1940: 101).

Çay ziraatindeki en önemli uygulamalardan biri çay bahçesinin budanmasıdır. Budama uygulaması sonucunda çay bitkisi istenilen boyda tutulur. Bu durum çay hasadını kolay hale getirir. Budama sayesinde genç filizler çoğalır (Atila, 1940: 102). Budamanın önemli hedefi çay bahçesinde verimi artırmaktır. Budamanın bir diğer nedeni hastalık ve haşerelerden korunmaktır (Kinez, 1966: 70-71). Çay budamasında bahçıvan bıçağı ve makas tercih edilir (Aktan, 1946: 53). Çay budamasının zamanı en son sürgün devresinden ilk sürgün devresi arasındaki dönemdir (Kinez, 1966: 78-79).

[6] https://www.ttso.org.tr/icerik/88/ekonomik-raporlar/ (Son erişim tarihi: 1.5.2023).

Çay bahçelerinin gübrelenmesinde suni ve kimyevi gübreler kullanılır. Hayvan gübreleri çay tarımında kullanılır. Hayvanların altında bulunan gübre taze şekilde hemen alınıp çay bahçesine serilmez. Hayvan gübresi ahırdan çıkarıldıktan sonra 6 aylık bir zaman diliminde muhafaza edilmelidir. Bu sayede hayvan gübresi yağmur ve güneş etkisiyle kaybolmaz. Gübrede olan besinler olgunlaşır. Böylece gübrenin tesiri artar (Çelebioğlu, 1969: 43).

Çay tarımında hayvan gübrelemesi önemli bir yere sahiptir. Gültekin Çelebioğlu, hayvan gübresinin çay tarımında kullanılmasını ayrıntılı bir şekilde anlatır. Hayvan gübresinin taze haldeyken yağmurdan ve güneşten etkilenip kaybolmaması için kapalı bir yerde muhafaza edilmesi gereklidir. Üreticinin kapalı bir yerde gübrelik yapacak durumu yoksa ahırın bir kenarı gübrelik yapılır. Gübrelerin ahıra giriş- çıkışlarda çiğnenmesinden dolayı gübrenin havası alınmış olur. Durumu iyi olan müstahsiller de kapalı bir yerde gübrelik yapabilir. Ahırın yakın bir yerine gübrelik yapılır. Gübrelik yerinin ahırın güneyinde bulunması ve ahıra bitişik şekilde bulunması gereklidir. Gübreliğin uygun şekillerde hazırlanması gerekir. Gübrelikler sayesinde gübrelerin bitkilere yarayışlı duruma gelmesi sağlanır (Çelebioğlu, 1969: 43-44).

Çayın gübreleme işlemi nisan ayında yapılır. Çay tarımıyla ilgili Of- Hayrat- Sürmene- Araklı- Arsin- Vakfıkebir gibi ilçelerde yaptığımız alan araştırmalarında kaynak kişiler eski dönemlerde çayın gübrelenmesinde hayvan gübresinin kullanıldığını belirttiler. Bugün kimyevi gübreler kullanılmaktadır. Ancak çay hayvan gübresini kullanan çay üreticileri de bulunmaktadır. Görüşme yaptığımız kaynak kişiler kimyevi gübrelerin çaya zarar verdiğini ve organik gübreye dönüş olabileceğini belirtmişlerdir. Hayvan gübreleri kömre sepeti adı verilen sepetlerle çaylıklara taşınır. Gübre taşınırken ahşap örme sepetler kullanıyorsa gübrenin asitinden dolayı sepetlerin çürümemesi için içlerine iğneyle naylon dikilir. Bunun dışında hayvan gübresi taşımasında alüminyum sepetler de kullanılır. Günümüzde gübre taşımada alüminyum sepetler tercih edilmektedir (KK-73, KK-90).

Hayvan gübresinin çay fidanı ve ocakların altına eşit olacak bir kalınlıkta serilmesi gereklidir. Sonrasında çapalama yapılarak gübrenin toprağa karışması sağlanır (Çelebioğlu, 1969: 45). Çaya kimyevi, azotlu gübreler vurulduğunda çay ağaçları çubuklarla silkelenir. Dalında kalıp çay yaprağını yakması engellenir.

6.2.9.2.1. Çay Sürgünü / Çay Kesimi

Çay hasadı; mayıs sürgünü, temmuz sürgünü, eylül sürgünü olmak üzere yılda üç defa yapılır. Ancak hava durumunun iyi olması durumunda çay üreticileri dördüncü defa hasat yapabilir. İlk sürgün mayıs ayı içerisinde gerçekleştirilir. Mayısın ilk haftasıyla son haftasına kadar çay kesme işleminin yapıldığı görülür. En çok ürün alınan kesim mayıs ayında yapılan kesimdir. Çay kesiminde ikinci sürgün, temmuz ayı içerisinde gerçekleştirilir. Çay tarımında üçüncü hasat eylül ayı içerisinde

ve ekim başında gerçekleştirilir. Dördüncü hasadı yapmaya çalışan üreticiler de bulunmaktadır. Gübreleme, toprak ve iklim şartlarının uygun olduğu yerlerde yapılmaktadır. Ancak yaygın değildir (KK-73, KK-89, KK-90).

Çay bitkisi, farklı özelliklere sahiptir. Kış aylarından dinlenmiş bir şekilde çıkan çaylar mart ayınının sonuna doğru uyanmaya başlar ve nisan ayında sürgün verir. Eğer o yıl fidanlardan budama alınmamışsa fidanlardan nisan ayının ortalarına veya sonuna doğru fidan tablasının üzerindeki balık yaprağı kısmının taze haldeyken alınması gereklidir. Eğer taze filizler toplanılmazsa büyür ve kısa sürede kartlaşmaya başlar. Nisan ayının ürünü toplanılmadığında mayıs ayına kartlaşarak girecek ilk sürgünün kaybedilmesine yol açar (Zihnioğlu, 1998: 148).

Çay tarımında 1. hasat mayıs ayında gerçekleşir. Hava şartlarına göre mayıs ayında çayın kesildiği tarih yıllara göre 10-15 gün fark edebilir. Havalar iyi giderse mayıs ayının başında kesim yapılır. Havalar kötü giderse çay hasadı mayıs ayının sonlarına doğru yapılır.

Mayıs ayı içerisinde sahil kesimindeki alanlarda hasat tarihi sıcaklığın fazla olmasından ötürü mayıs ayının ilk haftasında yüksek kesimlerde de mayısın üçüncü haftasında başlar (Kadıoğlu, 1996: 58). Hava durumları da çay kesim tarihinde oldukça etkilidir.

Mayıs ayında yapılan çay hasadı, yılın ilk hasadı olduğundan dolayı diğer dönemlerdeki çaylara göre daha kaliteli görülür. Ayrıca verim açısından mayıs hasadı diğer hasat dönemlerine göre daha iyidir. Mayıs ayı gelince çay tarımıyla uğraşan kişiler çay kesmek için hazırlıklara başlar. Büyükşehirlerde yaşayıp memleketinde çay bahçesi olan önemli bir nüfus, çayını kesmek için bölgeye gelir. Bazı aileler çaylarını kendileri keserken büyük çay bahçeleri olanlar günlük yevmiyeci tutar. Büyükşehirlerde yaşayan üreticilerin önemli bir bölümü izinlerini çay hasadının yapıldığı dönemde kullanılır. Çay bahçesi sahipleri, kesim yapmak amacıyla yevmiyeci arar. Yerli yevmiyeciler ve bölge dışından gelen yevmiyeciler çay kesimini yapar. Of- Hayrat- Sürmene- Araklı ilçelerindeki çay bahçelerine Trabzon ilçelerinden yevmiyeciler gelmektedir. Çay tarımının daha az olduğu Trabzon'un batı ilçelerinden yevmiyeciler çay tarımının yoğun olarak yapıldığı ilçelere gelerek yevmiyeyle çay kesimi yapar. Bunun dışında bölgeye ülkenin doğu ve güneydoğu bölgelerinden, Gürcistan'dan çay kesmek için yevmiyeciler gelir. Gürcistan'da çay tarımı yapılmasından dolayı oradan gelen kişiler için çay kültürü tanıdıktır. Bunun dışında Türkiye'de eğitim gören Afrikalı öğrenciler de para kazanmak için çay kesmeye gelir (KK-89, KK-90, KK-91).

Çay, bölgenin en önemli gelir kaynaklarından biri olmasından dolayı üreticiler çay kesmeye başlamadan önce dua ederler. Ürünün bol olması amacıyla dileklerde bulunurlar. Bolluk ve bereket dualarının her yıl üretimi artırdığına inanırlar.

Yahya Kadıoğlu, çay bahçeleri içerisinde farklı karakterlerdeki çay ocaklarının toplama zamanın farklılaştığını belirtir. Aynı ocaklar içerisinde bile sürgünlerin farklı bir tarihte olgunlaşabileceğini anlatır. Ayrıca tam olgunlaşmayan sürgülerin toplanmasının verimin düşmesine neden olduğuna değinir (Kadıoğlu, 1996: 59).

Çay sürgünlerinin tamamın olgunlaşması beklendiğinde de daha önce olgunlaşmış olan filizler çayın üretim kalitesini bozmaktadır. Toplamanın gecikmesiyle birlikte çay sürgünü sert ve kart bir şekle dönüşür. Kart sürgünlerden çay üretimi ürün kalitesine zarar verir (Kadıoğlu, 1996: 59). Çay üreticisi (KK-89), çay kesme işleminin bekletilmesi durumunda olacakları şöyle anlatır:

> Çay bitkisini az beklettiğin zaman karayemiş ağacı gibi olur. Karayemiş yaprağı gibi kart olur ve o suyunu kaybeder. Bu durum hem üretici için hem fabrikadaki işletici için kötüdür. Eğer karayemiş ağacının yaprağı gibi kart olursa işlemesi iyi olmaz. Kalite düşer. Müstahsil için de suyunu kaybetmiş olur. Çay ağır gelmez. Keserken de o kendini belli eder kart kurt ses çıkarır. Taze çay filizinin kesilmesi gibi ses çıkarmaz (KK-89).

Çay, kaynak kişilerin anlatımlarına göre çay makası icat edilmeden önce elle toplanırdı. Çay makasının icadıyla birlikte çaylar makasla toplanmaktadır. Ayrıca bugün çay kesmek için çay motorları da kullanılıyor. Çay kırılırken çay kesecek kişiler kendilerine bir sınır belirler. Çay kesme işlemi bir sınır boyunca gerçekleştirilmektedir. Çay tarımının yapıldığı Of ilçesinde yaşayan (KK-89) çay kesilmesini şöyle anlatıyor:

> Diyelim gündüz çaya gidiyoruz çay kıracağız bizim sınırımız belli. Bu arada çay kıran herkesin bir sınırı vardır. Aradaki sınıra sinor deriz. Şimdi mesela girdik çaya sen burdan gidiyosun ben burdan herkes bir sıradan mesela şey deriz ona aposkal herkesin sırasına apaskol diyoruz. Biri mesela yoruldu dinleniyor sınırın bozulmaması için aposkalına geç derler ona aposkalını bitir. Aslında aposkal eski rumca iş demekmiş. Senin toplaman gereken yer senin işin (KK-89).

Çay bahçelerinin bakımlı olması, düzgün bir şekilde budama yapılmış halde bulunması gibi nedenler çay kesimini kolaylaştırır. Bu durum kalitenin artmasına neden olur. Ancak yarıcılık, yevmiyecilikle toplanılan bahçelerde ürünün dikkatsizce ve hızlı bir şekilde toplanmasından dolayı çayın kalitesi düşmektedir (Kadıoğlu, 1996: 59).

Çay kesimi yapılırken çaylar eski dönemlerde sepetlere doldurup çay evine götürülüyordu. Günümüzde çay bezleri doldurularak çay evlerine götürülmektedir. (KK-90) bu durumu şöyle anlatıyor:

> Çay elle toplanırdı makas yoktu. Benim zamanımda sepetlere koyulur çay evine gelirdi. O zaman fazla çayı olan yevmiyelen adam alırdı. Ama o zaman ne kada verisan ver kota yoktu dipten kesme yoktu. Şimdi sergilan sepet işi kalktı (KK-90).

Çaylar toplandıktan sonra sıcak havada bekletilmemelidir. Bezler içinde bulunan çayların taze sürgünleri kızarıp solar (Kadıoğlu, 1996: 60).

Kesilen çaylar çay torbalarına veya büyük çay sergilerine dökülür. Çay sergileri ve çay torbaları teleferik yardımıyla yola taşınır. Yolun çay bahçesinin aşağısında kaldığı yerlerde ise çay sergileri bağlanıp yola yuvarlanır. Sergiler kamyonlara koyulup çay alım yerine götürülür. Çaylar yaş halde tartılıp satılır. Kota nedeniyle devlet, üreticiden kota miktarında çay alımı yapmaktadır. Kotayı aşan çayı olan üreticiler geri kalan çayı özel sektöre verir (KK-90).

Teleferik sistemlerinin gelişmesi, yol ağlarının genişlemesi, bahçelerin ortasından yolların vurulması çay tarımının kolaylaşmasına yol açmıştır. Teleferikler sayesinde dereye ulaşan arazilerin dibinden tepe noktasına ulaşan çay bahçelerinden çaylar taşınır (KK-91).

Çaylar bohçalara koyulur. Sırta alınır, el arabasıyla taşınır, kamyonla götürülür. Her köy için yapılmış çay alım yerlerine çay ulaştırılır (Bayoğlu, 2000: 111). Çay tarımı konusunda kaynak kişilerin ifadeleri şöyledir:

> Çay tarımında yılda üç sürgün yapılır. Mayıs çayı, ikinci çay ve üçüncü çay diye isimler verilir. İlk sürgün mayıs ayının ilk haftası gibi başlar. Daha sonra temmuz ayının ikinci haftasında ikinci sürgü başlar. Üçüncü sürgü de ağustos ayının son haftası eylül ayının ilk haftası gibi başlar. Bazı yerlerde toprağın verimine göre gübrelemeye göre çaya bakmasına göre dördüncü çay da gelir. Dördüncü çay da olur. Bazı kişiler dördüncü çayı da kırar. İşte eylül ayının sonu ekim ayının başı gibi bu işi yapar. Mayıs çayı var ilk çay tabii ilk çay olduğu için daha kalitelidir. Fide kendini 9 ay besleye besleye daha iyi filiz verir. Mayıs çayı o yüzden çok önemlidir. Hatta mayıs çayında herkes çok daha yüksek çay verir. Eğer dördüncü çayı kırarsanız mayıs çayında daha azalma olur. Onun için dördüncü çayı çoğu kişi bırakır. Mesela şöyle bir şey var. Çay filizi büyüdü ya. Çay filizi küçük bir sıcaklık gördüğü zaman 10 derecenin altına düştüğü zaman o soğuk onu yakar. O yüzden bazı kişiler çayı toplamaz ama üstten budar. Üstten budar içine bırakır. O şekilde yaparlar dördüncü çayı hiç kırmaz. Şimdi bu çay günü gününedir. Mesela iki çay arasında 50-60 günlük süre vardır. Şimdi sen bu çayı mayıs ayının birinci haftasında kırdıysan 55-60 gün sonra o çay aynı şekle gelir. Yani o süreyi geçmemen gerekiyor. Çayı biraz beklettiğin zaman karayemiş ağacı gibi olur. Kart olur ve o suyunu kaybeder. Bu durum hem üretici için hem fabrikadaki işletici için kötüdür. Eğer karayemiş ağacı gibi kart olursa işlemesi iyi olmaz. Kalite düşer. Müstahsil için de suyunu kaybetmiş olur. Çay ağır gelmez. Keserken de o kendini belli eder kart kurt ses çıkarır. Taze çay filizinin kesilmesi gibi ses çıkarmaz. Gübreleme işlemi Mayıs çayından bir ay önce yapılır. Bir ay önce çay içinde yabani otlar var onlar temizlenir. Onların temizlenmesi de var. O çay temizlemesin de o otlar temizlenir. Genelde burada ifteri deriz biz. Eğrelti otu çok olur. Kurumayan ot diye bir ot var. Çayın üstüne sarılır. Çileğin filizi gibi uzar. İfteri otunu topladığımız zaman çayın dibine gömeriz biz. Kuruduğu zaman dalları su tutar. O nem çayı besler. Ama başka diğer otları çaydan atarız. Çünkü kaldığı zaman tekrar canlanır. Diyelim şurası orman ığriz etmek derler bizim burda ığriz etmek mesela şurda bir orman var ağaçlarını kesip tarıma uygun hale getirmek. Bir ormanı tarıma uygun hale getirmek. Iğriz ettikten sonra çapalarsın dikersin tohumunu. Ondan sonra daha dikme işi yok. Sadece şey var. Devlet şunu şart koşmuş. Her çaylığın beş senede bir dibinden kesmek deriz. Keseriz gövdesinin ortasından kökü kalır. Daha verimli çıksın diye. Çünkü çay ağacı çok büyüdüğü zaman o iyi bişey değil. 5 senede bir aynı yerin dibinden kesersin. Sonra o çay 1 yıl sonra eski haline gelir. Verimi artırmak için. Beş yılda bir ama arazine göre. Çok büyük bir arazin varsa daha çok kesmen lazım. Devlet destekleme veriyor. Diyelim 10 dönüm yerin var. Onun belli bir oranını dipten kesmen lazım. Ve ona devlet destekleme veriyor çünkü o kestiğin çayın filizi gene büyüyor. Ama o kestiğin çayı devlet toplayıp almıyor. Sadece kırıp içine bırakıyor. Onun desteklemesi var. Ama bizim burda insanlar gene onu da kırıp veriyor. O bellidir zaten yaprağı daha büyüktür. İnek gübresi atılırdı eskiden çaylara. Kufutça derler küçük sepetler onla taşırlar. Genelde ilk diktikleri çaya inek gübresi atılırdı. Şimdi onu neden yapmıyolar çay filizinin içine girdiğin zaman orda yürümek bile çok zor onun için onu oraya sermek çok zor. Gübre atarken yapraklarında kalmaması için çubukla vurulur. Yaprağına kalırsa o çay yaprağını yakar. Üç günlük yağmur yağmamış olacak ki o çaya gübre vur. Çünkü

yapışır çaya gübre. Ve gübre vurduktan sonra yağmur yağması da en güzel şeydir. Şimdi bizim buralar yamaç olduğu için gübreyi alır da suyla birlikte taşır. Her yer faydalanır o gübrelen. Arazinin her tarafına yayılır. Tabii ki bu çay işi rutubet nem istiyor. Biz buranın rutubetini nemini çekmemizin yanında çaylan nimetini de alıyoruz diyelim. O yüzden çayın dibine de şey koyarlar. Çay üretiliyor ya fabrikada üretildikten sonra artık bir tozu oluyor onun. O toz çok iyi su tutuyor. Belki yılın 12 ayı su tutar. Onun çayın dibine sererler ki o hep ıslak nemli kaldığı için çayı sürekli besler. Bi çayın istediği şey yağmur yağacak güneş açacak. Mesela bugün git çaya bak yağmur yağsın şimdi sonra güneş açsın ertesi gün çok büyümüştür. Çayı iki üç ilk filizi vardır ya o çok değerlidir. Hatta bazı fabrikalar onu ayırır. Kalitesine göre ayırır. İlk sürgünde tomurcuğu toplanır. Onun bir şeyi var o tohumu. Ama o tohumu şöyle biz genelde şimdi toplamayız. Tohumu şunun için toplarsın. Eğer çay ekmeye yerin varsa onu ekmek için tohumunu toplarsın yoksa biz tohumları toplamıyoruz duruyolar orda. Kendi kendine düşüyolar. Çayı topluyosun ya ne kadar erken satarsan o kadar iyi. Şimdi burda bizim hemen hemen her köyde. Çaykurun çay fabrikasının ambarı vardır. Gidersin arabanla çayı oraya verirsin devlete. Ya da özeller kamyonla gezerler köylerde. Çay makasıyla toplarsın sergiye koyarsın. Çıkarırsın çaydan onu hemen satman lazım. Öyle sıcağını yediği zaman çayı yakar ve o suyunu kaybeder. Suyu üstündeyken onu satman lazım. Diyelim 2.5 liradan parayı peşin verir sana 3 liradan der ki 1 ay sonra vercem 3.25 liradan der ki bir daha ki sene mayıs ayında vercem sana. Ona sen karar veriyosun özelde böyle. Ama devlette şöyle ağustos ayında çay kırdın mı verdin çayını eylül ayında sana çayın parasını verir. Ama aynı sürgü içerisinde hem ağustos hem eylülü kırdıysan eylülü ekimde verir sana. Eskiden millet parasını alamazdı. Giderdi sana paket hazır çay verirdi. O verdiği çayı da market fiyatına verirdi sana. Yani onu satsan da satamasın mecbur kullancaksın onu (KK-89).

Çay tarımı yapıyoruz. İlk sürgün mayıs, ikinci sürgün temmuz, üçüncü sürgün eylül. Çay mesleğini atadan beri yapıyoruz. 50-60 yıldan fazladır 80 yıldır çay tarımı var. Of muhitinde bütün köylerde çay var. Nisandan sora budama yapılır. Gübreleme yapılır. Eskiden inek gübresi vurulurdu. İnek gübresine dönecek yine millet. İnek gübresi organic diğer gübreler çayı mahvetti. Sade çayı değil diğer meyvalari da çaya zarar verdi. Toprağa zarar verdi. 1. sürgünün çayı biraz daha iyidir. 2. sürgün biraz daha ondan aşağıdır. 3. sürgün diğerlerinin kalitesini tutmaz. Mesela çay olduğu zaman tepede tomurcukları var onları açıyoruz. O çok değerli aynı altın gibi tartayler onu. Çayda hastalıklar oluyor oldu şimdi şu anda var. Kelebek deyler vuruy oni suyuni emey. Bazı yerlerde geçen seneden beri o hastalık başlamış çay kurumuş gibi duruyor. Çayda kota var. Bi dönüm yere Mayısta 500 aldiler. Temmuzda 400 aldiler. Bu ay 300 mü 350 mi belli değil. Ben geçen mayısta çay veremedim. Bizim burda çay yükleme yok araba geliyor direkt arabanın üstüne atıyorsun çayı. Eskiden ambara koyuyorlardı. Şimdi öyle yok. Çayın elimizde kaldığı sezon olmuyor. Çay durmaz çayı bir gün saklarsın iki gün saklarsın çürür. Çayı hemen satacasın. Bugün kestin çayı 500 kilo vermelisin onu yarın verisan onu ener 450 kiloya 50 kilo fire verir. Sel olursa devlet çaya ödeme yapar. Çay budaması her yıl yapılır. Diyelim 10 dönüm yerin varsa bir dönüm kesiyosun. Onu devlet bakıyor kestin mi kesmedin mi diye ölçüyor onu. Yenileniyor tazeleniyor. Ama parasını veriyor sana, onun parasını veriyo yani. Sen istersen 3 dönüm kesersin ama parasını alamazsın. Bu yıl bir dönüm mü kesceksin onun parasını verir sana istersen 5 dönüm kes vermez sana parasını (KK-90).

Bizim Vakfıkebir'de çay baya zamandır var. Yaklaşık 63-64 senedir çay yapılır burda. O zaman çayı kestikten sonra burden yalıya arkamızda sepetlerlen götürürdük. Yaklaşık 8-9 km yürürdük. Yalida (Vakfıkebir- Yalıköy) çay alan kurum bir dükkân kiralamıştı. Oradan gelip alırdılar. Şimdi Mahmutlu Mahallesi'nde iki tane çay alım yeri var. Gelip burden alıyorlar çayı. Hatta eskiden çayımızı almaya geldikleri zaman bizim köye gelmezlerdi. Ya Çavuşlu'da ya da Hamzalı'da alırdılar. Alıp çayı oralara götürecektin. Rahmetli babam derelerden yukarı Çavuşlu'ya alıp gitti çayları. Orda almadılar çayı. Sonra ordan dönüp derelerden yukarı Hamzalı''ya götürdü çayı. Bu sıkıntılardan sonra Osman Hafız (Osman Öztürk) öncülüğünde Mahmutlu camisinin yanında çay alım yeri yaptılar. Yerini verdi. Yapılmasına öncü oldu. Çay buraya dikme emri verildiği zaman dikildi. Herkes bir dönüm hesabı dikti. Gelir yazardılar hep çaylıkları. Çay büyüdüğü zaman dönüme göre alırdılar. Çaya ilk gübre nisan ayında atılır. Mayıs ayında da atsan olur. İki gübre atan da var. Eskiden hayvan gübresi atardık. Suni gübre bulamazdık. Hava kuruluğunda atacasın gübreyi. Yiri gübre silkenir düşer ondan. Sonra bir yağmur yağsa güzel olur. Hayvan gübresini çayın dibine sıra sıra bırakırdık. Budaması her sene kağıt gelir ona göre yaparsın. Dörtte birini kesersin. Çayını kesmezsen çay cüzdanın iptal olur. Memuru, görevlisi gelir bakar. Noksan mı kestin tam mı kestin diye ona göre karar verilir. İlk önceleri çayı ellen toplardık. Makas sonra

geldi bize. Tabii ilk zamanlarda çok çayımız olmadığı için elle toplama o kadar yormazdı. Şimdi olsa dayanamazsın. Köyde iki tane alım yeri var. Aşağıda olanlar aşağıya. Yukarıda olanlar yukarıya getirir. Aynı gün içinde iki tarafta da alım yapılır. Çayı bugün kestin mi yarın çayı vermen lazım. Eskiden çayı serine sererdik kurumazdı orda dururdu. Kurudu mu memur almaz onu. Bu çay yandı veya çok kuruttun onu der (KK-73).

6.2.9.3. Çayla İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri

Çay ile ilgili sözlü edebiyat Doğu Karadeniz'de oldukça geniştir. Ancak çay ile ilgili sözlü edebiyat, çay tarımının merkezi olan Rize ilinde yoğunlaşmıştır. Çay bitkisi bölgeye sonradan kazandırılan bir tarım ürünü olsa da kısa sürede bölgenin en önemli gelir kaynakları arasına girmiş ve çaya olan ilgi sözlü edebiyatta kendini göstermiştir.

6.2.9.3.1. Çayla İlgili Türküler

Endım çayluk dibine
Kestim yapraklarini
Nasi anlatsam bilmem
Bu benım hallarımi (KK-18).

Bahattin Çamurali'nin "*Sürmene'm Çok Şirinsin*" adlı türküsünde çay şöyle geçer:

Çay finduk portagalın
Gönlümde yaşar adın
Sürmene'm çarşisinda
Gezer güzel kızların (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 89).

Karadeniz halk müziğinin önemli isimlerinden Rizeli Hüseyin Erbaş'ın çay ile ilgili türküleri bulunmaktadır. Hüseyin Erbaş, yöresinin en önemli tarım ürünü olan çayın türkülerini yazarak çay kültürünün tanınmasına katkı vermiştir. Sanatçının çay türküleri Doğu Karadeniz yöresinde çay toplama sırasında ve düğünlerde söylenmeye devam etmektedir. Hüseyin Erbaş, çay türkülerinde çayın tüm süreçlerine yer vermiştir. Hüseyin Erbaş'ın çay ile ilgili türküleri şöyledir:

Çayı Doldurun Beze- Hüseyin Erbaş

Eskiden elumuzlan
Toplarduk habu çayı
Ancak a dolduruduk
Gaybana kubi çayi

Çayı doldurun beze
Bağlayın eze eze
Bu sene geleceğum
Özledim seni Rize

Makas icat edildi
Millet rahata verdi
Gene da tükenmedi
Bu Rizeli'nin derdi

Çayı doldurun beze
Bağlayın eze eze
Bu sene geleceğum
Özledim seni Rize

Eskiden çayumuzi
Dolduruduk sepete
Güzel güzel kızlarlan
Diziliduk bi sete

Çayı doldurun beze
Bağlayın eze eze
Bu sene geleceğum
Özledim seni Rize

Kopardik misirleri
Çevirduk oni çaya
Verilen çay parasi
Yetmeyi fukaraya

Kopardik misirleri
Çevirduk oni çaya
Verilen çay parasi
Yetmeyi fukaraya[7]

Kızlar Gider Tarlaya- Hüseyin Erbaş

Geliyi Mayis ayi
Toplıyalım çaylari
Çalar Hüseyin Erbaş
Bu güzel havalari

Kızlar gider tarlaya
Patika yoldan yaya
Atma türkü de derler
Makas vuriler çaya

Kızlar eder sevdaluk
Yanar dalina çayluk
Bu zamanın kızları
Sopaluktu sopaluk

Kızlar gider tarlaya
Patika yoldan yaya
Atma türkü da derler
Makas vuriler çaya

Çaydur bizim canumuz
Ekmeğumuz suyumuz
Odur geçim kaynaği
Şekerimiz tuzumuz

Kızlar gider tarlaya
Patika yoldan yaya
Atma türkü da derler
Makas vuriler çaya

Rize'muzun çayi var
Gel habu bohçayi çayi sar
Basma islak yerlere
E kız ayağın kayar

Kızlar gider tarlaya
Patika yoldan yaya
Atma türki da derler
Makas vuriler çaya

Kızlar gezler salina
Çay yanayi dalina
Bişe diyemeyırım
Bu kızlarin halina

Kızlar gider tarlaya
Patika yoldan yaya
Atma türki da derler
Makas vuriler çaya

Kızlar toplayi çayi
Alacaklar parayi
Kızların sevdaluğu
Ne sarayi sarayi[8]

6.2.9.3.2. Çayla İlgili Atma Türküler

Çaylıklarda çay kesimi kalabalıklar halinde yapılır. Bazen imecelere başvurulur. Çay kesim imecelerinde sevdalılar birbirine türkü atar:

Çay toplarken bakarım
Kız senin boylarına
Çay güzeli çıkacak
Kız senin soylarına (Coşar, 2002: 134).

Çaylığa gördüm seni

[7] Hüseyin Erbaş- Çayı Doldurun Beze bkz: https://www.youtube.com/watch?v=O9MY_jEVvPA (Son erişim tarihi: 7.04.2023)

[8] Hüseyin Erbaş- Kızlar Gider Tarlaya bkz: https://www.youtube.com/watch?v=OFZcNhnNolc (Son erişim tarihi: 1.1. 2023).

Yapıyordum budama
Dikkat eyle sevdiğim
Elini yarala (Coşar, 2002: 134).

Atma türkülerde çay alımı, çayın sepetlere doldurulmasına, çay alım yeri, çay eksperi gibi çayla ilgili her konu geçmektedir:

Eksper almayacak
Islanan çaylarını
Dikkat et keseceksin
Ey kız parmaklarını (Coşar, 2002: 134).

Akşam gel bekliyorum
Seni alım yerine
Filiz çaylar doldurdum
Yarim sepetlerine (Coşar, 2002: 134).

Damlanur Küçükyıldız, Osman Efendioğlu'yla yaptığı bir görüşme sırasında Efendioğlu'nun söylediği bir atma türkü şöyledir:

Cetürdiler sağa çay
Şeçerini attun mi
İnad ettun e kiz sen
Habu çaydan tattun mi (Küçükyıldız, 2016:83).

6.2.9.3.3. Çayla İlgili Maniler

Çay, Trabzon yöresi için en önemli gelir kaynaklarından biridir. Çaydan elde edilen gelirle üreticiler çocuklarına düğün yapar. Bu durum manilere yansımıştır:

Çay parasi yetmeyi
Çayluğum iki dekar
Ben oyle anlayirum
Bu kışta kaldum bekâr (Çelik, 2005a: 481).

Çaylıklar, aynı zamanda sevdalıların birbirini gördüğü mekânlardır:

Kemençemin üstüne
Meni vururum meni
Çay bahçesinden aşağı
Alır kaçarım seni (Uzun, 1989: 71).

Çaylığa gördüm seni
Var elinde makasin
Habu yolan dünyada
Ben gibi bulamasın (KK-52).

6.2.9.3.4. Çayla İlgili Bilmeceler

Kırmızı boyayı boyadım
Misafirler önüne dayadım (Çaldağ, 1964a: 3428).

6.2.10. Çınar Ağacı (Platunus Orientalis)

Çınar ağacı, yapraklarının geniş olması, heybetli bir görünüşte bulunmasıyla Türklerin kutsal saydıkları ağaç türlerinden biridir (Ergun, 2004: 232). Uzun ömürlü bir ağaç türüdür. Dere, hendek kenarı gibi sulak alanlarda yetişir. Parklara, bahçelere, çay bahçelerinin olduğu yerlere, meydanlara, mezarlıklara çınar ağacı dikilir. Çınar ağacının geniş, büyük bir ağaç olmasından dolayı yaz döneminde gölgesinde oturulur. Sıcak havalarda çınar ağacının altında dinlenilir. Çeşmelerin çevresine söğüt, çınar gibi ağaçların dikildiği görülür. Çeşmeden su doldururken çınarın serininden yararlanılır (KK-34, KK-49, KK-58).

Çınar ağacının yaprak kısımları vücutta görülen ağrılarda kullanılır. Çınar, mürekkep üretiminde kullanılır (Eyüboğlu, 1998a: 64). Çınar yaprakları saçlarda oluşan kepek gibi deri hastalıklarının giderilmesinde yardımcı olur. Çınarın yaprakları kaynatılır, kaynatılan suyla birlikte saçlar yıkanır (Eyüboğlu, 1998a: 134). Çınar yaprakları ayak ağrılarına çok iyi gelir (KK-34).

Çınar ağacının odunu tarım aletlerinin sap kısımlarının yapımında tercih edilen ağaçlardan biridir. Ayrıca bölgede üretilen ahşap mutfak gereçlerinde de çınar ağacı kullanılan türlerdendir. Çınar ve bir türü olan kavlağan ağacının yaprakları ineklere yedirilir. Ayrıca yapraklarının geniş olması nedeniyle sonbahar aylarının sonuna doğru süpürülerek ahırlarda ineklerin altına serilir. Trabzon yöresinde ağaçlara bakıldığında en yaşlı ağaçların çınar ağaçları olduğu görülmektedir. Anıt ağaçların çoğu çınar türleridir. Çınar ağaçları park ve bahçelere dikilmektedir. Çınar ağaçları büyüyüp çevresini kaplar. Çınar ağacının gövdeleri geniş bir alanı kapladığından çınar ağacının altı geniş kalır. Bundan dolayı çınarın altı serin olur. Park, çay bahçesi gibi yerlerde çınar ağaçları görülür. Çınar ağacı, yörenin mezarlık kültüründe de önemli bir yer teşkil eder. Mezarlıkların bir kısmında çınar ağacı dikilir (KK-21, KK-23, KK-65).

Çınar ağacı, kutsal bir ağaç olarak nitelendirilir. Efsane ve masallarda çınarın kutsallığına yer veren metinler bulunur. Neşe Işık'ın "*Doğu Karadeniz Efsanelerini Derleme ve Araştırma*" adlı yüksek lisans tezinde çınarın kutsallığına yer veren bir efsane yer alır. Bu efsanede halkın kutsal saydığı çınar ağacını bir kişi keser. Ağaca balta vurulduğu esnada ağaçtan kanlar akar. Adamın ağacı kesmesinden bir müddet sonra adamın oğlu hayatını kaybeder. Sonrasında ağacın olduğu mekânda mumlar yandığının görülmesiyle burada bir veli yattığı düşünülür. Sonrasında zaman içerisinde ağacın etrafında ziyaret yeri oluşur (Işık, 1998: 53). Trabzon yöresinde de büyük çınar ağaçları yöre insanı tarafından kesilmemektedir.

Berk Yılmaz'ın Trabzon ili Maçka ilçesinden derlediği bir efsanede de çınar ağacının kutsal görünmesine yönelik bilgiler bulunur. Efsaneye göre Maçka Yeşilyurt köyünde yer alan çınar ağacının önünden geçen çoban, her gün bir kuşun çınar ağacına konduğunu görür ve çok kez kuşun hiç kaçmadan ağaçta kaldığını fark eder. Bu durumu köyün hocasına anlatır. Hoca çınar ağacının altında şehitlerin bulunduğunu, kuşun onları koruduğunu dile getirir (Yılmaz, 2014: 206-207).

Efsanede çınar ağacı şehitlerin yattığı yerin üzerinde bitmiştir. Şehitler kuş tarafından korunmaktadır. Çınar ağacının uzun ömrü simgelemesi efsanede etkili olmuştur.

Çınarların uzun ömürü sembolize etmesinin etkisiyle nesillerin kıyamete kadar ulaşması düşüncesiyle çocuklar doğduğunda onlar için çınar ağacı dikilmesi uygulamaları vardır (Ergun, 2004: 232). Çocuklara uzun süre yaşamaları amacıyla "Çınar" adı verilmektedir. Ancak Trabzon yöresinde Çınar isminin verilmesi çok nadirdir.

Yer adlarına bakıldığında Trabzon ili Akçaabat ilçesinin eski adlarından biri Platana'dır. P. Minas Bıjışkyan'ın eserinde Platana'nın çınar ağacı anlamına geldiği, çok eskiden Akçaabat'ta çınar ağacı olduğu ve halkın buna taptığı dile getirilir (Bıjışkyan, 1969: 40). 1840 yılında bölgeyi ziyaret eden Jakob Phılıp Fallmerayer çınarın Akçaabat ilçesinde çok yetiştiğini özellikle Kalanima deresinin Trabzon yakasında ihtişamlı bir görüntüsü olduğunu belirtmektedir (Fallmerayer, 2002: 173).

Yer adları incelendiğinde Akçaabat ilçesine bağlı "Çınarlık köyü" (Uzun, 2007: 125). Yomra ilçesine bağlı Çınarlı köyü bulunur.

Çınar ağacının uzun ömürlü olması dolasıyla evin büyükleri ve yaşlı olan kişiler çınar olarak adlandırılır. Çınar ağacı, Trabzon yöresi kemençeli aşıklarından Sait Uçar'ın "*Ah Çınar*" türküsünde şöyle geçer:

Şu anda Hamsiköy'de
Defter kalem elimde
Konuşuyudum onlan
Koca çınar önünde

Ah çınar koca çınar
Sana bakanlar ağlar
Öyle bir gün yaşadım
Çöktü üstüme dağlar

Yaşadı koca çınar
Asırları yılları
Bu sene hastalandı
Sarardı yaprakları[9]

Trabzon yöresinde çınar ağacının bir türü olan kavlağan ağacı da yetişmektedir. Kavlağan ağacı bulunduğu yerde çok değildir. Bazen bir yol kenarında bazen bir fındık bahçesinde heybetli görüntüsüyle büyük bir kavlağan ağacı görmek mümkündür.

6.2.11. Çitlenbik (*Folium Celtis*)

Çitlenbik ağacı yörede "çatlambuk" (Topal, 2020: 609), "çitlanbuk", "çitlenbik adlarıyla bilinen bir ağaç türüdür. İnsanlar ve kuşlar meyvelerini yer. Âşık Mehmed, eserinde nohut miktarında siyah renkli bir meyve türü olduğu belirtilir. Âşık Mehmed, çitlenbiğin tadının bala benzediğini belirtmektedir. Çitlenbik ağacının büyük ve uzun olduğunu anlatılmaktadır. Anadolu'da ve Trabzon'da çitlenbik ağaçların bol olduğunu aktarır (Usta, 1999: 45). Çitlenbik meyvesi, siyah renge

[9] Sait Uçar- Ah Çınar bkz: https://www.youtube.com/watch?v=weBi5uY_CHI (Son erişim tarihi: 11.2.2023).

dönüşünce dalından alınarak yenilir (Topal, 2020: 609). Çitlenbik ağacının gövde kısmından çıkarılan sakız, ilaç üretiminde değerlendirilir. Tohum ve meyve kısımları birtakım hastalıkların tedavisinde kullanılır (Eyüboğlu, 1998a: 64). Mide rahatsızlıklarına karşı çitlenbik ağacının tohum kısımları dövülerek bir çay kaşığı miktarında bir süre yenilir (Eyüboğlu, 1998a: 186). Çitlenbik tohumunun nazara karşı etkili olduğuna inanılmaktadır (Gedikoğlu, 2012: 328).

6.2.12. Defne

Trabzon yöresinde defne "defni, tefni" şeklinde telaffuz edilir. Defne bitkisi, ormanlık alanların içerisinde, dere kenarlarında ve evlerin önünde görülen bir ağaç türüdür. Doğu Karadeniz geleneksel mimarisine göre yapılan evlerin önlerine defne ağacı dikilir. Bu sayede evin rüzgârlardan korunacağı düşünülür. Ayrıca defne, yaz-kış yaprağını dökmeyen bir tür olmasından dolayı kışın kar nedeniyle ot bulunamadığı zamanlarda hayvan yiyeceği olarak kullanılır. Özellikle küçükbaş hayvanlara kar zamanı defne yaprağı yedirilir (KK-21, KK-61, KK-70). Defne yaprakları kış aylarında koyunları otsuz kalan çobanlar için de çok önemlidir. Yapraklarını dökmeyen defnenin yaprakları zor durumda kalındığında hayvanların yiyeceği olarak kullanılır. Defne yaprakları lezzet vermesi düşüncesiyle yemeklere katılır (KK-1, KK-18, KK-21).

Defnenin dişi ve erkek olmak üzere iki cinsi yörenin halk botaniğinde bilinir. Defnenin dişisinin yörede "defne pipili" olarak bilinen meyvesi mide rahatsızlıklarına iyi geldiği bilinerek tüketilir. Defne tohumunun ağrı kesici özelliği bulunur. Defnenin meyvelerinin rengi siyahtır. Şekil olarak küçük bir zeytini andırır (KK-21, KK-61, KK-70).

Defnenin meyvesi döğülerek, bal karışımıyla birlikte yenilmesi romatizma hastalarına iyi gelir (Eyüboğlu, 1998a: 197). Defnenin çekirdek kısmı romatizma ağrılarını dindirir (Halıcı, 2016: 56). Tırnak altı çatlaklar için defne yaprağı el içine sokulur. Bu sayede çatlakların gideceği düşünülür (Eyüboğlu, 1998a: 221-222). Defnenin yaprak, dal, yemiş gibi kesimleri kaynatılarak vücudun kaşıntılı yerlerine sürülmektedir (Eyüboğlu, 1998a: 136). Defnenin tohumları nezle tedavisinde kullanılmaktadır. Defne tohumları ezilerek başa sürüldüğünde nezle tedavisinin gerçekleşeceğine inanılır (Batur, 1966: 4240). Defne pipilleri ciltte meydana gelen egzama, temre, mayasıl gibi hastalıklar ve ayrıca diz ve ayak ağrıları için tüketilir. Erkek defnelerin de tohum kısımları yenilmektedir. Tohumların ağrı kesici özelliğe sahip olduğu ve şeker hastalıklarına iyi geldiği anlatılmaktadır (KK- 49, KK-62, KK-92).

Defne yaprakları grip, boğaz ağrısı gibi hastalıkların tedavisinde kullanılabilir "Grip olduğun zaman defne yapraklarını dalından alacaksın. Bir demliğin içine atıp 10-15 dakika kaynatacaksın. Ondan sonra o defne suyuyla birlikte gargara yapacaksın. Bunu birkaç defa tekrarlayacaksın. Bu şekilde hastalık geçer" (KK-61).

Defne meyveleri kuşlar tarafından da sıklıkla tüketilmektedir. Özellikle yörede karatavuk adı verilen kuş, defne ağacının pipillerini (meyve) çok sever. Avcılıkla uğraşan kişiler, defne ağacının yanına saklanarak karatavukları defne ağacının üzerinde avlar (KK-34, KK-75, KK-96).

Defne yaprakları toplanıp kaynatılarak bir kapa dökülür. Simsiyah yağlı olan defnenin suyuna ayaklarını sokan kişinin romatizma hastalıklarına fayda vereceğine inanılır (Batur, 1966: 4240).

Defne yaprakları, cilde iyi geldiği için banyo yapılırken kullanılan temizlik ürünlerinden biridir. Defne yaprakları bir kazanın içine koyulup kaynatılır. Kazandan alınan defne suyuyla duş yapılır. Defneden temizlik malzemesi olarak sabun yapılır (KK-21, KK-28, KK-49, KK-52, KK-61).

Defne yaprakları hoş kokusu nedeniyle yakılır. Evdeki olumsuzlukları götürecek bir tütsü görevi gördüğü düşünülür. Defne yaprağının nazardan koruduğuna inanılır. Defne yaprakları sinek, böcek gibi haşerelerden korunmak için kullanılır. Evin bir bölümüne koyulan defne yapraklarının keskin kokusuyla birlikte böcekler ortamdan uzaklaşır (KK-1, KK-18, KK-21, KK-49, KK-52).

Buzdolabı, dondurucu gibi eşyalar içindeki et, meyve, sebze, konservelerden dolayı kokmaktadır. Kokuyu gidermek amacıyla dolaplar boşaltılarak içlerine defne yaprakları doldurulur. Defne yapraklarının kokusuyla birlikte dolabın kötü kokusu giderilmiş olur (KK-49, KK-52).

Trabzon yöresinde ölüm sonrasıyla ilgili inanışlarda mezarın başına defne yaprağı koyma inanışı yaygındır (KK-34, KK-52, KK-70).

6.2.13. Dişbudak

Trabzon yöresinde görülen ağaç türlerinden biridir. Dişbudak ağacı, Doğu Karadeniz kırsal mimarisinde yaygın olarak kullanılan ağaç türleri arasındadır. Çatı yapımında, ev yapımında kullanılan ağaçlardandır. Dişbudak ağacının, odunu yakacak olarak kullanılır. Dişbudak ağacının odunundan tarım aletlerinin sap kısımları yapılır. Yaprak kısımları hayvan yiyeceği olarak değerlendirilir (KK-21, KK-52, KK-61).

6.2.14. Gürgen Ağacı

Gürgen ağacı, Trabzon yöresinde “gülgen”, “külgen”, “gürgen”, “kürgen” adlarıyla bilinir. Bölgede genellikle yüksek köylerdeki ormanlarda yaygın olarak görülen bir türdür. Gürgen ismi yer adlarında da görülür. Beşikdüzü ilçesinde Gürgenli Mahallesi (Uzun, 2007: 184), Düzköy ilçesinde Gürgendağ Mahallesi (Uzun, 2007: 238), Maçka ilçesine bağlı Gürgenağaç köyü gürgen adıyla ilgili yerleşim birimleridir. Bu yerleşim birimlerinin isimlerinin gürgenle anılmasının nedenleri arasında gürgen ağaçlarının o bölgelerde yoğunlukla görülmesi etkili olmuştur. Kıymetli bir ağaç olması ve

uzun yıllar içinde büyümesi dolayısıyla köylüler tarafından oldukça değer verilen bir ağaçtır. Ormanın içerisinde ten rengi ve uzunluğuyla kendini fark ettirir. Gürgen ağacının kesilmesine sıcak bakılmaz. Faydalı ve değerli bir ağaç olduğu için ondan yararlanmak adına büyümesi beklenir (KK-19, KK-52, KK-61, KK-70).

Tahta yayık yapımında gürgen ağacından yararlanılır (Kural, 2012: 64). Gürgen ağacından çıkarılan tahtadan kazma, bel, orak, balta, tırpan gibi tarım aletlerinin sapı yapılır. Murat Temiz, "girebi, kazma, balta, nacak" gibi tarım gereçlerinin saplık kısmının gürgen ağacının kütükleri yarılarak elde edildiğini belirtir. Gürgen ağaçlarının padarlarının (ağaç yongası) evlerde ihtiyaç halinde kullanılmak üzere saklandığını anlatır (Temiz, 2019: 475). Mobilya yapımında da kullanılır.

Mutfak gereçlerinden kepçe yapımında kullanılan ağaçlardandır (Küçükyıldız Gözelce, 2021: 860). Gürgenden kemençenin yay çubuğu yapılır (Yıldırmış, 2014a: 331). Beşik yapımında gürgen ağacından yararlanılır (Yıldırmış, 2014a: 379). İnek gibi hayvanlara su ve yem vermek amacıyla kullanılan gerdel adı verilen araç, gürgenden ve ladinden yapılmaktadır (Bayoğlu, 2000: 116). Oymacılık sanatında gürgen ağacı tercih edilen ürünlerdendir. Gürgen ağacı, sert ve dayanıklı olmasından dolayı oymaya uygundur (Yıldırmış, 2014a: 398). Gürgen tahtası kayık-gemi yapımında da kullanılır.

Halk meteorolojisinde gürgen ağaçlarının yaprakları üst kısımdan aşağıya doğru dökülürse kışın çok uzun ve sert olacağına yorumlanır (Köse, 2001: 161).

Gürgen ağacının meyvesine gürgen fıstığı, pıstık gibi isimler verilir. Gürgen fıstığı, insanlar tarafından tüketilir. Fakat fazla bir şekilde tüketildiğinde zararları olabileceği söylenir. Yüksek kesimlerde özellikle ormanlık alanların çevresinde koyunlarını yayan çobanlar, ormancılar gürgen fıstığını tanıyarak tüketir. Kaynak kişilerin gürgen fıstığıyla ilgili anlatımları şöyledir:

> Biz okula giderken okulun yanında gürgen ağacı vardı. Onun fıstığını çıkarır yerdik (KK-61). Gürgen fıstığına kuskus derler ondan toplarduk kabuğundan ayrılması zor olur. İçi çok lezzetli olurdu. Kurutuyduler onu oğuturduler un şeklinde (KK-83).
>
> Benim dedemin köyü Çaykara Ataköy'dür. Orda şimdi ormanlarda şeyler var şöyle küçük küçük dalların boylarından meyveler aynı çekirdek gibi onları ormana giderler toplarlar. İçerisini kırar yerler aynı çekirdek içerisi. Genellikle onun kuruyup da dökülme zamanları var. Ama şimdi o kültür yok. Genellikle ayılar yerdi bunu. Ben o gürgenlerden çok yedim. Çekirdekten daha tatlı yaş fıstığa benziyor. Çaykara Ataköy ormanları hep gürgenlik (KK-11).
>
> Gürgen fıstığı, benim bildiğim onu azcık mısıra karıştırıp öğütüp ekmek yaparlardı. Çok çok eskiden. Sade olarak değil hatta mısırın çotanağından kutur onunla beraber öğütüp ekmek yapıldığı zamanlardı (KK-93).
>
> Maçka'nın Gürgenağaç Mahallesi'nde gürgen çok yetişir. Köye bundan dolayı Gürgenağaç adını verilir. Gürgenin fıstığı çok değerlidir. Toplayıp yersin onu. Fındık gibi iç var onda. Ayılar gürgen ağacına çıkıp gürgen fıstığı yer. Ben bu sahneyi çok gördüm. Ayı çıkar gürgenin dallarını kırar. Gürgen fıstığını çıkarıp yer (KK-38).

6.2.14.1. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Gürgen

Gürgen ağacı, sözlü edebiyat ürünleri içerisinde yaygın olarak görülen bir ağaçtır. Doğayla iç içe bir yaşam süren bölge insanı çevresinde yararlandığı ağaçları sözlü edebiyata da yansıtmıştır. Gürgen ağacı da bölgede insanların en çok yararlandığı orman ürünlerinden biridir.

6.2.14.1.1. Gürgenle İlgili Türküler

Gürgen, Trabzon yöresi türkülerinde sıklıkla geçmektedir. Türkülerle ilgili kalıp ifadelerde çok sayıda sanatçının türküsünde şu ifade yer alır:

E gürgen ağaçlari
Meyva vermeyisunuz
Geçti mi burdan yarum
Bana demeyisunuz (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 33).

Gürgenin büyük, geniş bir ağaç olmasından dolayı budaması genellikle yapılmamaktadır. Türkülerde gürgen ağacının budanmayacağı dile getirilir:

Çıktım koca gürgene
O gürgen budanimi
Sana kötü deyiler
Diyenler utanımi (KK-18).

Gürgen ağacı, Doğu Karadeniz halk müziği sanatçılarının da eserlerine yansımıştır. Mustafa Durmuş'un *Erkan Ocaklı* adlı kitabında Erkan Ocaklı'nın "Gürgen Yaprakları" isimli türküsünün metni yer alır (Durmuş, 2019: 175). Türküde geçen gürgenle ilgili bölümler şöyledir:

Erkan Ocaklı- Gürgen Yaprakları

Güneş alıyı güneş
Maçka yaylalarına
Şimdi kızlar gideyi
Gürgen yapraklarına

Gürgen yaprak açmadan
Dibi serin olur mi
Hayde gidelim hayde
Ev gelinsiz olur mi

Dağlar hep güneş oldi
Gürgen dibi serin
Gel kaçalum sevgilim
Kalbumda vardır yerin

Gürgen dalı ne uzun
Yaprağın yere değer
E kız var git kocaya
Beni sevmesen eğer (Durmuş, 2019: 175).

Gürgen yapraklarını döken bir ağaçtır. Gürgenler yaprak açtığında da büyük bir ağaç olduğu için altı serin olur. Türk kültüründe altında dinlenilen ağaçlardandır. Aşağıdaki türküde gürgen yaprak açmadan altının serin olmayacağı belirtilir.

Gülgan yaprag aşmadan
Alti seri olurmi
İnce belli kızlardan
Acap celin olurmi (Caferoğlu, 1994: 147).

Gürgen ağaçları genellikle uzun boylu ağaçlar olduğu için budaması yapılmaz. Aşağıdaki türküde bu durum işlenmiştir.

Külgen pudaklarimi
Yabra saklanimi
Nenesinin yaninde
Kızini kucaklanimi (Caferoğlu, 1994: 167).

Gürgen ağaçlarının gövdesi, kabuğu oldukça belirgindir. Bu durum türkülere yansımıştır.

Ateş vurdum gürgeni
Teni yanayi teni
Yolan dünya içinde
Nasi bıraktın beni (KK-34).

Gürgen ağacının gövdesinin düz, kabuksuz, açık bir renge sahip olmasından dolayı isim yazmaya uygundur. Sevdalılar gürgene sevdiklerinin adını yazar.

Yıllar gelip geçsa da
Sanduktadır resmumuz
Gürgenin gövdesine
Yazildir ismumuz (KK-34).

6.2.14.1.2. Gürgenle İlgili Maniler

Gürgen, Trabzon yöresi manilerinde en çok geçen ağaç türleri arasındadır. Gürgenin büyük, gövdeli bir ağaç olması, teninin özellikleri, gürgenle ilgili inanışlar manilerde kendini göstermiştir:

Gürgene bak gürgene
Dallı budaklı gene
Sevdiğim gelin olmuş
Telli duvaklı gene (Çelik, 2005a: 139).

Gürgen ağacı, ormanın içerisinde büyüklüğüyle kendini farkettirir. Heybetli bir ağaçtır. Gürgenin büyüklüğü, eni, dalları manilerde de görülmektedir:

Oy gülgen beyuk gülgen
Yol ustinde durusun
Ne mutlu dallaruna
Güzelleri görursun (Canalioğlu, 1997: 126).

Gürgen ağacından baltayla çıkarılan ağaç yongasına yörede padar adı verilmektedir.

Gürgen vardım dibine
Padar alırım padar

Anan sever mi seni
Benim sevdiğim kadar (Sarıhan, 1962: 2735).

Gürgenlerin büyük bir ağaç olduğuna manilerde sıklıkla değinilir.

Ah gürgen, beyük gürgen
Seni kimiydi diken?
Askerluktur, askerluk
Benum boynumi büken (Yanıkoğlu, 1943: 42).

Bağdan kesdim gürgeni
Yedi garuştur eni
Ateş olsan da yaksun
Bu ahu zarum seni (Yanıkoğlu, 1943: 60).

6.2.15. Ihlamur (*Tilia*)

Ihlamur ağacı, bölgede yetişen ağaçlardan biridir. Ihlamura, Maçka'da "firambul", "filambul", "ferambul" (Emiroğlu, 1989: 96), Çarşıbaşı hattında "franbul", "furanbul", "İranbul" (KK-34), Arsin'de "iflanbur" (KK-24), Akçaabat Dumankaya'da furambul (Uzun, 2014a: 181) gibi isimler verilir.

Yomra ilçesi Demirciler Mahallesi'nde "Firambulluk mevkii" adında bir yer adı bulunmaktadır. Bu yer adının yörede bulunan ıhlamur ağaçlarından dolayı oluştuğu belirtilir (Bal, 2022: 430). Ayrıca Trabzon yöresinde ıhlamur ağaçlarının fazlaca bulunduğu yerlere frambulluk gibi adlar verilmektedir. Ihlamur ağaçlarını büyük olmalarından dolayı "ıhlamurun yani", "ıhlamurun alti" gibi yer tariflerinde de görmek mümkündür.

Mehmed Arif'in 1912 yılında yayımlanan *Çay Hakkında Malumat* adlı eserinde ıhlamur hakkında da bilgi verilir. Ihlamur, genellikle soğuk alındığı zaman evlerde ıhlamur çiçeği kaynatılarak içildiği belirtilir. Köylerde, ormanlarda bulunan bu üründen köylülerin istifade etmeleri önerilir (Coşar, 2006: 142).

Ihlamur ağacının haziran ayının sonu ile temmuz ayının başında çiçekleri toplanacak hale gelir. Bir kişi ıhlamura çıkarak ıhlamurun sık olan dallarından keser. Böylece hem ıhlamuru daha iyi verim vermesi için budamış olur hem de kendi ihtiyacı kadar ıhlamuru toplamış olur. Kesilen ıhlamur dalları yere düşer. Yerde ıhlamur dallarından tek tek ıhlamurlar toplanır. Sonra bir örtü üzerine serilip bir süre kurutulur. Bu esnada ıhlamurların olduğu yere karıncaların ulaşmamasına dikkat edilir. Ihlamurlar kuruduktan sonra çuvallara ve bezlere koyulup uzun süre saklanır. Kış aylarında gribal enfeksiyonlara karşı sıkça tüketilir. Ihlamur toplayan köylü kadınlar, ıhlamurları paket haline getirip ilçe pazarlarına götürerek satar. Köylü kadınlar için önemli bir gelir kapısı oluşturur. Ihlamur toplama zamanından başlayıp, kış aylarında da devam eder. Örnek olarak Vakfıkebir pazarına pazartesi günleri gidildiğinde ıhlamur satan köylü kadınlar görülebilir. Bazı üreticiler aktarlarla anlaşıp

ıhlamurunu aktarlara satar. Aktarlar ıhlamurları alarak karşılığında ücretlerini verir. Artık dijital kültürün etkisiyle birlikte üreticiler ıhlamurlarını internet üzerinden satmaya da başlamıştır (KK-21, KK-34, KK-61, KK-62, KK-70).

Ihlamur çiçekleri hediye amaçlı da saklanır. Kışın gribal enfeksiyon hastalıklarına karşı etkili olması nedeniyle üreticiler tarafından hediye olarak eş, dost, akrabaya gönderilir. Ihlamur çiçeklerinden arılar bal yapar. Trabzon yöresinde yapılan bal çeşitlerinden biri de ıhlamur balıdır.

Kıtlık dönemlerinde ıhlamur yaprakları ekmek yapımında ekmek maddesi olarak kullanılıyordu. Ayrıca haşlanarak yeniliyordu (Küçükyıldız Gözelce, 2021: 610-611). Ormanlardan yetişen yabani ıhlamurun çayının güzel olduğu belirtilmektedir. Çiçeğiyle birlikte çayı yapılır (KK-39).

Ihlamur ağacının yaprakları budandıktan sonra hayvanlara yedirilir. Ihlamur ağaçları çay ihtiyacını karşılamak amacıyla dikildikleri için genelde kesilmezler. Ancak kuruyup kesildiklerinde odunu yakacak olarak değerlendirilmektedir. Ihlamur ağacınının odunundan tarım aletlerinin sap kısımları yapılır. Ihlamurdan mutfak gereçleri oluşturulur. Ihlamur ağacından yayık, arı kovanı yapılır (KK-23, KK-49). Ihlamur ağacı, hediyelik eşyaların üretiminde kullanılır. Mobilya sanayisinde tercih edilir. Gerdel, su kabı gibi tarım ve mutfak gereçleri yapılır (Kural, 2012: 224).

6.2.15.1. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Ihlamur

Sözlü edebiyat ürünlerinde ıhlamurla ilgili ifadeler bulunur:

İhlamuru topladuk
Edeceğuk çayini
O güzel yanaklardan
Alamadım payimi (KK-19).

Ihlamur çiçeğinden
Yapacağum çaylari
Acep nasıl geçecek
Bu kara kış aylari (KK-21).

6.2.16. Işılgan/ Kazmaç (*Ilex colchica*)

Ormanlarda ve dağlarda yetişen yaprakları dikenli (Karahasanoğlu, 1987: 137), yaprağını dökmeyen, kısa boylu bir ağaçtır. Işılgan ağacının yaprakları hayvan yiyeceği olarak tüketilmektedir. Turhan Baytop, Maçka'dan "kazmaç" adıyla derlemiştir (Baytop, 2007: 140). Turhan Baytop, kazmaç ağacını şöyle tanımlar: "1-3 m boyda, kışın yapraklarını dökmeyen, yaprakların kenarı diken dişli ve meyvesi parlak kırmızı renkli, çalı görünüşünde bir bitkidir. Kuzeydoğu Anadolu Bölgesi'nde yetişir" (Baytop, 2007: 140).

Kazmaç ağacı, kışın yapraklarını dökmemesi ve hayvanların sevdiği bir yaprak türü olmasından dolayı hayvancılıkla uğraşanlar için oldukça önemlidir. Trabzon ilinin yükseltisi fazla olan ilçelerinde köylüler kış aylarında, hatta kar yağarken karlık alanları aşarak ormanlara kazmaç kesmeye giderler. Ormanlardan kazmaç yaprakları kesilerek sepetlere koyulur. Sepetlerde eve taşınıp kış aylarında hayvanlara yiyecek sağlanır. Kaynak kişiler kazmaç ağacını şöyle anlatır:

"Kazmaç ağacı, çalı tarzı bir ağaçtır. Yerde olur, bodurdur. Fazla uzun değildir. Kışın yapraklarını dökmez. İneklere getirilir yedirmek için. Kar düşünce gider ormandan toplardılar. İlaf yani ot yerine geçiyordu. İnek ve koyunlara getirilirdi" (KK-26). "Kazmaç ağacının yaprakları hayvanlara verilir" (KK-94).

6.2.17. İspendam (*Aceraceae*)

Trabzon yöresinde "ispandem", "isfendam", "istambem" (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 217). "ispendam", "ispandam", "isfendan" adlarıyla bilinen ağaç türüdür. Yörede yetişen yaygın ağaç türlerinden biridir. Ormanlık alanlarda, yol kenarlarında görülen bir ağaçtır. Yaprakları yıldız şeklindedir (KK-1, KK-21, KK-34, KK-80, KK-82). Yer adlarında da "İspendam" adı görülür. Akçaabat'ın Çatalzeytin Mahallesi'nin eski adı İspendam'dır (Topal, 2005: 37)

İspendam odunu yakacak amacıyla kullanılır. Kemençe yapımında kullanılan ağaç türlerinden biridir. İspendam yaprakları hayvan yiyeceği olarak kullanılır (Karpuz, 2014: 416). Odunu sert olmasından ötürü değerlendirilmektedir. İspendam yaprakları budanarak ineklere yedirildiği gibi, yaprakları süpürülerek ineklerin altına serilir (KK-34, KK-61).

Trabzon ilinin Maçka ilçesinde İspendam ağacıyla ilgili Mustafa Duman'ın derlediği bir efsane vardır. Maçka ilçesinin Bobarza köyü'nde bulunan kilisenin bahçesinde bir büyük ispendam ağacı bulunmaktadır. Hıdrellez eğlenceleri de bu ağacın çevresinde yapılmaktadır (Duman, 2011: 400).

6.2.17.1. Sözlü Edebiyatta İspendam

Sözlü edebiyat ürünlerinde ispendamla ilgili örnekler bulunur:

Mataram ispendamdan
Yandan asilur yandan
Evel yarim yoğudi
Şimdi sardi her yandan (Emiroğlu, 1989: 133).

İspendam yaprağını
Sever bizim inekler
Yalvaralum Allah'a
Kabul ossun dilekler (KK-21).

6.2.18. İstiriç / Doğu Gürgeni (*Carpinus orientalis*)

"İsriç", "istiriç", "isteriç" "istriç" (Emiroğlu, 1989: 133), "isriş" (Eyüboğlu, 2008: 132), "isiriç", adlarıyla bilinen bir ağaçtır. Yaprakları hayvan yiyeceği olarak kullanılır. Hayvan sahipleri isteriç ağaçlarına çıkarak dallarını budayıp yaprak yapar. İnekler isteriç yapraklarını tüketmeyi sever. İstiriç, dayanıklı bir yapıya sahip olması nedeniyle tarım aletlerinin sap kısımları isteriçten yapılır. Ayrıca isteriç ağacının odunu yakacak olarak kullanılır. Isı değeri yüksek bir odun türüdür. Köy hayatında ahşaptan yapılmış teleferik direklerinin yapımında kullanılır. Tarım alanlarına çekilen çitlerin yapımında isteriçlerden de yararlanılır. Mobilyacılar, ahşap sanatkarlar istiriçten sehpa, sandalye, masa gibi ürünler elde eder. Trabzon köylerinde istiriç ağaçları kesilerek kütüğünden oturacak yapılmaktadır (KK-1, KK-18, KK-19, KK-21, KK- 70, KK-80). İstiriç yaprakları kurutuluktan sonra ufalanarak toz şekline dönüştürülür. Temre olan yerin üzerine serpilerek tedavi edilmeye çalışılır (Yazıcıoğlu, 1994: 32).

6.2.18.1. Sözlü Edebiyatta İstiriç

Sözlü edebiyat ürünlerinde de istiriçten bahsedilmektedir:

Gel gidelim ormana
İstiriç budayalım
Edemezsak sevdaluk
Biz bile yaşlanalım (KK-34).

Endum çöşmede durdum
Yüzumi yıkamaya
İsrişluğun içinden
Döndüm volarobaya (Eyüboğlu, 2008: 132).

6.2.19. Kamış

Kamış ağacı, bambugillerden bir ağaç türüdür. Bu ağaç bölgede yetişen türlerlendir. Çarşıbaşı Kaleköy'de bazı hane sahiplerinin evlerinin yakınlarında kamış ağaçı yetişmektedir. Üreticiler kamış ağaçlarını fasulye çubuğu olarak kullanmaktadır. Ayrıca kamış ağacından kaval yapılmaktadır. Kamışlar yakacak amacıyla kullanılır. Trabzon ilinde yaygın bir tür değildir (KK-19, KK-21).

6.2.20. Karaağaç (*Ulmus Campestra*)

Trabzon yöresinin yaygın ağaç türlerinden biridir. "Karaağaç", "karaaç" adlarıyla bilinir. Karaağaç ismi yer adlarında da görülür. Trabzon'un Tonya ilçesinde Karaağaç Mahallesi adında yerleşim birimi bulunmaktadır. Karaağaç bitkisinin bol olduğu yerlere "karaağaçluk" adı verilir. Karaağaç bitkisi yörede ormanlarda, yol kenarlarında, dere yakınlarında, fındık- çay bahçeleri içerisinde görülür. Karaağaç, sert ve dayananıklı bir ağaç türü olmasından dolayı yapı malzemesi

olarak tercih edilir. Karaağaç, geleneksel mimaride ahşap ev yapımında, serander- çeten gibi ev eklentilerinin yapımında kullanılır. Karaağacın odunundan yapı malzemesi, yakacak olarak yararlanılır. Karaağaç yaprakları hayvan yiyeceği olarak değerlendirilir. Karaağacın yaprakları kışın dökülür (KK-18, KK-23, KK-34, KK-47, KK-81).

Kaynak kişilerin belirttiğine göre yaklaşık 40-50 yıl öncesinde Trabzon yöresinde zengin bir karaağaç popülasyonu vardı. Karaağaç yaprakları hayvan yiyeceği olarak kullanıyordu. Özellikle öküzler karaağaç yaprağını çok tüketiyordu. Ancak sonrasında karaağaçlarda görülen hastalıklar sonucunda karaaağaçların oldukça azaldığı belirtilmektedir (KK-19, KK-23, KK-58).

Karaağaç bitkisinin bölgede bol miktarda yetiştiğini 183 yıl önce bölgeyi ziyaret eden Jakob Phılıp Fallmerayer de belirtir (Fallmerayer, 2002: 48-49).

Karaağacın dış kabuğu yörede geleneksel oyunlarda kullanılır. Bu oyuna karlava adı verilir. Karlava oyunu şu şekilde oynanır: Karaağacın kayış adı verilen dış kabuğu yaklaşık 1 metre veya daha uzun şekilde çıkarılır. Karaağaç kayışı yere uzatılıp tam orta kısmına taş koyulur. Ardından kayış bükülür. Kayış elle tutulup kolla çevrile çevrile fırlatılır. Taş fırlatırken kayışın bir ucu bırakılır. Taş atılırken en fazla mesafeye ulaşan oyuncu oyunu kazanır (KK-23, KK-58). (KK-65) karlava oyununu şöyle anlatıyor:

> Eskiden köyler çok kalabaluğudi. Uşak beşuk zaman geçirmek amacıyla oyun oynardi. Bu oyunlardan biri Karlava oyunuydu. Bugün Halil'in Bayır adı verilen yerde çok karaağaç varidi. Uşaklarlan toplanıp orada karlava oynarduk. Karlava oynarken taş çok uzağa giderdi. Bu oyunu sadece biz uşaklar değil gençler ve yaşlılar da oynardi (KK-65).

(KK-23) Karaağaç bitkisinden nerelerde yararlanıldığını şöyle anlatır:

> Karaağaç, eskiden bizim buralarda çok olurdu. Bizim düzün dibinde, derenin kenarlarında ve üstünde olduğu gibi karaağaçlık vardı. Karaağaçlar hem büyük hem çok sıktı. Karaağaç yaprakları o zaman bir numaralı hayvan yemiydi. Yaprak budamak için karaağaçlara çıkardım. Hiç ağaçtan inmeden ağaçtan ağaca geçerdim. 30-40 ağacın yaprağını sıyırır. Onları yukarı eve taşırdım. Karaağacın sürgünlerinden kayış gibi bir şey çıkar. Biz ona karaağaç kayışı deriz. Karaağaç kabuğunu kesip soydun mu 1 metre 2 metre boyunda ip yaparsın. İp yapıp onunlan beraber yük taşıyabilirsin. Karaağaç kayışından ip yapıp yaprakları güzel şekilde içine istif eder ahıra taşırsın. Sığırların pansisine olduğu gibi bırakırsın. Hayvanlar hem karaağaç yaprağını yer hem de karaağaç ipini yer. Hayvana çok tatlı gelir. Karaağaç kayışından saban taşı yapardık. Mesela evden dereye doğru taş atacağız. Bunu elle attığımız zaman 50 metre fırlatırım ben. Ama karaağaç kayışının ortasına koyup fırlatır, sallayıp sallayıp fırlattığın zamanda 250- 300 metre fırlatabilirsin. Ayrıca karaaağaç kayışını ağacından biraz daha geniş soyarsan kabuğunu böyle şak şak şak ses yapar. Ses yapmak için bir oyuncaktır. Karaağaçtan keser sapı kazma sapı yapılır. Esnek bir ağaçtır. Çok geç çürür. Teleferik direği yapılır ondan. Karaağaç genellikle halk mimarisinde yapı malzemesi olarak kullanılır (KK-23).

Karaağaç kabuğu, tarım kültüründe bazı şeylerin bağlanmasında ip vazifesi görüp bağlama aparatı olarak kullanılıyordu. Örnek olarak fidan bağları, soğan bağları karaağaç kabuğuyla bağlanıyordu (KK-23, KK-37).

Karaağaçtan düşenin fazla yaşamayacağına yönelik bir inanış vardır (Gedikoğlu, 2012: 338).

Karaağaç sandık yapımında kullanılan ağaç türlerinden biridir (Yıldırmış, 2014a: 413). Karaağaç kabukları ağrı ve sızılarda kullanılır. Karaağacın kabuk kısımları koparılıp kaynatıldıktan sonra ağrı olan bölgelerin üzerine sürülür (Eyüboğlu, 1998a: 211).

Karaağaç yapraklarından kaygana yapılır (Alaçam, 2019: 90). Kaynak kişilerin belirttiğine göre muhacirlik dönemi ve muhacirlik sonrası yaşanan kıtlık yıllarında açlıktan karaağaç yaprakları yenildiğinde dair anlatımlar bulunur. Ayrıca ekonomik sorunlarla karşılaşıldığında "Karaağaç yaprağu yiyeceğuk ne yapalım" gibi bir tabir kullanılır.

Kuruçam Köyü Sözlüğü adlı çalışmada karaağacın "yayla karaağacı" adıyla bir türü olduğu belirtilir. Yayla karaağacının yapraklarının kara ağaçtan daha enli olduğu ve sulak yerlerde yetişen bir tür olduğu belirtilir (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 223).

6.2.20.1. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Karaağaç

6.2.20.1.1. Karaağaçla İlgili Türküler

Karaağaç, Trabzon yöresinde yaygın olan ağaçlardan biridir. Karaağacın yapısı, yaprakları, odunu, karaağaca konan kuşlar türkülerin konusu olmuştur.

Budadım karaağaç
Ettım ondan koca yük
Habu yalan dünyada
Benım derdım çok büyük (KK-49).

Budama karağaci
Uzansın boyin gibi
Taradi seni nenen
Yoşali goyun gibi (Eyüboğlu, 2008: 68).

Trabzon yöresi üzüm yetiştiriciliğinde tarihi dönemlerden günümüze gelen süreçte önde gelen alanlardandır. Üzüm yetiştiriciliğinde, dikilen asmaların verildiği ağaçlardan biri karaağaçtır. Trabzon'da asmalı karaağaçlar sıklıkla görülmektedir. Aşağıdaki türküde Erkan Ocaklı, karaağaç – asma ilişkisine vurgu yapar. Mustafa Durmuş'un eserinde (Durmuş, 2019: 181) türkü metni yer alır:

Erkan Ocaklı- Asmalı Karaağaç

Asmali karağaçlar
Ener beline saçlar
Kuruttun beni yarım
Nasıl kurur ağaçlar

Asma dalın kurusun
Karağaca yürüsun
Benımle edemedin
El evinde durursun

Karaağaç altı serin
Düşünma derin derin
Ayrı düştük Emine'm
Elbet Allah'ım Kerim (Durmuş, 2019: 181).

6.2.20.1.2. Karaağaçla İlgili Maniler

Karaağaç, Trabzon yöresi insanının halk yaşamında öne çıkan ağaç türlerinden olduğu için manilere de yansımıştır. Manilerde karaağacın dalı, yaprağı, karaağaç dalına konan kuşlar, karaağacın yapısı işlenmiştir.

Karağacın dalina
Gel salina salina
Vermem seni sevdüğüm
Vermem dünya malina (Çelik 2005a: 127).

Karaağacın yaprağı
Hayvanın yiyeceğu
Gelsin baa anlatsın
Var mi diyeceğu (KK-18).

Gara ağacun dalinda
Buldum guşun folini
Pencereden ukari
Ver boncukli golini (Yanıkoğlu, 1943: 105).

6.2.21. Kavak

Kavak ağacı, suyun bol olduğu yerlerde yetişen bir türdür. Bu bakımdan Doğu Karadeniz'de yetişecek ortama sahiptir. Genellikle dere, ırmak, hendek gibi akarsu kenarlarında yetişen bir ağaçtır. Kavak ağaçlarının altında gölgelik oluşur. Rüzgar estiğinde kavak yapraklarından ses çıkarır. Kavak, mobilya sanayisinde kullanılır. Ayrıca Doğu Karadeniz geleneksel mimarisinde çatı yapımında tercih edilen türlerden biridir. Çok büyümüş kavak ağaçları yörede kavak ağacı alıp satan kişiler tarafından satın alınıp kağıt fabrikalarına verilir. Kavak yaprakları, inek yiyeceği olarak fazla tercih edilmezken inek altına kuruyan yaprakları serilebilir. Bunun sebebi kavak ağacının büyük olması nedeniyle yaprak oranının fazla olmasıdır. Bunun yanında kavak ağaçlarının yumuşak, kırılgan bir

yapıya sahip olmasından dolayı kavak ağaçlarına insanlar tarafından çıkılması önerilmez. Halk meteorolojisinde, kavak yaprakları tepesinden aşağıya doğru düşmeye başlarsa kışın çok olacağına yönelik bir tahmin yapılır. Kavak ağaçları çok uzun olduğu için bu ağaçlara yıldırım atabilir. Bu yüzden eve yakın bölgelere kavak dikilmez. Kavak ağaçları köylerde kaynak sularının yakınına da dikilmemektedir. Bunun sebebi kavak ağacının suyu kendine çeken bir bitki olmasıdır. Kavak ağacı, kasa yapımında kullanılan ağaç türlerindendir. Kibritlerin çubuk kısmını kavak ağacı oluşturur. Bu durum kavakların fabrikalara satılmasını kolaylaştırır. Kavak yaprakları sonbahar aylarında yere dökülür. Yere dökülen yapraklar orman ağaçlarından yapılan çalı süpürgeleriyle süpürülüp çuvallara doldurulur. Kavaklar çiçek açtıktan sonra kavak çiçekleri yere düştüğünde beyaz bir görüntü oluşturur. Kavak ağacının yapraklarını döktüğü kış döneminde ve çiçeklerini döktüğü ilkbahar döneminde doğa fotoğrafçıları fotoğraflarını çeker (KK-19, KK-21, KK-23, KK-69, KK-70).

6.2.21.1. Kavakla İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri

6.2.21.1.1. Kavakla İlgili Türkü

Beyu gavağım beyu
Göğe mi varacasın
Almam seni deyisun
Bekâr mı duracasun (Eyüboğlu, 2008: 211).

6.2.21.1.2. Kavakla İlgili Mani

Kavak ağacının dalları, kavak yaprakları, kavaktan yapılan ürünler manilerin konusu olmuştur:

Eğdim kavak dalını
Yoldum yapraklarını
Ben o yara yaptırdım
Gönül konaklarını (Çelik, 2005a: 148).

Rüzgâr esti de döktü
Kavak yapraklarını
Sormayısın e yarim
Bu benım hallarimi (KK-21).

Değirmenin oluğu
Kavaktandır kavaktan
Erken kızların memesi
Kaymaktandır kaymaktan (Alap, 1946: 28).

6.2.22. Kızılağaç (*Alnus Glutinosa*)

Trabzon'da "kızılağaç", "kızlağaç", Trabzon'un Giresun'a yakın olan yerlerinde de "yaykın" adıyla bilinmektedir. Kızılağaç, Trabzon yöresinde yaygın olarak yetişen bir ağaç türüdür. Yer adlarında da Kızılağaç ismi görülür. *Akçaabat- Vakfıkebir Öşür Defteri 1850* adlı çalışmada

Vakfıkebir'e bağlı Karye-i Nefs-i Kızılağaç adlı bir yer adı bulunmaktadır (Topal, 2005: 297). Trabzon yaylacılarının gittiği Kadırga yaylası yakınlarında Kızılağaç obası adlı bir yerleşim birimi bulunur. Trabzon yöresinde kızılağaçların bolca bulunduğu yerlere "kızılağaçluk" adı verilir (KK-21, KK-49, KK-52).

Kızılağaç bitkisi, Trabzon yöresinde geniş bir yayılım gösterir. Genellikle ısınma aracı olarak odunundan ve hayvanlara yiyecek açısından yaprağından yararlanılan bu ağaç, bölgede sıklıkla yetişir. Fındık bahçeleri içerisinde kızılağaçlar yakın dönemlere kadar yoğunlukla bulunmaktaydı. Fındık ağaçlarının tozlaşmasına katkı sağladığına dair inanıştan ve odun olarak kullanılma düşüncesinden dolayı fındıklıklarda kızılağaçlar çok bulunuyordu. Yakın yıllarda fındığın içerisinde bulunan ağaçların fındık üretimine olumsuz etkileri bulunduğu, fındık ağaçlarının güneşini kestiği düşüncelerinin artması ve fındıkta uygulanan fındık destekleme ücretlerinde fındıklık içerisinde ağaç bulunduğunda verilecek ücretten düşüm yapılması gibi nedenler fındık içerisinde kızılağaç yetiştiriciliğini azaltmıştır. Kızılağaçlar ormanlar, ormana yakın alanlar, yol kenarları, fındık bahçeleri, çay bahçeleri, kırlar olmak üzere bölgede çok yoğun olarak görülen bitkilerdir. Kızılağaç yaprakları kısa sürede büyümesinden dolayı yakacak olarak kullanmak üzere yol kenarlarına, ormanlara, ormana yakın yerlere dikilir. Yol kenarında bulunuyorsa ağacın alt dalları kesilerek yukarı doğru büyümesi sağlanır (KK-1, KK-18, KK-19, KK-34, KK-61).

Her Yönüyle Araklı kitabında bölgede ekonomik bir gelir oluşturabilecek uygulamalardan birinin kızılağaççılık olduğuna değinilmiştir. Kızılağaç üretiminin ekonomik bir girdi yapacağına vurgu yapılmıştır (Durmuş v.d., 1996: 65).

Kızılağacın kabuğundan çocuk oyuncağı olarak düdük yapılır. Kızılağaç düdüğüne Tonya'da "süklistera" (Günaydın, 2018: 155). Şalpazarı'nda "zipçuk" (Erten, 2020: 130), gibi isimler verilir.

Kızılağaç bitkisinin kurutulan dal ve kabuk kısımları boya amaçlı kullanılır. Kumaş boyalarında kızılağaç tercih edilir. Deri sanayinde kabuklarından yararlanılır (Kural, 2012: 62). Bunun yanında çarık derisi ve iplik boyamada faydalanılır (Baytop, 2007: 176). Yünleri boyamak amacıyla kızılağacın kabuk kısımları soyulup bir kabın içerisine koyulur. Üzerine su dökülür. Yünler suda kaynatılarak kırmızı renk elde edilir (KK-21, KK-52).

Kızılağaçtan boya elde edilir. Kızılağacın kabuk kısımları halk takviminde ağaçlara su yürümeye başladığı şubat (küçük) ayında kazanda kaynatılır. Kaynamaya başladığı esnada üst kısmında kırmızı su oluşmaktadır. Sonrasında suya kıblez katılarak boya oluşturulur. Peştamal gibi eşyalar bu suya batırılarak renk alır (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 231).

Doğu Karadeniz geleneksel mimarisinde ev yapımında kullanılan ağaçlardan biridir. Kızılağaç tahtası, sadece ev yapımında değil ev eklentilerinden olan serander, çeten, kalafina, ambar,

merek, dam, mezere, ahır, tavuk kulubesi, köpek barınağı gibi yerlerin yapımında da kullanılır. Kızılağaç kolayca büyüyebilen bir tür olduğu için köylerde odun kullanan kişiler tarafından arazilere bolca dikilir. Kızılağaçlar belli bir boya ve kalınlığa geldikten sonra köylüler tarafından kesilerek yakacak olarak değerlendirilir (KK-21, KK-47, KK-61, KK-70, KK-92).

Kızılağaç çok sık dalı olan bir tür olduğu için üzüm asmaları kızılağaca verilir. Üzüm asmaları kızılağaçlara sarılarak meyve verir. Üzüm toplama zamanı üreticiler kızılağaçlara çıkarak üzümleri kolayca toplar (KK-21, KK-52).

Trabzon yöresinde halk hekimliği uygulamalarında kızılağaç yaprağından yararlanılır. Kızılağaçlar dalıyla birlikte budanıp yaprakları yere dökülür. Yaprakların içine hastalar yatırılıp terletilir. Bu sayede hastalıkları geçer. Kızılağaçlar budanıp yaprakları bir çukura serilir. Hasta olan kişiler bu çukura yattıralarak üzerine tekrardan yaprak dökülür. Kızılağaç yapraklarında bir süre yatan kişi sıtmadan kurtulur. Vücudun ateşi düşer. Kızılağaç yapraklarının sıtmaya iyi gelmesinden dolayı eski dönemlerde bolca kızılağaç dikilmiştir (KK-1, KK-18, KK-34).

Kızılağaç veya ıhlamur yayık yapımında kullanılan ağaç türlerindendir. Oyma tekniğiyle birlikte ağaçların içi oyularak kapak kısımları takılıp kuşakları vurulur (Karpuz, 1986: 184). Kızılağaç, beşik yapımında kullanılan ağaç türlerindendir (Yıldırmış, 2014a: 378). Kızılağaç, ahşap kaşık yapılan ağaç türleri arasındadır (Çavuş, 2014: 428). Hamur tekneleri hamuru içine yapıştırmadığı düşüncesiyle kızılağaçtan yapılmaktadır (Temiz, 2019: 476). Kızılağaçtan mezar tahtası yapılır. Toprakta çürümediği için mezarcılar tarafından tercih edilir (KK-20). Kemençe, sofra yapımında kızılağaçtan yararlanılır. Kızılağacın tahtası inşaat sektöründe değerlendirilir. (KK-73).

Havanın çok sıcak olduğu günlerde, bahçede çalışırken kızılağaç yapraklarından şapka yapılarak başa takılır. Kızılağaç yaprağının serinletici etkisinden dolayı kullanılır (KK-21, KK-49).

Kızılağaç yaprakları hayvan gübresini artırmak amacıyla da kullanılır (Gökgöl, 1937: 21). Kızılağacın yaprakları toplanarak ineklerin altına serilir. Böylece ineklerin oluşturduğu gübreye katılarak gübrenin artırılması sağlanır.

Kızılağaç odunundan sandıklık kereste yapılır. Kızılağaçlar kesilerek kibrit fabrikalarına gönderilir (Gökgöl, 1937:14). Kızılağaç çabuk büyüyen ağaç türlerinden biridir. Kızılağaçlık yapılarak üretilen kızılağaçlar atölyecilere satılır. Kızılağaç odunu taş fırınlarda yakılmaktadır. Kızılağaçlar fırıncılara satılır.

6.2.22.1. Sözlü Edebiyatta Kızılağaç

Kızılağaç, Trabzon yöresinde yaygın olarak yetişen ağaç türlerindendir. Kızılağaç bu yönüyle sözlü edebiyat ürünlerine de yansımıştır.

6.2.22.1.1. Kızılağaçlar İlgili Türküler

Kızılağaç, Trabzon yöresinde halkın gündelik yaşamında yararlandığı bitkiler arasındadır. Türkülerde kızılağaç fidesi, yaprağı, odunu, kızılağaçtan yapılan ürünler, kızılağaca kuşların konması türkülere yansımıştır.

Gızılağaç fidesi
Gül kokuyu nefesi
Aylar gelip geçiyu
Var mı daha ötesi (Çelik, 1999: 89).

Kızılağaç yaprağı, serinletici etkisi nedeniyle sıtma hastalıklarına karşı kullanılmıştır. Aşağıdaki türküde kızılağaç yaprağının serin oluşuna değinilmiştir:

Kızılağaç yaprağı
Serin oluyu serin
Hayde varı gidelım
Var mi gidecek yerin (KK-21).

Kızılağaçtan kap- kacak yapılır. Aşağıdaki türküde kızılağaçtan kavana yapımına değinilmiştir:

Kestim kızılağacı
Yapacağım kavana
Güveğinin bacağı
Hemen aldı tavana (Karpuz, 1986: 185).

Trabzon yöresi türkülerinde kızılağaç bitkisi sıklıkla geçer. Hayri Yaşar Karagülle'nin bir türküsünde kızılağaç şöyle geçer:

Gugo geldi da kondi
Kızilağaç dalina
Yine horon başladi
Bak kızların halina (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 223).

Koryanalı Hüseyin Köse'nin repertuvarında yer alan, seslendirdiği bir türküde kızılağaç şöyle geçer:

Kizilağaç fidani
Yaş igen eğilecek
Güzellikten ne çigar
Könlüğü sevilecek (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 312)

Çiktim kizilağaca
Kizilağaç bellendi
Kalk gidelim güzelım
Aldadığın el verdi (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 312).

6.2.22.1.2. Kızılağaçla İlgili Maniler

Trabzon yöresi manilerinde kızılağaç bitkisi kendini gösterir. Kızılağacın fidesi, odunu, yaprakları, kızılağaçtan yapılan ürünler manilerde yer alır.

Kızılağaç fidanini
Dikeceğum kapiya
Ya baksana uşaklar
Yaptuğumuz yapiya (KK-21).

Bahçede kızılağaç
Kızılağaç bel verdi
Boban görsa kız seni
O acaba ne derdi (KK-21).
Kestim kızılağaci
Yapacağum bi tahta
Senin sevdalukların
Ey güzelim hep lafta (KK-21).

Kızılağaç fidani
Dibi sallanır dibi
Sevdiğimin yanağı
Kiraz tanesi kibi (Sarıhan, 1962: 2736).

Kestim kızıl ağacı
Verdim onu hızara
O senin bakışların
Koyacak beni mezara (Alap, 1946: 28).

6.2.23. Kızılcık (Cornus Sanguniana)

Trabzon yöresinde ehli ve yabani formu yetişen bir bitki türüdür. Kızılcığa, Trabzon'da "Kızılcık", "kızılcuk", "gızılcuk", "yaban kızılcuğu" gibi isimler verilmektedir. Ormanlarda, çalılıklarda, bahçelerde görülen bir ağaç türüdür. Kızılcık bitkisinin yabani olanı bölgede daha yaygın bir popülasyona sahiptir. Yörede "yaban kızılcuğu" adıyla bilinen kızılcığın ağacı çok kuvvetli ve dayanıklıdır. Kızılcıktan genellikle sopa ve baston gibi yürümek için kullanılan ürünler yapılır. Keser, çekiç sapları dayanıklı olduğu kızılcık ağacından da üretilir. Ehil kızılcık, üreticiler tarafından bahçelere, evin yakınlarına ve uygun yerlere dikilir. Kızılcıktan reçel, sirke, marmelat, komposto, kızılcık suyu, şurup yapılır. Kızılcık meyveleri olgunlaştığında kırmızı renge dönüşür. Taze şekilde tüketilir (KK-1,KK-17, KK-19, KK-95, KK-106, KK-108).

Kızılcığın meyveleri yaş halde tüketilebildiği gibi dalından toplandıktan sonra kurutularak saklanır. "Kara" ve "al" gibi türleri bulunur. Kızılcık meyveleri olgunlaştığında toplanılır.

Sonrasında kış aylarında tüketmek üzere kurutulur (Duman, 2011: 589). Kızılcığın meyvesinden reçel, marmelat, sirke gibi ürünler elde edilir. Kızılcıktan yapılan reçel eski dönemlerde çekirdekleriyle birlikte yapılırken sonralar çekirdekleri çıkartılarak yapılmıştır (Al, 2004: 186). Kızılcık meyveleri boyar madde olarak kullanılır (Baytop, 1984: 299).

Kızılcık reçeli yapmak için kızılcığın meyveleri dalından tek tek toplanır. Toplanan kızılcıklar bir kaba dökülüp su ile yıkanıp temizlenir. Sonra ocak yakılır. Tencereye 1-2 bardak su dökülüp içine yeterli miktarda şeker koyulur. Üstüne kızılcıklar dökülür. Yaklaşık 1 saate yakın sürede pişirilir. Bu sırada reçelin üzerine gelen meyvenin köpükleri alınır. Limon sıkılır. Piştikten sonra ateşten alınıp kavanozlara doldurulur. Evin kiler gibi serin yerlerinde saklanır (KK-49, KK-52, KK-95).

Yontulmuş kızılcık dallarından iskemle örülür (Karpuz, 1986: 183-184). Kızılcık yaprakları kurutularak toz elde edilir. Bu toz yara ve çıbanların üzerine konularak tedavi sağlanmaktadır (Baytop, 1984: 299). Karın ağrılarını geçireceği düşüncesiyle kızılcık şerbeti içilmektedir (Küçükyıldız Gözelce, 2021: 768). Kızılcık mide ağrılarına ve sancılara iyi gelen bir meyvedir (Eyüboğlu, 1998a: 72). Kızılcık kökü kaynatılıp içildiğinde şeker hastalığına iyi geldiğine inanılır (Hınçer, 1978: 8383).

"Kızılcık ağaçları insanı vurur derler. Bundan dolayı içine girip çok toplanmaz" (KK-95). Kızılcığın yabani türü olan yaban kızılcığı yörede yaygın türlerden biridir. Çok sert ve dayanıklı bir ağaçtır. Balta, orak, keser, çekiç, kürek sapının yapımında kullanılır. Sert ve dayanıklı bir ağaçtır. Bodur bir ağaç türüdür. Yaban kızılcığından sopa yapılır. Yakacak amacıyla da kullanılan bir ağaç türüdür (KK-1, KK-21, KK-52, KK-61, KK-70, KK-80).

Kızılcıktan yapılan marmelat mide rahatsızlıklarına karşı iyi gelir (Baysal, 2014: 193). Kızılcığın yapraklarından üretilen çay, soğuk algınlığı gibi hastalıklarda etkilidir (Kural, 2012: 101).

6.2.23.1. Kızılcıkla İlgili Sözlü Edebiyat

Kızılcık bitkisi, Trabzon yöresi manilerinde kendisinde gösterir.

Kızılcuğun dalinda
Karatağuk bağırdi
Vurulmiş geyim gibi
Yürecuğum ağırdi (Eyüboğlu, 2008: 132).

Geydi geldi yanuma
Sarili fistanini
Gızılcuğun dibinde
Okudum destanini (Eyüboğlu, 2008: 226).

Kestim kızılcuklari
Yapacağım bir sopa
Benim bıraktın gittin
Gezersin oba oba (KK-21, KK-49).

6.2.24. Kokarağaç / Cennet Ağacı (*Ailanthus altissima*)

Yörede "osuruk ağacı", "kokan ağaç", "Hindistan cevizi", "yaban cevizi" adlarıyla bilinen bir bitki türüdür. Çok çabuk büyüyen ve üreyen bir ağaçtır. Tohumunun ulaştığı her yerde meydana gelebilir. Ormanlık alanlarda, sahillerde, deniz ve yol kenarlarında, fındık bahçelerinde her alanda görülebilen bir ağaç türüdür. Kokaraağaç tohum attığı dönemde tohumları rüzgârın etkisiyle birlikte çevreye yayılmaktadır. Tohumların bittiği yerlerde küçük fidanlar halinde olmaya başlar. Her yerde kolayca biten bir bitkidir. Yol kenarlarındaki betonluk alanlarda bile bitmesinden dolayı mücadelesi zordur. Kokarağaç çok hızlı şekilde yayılım göstermesinden dolayı fındık bahçeleri ve tarım alanlarında fidanı görüldüğünde hemen koparılır. Kazmayla birlikte kökünden sökülür. Kökü kaldığında yeniden filizleyen arsız bir türdür. Kokarağaç büyüdüğünde odunu yakacak olarak kullanılabilir. Kokarağacın ısı değeri yüksektir. Kolayca biçki yardımıyla kesilerek odun olarak yakılır. Kokarağaç fidanları ise çok kolay şekilde kırılabilir. Çocuklar tarafından kokarağacın çubuklarıyla oyun oynanır. Kokarağaç çubukları kolay bir şekilde kırıldığı için çocuklar küçük kokarağaç fidanları koparark karşılıklı savaşır gibi çubukları birbirine vurarak savaşır. Çubukları en erken kırılan oyuncu oyunu kaybeder. Kokarağaç çabuk büyüyen ve yayılan bir tür olduğu için yakacak amaçlı olarak da dikilip yakılır. Hafif bir ağaç olduğu için tırpan gibi tarım aletlerinin sap kısmının yapılmasında kullanılır. Kokarağaç düz bir yapıya sahip olduğu için mısır saplarının yığılması için kullanılan yığın sapı olarak değerlendirir. Evlerinin önüne yapılan çit yapımında kullanılır (KK-17, KK-18, KK-21, KK-49).

6.2.25. Kuşburnu (*Rosa canina*)

Kuşburnu, orman içlerinde, çalılıklarda yetişen, meyvesi kırmızı olan dikenli bir bitki türüdür. Bulunduğu alana yayılan, yukarı- aşağı yönde tırmanarak salınım gösterir. Sonbahar aylarında meyve verir. Sonbahar aylarında ormanlık yerlerden, çalılıklardan toplanır. Kuşburnu meyvesi dikenli olduğu için toplanırken dikkat edilmesi gerekir. Kuşburnu toplamak için eldiven kullanılabilir. Kuşburnu, Trabzon'un komşu ili Gümüşhane'de önemli oranda yetişmektedir. Gümüşhane'de kuşburnudan kuşburnu reçeli, marmelatı yapılır. Kuşburnu kaynatılarak içilmektedir (KK-1, KK-18, KK-28). Meyveleri kurutularak çay yapılmaktadır. Kuşburnudan marmelat yapılır (KK-59).

Kuşburnu, halk hekimliği tedavilerde kullanılan bitki türlerinden biridir (Ünalan, 2021: 749). "Kuşburnu toplar kuruturduk. O her şeye iyi gelir mayasıl hastalıklarına iyidir. Tıkanıklık, üşütme gibi hastalıklara iyi gelir" (KK-82). "Kuşburnu bizim buralarda çok olur. Hastalıklara büyük şifadır" (KK-41).

Grip, soğuk algınlığı gibi hastalıklarda çayı yapılarak içilir (Halıcı, 2016: 32). Kuşburnu marmelatı gribe iyi gelir (Baysal, 2014: 185). Kuşburnu mayasıl, basur gibi hastalıkların tedavisinde kullanılır (Eyüboğlu, 1998a: 72). Kuşburnu şeker hastalığı tedavisinde kullanılır. Kuvvet verici özellikleri bulunmaktadır (Baytop, 1984: 239). Kuşburnunun kök kısımları kurutularak oluşturulan dekoksiyon mayasıl tedavilerinde kullanılır (Yazıcıoğlu, 1994: 95).

Karatavuk ve serçe gibi çeşitli kuşlar tarafından tüketilen bir bitkidir. Kuşburnu toplanarak aktarlara satılır. Köylü kadınlar tarafından toplanarak ilçe pazarlarına götürülüp ev ekonomisine katkı sağlanır.

Doğu Karadeniz yöresinde doğum sonrası inanışlarda görülen cadı/cazı adı verilen olağanüstü varlığa karşı bitkilerden yararlanma yöntemlerine başvurulur. Cazı adı verilen varlığın bacadan aşağıya inmemesi için it gülü adı verilen kuşburnu bitkisinin dallarıyla evlerin baca sistemleri örülmektedir. Dikenlerden korkan varlıkların bacadan inemeyeceğine inanılır (Çelik, 1998: 36). Şalpazarı'nda doğum sonrası inanışlarda çocuk basıldığı zaman itburnu, yabangülü adlarıyla bilinen kuşburnu dikeninden geçirilir (Çelik, 1999: 305). Şalpazarı'nda geçiş dönemlerinden düğünlerde gelinin bağlanması uygulamasında bağlamanın çözülmesinde kuşburnu ağacından yararlanılır. Kuşburnu ağacının iki ucunun ortasından yarılarak çember yapılır. Bağlanan kişilerin bu çemberden geçirilmesiyle bağlama çözülür (Çelik, 1999: 381). Kuşburnu nazara karşı kullanılan bitki türleri arsındadır. Ev-ahır gibi mekânların çevresine kuşburnu dalları koyularak nazarı engelleyeceği düşünülür (Ünalan, 2021: 748). Kuşburnu türkü ve manilerde görülür:

Orman dolu kuşburnu
Toplayi kuruturuk
Senin ile birlikte
Kıranda buluşuruk (KK-34).

Deredeki guşburni
Dipten verur eşgini
Galdum kapilarunda
Yalinayak kış güni (Eyüboğlu, 2008: 214).

Kuşburnu bitkisi, Trabzon ilinde doğada kendi halinde yetişen bir bitkidir. Bu faydalı meyvenin tanınırlığı artırılarak Trabzon'da köylü kadınlara ve bölge insanına ekonomik bir gelir kazandırabilir.

6.2.26. Laden Çalısı (*Cistus creticus*)

Laden çalısı, Trabzon yöresinde çok yaygın olarak görülen çalı türlerinden biridir. Trabzon'un batısında bu çalıya "istifla", "istifla çalısı", Akçaabat- Mersin'de "istifila", "istifiza" (Topal, 2020: 557), Beşikdüzü'de "istiviza" (Kukul, 2001: 386) adı verilmektedir. Karağan adıyla da bilinir. Bu

bitkiye başka bitkinin adı olan "yavşan" adı da verilmektedir. Mor, pembe, beyaz renk çiçekler açmaktadır. Özellikle bölgenin güney yamaçlarında görülür. Açık alanlarda, kır yerlerde, orman örtüsüne yakın yerlerde, çalılıklarda yetişir. Laden çalısı çok amaçla kullanılan bir bitkidir. Laden çalısı, elektriğin olmadığı dönemlerde aydınlatma aracı olarak kullanılıyordu. Eski evlerin aşana bölümlerinin ortasında kara ateş bulunuyordu. Kara ateşe laden çalısı atılıp geceleri aydınlatma sağlanıyordu. Çok ışık yapan bir bitkidir (KK-58).

Laden çalısı, ayrıca ateş yakmak amacıyla kullanılır. Kolayca tutuşabilen bir ağaç olduğu için ateş yakmakta tercih edilir. Kaynak kişiler laden çalısından yakacak ve aydınlatma amaçlı yararlanmayı şöyle anlatır: "Elektriğin olmadığı günlerde istifla çalisi yakarduk. İstiflalari gider tek tek keser bir yük yaparduk. Akşam gelip kara ateşin ortasina atarduk. O etrafi hep işik yapardi" (KK-19). "İstifla çalisi çok iyi yanar. Soba aliştiriken oni kullandığımız oldu" (KK-21).

Laden çalısına arılar konar. Pempe ve beyaz çiçek açar. Laden çalısı çiçekleri açtığı zaman çok güzel bir görüntü oluşturur. Bu yönüyle peyzaj çalışmalarında kullanılabilir. Trabzon ili ve ilçelerindeki parklarda tercih edilebilir.

Bu türün kurutulan çiçekleri ve yapraklarından yünlerin boyanmasında yararlanılır. Saç dökülmelerine karşı kullanılmaktadır (Kural, 2012: 95). Laden çalısından çalı süpürgesi yapmak yörede oldukça yaygındır.

Laden çalısı, hayvan yiyeceği olarak tüketilir. Laden, kışın yaprağını dökmeyen bir tür olduğu için koyun-keçi saklayan küçükbaş hayvan sahipleri kırlarda kar örtülerinin altından laden çalılarını çıkararak hayvanlarına yedirir. Kaynak kişilerin laden çalısından yararlanmak ile ilgili ifadeleri şöyledir:

> Kış aylarinda çobanlar hayvanlara istifla çalısı yediridi. Kar yağdığı zaman istiflanın karını silkeler. Koyunlari sarardi istiflaluklara. İstifla çalısının altında yosun çok olur. Yosunlar toplanarak döşek yatağının yapılmasında kullanılır. Bir çuvalın içine koyularak yatak vazifesi görür (KK-23).
>
> O zamanlar kuraklık oldu ağaçlar kurumuştu. Burada fazla ağaç yoğudi. İstifla çalisinin tohumlarini toplar ekerduk. Daha fazla olsun da yakalım diye (KK-34).
>
> Evleri, kapıları süpürmek amacıyla kullanılan süpürgeler laden çalısından yapılırdı. Laden çalıları kesilip bağlanarak süpürge haline getirilir ve süpürge olarak kullanılır (KK-37).

6.2.27. Ladin/ Doruk / Sakız Ağacı / Doğu Ladini (*Picea orientalis*)

Ladin ağacına yörede "doruk", "sakız ağacı", gibi isimler verilir. Doğu Karadeniz'in yüksek kesimlerinde yetişen bir ağaç türüdür. Ladin ağacı dayanıklı bir ağaç olduğu için mobilya sanayisinde kullanılır. Ladin ağacından tahta yayık, külek yapan ustalar bulunur. Ustalar tarafından ladin ağacının

değerli olduğu belirtilir. Yaylalarda ladin ağaçlarından çıra çıkarılır. Ladin ağacından evlerin üzerine örtülmek üzere hartama yapılır (KK-1, KK-18).

Ladin ağacı içerisinde yer alan reçine maddesi iltihaplanma, deri çatlaması gibi hastalıklara karşı etkilidir. Ladin ağacının sakızı sindirim sistemi hastalıklarına karşı faydalıdır (Kural, 2012: 31). Sakız ağacının zifti çıban tedavisinde kullanılır (Yıldırmış, 2014b: 509). Sakız ağacı bitkisinden alınan sakızlar yaraların üzerine koyulur (Çelik, 1999: 508).

Kemençenin kapağının yapımında ladin ağacından yararlanılır (Yıldırmış, 2014a: 334). Ladinin budaksız olan bölümlerinden yarma yoluyla alınan tahtalardan su kufaları, kerdeller, yayık, yağ külekleri üretimi yapılır (Karpuz, 1986: 185). İçine peynir ve yağ koyulabilen kavran adı verilen araçlar ladin ağacından oluşturulur (Bayoğlu, 2000: 116).

Ladin ağacının sakızı insanlar tarafından tüketilir. Yörede doruk sakızı adı verilir. Sakıza gitmek yaylacılık kültüründe özellikle çocukların ve sakız toplama geleneksel bilgisine sahip kişiler tarafından yapılır. Sakız, doruk ağacının gövdesinden bir tığ yardımıyla birlikte toplanır (Temiz, 2019: 465). Murat Temiz'in belirttiğine göre sakızın kıvamına göre "emzik" ve "öküzgötü" gibi isimler kullanılır (Temiz, 2019: 465).

Tonyalı (KK-9), doruk sakızına dikkat çekerek şöyle bir ifade kullanır: "Sakızsız köy olur mu ? Doruk sakızı. Ladin ağacında olan sakızdır. Sakızı toplanıp çiğnenir" (KK-9). Haşim Karpuz, Yeri yaylasında geçen çocukluk anılarından bahsederken yaylada ormanlardan sakız topladıklarını ve bu sakızları küçük çam kabuğundan yaptıkları humul adı verilen araca koyduklarını belirtir (Karpuz, 1993: 95-96).

Ladin ağacının gövde ve dal kısımlarından süpürge yapılır (Kural, 2012: 31). Yayla ve köy hayatında ladinden elde edilen süpürge kullanılır. Özellikle yayla ve yayla altı yerleşimlerinde ladin ağaçlarına kolayca ulaşılmasından dolayı bu ağaçlardan kısa sürede süpürge yapılmaktadır.

Ladin ağacı, odunun hava almasından ve dayanıklı olmasından kaynaklı olarak arı kovanı yapımında tercih edilen ağaçlandandır (Kural, 2012: 31). Arıcılığın bölgede önemli bir gelir kaynağı olmasından dolayı arıcılık için çok sayıda kovan üretimi gerçekleştirilir. Kovan yapımında ladinden yararlanılması bu noktada ortaya çıkar.

6.2.27.1. Sözlü Edebiyatta Ladin

Trabzon yöresi türkülerinde sakız sıklıkla geçmektedir. Doğu Karadeniz halk müziği sanatçıları eserlerinde sakız ağacıyla ilgili türkülere yer vermiştir. Trabzon yöresi kemençe

sanatçılarından Şeref Kara, "*Bir Tutam Sakız Oldun*" adlı türküsünde sakız ağacını konu alır. Sakız ağacından bahseden bölümlerin bazıları şöyledir:

Şeref Kara- Bir Tutam Sakız Oldun

Nasıl inandın gittin gız
Ellerin sözlarina
Benzetiyirim seni da oy oy
Yayla sakızlarina

Sakızın dali gibi yar
Hep yeşil kalacaktık
Ben doruk sen çirasi da oy oy
Beraber yanacaktık

Ben yıllardur düşkündüm da
Yaylada sakızlara

Gız ikimuz da döndük da oy oy
Kuruyan ağaçlara

Taktiler altınlari da
Koluna buğazına
Bir dutam sakız oldun da oy oy
Ellerin ağzına

Tazecuk sakız idun da
Kıyardım koparmaya
Şimdi reçine oldun da
Kemençemde ki yaya oy oy

O yayla sakızımi da
Ellere mi gattıler
Yaka cebimden alıp da oy oy
Çiğneyip attılar

Hani çam ağacının
Sen sakız ben çırasi
Yıllar öyle yandi da oy oy
Bu uşağın dünyasi

Yazmiştuk ismimizi
Bir sakız ağacina
Gendime mi yanayim da oy oy
Yoksa senin acina (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 433).

Bu türküde doruk/ sakız ağacının tüm özellikleri üzerinden bir türkü yakılmıştır. Türküde aşık sevgilisini yayla sakızına benzetir. Sakızın dalları gibi yeşil kalarak ömür boyu mutlu olacaklarını vurgular. Doruk ve çıra gibi yanacaklarını ifade ederek hayatlarında aşkı dile getirir. Yaylalarda sevdalık yaşayan gençler adlarını ağaçlara yazar. Sakız ağacı da isim yazılan ağaçlardan biridir. Türküde bu durumu da vurgu yapılmıştır.

Bilal Aziz Yanıkoğlu'nun sakız ağacıyla ilgili derlediği bir mani şöyledir:

Sakiz fidani belden
Sevda idik evvelden
Bu bizim sevdaluklar
Teyil idi temelden (Yanıkoğlu, 1943: 155).

6.2.28. Meşe - Pelit (Quercus)

Meşe ağacı Trabzon'da "pelit" olarak bilinmektedir. Meşe palamutuna ise "pelit çakumu", "pelit kozalağı" gibi isimler verilmektedir (KK-1). Yer adlarında Akçaabat ilçesinde Meşeli isimli bir yer adı bulunur (Gedikoğlu, 1996: 176). Şalpazarı ilçesinde Pelitçik köyü bulunmaktadır (Uzun, 2007: 350). Trabzon'un Ortahisar ilçesine bağlı Pelitli Mahallesi vardır. Meşe ağaçlarının bulunduğu yerlere "meşelik", "pelitluk" gibi isimler verilir.

Meşe ağacının kozalağı yenilse de Trabzon yöresinde bu kültür yaygın değildir. Bölgenin geleneksel mimarisinde, ahşap ev yapımında meşe ağacı tercih edilir. Ayrıca serander, çeten, samanlık gibi yapıların yapımında meşe kullanılır (KK-75, KK-100).

Meşe ağacı budanırken ağaçta pelit kurdu adı verilen bir kurt bulunabilir. İnsanı çok rahatsız eden ve kaşındıran bir kurttur. Vücuduna pelit kurdu bulaşan kişi vücuduna yaprak sürer. Yusuf Gedikli, pelit kurdunun alerji yaptığına değinir (Gedikli, 2019: 126).

Pelit ağacının odunu yoğun ısı vermesi dolayısıyla yakacak olarak tercih edilir. "Pelit odunu en iyi odundur. Sobada çok güzel yanar. Onun yanında kömür hiçbir şey"(KK-21).

Pelit ağacının parçaları halk hekimliği tedavilerinde kullanılır. Pelit ağacının kabuğu yonulur, kaynatılır. Katırlar yara olduğu zaman kaynatıp o suyla tedavi edilir. Ayrıca insan vücüdundaki yaraya da etkildir (KK-64). Meşe yapılıp içilen çay şeker hastalığının tedavisinde kullanılır (Baysal, 2014: 214).

Meşe yaprakları kuruduğunda dallarıyla birlikte toplanıp soba, kaloriferi tutuşturmak, ateş yakmak amacıyla kullanılır. Meşe odunu yakıldığından ondan oluşan meşe külüyle saç yıkanır. Bir tülbentin içerisine meşe külü dökülür. Tülbent iyice bağlanır. Saç yıkanırken tülbent ile birlikte kül başa tutulur. Meşe külü egzamaya iyi gelir. Saç derisindeki kepeğin azalmasına etki eder (KK-34).

Meşe yaprağı, hayvanlardan tarafından çok sevilir. Hayvan yiyeceği olarak kullanılır. Pelit ağacının kozalağı öğütülerek hayvan yiyeceği üretilir. "Pelit çakumunu tokmak veya çekiçlerle ezerler. Çok ince hale gelecek şekilde öğütürler. Arpa, buğday yem gibi hayvanlara yedirirler" (KK-59).

Odunlar geçmiş dönemlerde köylüler tarafından pazarlara götürülüp satılıyordu. Meşe odunları da pazarlara götürülen odunların başlarında geliyordu. 1869 yılında bölgeyi ziyaret eden Teophile Deyrolle, Cevizlik (Maçka) köylerinden Trabzon pazarına omuzlarda ağaç getirildiğini belirtir (Deyrolle, t.y.: 13).

Meşe ağaçları, Trabzon yöresinde odun kömürü yapımında kullanılan ağaçlardan biridir. Trabzon yöresinde odun kömürü yaygın üretim kaynaklarından biriydi. Mehmet Bilgin, Sürmene Ormanseven köyü sakinlerinin 19. yüzyılda ve 20. yüzyılın başlarında geçimlerini odun kömüründen karşıladıklarını belirtir (Bilgin, 1990: 347). Trabzon yöresinde sıcak demircilikle uğraşan ustalar pelit kömürü yapsa da günümüzde bu kültür ortadan kalkmıştır (KK-75).

6.2.28.1. Meşe ile İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri

Meşe ağacı, Trabzon yöresinde halk yaşamında öne çıkan ağaçlardan biridir. Meşenin fidanı, yaprağı, hayvan yiyeceği olarak kullanılması, odunu, budanması, pelit ağacına asma verilmesi gibi konular mani ve türkülerin konusu olmuştur:

İnce pelit fidani
Eğerum da gırilmaz
Şaka deyirum şaka
Etmeksuzda durulmaz (Yanıkoğlu, 1943:131).

Ah pelitim pelitim
Budayiler mi seni
Kaç gel kıranlardan
Tutayiler mi seni (KK-34).

Pelite verdim asma
Üzüm onda olacak
Böyle seven insani
Yarum nerde bulacak (KK-18).

6.2.29. Sarmaşık

Trabzon yöresinde sarmaşık bitkisine “sarmaşık”, “sarmaşuk”, “sarmaç”, “sarmaş” gibi isimler verilmektedir. Sarmaşık bitkisi orman kenarlarında, ormanlarda, dere içlerinde, dere kenarlarında, ırmak kıyılarında, eski evlerin önlerinde görülen bir bitkidir. Sarmaşıklar çıktıkları yerlerde büyüyerek ağaçlara, eski evlerin duvarlarına sarılırlar. Dere içlerinde derenin köşelerine asılı olarak görülürler. Genellikle suyun olduğu yerleri ve nemli ortamları severler. Sarmaşık halk hekimliğinde çocuklarda oluşan sarılık hastalığının geçmesinde kullanılır. Çocuğun yıkandığı suya sarmaşık atılır. Böylece çocuğun sarılıktan kurtulacağına inanılır (KK-1, KK-28, KK-52, KK-53).

Doğu Karadeniz geleneksel mimarisinde eski dönemlerde evlerin önüne evin rüzgar almaması amacıyla bazı ağaçlar dikiliyordu. Evlerin önündeki ağaçların bazılarına da sarmaşık veriliyordu. Bunun nedeni hem evin rüzgardan kurtulması hem de sarmaşığın yapraklarının kışın kar yağdığında yiyecek bulunamayacağı düşüncesiyle hayvan yiyeceği olarak kullanılma düşüncesidir. Sarmaşık yaprağı koyun ve keçi gibi küçükbaş hayvanların çok sevdiği bir türdür. Sarmaşık ağaçlarına karatavuk adı verilen kuş çok gelir. Kış döneminde avcılık yapan kişiler sarmaşık ağacının önünde bekleyerek karatavuk kollar. Sarmaşıklarda karatavuk avlanır (KK-1, KK-18, KK-21, KK-44).

Sarmaşık ağaçları kış döneminde yiyecek bulunamadığı durumlarda hayvan yiyeceği olarak kullanılır. (KK-34) bu durumu şöyle anlatıyor: "Eskiden evlerin önünde sarmaç saklardiler. Sarmaç ağacının yapraklarini kışın keçilere koyunlara yediridiler. O zaman fazla ağaç yoğudi. Kurakluk varidi. Hayvan yiyeceği de bulmak zoridi" (KK-34)".

Sarmaşıktan köylerde ip yapılır. Ancak çok sağlam değildir. Tarım işlerinde tarım ürünlerini bağlamak amacıyla kullanılır. Sarmaşık bitkisi dere kenarlarında da görülür. Derelere balık tutmaya giden çocuklar dereye inerken derenin içine düşmemek için sarmaşıklara tutunarak iner. Ancak çok sağlam olmaması nedeniyle dikkat etmek gerekir (KK-49, KK-52).

Sarmaşıkla ilgili yer adları bulunmaktadır. Hayrat ilçesine bağlı Sarmaşık köyü adında bir yerleşim birimi vardır (Uzun, 2017: 14-15). Trabzon yöresinde çok sayıda sarmaşığın olduğu yerler için "sarmaçluk", "sarmaşluk" kelimesi kullanılır.

Issız ve kullanılmayan eski evler sarmaşıklarla kaplıdır. Trabzon yöresi halk kültüründe sarmaşıklarla kaplı ıssız evler yörede dışarı şeri adı verilen olağanüstü varlıkların bulunduğu yerler olarak düşünülür. Bu evler içerisinde olağanüstü varlıkların bulunduğu düşüncesiyle evlere yaklaşılmaz. Gece vakti sarmaşıklı evlerin yanından geçerken dikkatli olunur. Sarmaşıklı evlerden korkulmasının bir diğer nedeni sarmaşıklar içerisine yılan, böcek, akrep gibi hayvanların girmiş olabileceği düşüncesidir. Bu nedenle bu evlerin yanından geçerken dikkat edilir (KK-49, KK-52, KK-70).

Sarmaşığın sarıldığı ağaçların kesileceği zamanın bir süre öncesinde sarmaşık dibinden kesilerek kuruması beklenir. Sonra ağaç kesildiğinde sarmaşık ağaçtan çıkarılıp kurumaya bırakılır. Kurutulan sarmaşıklar bir süre sonra yakacak olarak kullanılmaktadır.

6.2.29.1. Sözlü Edebiyatta Sarmaşık

Sarmaşık bitkisi Trabzon yöresi türkülerinde geçen bir ağaç türüdür. Mustafa Duman'ın *Kemençemin Telleri* (Duman, 2004b: 161). adlı kitabında yer alan Koryanalı Hüseyin Köse'nin Sarmaşık Bibilini adlı türküsü şöyledir:

Sarmaşık bibilini
Gel deşure deşure
Yar vurdi Fiyanoy'a
Ben de vurdum Lişer'e

Sarmaşık ilim ilim
Hani benim sevgilim
Ne dedim da darildi
Kurusun ağzım dilim

Sarmaşık bibilleri
Yiyeyim o dilleri
Açti yeşil yapraklar
Tam sevdaluk günleri (Duman, 2004b: 161).

6.2.30. Patlangaç/ Pat Pat (*Staphylea pinneta*)

Patlangaç ağacı Trabzon'da "tespih ağacı", "kapariza", "zahtariza", "tosun ta..ğı", "patlongoç, masır" adlarıyla bilinir. Bu ağaç genellikle ormanlık alanlarda ve dere kenarlarında bulunur. Patlangaç ağacının meyvesinin içinde tespih tanesine benzeyen küçük taneler bulunur. Bu taneler yaz sonu ile sonbahar aylarının başında kuru hâle gelir. Meyvelerden taneler çıkarılıp kurutulur. İçi delinip tespih yapılır. Patlangaç taneleri bir ipe dizilerek kolye ve bileklik yapılır (KK-1, KK-21, KK-61).

"Patlangoç ağacına verilen isimlerden biri de masır ağacıdır. Masırdan tesbih yapar içini boncuk gibi dizerdik" (KK-26).

6.2.30.1. Patlangoç Oyunu

Baş parmak kalınlığında patlangaç ağacının dalı kesilir. Yapılacak oyuncağın boyutuna göre kesilip ardından içi boşaltılır. Tamamen genişletilerek açılır. Oyuncağın boyutuna göre dayanıklı ağaçlardan içine sokmak için araç yapılır. Sonra çeşitli diken meyveleri bir taraftan sokulur. Diğer tarafa sokulmadan önce içine hava üfleyip tekrar tıkanır. Ardından yapılan tahta araç içine sokulup fırlatılır. Ayrıca bu düzenek yoksa kağıt tıkama yoluyla da oynanır. Bu şekilde çocuklar oyuncağı tabanca gibi kullanarak oynar (KK-21), (KK-1).

"Patlangoç ağacının içi boş tekrar biz onun içine olabilecek bir odun bulurduk. Onun içerisine kağıdı sıkıştırırdık. Tekrardan bir tane kağıt yapardık. Vurduğumuz zaman ses çıkarırdı". (KK-78).

6.2.31. Selvi / Servi (*Cupressus sempervirens*)

Trabzon yöresinde bu bitkiye "servi", "selvi" adı verilir. Selvi ağacı, genellikle mezarlık kültünde kullanılan ağaçlardan biridir. Servi ağacı çok dayanıklı uzun bir ağaçtır. Trabzon yöresinde

Türk kültüründe olduğu gibi mezarlığın yakınlarına servi ağacı dikilmektedir. Türk kültüründe mezara dikilen servi ağaçları, düz boylarıyla göğe doğru yükselerek ebedi hayatı sembolize etmektedir (Ergun, 2004: 235). Servi ağacı kuruduğunda ağaç kesilerek odunu yapılır. Servi ağacı park ve bahçe gibi alanlarda peyzaj ürünü olarak değerlendirilmektedir.

6.2.32. Söğüt

Söğüt ağacı, yörede yetişen ağaç türlerinden biridir. Kavak gibi sulak alanları sever. Çok kırılgan bir ağaçtır. Söğüt ağacının ince dallarından fasulye sırığı yapılır. Söğüt ağacı çevresini serin tutması nedeniyle evlerin kapılarına dikilir. Çeşmelerin yanına söğüt ağaçlarının dikildiği görülür. Çeşmeden su alan kişinin su alırken söğüdün serininden yararlanması amacıyla dikildiği söylenebilir (KK-21), (KK-1).

Türk kültüründe söğüt ağaçlarının dipleri yiğitlerin, kahramanların gölgesinde oturdukları, çadır kurdukları alanlardır (Ergun, 2004: 240). Halk hekimliğinde söğüt yaprakları biraz haşlanılıp uyuz olan bölgeye sürülür (Avcıoğlu ve Kara, 2022: 453). Trabzon yöresi yer adlarına bakıldığında da Akçaabat ilçesi bağlı Söğütlü yerleşim birimi bulunmaktadır. Söğüt sözlü edebiyat ürünlerinde de görülür. Söğütle ilgili bir mani şöyledir:

Söğudun dallaruni
Eğerum da gırilmaz
Şaka deyirum şaka
Ekmeksuz da durulmaz (Yanıkoğlu, 1943: 157).

6.2.33. Şimşir Ağacı (*Buxaceea*)

Şimşir ağacı, Trabzon yöresinde yetişen ağaç türlerinden biridir. Evliya Çelebi, 1640 yılında bölgeye geldiğinde Trabzon ilinin dağlarında şimşir ağaçları olduğunu belirtir (Dağlı ve Kahraman, 2008: 114). 1640 tarihli Es'ar defteri içerisinde Trabzon şimşirinden bahseden kayıtlara rastlanır. Bu durum Trabzon şimşirciliğinin ne kadar eski olduğunu gösterir (Bilgin, 1990: 347). Şimşir ağacı Doğu Karadeniz'de yetişen endemik ağaç türlerinden biridir. 183 yıl önce bölgeyi ziyaret eden Jakob Phılıp Fallmerayer, Meryem Ana Vadisi üzerine doğru gidilen yerde süs şimşiri adı verilen, yaz kış ormanları süsleyen, henüz tahrip edilmemiş şimşir ağaçları olduğunu belirtir. Sümela'ya çıkan yol üzerinde Şimşir Deresi adından bir akarsunun varlığını aktarır (Falllmerayer, 2002: 107- 113). Günümüzde Trabzon ili yer adlarında da şimşirle ilgili adlandırmalar bulunur. Maçka ilçesinde eski ismi Kuştul olan Şimşirli Mahallesi adında bir yerleşim birimi yer alır (Uzun, 2007: 271).

Şimşirden kaşık yapımı Trabzon ili Köprübaşı Göneşera köyünde çok yaygındır (Yıldırmış, 2014a: 314-318). Göneşera köyü kaşıkçılık üretiminde merkez bir bölgedir. Kaşık yapımında

genelde şimşir ağacı kullanırlar. Şimşir temin edilemediğinde kızılağaç, gürgen, kumar gibi ağaçlardan kaşık yapılır (Üçüncü, 2012: 36-38).

Yörenin ünlü sanatçılarından Yusuf Cemal Keskin, "Gönereşarılalar ağaçla konuşur. Öyle yetenekli insanlardır" diyerek Göneşera insanının ağaç ustalığına dikkat çeker (KK-10). Mehmet Bilgin, Köprübaşı ilçesinin şimşir ağacından kaşık yapma ve ağaçtan yapılan eşyalar konusunda bir merkez konumunda olduğunu belirtir. Ayrıca Karadere vadisi içerisinde Kaşıkçı ve Tekneciler gibi köy adları bulunsa da bu sanatın oralarda unutulduğunu aktarır (Bilgin, 1990: 347).

1870 tarihli TVS'de ve sonraki yıllarda devam eden salnamelerde Of kazasında şimşir ağacından saat imal edildiği belirtilir (TVS, 1993b: 221).

Mehmet Bilgin, bölgede eskiden "ekmek elden su gölden, kaşık Köneşera'dan" diye bir söz kullanıldığını, bu sözün Köneşara köyünün kaşık üretiminde öne çıkan bir merkez olduğunu gösterdiğini belirtir. Bölgede eski dönemlerde şimşir ağacının bolca bulunduğunu, üreticilerin ürünlerini pazarlarda sattıklarını aktarır. Üreticilerin geçmişte Bayburt, Erzincan, Erzurum köylerine kaşık götürüp buğdayla değiş tokuş yaptıklarını dile getirir (Bilgin, 1990: 347).

Şimşir ağacı, üflemeli çalgılarından kaval yapımında da kullanılır. Trabzon'un doğu ilçeleri olan Sürmene, Köprübaşı, Hayrat, Dernekpazarı, Of, Hayrat yörelerinde şimşir kavalı meşhur bir çalgıdır. Şimşirden ayrıca kemençenin kulak kısmı yapılır (KK-10).

Mustafa Reşat Sümerkan, şimşirin temininin geçmişte şimşir ağacının olduğu Hopa, Borçka, Çamlıhemşin, Fındıklı, Of, Yomra yörelerinden sağlandığını, zaman içerisinde ise şimşir ağacının kesilmesinin yasaklandığını belirtir (Sümerkan, 2008: 81). Rize ili Çamlıhemşin ilçesinde şimşir ormanları günümüzde yaygın olarak bulunmaktadır.

Şimşir ağacı yöredeki çiçekçiler tarafından da kullanılmaktadır. Çelenk yapımında şimşirden yararlanılır. Şimşirden tarım aletlerinin sap kısmı yapılır. Kepçe- kudal gibi mutfak aletlerinin yapımında kullanılır (KK-20, KK-42).

Bıçakların sap kısımları eski dönemlerde şimşir ağacından yapılıyordu (Yıldırmış, 2014a: 103). Hasır örme sanatında kullanılan tokmaklar sert ve dayanıklı olmasından dolayı şimşir ağacından üretilir (Yıldırmış, 2014a: 169). Şimşir abanozculukta değerlendirilir (Abdülvahap Hayri, 2008: 51). Hasır örgülerine şimşir ağacından yapılma örs üzerinde işlem yapılır (Sümerkan, 2008: 41). Şimşir ağacından elde edilen dekoksiyon saç çıkarma tedavisinde kullanılır (Kural, 2012: 77).

6.2.33.1. Sözlü Edebiyatta Şimşir

Sözlü edebiyat ürünlerinde şimşir ağacı ve şimşir ağacından yapılan ürünlerle ilgili örnekler bulunur. Hayri Yaşar Karagülle'nin "*Geleneklerimiz*" adlı türküsünde şimşir şöyle geçer:

Lüküs bile yog idi
Kara lamba yagarduk
Şimşir kaşiklarinlan
Heb bi tavada yerduk (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 201).

Manilerde şimşire yer verilir:

Ey kemençe kemençe
Şimşirun dalimisun?
Ver benum kâadumi
Benden secdalimusun? (Yanıkoğlu, 1943:101).

Çimşir dalinda kürek
Ey gidi dertli yürek
Bu dertlere dayandın
Buna da dayan yürek (Çelik, 2005a: 176).

Şimşir ağacıyla ilgili yaygın olarak bilinen bir deyim şöyledir: "Kel başa şimşir tarak o da ne kadar ırak" (Yanıkoğlu, 1943: 252). Şimşir ağacı tarak yapımında da kullanılmaktadır.

6.2.34. Zakkum

Zakkum, Akdeniz ikliminde yetişen bir bitki olmasına rağmen bölgede de yetişmektedir. Pembe ve beyaz çiçekleri vardır. İnanışa göre bahçeye zakkum bahçeye dikilirse uğursuzluk getirir. Zakkum bitkisi evlerin kapılarına dikilmektedir. Sahil alanlarında, deniz kenarlarında, denize yakın yerlerdeki evlerin bahçelerinde görülen bir türdür. Park ve bahçelerde kullanılan bir bitkidir (KK-21).

6.2.35. Değerlendirme

Doğu Karadeniz, ağaç çeşitliliği yönünden zengin alanlardan biridir. Bu alan içerisindeki Trabzon yöresi de bu konuda geniş bir çeşitliliğe sahiptir. Trabzon'da yöre insanı ağaçlardan çeşitli şekillerde yararlanmaktadır. Ağaçlardan bazıları yakacak ihtiyacı için kullanılır. Meşe, gürgen, kızılcık, karaağaç, kızılağaç, ispendam, istiriç, kokarağaç gibi ağaç türlerinden yakacak amacıyla yararlanılır. Ağaç çeşitlerinden bir kısmının meyveleri yenilmektedir. Antara (kocayemiş), akçaağaç yapraklı üvez, alıç, ardıç, çitlenbik, kızılcık gibi orman meyveleri toplanarak yenilir. Çam, ladin, gürgen ağacının fıstıkları özellikle dağ köylüleri tarafından toplanıp tüketilmektedir. Çam ve ladin ağaçlarının sakızları ormanlardan toplanarak ticareti yapılır. Ağaçların çoğu alet yapımında kullanılır. Gürgen, ladin, çam, ardıç, kızılcık, şimşir ağaçlarından mutfak gereçleri, tarım aletleri

yapılmaktadır. Ağaçların genelinden yörede halk hekimliği tedavilerinde yararlanılır. Ardıç, defne, ıhlamur, kızılağaç, kızılcık gibi ağaçlar halk hekimliğinde faydalanılan ağaç türlerine örnektir. Barut ağacı, defne gibi bazı ağaç türleri ilaç yapımında kullanılır. Ağaç türlerinin önemli bir kısmının yaprakları hayvan yiyeceği olarak değerlendirilir. Özellikle yaprak dökmeyen ağaç türleri kış aylarında hayvanları aç kalanlar için önemli bir besin kaynağıdır. Yüksek kesimlere kar yağarken ormana gidilerek anis, kazmaç ağaçlarının yaprakları kesilip hayvanlara yedirilir. Karaağaç, kokarağaç, patlangaç gibi ağaç türlerinden oyuncak yapılır. Bu ağaçlarla ilgili oyunlar oynanır. Karaağacın gövdesinde yer alan kabuklar soyularak tarım ürünlerinin bağlanmasında bir ip vazifesi görür. Çay bitkisi dışında kuşburnu ve ıhlamurlar toplanarak çay yapılır. Kuşburnu ve ıhlamurla toplanarak satışı yapılır.

Çay bitkisi, Rize yöresinde tarımı yapılmaya başladıktan kısa bir süre içerisinde Of ilçesinden başlayarak zaman içerisinde Trabzon ilinin çok sayıda ilçesinde tarımı yapılan bir ürün haline gelmiştir. Trabzon yöresinde çay tarımıyla geçinen önemli bir nüfus bulunmaktadır. Çay bitkisi bölgenin en önemli iktisadi kaynaklarındadır. Çay tarımı bölgede gittikçe daha da yaygınlaşmaktadır. Tarım ürünlerinin genelinde olduğu çay tarımınında teknolojinin etkisi olmuştur. Geçmişte çay tarımında ilkel yöntemler kullanılırken günümüzde teknolojik ürünlerden yararlanılmaktadır. Çay tarımında kullanılan aletler günümüzde yerini teknolojik aletlere bırakmıştır.

Ağaçlarla ilgili sözlü edebiyat ürünlerine bakıldığında zengin bir edebiyat söz konusudur. Ağaç türleri türkü ve manilerde sıklıkla geçer. Yöre insanının sürekli doğada yaşaması, ağaçlardan yararlanması onu sözlü ürünlere yansıtmasına neden olmuştur.

YEDİNCİ BÖLÜM

7. HALK BİLİMİ AÇISINDAN YABANİ BİTKİLER VE OTLARLA İLGİLİ BİLGİ

7.1. Ahududu (Rubus İdaeus)

Karadeniz Bölgesi ormanlarında (Baytop, 1984: 190), çalılıklarda, dikenliklerde, doğada kendi halinde yabani bir formda yetişen bir bitki türüdür. Ahududuya Maçka'da "mumudega" (Durmuş, 2010: 194), Maçka Kusera'da (Ormanüstü) "mumidega" (KK-62), Çaykara Yeşilalan'da "handokoka" (KK-33) adı verilir. Ahududuya verilen isimlerle böğürtlene verilen isimler Trabzon yöresinin farklı yörelerinde karışmaktadır. Bu durumun oluşmasında önemli bir etken ahududu bitkisi ile böğürtlen bitkisinin birbiriyle karıştırılmasıdır. Ahududu böğürtlene göre daha tatlı bir türdür. Ahudududan bölgede reçel yapılmaktadır. Ahududu taze meyve olarak tüketilir. Pasta çeşitlerinde kullanılır. Ahududunun suyu çıkarılıp, içilir ancak bu uygulama bölgede çok yaygın değildir. Ahududu meyveleri kuşlar tarafından tüketilir. Yaz döneminde dağlarda, yaylalarda, ormanlarda yabani halde yetişen ahududular yaylaya çıkan kişiler tarafından toplanır. Yayla şenliklerinde, derneklerde satılır. Ahududan reçel, marmelat yapılır. Poşetlere koyulup dondurucular a atılır. Sıcak havalarda meyve suyu yapılıp içilir. Ahududu dondurma yapımında da tercih edilir (KK-33, KK-62, KK-70).

Ahududu şurubu hastalıkların tedavisinde kullanılır (Eyüboğlu, 1998a: 126). Meyveleri C vitamini taşımaktadır. İştah açıcı ve kuvvet verici özelliğe sahiptir (Baytop, 1984: 190). Çocuklar tarafından ahududular toplanıp hasta olan kişilere ve büyüklere getirilir. Şifalı bir meyve olduğuna inanılır (KK-49, KK-52).

Trabzon ilinde ahududu tarımıyla uğraşan kişiler bulunmaktadır. Girişimcilik projesi olarak ahududu tarımı yaygınlaşmaktadır. Zaman içerisinde ahududu tarımı bölgede daha da yaygınlaşıp bölge ekonomisine katkı sunabilir. Örnek verilecek olursa Trabzon ili Hayrat ilçesinde farklı ahududu çeşitleri yetiştirilmektedir (Yıldız, 2011).

7.2. Alahta

Derleme Sözlüğü'nde büyük yapraklı bir tür bitki olduğu belirtilip Trabzon Maçka'dan derlenmiştir (Derleme Sözlüğü I, 1993: 189).

7.3. Alapur

Orta yükseklikteki alanlarda yetişen, yemişi kırmızı olan, hayvanların yediği bir bitki türüdür (Açа, 2018: 170).

7.4. Alman Çayırı

Yörede "Alman çayırı", "Alaman çayırı" adlarıyla bilinen bir çayır türüdür. Almanya'dan getirilerek bölgeye ekildiği sonradan yaygınlaştığı tahmin edilmektedir. Taze veya kuru hayvan yiyeceği olarak kullanılmaktadır (KK-19, KK-49).

7.5. Anık

Turhan Baytop tarafından "yemeklere koku vermek amacıyla kullanılan dağ reyhanı" olarak tanımlanmıştır (Baytop, 2007: 32). Anık bitkisi, Trabzon yöresinin batısında "anuk" adıyla telaffuz edilir. Çayı yapılan bir ottur. Naneye benzeyen bir kır bitkisidir. *Derleme Sözlüğü*'nde "anuk" bitkisinin Trabzon ilinin yaylalarında yetişen, çay yerine kullanılan, sarı çiçeği bulunan bir ot türü olduğu belirtilmiştir (Derleme Sözlüğü I, 1993: 268). Trabzon yaylalarında oldukça fazla yetişen bir türdür. Anık otu toplanıp kurutularak yüksek fiyatlara satılmaktadır. Yemeklerde baharat olarak kullanılmaktadır (KK-25). Anuk bitkisinin pempe çiçekleri kaynatılarak çayı yapılır (Köse, 2001: 173). Trabzon yöresi yerel sanatçılarının türkülerinde anuk bitkisi geçer. Şalpazarlı Ali Cinkaya'nın bir türküsünde anık bitkisi şöyle ifade edilir:

Derenin gıyısında oy
Anık toplarım anık
Çiksam o sis dağlara
Ağlasam yanuk yanuk (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 75).

Ali Çelik'in *Manilerimiz ve Trabzon Manileri* adlı eserinde anıkla ilgili bir mani bulunur:

Derenin gıyusunda
Bak anuğa anuğa
Tövbe ettim uşaklar
Döndüm Hakk'ın yoluna (Çelik, 2005a: 280).

7.6. Arı Otu/ Petek Otu

Kırlarda, çimenliklerde görülen, arıların konduğu mavi renkli çiçekleri bulunan bir ot türüdür. Petek otu adıyla bilinir. Arıların bu bitkiye çok kez konmasından dolayı bu ismin verildiği söylenebilir (KK-21, KK- 23, KK-34).

7.7. Aslan Pençesi (*Alchemilla*)

Trabzon'da "arslan ayağı", "fındık otu", "dokuztepe" gibi adlandırmaları vardır (Baytop, 2007: 35). Araştırma sahasında kırlarda, fındık bahçelerinde görülen bir ot türüdür. "Arslan pençesi bizim Çaykara'da yaylalarda yetişen bir bitkidir. Prostat hastalığının tedavisinde kullanılmaktadır" (KK-84). Dokuztepe bitkisinin kurutularak yapılan çayı mide rahatsızlıklarına iyi gelmektedir (Baysal, 2014: 193). Bitkinin yaprak ve çiçeklerinden oluşturulan çayı kalp ve damar hastalıklarına yönelik kullanılır (Kural, 2012: 176). Fındık bahçelerinin altında olan aslan pençesi bitkileri kesilerek hayvanlara yiyecek olarak verilir. Yaylacılık ve hayvancılıkla uğraşan kişiler aslan pençesi otunun ineklerin ve koyunların sütüne etki ettiğini belirterek çok faydalı olduğunu aktarır (KK-1, KK- 52).

7.8. At Kuyruğu /Kırk Kilit Otu (*Equisetum arvense*)

Yörede "at kuyruğu", "kırk kilit otu" adlarıyla bilinen bir ottur. Bu bitki, bölgede sulak yerlerde, dere kenarlarında, ırmak kıyılarında, küçük gölcüklerin oldukları yerlerde görülür. Halk hekimliğinde böbrek taşı düşürmede etkili olduğuna inanılmaktadır. Kırk kilit otundan yapılan çay böbreklere iyi gelir ve idrar söktürücü etkisi vardır. Halk ilacı olarak çok faydalı bir tür olmasına rağmen bölgede kullanımı son derece azdır (KK-47), (KK-58).

7.9. Ateş Dikeni (*Pyracantha coccinea*)

Ertan Tuzlacı, Pyracantha coccinea (ateş dikeni) bitkisinin Türkiye'de hem yabani hem süs bitkisi olarak yetiştirildiğini belirtmektedir (Tuzlacı, 2006: 15). Ateş dikeni bitkisi çalılıklarda, ormanlık alanlarda, makiliklerin görüldüğü sahile yakın yerlerde rastlanılan bir bitkidir. Kırmızı renkli meyveleri sonbahar ve kış aylarında üzerlerinde görünür. Park, bahçe, yol, üniversite kampüslerinde süs bitkisi olarak dikilmiştir. Ateş dikeni meyveleri hayvanlar tarafından yenilmektedir. Ancak fazla yenildiğinde zarar verir (KK-61),

7.10. Ayı Virgabası

Çaykaralı kaynak kişi bu bitkininin ligarbaya benzediğini, parlak ve çalı formunda bir bitki olduğu belirtmektedir. Bu bitkinin istenmeyen gebeliklerde kullandığını aktarır. Bitkinin kusma, ishal gibi zehirleyici etkisi olduğu söyler (KK-33).

7.11. Baldıran

Trabzon yöresinde bu ota "paldıran" (Demir, 2006: 27), "baldıran", "baldiran" gibi isimler verilir. Yörede yetişebilen bir ot türüdür. Ekmeği yapılır. Baldıran otları toplanıp yıkanır. İnce şekilde

doğrandıktan sonra mısır unu hamuruyla birlikte karıştırılıp pişirilir (Gülay, 2001: 220). Baldıranlar toplanıp temizlenerek çorbası yapılır (Çelik, 1999: 520).

7.12. Böğürtlen (*Rubus caesius*)

Böğürtlen, yol ve hendek kenarlarında (Baytop, 1984: 190) ormanlarda, dikenliklerde, çalılıklarda yabani bir formda görülen bitkidir. Böğürtlene Trabzon yöresinde "hantokoka"-"handogoga" (Tuncer, 2019: 305), "avat", "ovat", "diken morasi" (Günaydın, 2018: 33- 54) "vati, vadi" (Karahasanoğlu, 1987: 142), "amohta" (Kukul, 2001: 376). "fuska" (KK-2), "avat morası", "diken morası" (KK-34), "more", "mora", "hamduka", "hendespara" gibi isimler verilmektedir (KK-1, KK-11, KK-21, KK-27, KK-32, KK-49, KK-61, KK-70, KK-80, KK-101).

Ormanın kenarindan
Topla avat morası
Aca kabul olur mi
Kocakari duasi (KK-34).

Âşık Mehmet, böğürtlenin meyvesinin duta benzediğini belirtir. Vücutta oluşan cerahetleri giderdiğini anlatır. Faydalarından bahseder (Âşık Mehmed, 2007: 1301).

Böğürtlenler toplanarak reçel yapılır. Böğürtlenin ehil olanı da bölgede yetiştirilmektedir. Üreticiler bahçelerine böğürtlen dikip böğürtleni çit adı verilen tahta setlere sararlar. Ehil böğürtlenin yanında yabani otlar varsa onları tek tek koparırlar. Ehil böğürtlen burada büyüyerek çite sarılır. Ehil böğürtlenin dibine gübre atılır. Ehil böğürtlenin meyvesi yabani böğürtlene göre daha büyük olmaktadır (KK-1, KK-49, KK-52).

Böğürtlen dikenliklerde, yörede kaful adı verilen yerlerde, orman içlerinde görülür. Ormanlardan tek tek toplanıp kutulara koyulur (KK-26, KK-62, KK-70).

Böğürtlenin yaprakları bölgede halk hekimliği tedavilerinde kullanılır. Böğürtlen yaprakları ağız ağrılarının tedavisinde kullanılan bir bitkidir. Böğürtlenin taze yaprakları toplanıp kaynatılıp tansiyonu düşürmesi düşüncesiyle içilir (Eyüboğlu, 1998a: 92, 221). Böğürtlen yaprakları toplanıp kurutulup dövüldükten sonra zeytinyağı ile karıştırılarak yanıklara sürülmektedir (Şentürk, 1972: 6196). Mide ve bağırsak rahatsızlıklarına karşı böğürtlen meyvesi kaynatılmaktadır (Yılmaz, 2019: 207). Bu bitkinin köklerinden hazırlanarak oluşturulan dekoksiyondan, hemoroit hastalığının tedavisinde yararlanılmaktadır (Yazıcıoğlu, 1994: 96).

Böğürtlen yapraklarından çay yapılır. Böğürtlenden reçel, marmelat, böğürtlen suyu gibi ürünler yapılıp değerlendirilir. Ayrıca toplanan böğürtlenler tatlı yapımında da kullanılır. Böğürtlen meyveleri kuşlar için de bir yemiştir. Kuşlar böğürtlen meyvelerini yer (KK-95).

Böğürtlenin halk hayatında önemli bir yeri vardır. Şalpazarı'nda gelinlerin basıklık düşüncesiyle çocukları olmadığında dikenli olan kuşburnu veya böğürtlenden bir çember yapılarak gelinler üç defa üzerinden geçirilmektedir (Çelik, 1999: 289). Büyükliman yöresinde basıklık olan kızlar böğürtlen üzerinden atlatılır (KK-52). Doğumla ilgili inanışlarda çocuğu olmayan kadınlar avat dikeni (böğürtlen) altından geçirilerek tedavi edilmeye çalışılır. Kanayan yaralara böğürtlen yaprağı bastırılır (Kalyoncu, 2010: 278).

Böğürtlen dikenleri ormanlarda avcılık yapan kişilerin pantolonlarını delerek ayaklarını çizer, kanatır. Böğürtlen dikenleri meyve ağaçlarına koyularak başka kişilerin ağaca çıkmaması için hem bir engel hem bir sembol dili oluşturulur (KK-21, KK-34, KK-52).

Böğürtlen yaprakları bağ bağ yapılarak hayvanlara yiyecek olarak yedirilir (KK-49).

"Dikeni göze almadan böğürtlen yenilmez" (KK-34). Böğürtlenle ilgili söylenen bu atasözünde bir işi gerçekleştirmek için bazı şeylere katlanmak, onlarla mücadele etmek gerektiği ifade edilir.

Şalpazarı Çepnilerinde Mayıs gecesi adı verilen inanışa göre ormanlardan avat dikeni kesilip tarlalara koyulur. Böylece cazıların tarlaların bereketini almasının önleceğine inanılır (Çelik, 1999: 456). Bir inanışa göre avat bitkisinin cennetten çıkma olduğuna inanılmaktadır (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 169).

Neşe Işık'ın *Doğu Karadeniz Efsanelerini Derleme ve Araştırma* adlı yüksek lisans tezinde avat dikenleriyle ilgili bir efsane bulunur. Bu efsanede Hz. Ali, düşmanlarından kaçarken bir mağaraya gizlenir. Kendisini kurtarması amacıyla Allah'a duada bulunur. Allah mağaranın önünü avat dikenleriyle kapatır. Düşmanlar dikenlerle kapalı olduğu için Hz. Ali'yi bulamaz. Hz. Ali kendisini kurtaran dikenler için dua eder. Avat dikenlerinin çok uzayıp her yere yayılması bu duaya yorulur (Işık, 1998: 82). Günümüzde avat dikenleri Doğu Karadeniz yöresinde sıklıkla görülmektedir.

7.13. Cazı Dikeni

Cazı dikeni olarak adlandırılmasının nedeni cazı/cadı inanışıyla ilgilidir. Doğu Karadeniz Bölgesi'nde doğum sonrası inanış ve uygulamalarında görülen çocuklara ve lohusa kadınlara zarar veren cazı adlı varlığın eve girmemesi amacıyla bacalara diken koyulur (Küçük, 2011:123-132). Bu dikenler cazı dikenidir. Bundan dolayı cazı dikenine böyle bir ad verilmiş olabileceği düşünülebilir. Ahırdaki hayvanlara bulaşmaması için ahır önlerine cazı dikeni kesilip atılır (KK-18, KK-34, KK-80).

Aralık- ocak ayları içerisinde dikenlerin başlarında kırmızı renkli bir meyve olur. Ormanlarda kendi halinde yetişen bu bitkinin yılbaşı zamanlarında çiçekçilere satışı gerçekleştirilip ekonomik girdi sağlanabilir. Ancak bu uygulama yapılmamaktadır. Bu bitki bağ ve bahçe sahipleri tarafından meyvelerine başkalarının çıkmaması amacıyla kullanılır. Örnek verilecek olursa kiraz ağaçlarına cazı dikeni kesilip koyulur. Buna ağacı dikenlemek adı verilir. Ağacın yanına gelen kişi dikenleri gördüğünde verilmek istenen mesajı anlayıp ağaca çıkmaz (KK-34, KK-80, KK-82).

Cazı dikenleri, bahçeleri yabani hayvanlardan korumak amacıyla da kullanılır. Bahçelerine sebze eken kişiler fare, köstebek, sincap gibi hayvanların sebzelerini yememesi için ormandan cazı dikeni keserek bahçenin etrafına bu dikenlerden yerleştirir. Bahçeye girmeye çalışan hayvanlara bu dikenler değdiği zaman hayvanlar bahçeye girmez (KK-96). Cazı dikeni adlandırması Trabzon yöresinde farklı bitki türleri için de kullanılmaktadır.

7.14. Çizi Otu

Çizi otu ince şekilde olan bir ottur. Yağmur yağdığında su üstünde kalır. Su tutan bir ot cinsidir (KK-34).

7.15. Çuha (*Primula Vulgaris*)

Çuha çiçekleri, fındık bahçelerinin altlarında, kırlarda görülür. Beyaz, mavi, mor gibi farklı renklerdeki çeşitleri vardır. Aralık ayı sonlarına doğru çiçek açmaya başlayıp mart- nisan dönemine kadar çiçekleri üzerinde kalır. Fındık bahçelerinin altından renkli bir görsel oluşturur (KK-21, KK-34, KK-52, KK-61, KK-70). Bahar otu (Baytop, 2007: 41) adıyla da bilinir.

Doğada kendi halinde yetişen çuha çiçekleri, insanların hava tahmini yapmasında da etkili olmuştur. Trabzon'da çuha bitkisinin gün içinde yaprak kısımlarının yukarıya doğru kalkması yağmur geleceğinin bir belirtisi sayılır (KK-34, KK-75, KK-92).

Çuha çiçeğinin yaprak kısımları hayvanlar tarafından yenilir. Çuhanın çiçeğini ve yapraklarını yörede "gofle" olarak bilinen salyangoz yemektedir (KK-61).

Fatmagül Akbaş, mart çiçeği olarak belirtilen bu çiçeklerle çocukların oyun oynadığını belirtmektedir. Oyuncular çiçeğin sap kısmını ağzına koyarak üfler. Ama hepsinden ses çıkmayabilir. Bu durumda en güzel ses çıkartabilen oyuncu oyunu kazanmış olur (Akbaş, 2023: 95). Çocuklar çuha çiçeklerini koparak düdük gibi öttürmeye çalışır (KK-21).

Çuha çiçeğinin yapraklarından pırasa, lahana katılıp karışık bir yemek yapılır. Ot tavası gibi güzel olur (KK-73). Çuha çiçeği, çocuklar tarafından doğada oyun oynarken yenilir. Fındık bahçelerinde koyun otlatan koyun çobanları da çuha çiçeğinden alıp yer (KK-1, KK-61).

Turhan Baytop'un belirttiğine göre çuha çiçeklerinin taze şekildeki yaprak kısımları çıban tedavisinde kullanılır. Çuha çiçeklerinin terletici ve balgam söktüren özellikleri bulunmaktadır (Baytop, 1984: 215). Çuha çiçeklerinden yapılan çay, şeker hastalıklarına karşı kullanılır (KK-49, KK-52). Çuha çiçekleri ishal ve sinir bozukluğu gibi hastalıklara iyi gelir. Çuha çiçeklerinden ilaç yapılır (Eyüboğlu, 1998a:64).

7.16. Dağ Çileği/Hanifta/Amofta (*Fragaria Vesca*)

Turhan Baytop, bitkinin latincesini "Fragaria Vesca" olarak belirtir (Baytop, 2007: 81). Dağ çileği küçük meyveli çilektir. Trabzon'da fındık bahçelerinin altında, yol kenarlarında, kırlarda yetişen bir türdür. Doğanın farklı yerlerinde karşılaşabilecek bir bitkidir. Fındık bahçeleri her yıl gübrelendiğinden dolayı bahçe içerisindeki çilekler de her yıl gelişerek çoğalır (KK-21, KK-49, KK-52, KK-61, KK-70, KK-100).

Trabzon yöresinde dağ çileği bitkisi isim çeşitliliği açısından oldukça zengindir. Bu çileğe "anefte" (Akçaabat- Dumankaya) (Uzun, 2014a: 174), "anafefte", "hanofta", "hamefita" (Akçaabat) (Eyüboğlu ve Alşan, 2018: 62- 63), "amofta" (Çarşıbaşı, Vakfıkebir) (KK-1, KK-49), "amohta" (Beşikdüzü) (Kukul, 2001: 376). "mora" (Çarşıbaşı, Vakfıkebir) (KK-18, KK-49), "mor", "hanifta" (Maçka, Arsin, Yomra) (KK-62, KK-24, KK-31), "hanefta" (Araklı-Arsin) (KK-41, KK-24), "hamuçera" (Çaykara) (KK-33), Sürmene (KK-94), "hamocerasa" (Çaykara) (Tuncer, 2019: 304), "homoçerasa" (Çaykara) (Tuncer, 2019: 307), "hamofta" (Yanıkoğlu, 1943: 274), "hanefta", "anafta", "anifta", "amofti", "ufak çilek", "yabani çilek", "yaban çileği", "yaban çileğu", "yer çileği", "dağ çileği" gibi isimler verilir (KK-1, KK-19, KK-21, KK-62, KK-92, KK-110).

Turhan Baytop, dağ çileğine Trabzon'da verilen isimleri şöyle sıralar: "çiğelek, çiğelem, çile, hamofta, hamuçara, hamukara, hamukera, hanıfta" (Baytop, 2007: 81).

Dağ çilekleri, nisan ayının sonuna doğru olmaya başlar. Haziran ayının ortalarına kadar devam eder. Dağ çileklerinin olduğu takvim yükseltiye ve iklim şartlarına göre değişir. Yüksek kesimlerde çilekler daha geç bir takvimde olgunlaşır. Dağ çilekleri özellikle köy çocukları için vazgeçilmezdir. Çocuklar bahçe bahçe gezerek çilek toplar. Oyun oynar gibi vakit geçirirler. Dağ çileği toplanan yerlerde çayırlar da bulunur. Dağ çileği toplayan kişiler çayırlardan bir tane koparıp çilekleri tek tek çayıra dizer. 3-5 dizi yaparak topladığı çilekleri eve götürür ya da dizi halindeyken yer. Çocuklar için dağ çileği dizisi yapmak bir oyun haline dönüşür. Ayrıca dağ çileği toplanılan yerlerde

bulanabilen somara (galdiriyik) ve fındık yapraklarına çilek koyulup toplanabilir (KK-19, KK-21, KK-44).

Toplanan çileklerden reçel yapılır. Sabah kahvaltılarında sıklıkla tüketilir. Yalnız şeker oranı yüksek olmasından dolayı şeker hastaları tarafından tüketilmez. Çilekler bir tasa dökülüp üzerine biraz şeker eklenip şerbet gibi yenilir. Çilekler küçük kutulara koyularak dondurucular atılır. Yaz döneminde çıkarılıp ev dondurması yapımında kullanılır (KK-52, KK-53).

Dağ çileği yerinden koparılıp kolay bir şekilde dikilebilir. Bulunduğu yere çok çabuk uyum sağlayan bir türdür. Bahçelerde zirai ilaçlama yapılırken dağ çileğinin olduğu yerlere ilaç vurmayan kişiler bulunur. Dağ çileklerinin kurumaması için bu uygulama yapılır (KK-21, KK-44, KK-61).

Kuruçam Köyü Sözlüğü adlı çalışmada amofta kelimesinin mecaz anlamında kullanıldığı belirtilir. Süslü püslü, alımlı kızlara "amofta gibi" denildiği anlatılır (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 164).

Yılan Morası: Dağ çileğinin büyük yabani bir türüdür. Halk tarafından yenilmesi önerilmez. Doğada oldukça bol görülen bir türdür. Yenildiğinde insanı zehirlediğine inanılır (KK-34). Dağ çileği sözlü edebiyat ürünlerine de yansımıştır:

Geldi mayis aylari
Topladım moralari
Bana fayda eder mi
Nenemın dualari (KK-21).

Topla amoftalari
Diz olari çayira
Biz sevduk birbirini
Kimdir bizi ayira (KK-18).

Bedri Rahmi Eyüboğlu'nun "*Trabzon Deyince*" adlı şiirinde amofta kelimesi şöyle geçer**:**

Yanaklarında amoftaların alı
Dudaklarında karayemişlerin moru (Eyüboğlu, 1987: 173).

7.17. Dadala

Fındıklıklarda yetişen, meyvesi kırmızı olan yakıcı etkiye sahip bir ottur. Yakıcı etkisinden dolayı halk hekimliğinde diz ağrılarına, romatizmaya iyi gelir. Çıban yaralarının tedavisinde dadala otu kullanılır. Dadala otu çıbanın üzerine sarılır (Köse, 2011: 147).

7.18. Damar Otu (*Plantago major*)

Trabzon yöresinde "tamar otu" "damar otu" (Demir, 2006: 67), "sinir otu", "damar yaprağı", "damariza" adlarıyla bilinmektedir. Damar otu bahçelerde, kırlarda, yol kenarlarında, fındık bahçelerinin altında, dere kenarlarında görülen bir ot türüdür. Halk hekimliğinde oldukça yararlanılan bir bitkidir. Bu yönüyle yöre insanı tarafından tanınır (KK-34, KK-80).

Yaraların tedavisinde kullanılmaktadır. Yara olan yere damar otu ezilip suyu damlatılır. Sonrasında bir bez veya çaputla yara olan yer bağlanır. Bazen damar otu yaprağı da yara olan yere sarılabilir (Eyüboğlu, 1998a: 65, 230). İltihaplı yaraların tedavisinde kullanılır (Demir, 2006: 67). Kuza, siğil gibi rahatsızlıklarda kuza olan yere damar otu sürülür (Baysal, 2014: 149).

Damar otunu kaynatıp içerler. Sinir ve kalp hastalarına iyi gelir. Ayak, diz ağrılarını geçirmek amacıyla damar otu yaprakları toplanıp sobanın üzerinde ısıtılır. Bir süre ısıtıldıktan sonra ayaklara sarılır. Bu sayede ayak ağrılarının geçeceği düşünülür (KK-49, KK-82). Bitkinin yaprak kısımları vücudun bir yeri kanadığında oraya konulduğunda kanamanın duracağı düşünülür (KK-25, KK-94, KK-101). Damar otu kurutularak saklanılır. Mide sancısı rahatsızlığı çeken hastalara çay gibi kaynatılarak içirilir. Mide sancılarının geçmesine fayda sağlar. Damar otu, ateşte ısıtılarak çıban üzerine sarılarak çıbanın iltihabının gitmesi sağlanır (Kalyoncu, 2010: 277-278). Damar otundan yapılan çay öksürüğe iyi gelmektedir (Baysal, 2014: 175).

İsmet Zeki Eyüboğlu, damar otunun tedavi edici etkisiyle karşılaştığı bir anısından bahsetmektedir. 1934 yılında Maçka ilçesi Hortokop köyünde kazma sapı yontarken kendi elini derince kesen birisinin, yarasına damar otunu ezip suyunu yarasına akıttığını ve tortusunu yaranın üstüne bastırıp bir bezle bağladığını anlatmaktadır. Birkaç gün sonra adamın yarasının sağıldığını belirtmiştir (Eyüboğlu, 1998a: 231). (KK-10) damariza otunun faydalarını şöyle anlatır:

> Damariza, öyle bir yapraktır ki o Karadeniz'de olur. Onu herhalde eczacılar duysa gelir toplarlar onu. Onun yaprağını bir yaraya koy o yarayı sabaha kadar iyileştiriyor. Merhem felan sürmene gerek yok. Ottur yaprak bitiyor. Mesela bizim sığırlar onları yediği zaman etleri çok tatlı oluyor. Sütleri de çok tatlı oluyor. İneklere yarar veriyor (KK-10).

7.19. Danakıran, Bohça Otu

Turhan Baytop, bu bitkiyi (Trabzon- Hamsiköy'de) "çöplemecik, danabağırtan, danakıran" adlarıyla derlemiştir (Baytop, 2007: 154). Fındık bahçelerinin altlarında, ormanlıklarda, kaful adı verilen dikenliklerde görülen bir türdür. Uzun süre çiçeği üzerinde kalan bir bitkidir. Danakıran otu hayvanlara yedirilmez. Kaynak kişi bu otu şöyle anlatır: "Bu ot öyle bir ottur ki çok güzel çiçek açar. Babam derdi ki bu bir işe yaramaz. Fındıklarda çok olurdu. Ondan derdi onu. Ateşe koysan yanmaz derdi" (KK-61).

7.20. Delice Otu (*Lolium temelentum*)

Turhan Baytop, bitkininin latince ismini "Lolium temelentum" olarak belirtmiştir (Baytop, 1984: 219). Buğday, arpa, çavdar tarımının yapıldığı dönemlerde bu ürünlerin arasına karışan bahçede olan bir ot türüdür. Delice otu; arpa, buğday, çavdar tarlalarında bu ürünlerden ayrılır. Kaynak kişiler delice otunun buğday, çavdar, arpa gibi tarım ürünlerinin tohumlarının arasına karıştığını belirtmektedir (KK-34, KK-80, KK-82). *Kuruçam Köyü Sözlüğü*'nde delice otunun oluşmaması için buğdayın ekimi yapılmadan önce göz taşıyla yıkandığı belirtilmektedir (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 191).

Kaynak kişi, delice otuyla ilgili şöyle bilgi verir: "Çavdarın içerisinde bir inek yiyeceği olurdu. Delice derdiler ona. Karışık tohumda olurdu. O delice otu insanları tutardı. Onun için onu ayırırdılar çavdardan. Ondan hayvan yiyeceği yapılırdı. Boyu 1 metre olurdu. Çavdar kadar uzun olmazdı" (KK-34).

Delice otunun ilk çağlardan bu yana zehirleyici özelliği bilinmektedir. Buğday ununa karıştığı durumda zehirlenmelere sebep olur. Zehirlenmelere engel olmak için un olacak ürünün içerisinden delice tanelerin seçilmesi gerekir. Delice bitkisi at, sığır, koyun, deve gibi hayvanları zehirleyen bir özelliğe sahiptir (Baytop, 1984: 219).

7.21. Dere Kirazı (*Ruscus hypoglossum*)

Dere kenarlarında, ormanlık alanlarda nemli ve ıslak topraklar üzerinde yetişmektedir. Sonbahar aylarının sonu ile kış aylarında yaprağının altında kırmızı bir meyvesi olur. Özellikle dere içlerindeki sulak alanlarda görülür. Sürekli ıslak ve nemli kalan dere kaşlarında (yamaç) bulunur. Bazen derenin hem sağında hem solunda görülebilen bir türdür. Yaz- kış yaprak dökmez. Dere kirazı çok bilinen bir bitki değildir. Buna rağmen dere kenarlarında fazlasıyla görülür (KK-49, KK-61).

Kaynak kişi, bu bitkiyle oyun oynadıklarını şöyle anlatır: "Dere kirazının kırmızı meyveleri toplar çalılara geçirirdik. Oyuncak gibi onlarlan oynardık" (KK-61).

Dere kirazının meyveleri derelerde balık tutan çocuklar tarafından kullanılır. Dere kirazının meyvesi oltaya takılarak göle atılır. Balık kırmızı renkte olan bu meyveye gelerek avlanır. Dere kirazının meyveleri çocuklar tarafından toplanıp boncuk, bileklik, kolye gibi oyuncak ve süs araçları oluşturulur. Derelerin kıyılarında görülen bu bitki, dereye inen kişiler tarafından göllere düşmemek amacıyla tutacak olarak kullanılır. Yol, çıkacak yer olmayan derelerde dere kirazları o bölgede bulunuyorsa onlara tutularak dereye inilir (KK-21, KK-23, KK-53).

7.22. Dere Otu (*Anethum graveolens*)

Turhan Baytop, bitkinin latince ismini "Anethum graovelens" olarak belirtir (Baytop, 2007: 89). Trabzon yöresinde "dere otu", "tere otu", "tere oti" adlarıyla bilinmektedir. Bahçelerde yetişen yemeklerde kullanılan bir ottur. Dere otundan salata yapılır. Yaz döneminde bahçeden alınan salatalıkla birlikte yapılan cacığın üzerine eklenir. Ayranla birlikte yapılan çorbaya ve diğer çorba türlerine atılır. Karalahana sarmasının içerisine katılır. Deniz kültürünün hâkim olduğu bölgede balık yemeklerine eklenir. Dere otu, yemeklerde baharat olarak kullanılmaktadır. Özel seralarda tere/dere otu yetiştiriciliği yapılmaktadır. Bahçe sahipleri dere otunu bahçelerine atarak kendi ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde üretir. Dere otunun tohumları toplanarak daha sonra ekmek için saklanır (KK-21, KK-47, KK-61, KK-70).

Dere otunun meyveleri çocuklara gaz söktürmek amacıyla verilmektedir (Baytop, 2007: 89).

7.23. Deve Dikeni

"Eşek Dikeni", "deve dikeni" adlarıyla bilinen dikenli bir ottur. Turhan Baytop, Maçka-Hamsiköy'de at dikeni adıyla derlemiştir (Baytop, 2007: 49). Yollarda, tarla kenarlarında, boş arazilerde (Baytop, 1984: 221) orman kenarlarında yetişen bir dikendir. *Derleme Sözlüğü*'nde "kara lahana büyüklüğünde, yapraklarında toplu iğne gibi dikenler bulunan ve eşeklere yedirilen bir bitki" olarak tanımlanmaktadır (Derleme Sözlüğü V, 1993: 1789). Trabzon yöresinde görülen bitki türlerinden biridir. Hastalıklardan kurtulmak amacıyla çayı yapılıp içilir. Deve dikeninin nazara karşı etkili olduğuna inanılır (KK-61).

7.24. Diken Ucu / İzmilange (*Smilax*)

Smilax (Baytop, 2007: 243) türlerinden biridir. Ormanlarda, çalılık yerlerde, dikenliklerde yetişen, taze sürgünleri toplanıp yenilen bir tür dikendir. Bu bitki Trabzon'da farklı şekillerde adlandırılmaktadır. "Zimlayke" (Akçaabat- Dumankaya) (Uzun, 2014a: 195), "zimilange" (Duman 2011: 579), "zimlange", "zimlangen", "zibilange" (Maçka) (Yılmaz, 2019: 364), "izmilanka" (Trabzon) (Yanıkoğlu, 1943: 276), "izlemece" Trabzon (Demir, 2006: 133), "zimlenga" (Beşikdüzü) (Kukul, 2001:397), "izmilanç" (Çaykara-Dernekpazarı) (KK-10), "diken tepesi", "tiken tepesi", "tiken doruğu" (Trabzon) (Demir, 2006: 75), mizmilank (Araklı) (KK-37), mizmilak (Durmuş vd. 1996: 111), "melevcan", "diken doruğu", "diken ucu", izmilange" (Çarşıbaşı- Vakfıkebir), (KK-49), "izbilange", "zimlanke", "zibilanga", "zibilanga dikeni", "merevcen" gibi farklı adlarla bilinir (KK-1, KK-23, KK-62, KK-80, KK-110).

Turhan Baytop, Trabzon ilinde diken ucu/ izmilange bitkisine verilen isimleri şöyle sıralar: "mehrocan, melövcan, merevcen, merevücen, merülcen, mevlücen, öz dikeni" (Baytop, 2007: 243).

Zimlanke bitkisinin kırmızı meyvelerine Trabzon Arsin- Araklı- Sürmene ilçeleri gibi doğu hattında bulunan yerleşimlerde "mamula" adı verilir (KK-24, KK-37, KK-62).

Derleme Sözlüğü içerisinde Trabzon Beşikdüzü- Vakfıkebir yöresinden "bibila" adıyla derlenmiştir. Yörede "zimlenga" adıyla bilinmekte olan bitkinin al meyvesine bu adın verildiği belirtilmektedir. *Derleme Sözlüğü* maddesinde ayrıca "bibila" kelimesinin yörede benzetme amacıyla kullanılmasına da değinilerek şu örnek verilmiştir: "Şu küçük kıza bak hele. Bibila gibi yüzü var" (Derleme Sözlüğü XII, 1993: 4458). Yüzün küçük olması izmilange dikeninin meyvesine benzetilir.

Ahmet Caferoğlu, Sürmene'den meyveleri bulunan dikenli bir ağaç olarak derlemiştir. Rumcası "izmila" olarak belirtilmiştir (Caferoğlu, 1994: 334). Hayrat yöresinde "bambuana dikeni" denilir (KK-32). Vakfıkebir- Çarşıbaşı yörelerinde bitkinin kırmızı meyveleri "bibil/pipil" olarak bilinmektedir. İzmilange dikeni nisan- mayıs ayında toplanır (KK-21, KK- 44, KK-52).

Âşık Mehmed'in eserinde diken ucu bitkisi "zimlanke" olarak belirtilmektedir. Bitkiyle ilgili botanik bilgilere yer verilmektedir. Dikenli bir bitki ve insan boyu kadar uzun olduğu ve yaprak renginin kırmızı ve yeşil olduğu ifade edilmektedir. Zimlanke turşusundan söz edilmektedir. Fakat balgama neden olduğuna vurgu yapılmaktadır. Trabzon'da çok bulunduğunu aktarmaktadır (Usta, 1999: 45; Âşık Mehmed, 2007: 1316-1317).

Köylerde doğaya bağlı bir yaşam süren Trabzon insanı ormanlarda, çalılık alanlarda, dikenliklerde yetişen izmilange dikenlerinin tepelerini toplayarak tava yapar. Dikenin taze olduğu bahar aylarında toplanması gerekir. Taze şekilde de çiğ olarak tüketilir. Taze dikenler toplanıp yıkanır. Dikenler yıkandıktan sonra ikiye veya parçalara bölünerek haşlamak için tencereye dökülür. Tencerede bir süre kaynatıldıktan sonra süzdürülüp mısır unuyla yoğrulur. Ardından bir tavaya zeytinyağı veya çiçek yağı dökülüp üzerine hazırlanan karışım dökülerek tuzu eklenip kızartılır. Kızartma olduktan sonra üzerine sarımsak ilave edilip servis edilebilir (KK-23, KK-32, KK-37, KK-44, KK-80).

Zimilange dikeninin taze yaprakları ve sürgünleri toplanıp kayganası yapılmaktadır. Barbunya fasulyesiyle birlikte haşlanmış zimilange yaprakları soğan ile birlikte kavrulup kavurması yapılır (Duman, 2011: 573).

İzmilange dikeninden turşu yapımı çok yaygın değildir. Turşusunu kurmak için ilk olarak taze izmilange dikenleri toplanır. Ardından dikenler yıkanarak temizlenir. Yıkandıktan sonra dikenler ikiye veya parçalara bölünüp ardından bir tencereye koyulup haşlanır. Haşlandıktan sonra bir süre bekletilir. Sonra kavanozlara ya da küplere basılır. Üzerine sarımsak eklenir. Kavanoz veya küplerin

kapakları sıkıca kapatılır. Turşu kapları serander, kiler, ambar gibi yerlerde muhafaza edilir (KK-18).

İzmilange dikenin kırmızı meyveleri yiyecek olarak tüketilir. Bu meyvelere "mamula", "pipil", "diken meyvası" gibi isimler verilir. Rize'de "mamuli" adıyla bilinir (Küçükyıldız Gözelce, 2021: 866). İzmilange dikenin taze sürgünleri toplanarak pazarlarda satılır. İlçe pazarlarında bağ bağ yapılmış halde satışı yapılır. İzmilange dikeni kesilip sebzelerin bağlanmasında da bir ip vazifesiyle kullanılmaktadır.

Zimilange dikeninden yapılan yemeklerle ilgili kaynak kişilerin ifadeleri şu şekildedir:

> Diken ucundan kavurma yapardık. Ormanlara gidip toplarduk. Mamulası yenir" (KK-20)
>
> Zimlanka onun dikenin taze kısmıdır. Tavada pazi olur pancar olur kavurma yaparlar. Tavada hafif misir unuyla yumurta kırıyorlar. Bizde meşelerde fındıklıkta çalışırken taze şekilde yeriz onu. Şimdilerde üç kişi beş kişi bulur bitane yer şimdi uğraşmıyor kimse (KK-11).
>
> Mizmilank dikeni diken doruğu oni ben çok severum ekmekten değerlidir benim için. Tereyağı yumurta katıp yersin onu. Pırasa, nane katılıp hohelli ekmekli yapılır. Mamulayı yerdik" (KK-37). "Eskiden ormanlardan bambuana dikeni toplardiler. Olari toplardiler kavuraga yapardiler çok güzel ilaç. Diken başını kavuru yeriz biz ona bambona diyoruz (KK-32).
>
> İzmilange dikenini toplar. Onda tava yaparduk. Dönme tavasında pişirirdik. Kuzi eti gibi yerduk oni. İzmilangenin başında kırmizi bir meyva olur. Ona diken morasi derdik. O da güzel yenilir. Çok güzel meyvadır. Biz uşakken izmilange yiyerek büyüdük (KK-73).

7.24.1. Diken Ucu/ İzmilangeyle İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri

Diken ucu bitkisi Trabzon yöresinde oldukça bilinen bir bitki olması, izmilangeden beslenme kültüründe yararlanılması türkü ve manilere yansımasına neden olmuştur.

Derenun kiyisında
Mamula asmaları
Aldi benum aklımi
Bu köyün yosmalari (Caferoğlu, 1994: 152).

Derenin gıyısina
Mamula asmalari
Nasil yakışur sağa
İngiliz basmalari (Yanıkoğlu, 1943: 88).

Orman kenarlarinda
İzmilange toplarduk
Çeşmelerde yıkayıp
Tavasini yaparduk (KK-52).

O izmilangelerin
Başka olurdi tadi
Taze taze yenirdi
Güzelim doruklari (KK-21).

Trabzon Akçaabat- Düzköy yöresinin kemençecilerinden Hayri Yaşar Karagülle'nin "Geleneklerimiz" isimli türküsünde zimlange şöyle geçer:

Dünyalara bedeldur
Köylerun hatırası
Olsa yemez miyuduk
Zimilanga tavası[10]

"Mamula asması gibi uzanmak" adlı bir deyim vardır. Çevreyi kaplamak, genişlemek, boy atmak anlamlarında kullanılır.

7.25. Döşek Çayırı

Eski dönemlerde yatak temin edemeyen kişiler demirden yapılmış divanların üzerine çayır yatakları yapıyordu. Doğadan elde ettikleri bitkileri kurutup divanın üzerine bir çuvala koyup seriyorlardı. Yatak yapılan çayıra bundan dolayı "düşek çayırı" adı veriliyordu. Döşek çayırını yaylacılıkla uğraşan kişiler daha yaygın kullanıyordu. Yaylalara döşek çayırı götürülerek yayladaki evlerde yatak yapılıyordu (KK-1, KK-17, KK-81, KK-107).

Yayla yerleşimlerinde "ganyaş" ve "topuk" otları verilen otlar biçilip kurutularak şiltelere doldurulup yatak yapılır (Temiz, 2019: 476). Eski dönemlerde tahtanın üzerine çayır serilerek üstüne çul atılarak pirelik adı verilen döşek yapılırdı (Çelik, 1999: 552). Döşek çayırı ile ilgili kaynak kişinin ifadesi şu şekildedir:

> Eskiden düşek çayiri varidi. Dere kenarlarinda olurdi. Oni oraklarlan keserdik. Sonra bir süre güneşe serip kuruturduk. Yaş kalmamasına dikkat ederdik. Sonra kuruyan çayırlari bir çuval ya da çul bulup içine serip divanın üzerine seriyorduk. Divan olmadığı zamanlarda da yerlerde çayır yatağı yapardılar (KK-34).

7.26. Dolangaç / Dolanbaç / Fındık Sarmaşığı (*Dioscorea communis*)

Ormanlık alanlarda, yol kenarlarında ve bölgede özellikle de fındık bahçelerinde görülen sarmaşık türlerinden biridir. Fındık toplarken fındığın dalına sarılmış halde bulunan dolangaç bitkisini meyveleri tutulduğunda yakıcı bir etkiye sahiptir. Fındık daldan toplandığında dallar aşağı çekildiğinde dolanbaç toplayıcıların üzerlerine düşerek yakıcı etki bırakır ve kaşındırır. Gözlerde yanmaya neden olur. Bundan dolayı dal çekilirken dolanbaç sarmaşığı varsa buna dikkat edilir. Sarmaşık fındık dalından kesilerek çıkarılır (KK-1, KK-21, KK-34).

Halk tarafından kırmızı sarmaşıkların zehirli olduğu bilinmektedir. İstenmeyen gebeliklerde bu bitkinin buğusu kullanılır. Ancak sarmaşık kaynatıldığında oluşan buğunun yanında uzun süre kalan

[10] https://www.youtube.com/watch?v=Xx3XonAAhpM (Son erişim tarihi: 2. 9. 2022).

insanlar zehirlenip ölebilir (Yılmaz, 2019: 206). “Koyunlar fındık bahçelerinde yayılırken dolangaç bitkisini çekerek yer” (KK-1). Dolangaçların fındık bitkisine de zarar verdiği düşünülür.

7.27. Domuz Lahanası / Arkoç (*Arum*)

Turhan Baytop, Trabzon yöresinde kullanılan isimlerini “buzağıotu”, “danaayağı”, “domuz lâhanası” (Maçka- Hamsiköy), “arko lâhanası” (Baytop, 2007: 287) olarak tespit etmiştir. Anadolu’da “yılan yastığı” ve yörelere göre değişen çeşitli isimlerle bilinir. Trabzon yöresinde “argo” (Topal, 2020: 557), “domuz lahanası”, “arkoş”, “argoşa”, “arkoç”, “goşa”, “koşa”, “koşa lahanası”, “kohoyda”, “kofoyda”, “gofoyda”, “gohoyda”, “gofoyta”, “ayı lahanası”, “argo lahanası”, “gavur lahanası” (KK-1, KK-52, KK-59, KK- 63, KK-70, KK-95, KK-102) gibi isimlerle bilinen, bölgede yetişen yumrulu bir bitkidir.

Turhan Baytop, bu bitkinin taze yaprak ve yumrularının hem insanlar hem hayvanlar için zararlı olduğuna değinir. Ancak kurutulmuş ve suda kaynatılmış olan yaprak ve yumruların zehrinin bulunmadığını belirtir (Baytop, 1984: 407).

Bu bitkinin meyvesi patatese benzemektedir. Yumrulu bir bitkidir. Mısır bahçeleri biçildikten sonra bahçenin içerisinde görülür. Toprağın altında kalan yumruları ekin zamanlarında bahçelerde topraktan çıkarılıp çuvallara koyulur. Eve getirilen yumrular serander, çeten, ambar gibi yerlerde bir süre kurumaya bırakılır. Domuz lahanası yumrularının kurutulmasının sebebi yaş haldeyken acı olmasıdır. Taze şekilde asla tüketilmez. Uzun süre kuruduktan sonra acılıkları gider. Ambarlarda kurutulan domuz lahanası yumruları kış aylarında kuzinelerin göz kısmında pişirilerek tüketilir. Trabzon’un bazı ilçelerinde unutulsa da Vakfıkebir, Çarşıbaşı gibi Trabzon’un batı hattında bulunan ilçelerinde tüketilmeye devam edilmektedir (KK-49, KK-52).

Domuz lahanası bitkisinin özellikle muhacirlik yıllarında ve muhacirlikten döndükten sonra yaşanılan kıtlık yıllarında köylülerin tükettiği bir bitki olmuştur. Muhacirlik döneminin canlı tanıklarından Mustafa Reşit Tarakçıoğlu anılarında insanların muhacirlikten dönüş sonrasında yaşadıkları büyük kıtlıkta açlıktan dolayı tarla kenarlarında olan domuz lahanası bitkisinin yumrusunu haşlayıp ağusunu akıtıp, kurutup sonra yediklerini belirtmiştir. Bilmeyenlerin domuz lahanasının ağusunu almadan tükettiklerini ve bundan zehirlendiklerini aktarmıştır (Öksüz ve Usta, 2008: 144). Ali Şakir Ağanoğlu, anılarında muhacirliğe gidenlerin, yollarda domuz lahanası yiyerek zehirlendiğini dile getirmektedir (Usta ve Onur, 2020: 49). Zehra Topal, muhacirlik yıllarında bölge insanının domuz lahanası bitkisinin toprağın altındaki yumrularını çıkararak yemeye çalıştıklarına ve bu bitkinin yumrusunu değirmende öğüterek ekmek yaptıklarına değinmektedir (Topal, 2020: 53). Vakfıkebir- Çarşıbaşı yöresinden derlenen bir manide bu bitkinin açlık meyvesi olduğuna vurgu yapılır:

Gene geldi kara kış
E biz ne edeceğuk
Açluktan ölemezuk
Arkoş pişireceğuk (KK-18, KK-34).

Kıtlık yıllarında buğday ekmeğinin yaygın olmaması ve ulaşılamaması, mısırın yeteri kadar fazla olmaması gibi durumlarda bu bitkiden Çarşıbaşı- Vakfıkebir çevrelerinde ekmek yapılıyordu. Bahçelerden domuz lahanası bitkisinin kökündeki patates denilen yeri çıkarılır. Sonra güneşte veya seranderde bir süre kurutulur. Kurutulduktan sonra ekmek yapmak amacıyla tahta tokmaklara birlikte dibek taşında dövülürdü. Sonra mısır unuyla birlikte karıştırılıp ekmek yapılırdı (KK-34). "Hayvanlar ayı lahanasını yemez" (KK-30). Vakfıkebirli KK-67, domuz lahanasının yapraklarının toplanmadığını bildiğini ancak yöreye il dışından gelen birinin topladığını görünce verdiği tepkiyi şöyle dile getirir:

Bizim buraya Samsundan misafir bir kadın gelmişti. Baktım bahçede ayı lahanalarından topluyor. Dedim abla ne yapıyorsun. Oğlum biz bundan yemek yapıyoruz dedi. Bu bitkinin yapraklarını haşlayıp kavuruyoruz çok güzel yemeği oluyor dedi (KK-67)

Domuz lahanası bitkisinin yumrusundan yaş haldeyken de ekmek yapılırdı. Yumrular bahçeden toplandıktan sonra yumruları çıkarılıp suyla birlikte yıkanıp temizlenirdi. Sonra tek tek soyulup suyla birlikte haşlanırdı. Ardından hamur teknelerinde yoğrulurdu. Biraz da mısır unu ekleyip karışım yapılırdı. Sonra kuzinelerin göz kısmında domuz lahanası ekmeği pişirilirdi (KK-18).

Domuz lahanası bitkisi, tarla bellemeleri ve ekin ekme imecelerinde imeceye gelen kişilere pişiriliyordu. "Eskiden kıtlık vardı. Tarlalar bellenirken tarlada çıkan domuz lahanası yumruları tek tek toplanırdı. Suyla birlikte güzel bir şekilde iyice yıkanırdı. Ardından ağusu alınarak haşlanırdı. Tarlama bellemesi imecesine gelenlere verilirdi" (KK-1). Bu bitki çok çabuk yayılır. Bahçelere zarar verir.

Domuz lahanasını domuzlar çok sever. Fındıklıklarda olur. Gider o bitkiyi bulur. Eşer dibini çıkarır yer onu. Domuz lahanası ayrıca ayak yarıklarına, mayasıla, topuk dikenine karşı etkilidir. Onu bu sene kurutup seneye yiyeceksin. Ahusu gidecek. Mayasıl hastaları onu yer mayasılları gider. Eskiden kıyamet gibi olurdu. Bahçeleri bellerdik. Hep ondan olurdu. Çantaları doldururduk (KK-73).

Bu bitkinin yenilmesi mayasıl hastalıklarına iyi gelir (Yıldırmış, 2014b: 508). Domuz lahanası bitkisi yayıldığı bölgelerden kolaylıkla gitmez. Fındık bahçelerine ilaçlama yapılmasına rağmen bitkinin tekrar bittiği görülmektedir.

Domuz lahanasından Çukurova yöresinde tirşik çorbası adında bir yemek yapılır. Domuz lahanası zehirli olduğu için çeşitli aşamalardan geçirilerek bitki ıslah edilir. Tirşik yapımı zahmetli bir iş olduğu için imeceyle birlikte gerçekleştirilir. Yaklaşık 1 gün sürer (Uğureli, 2020: 181). Domuz

lahanası ismini almasında domuzun bahçelerin altından bu bitkiyi çıkarıp yemesi sonucunda oluşturulmuş kültürel bir adlandırma olduğu düşünülebilir.

Turhan Baytop, domuz lahanası türlerinin taze yaprak ve yumrularının insanlar ve hayvanlar için zararlı etkileri olabileceği üzerinde durur. Zehirlenmelerin ölümle sonuçlanabileceğine vurgu yapar (Baytop, 1984: 407).

7.28. Domuz Ağırşağı / Siklamen (*Cyclamen*)

Ertan Tuzlacı, bitkinin latince adını "Cyclamen coum" olarak belirtmektedir (Tuzlacı, 2006: 54). Fındık bahçelerinde, dere kıyılarında, sulak yerlerde görülen bir tür çiçektir. Siklamenin kökünde patatese benzer bir yumru vardır. Kış aylarının sonlarında aralık ayıyla birlikte fındık bahçelerinde pembe çiçek açmaya başlar. Mart ayına kadar çiçekleri üzerinde kalır. Çiçeklerinin üzerine kar yağar. Çiçekleri açtığında fındıklıklarda güzel bir görüntü oluşturur. Bu yönüyle park, bahçe gibi yerlerde değerlendirilebilecek bir bitkidir. Siklamen bitkisi Trabzon yöresinde "domuz ağırşağı", "domuz ağrışağı" gibi isimlerle bilinmektedir (KK-49, KK-58).

Siklamenlerin yumruları domuzlar tarafından toplanır. Siklamen yumrusu domuzların aradığı bir yiyecektir. Anadolu'da domuzların siklamen yumrularını topladığı sıklıkla görülür. Siklamen yaprakları Batı Anadolu'da iyice haşlandıktan sonra siklamen yapraklarından dolma yapımında yararlanılır (Baytop, 1984: 377). Siklamen bitkisinin domuz ağırşağı olarak belirtilmesinde domuz hayvanının boynuz ve ayaklarıyla yeri eşerek siklamen soğanını yemesi etkili olmuştur (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 161).

Büyükşehirlerden bölgeyi ziyarete gelen kişiler siklamenleri koparıp saksılara dikip evlerinde çiçek olarak kullanır. Zihni Derin, 1952 yılında Karadeniz Bölgesi illerinin kalkınmasına yönelik yazdığı raporda siklamen gibi bitkilerin saksılara koyularak İstanbul, Ankara, İzmir gibi yerlere gönderilerek ekonomik bir girdi sağlanılabileceğini aktarır (Derin, 1952: 25). Günümüzde Zihni Derin'in dikkat çektiği bu konunun hâlâ değerlendilmediği görülmektedir. Oysa ki aralık ayından itibaren bahar aylarına kadar doğada bolca görülen bu bitkinin değerlendirilmesi gerekmektedir. Fındık bahçelerinin altında özel hazırlanmış bir çiçek bahçesi gibi siklamenler görülmektedir.

7.29. Domuz Pıtrağı / Yapışan Ot (*Xanthium strumarium*)

Doğada görülen bitkilerden biridir. "Pıtrak", "pıtırak", "pıtırak dikeni" adlarıyla biridir. Otsu bir yapıya sahip olan bu bitkinin üzerinden yapışkan özelliğe sahip dikenler bulunur. Hayvanlar tarafından yenilmez. Fındık bahçelerinde, orman kenarlarında, kırlarda görülür. Domuz pıtrağı koyun- keçi gibi hayvanların yünlerine takılır. Fındık bahçelerine çalışmaya giden kişilere ve avcılık

yapan kişilere doğada gezerken kıyafetlerine takılır. Domuz pıtrağıyla çocuklar oyun oynar. Pıtrağı alıp başka bir arkadaşının üzerine yapıştırır. Böylece bir oyun kurmuş olur (KK-21, KK-23).

Fatmagül Akbaş, pıtırak otuyla oynanan bir oyundan bahseder. Bu oyun iki grup halinde oynanır. Oyuncular avuçlarına birkaç tane pıtırak otu alır. Bir mekân seçilip ortaya bir çizgi çizilir. Oyuncular çizginin karşılarına geçerek birbirine pıtrakları fırlatır. Oyunun başında belirlenen sayıda pıtırak yapıştıran grup oyunun galibi olur (Akbaş, 2023: 141-142).

7.30. Dulavrat Otu (*Arctium tomentesom*)

Kırlarda, çimenliklerde, fındık bahçelerinde görülen mor çiçeği olan dikenli bir bitki türüdür. Çiçeğinin dikenleri fındık bahçelerinde çalışanların elbiselerine yapışır (KK- 34).

7.31. Eğrelti Otu

Trabzon yöresinde eğrelti otu, "ifteri", "güllük" "diza otu" gibi adlandırmalarla bilinmektedir (KK-1, KK-21, KK-34, KK-44, KK-52, KK-60, KK-62). Turhan Baytop, Ordu ve Trabzon yörelerinde eğrelti otunun "evratı, eylentü, eyraltu, güllük" olarak adlandırıldığını belirtmektedir (Baytop, 2007: 98). Eğrelti otuna "gozefter" ismi de verilir (Açа, 2018: 172). Maçka ilçesinde de "maneftera" isimli bir eğrelti otu türü bulunmaktadır (Emiroğlu, 1989: 176). Eğrelti otunun bölgede farklı türleri bulunur. Dere ifterisi, ifteri olarak bilinen türden farklı olarak yaprakları yere doğru büyürken ifteri bitkisi yukarı doğru büyür. Dere ifterisi ocak şeklindeyken ifteri tek şekildedir. Dere ifteri ocak halinde kalabalık olarak görülür. İfteri ise tek bitki halinde ayrı ayrı biterek geniş bir alanı kaplar. İfteri, karpuz- kavun gibi ürünlerin altına serilir. Dere ifterisi türü ise inekler tarafından yenilir. İfterin bu farklı türüne "aleftera", "mazudal", "macidal", "dere ifterisi" adları verilir. (KK-24, KK-63, KK-102).

Kırlarda, dere kıyılarında, orman ve yol kenarlarında görülen bir bitkidir. Kaya toprağı üzerinde geniş yayılım gösterir. Eğrelti otu biçilerek manavlarda yiyeceklerin altına serilir. Karpuz, kavun gibi ürünlerin altında eğrelti otu kullanılır. İnek bakan kişiler hayvanlarının altına yaprak görevi görecek şekilde eğrelti otu serer. Eğrelti otları kuruduğu zaman toplanıp sobayı tutuşturmak amacıyla da kullanılır. Çocukların eğrelti otlarına tutmasına izin verilmez. Çünkü eğrelti otlarına elle tutulup çekildiğinde elin kananmasına derinin yırtılmasına neden olabilir (KK-34, KK-49, KK-58).

Yusuf Gedikli eski dönemlerde köylerde ifteriler kurutulup üzerinde yatıldığını belirtir (Gedikli, 2014: 371). Kuru ifteri ahırda hayvanların altına serilir (Bayoğlu, 2000: 54).

İfteri otu çocuklar için bir oyun malzemesidir. Çocuklar ifteriden kendilerine kolye yaparak oyuncak oluştururlar. İfterileri koparark karşılıklı savaşırlar. Kimin ifterisi kırılırsa oyunu kaybeder.

Bunun dışında ifteriyle oynanan koçina adında bir oyun vardır. Berk Yılmaz'ın belirttiğine göre eğrelti otuyla oynanılan bir oyun bulunmaktadır. Otun gövde kısmında bulunan iki dal bırakılıp diğer dallar kesilir. Ardından iki oyuncu ifterilerin dallarını paylaşır. Bir kişi bir dal diğer kişi bir dal alıp ifterileri birbirine bağlar. Sonra çekerek ifteri dalları koparılmaya çalışılır. Dalı kopan kişi oyunu kaybeder. Bu oyun koçina adıyla bilinir (Yılmaz, 2019: 163).

Turhan Baytop, eğrelti otunun Doğu Karadeniz Bölgesi'nde hayvan yemi olarak kullanıldığını anlatır (Baytop, 2007: 98). Eğrelti otları Trabzon yöresinde ineklerin altına serilerek ahırın sıcak olmasına katkı sunulmaktadır. Ayrıca ifteriler hayvan gübresini katılarak gübrenin artmasına neden olur.

7.31.1. Sözlü Edebiyatta İfteri

Sözlü edebiyat ürünleride ifteri ile ilgili türkü ve mani örneklerini görmek mümkündür.

7.31.1.1. İfteriyle İlgili Türküler

İfterinin Trabzon yöresinde geniş bir kullanımı alanı olması türkülere de yansımıştır.

Yalluğa gidecesın
İfteri biçecesın
Başka yeygi yok
Uşağım ne edecesın (KK-49).

Kızılağaç altında
İfteriler biteyi
Zeynep gocasuz kaldı
Kendi kendini yeyi (Eyüboğlu, 2008: 100).

Kuru ifteri yükü
Dama alıyor dama
Bir mektup yazamadım
Orta boylu sevdama (Reinhard, 1968: 336).

7.31.1.2. İfteriyle İlgili Mani

Trabzon yöresi manilerinde ifteriyle ilgili örnekler bulunur. İfterinin hayvan yiyeceği olarak değerlendirilmesi, ifterinin boyu manilerde yer almıştır.

İfterinin kugarı
Büyür gelir yukarı
Evlilerden ne olur
Seversen sev bekarı (Çelik, 2005a: 149).

Kestim ifterileri
Doldurdum sepetlere
İfteri da olmasa
Yiyecek yok ineklere (KK-21).

Dere ifterisi türü hayvan yiyeceği olarak kullanılır. Eski dönemlerde hayvancılığın yoğun olarak yapılması fazla ot bulunmasını gerektiriyordu. Kaynak kişiler ifterinin o dönemlerde en önde gelen hayvan yiyeceklerden biri olduğunu vurgulamaktadır (KK-34, KK-80). Aşağıdaki mani, ifterinin hayvan yiyeceği olduğunun bir örneğidir.

> Arkasında sepedi
> Dolduracak ifteri
> Bulamaz köpek baban
> Benim gibi müşteri (Çelik, 2005a: 381).

7.32. Erike / Süpürge Çalısı (*Erica*)

"Erike", "erika", "zihnostia", "süpürge çalısı" adlarıyla bilinen bu bitkiden süpürge yapılır. Trabzon Çarşıbaşı havalisinde süpürge çalısının latince ismi olan "Erica" ismine benzeyen "erike" adı kullanılır. Erike ağacı beyaz çiçek açmaktadır. Erike bitkisi, Trabzon ilinin ormanlarında görülmektedir. Sonbahar döneminde ormanlardan kesilerek süpürge üretilir. Ayrıca erike ağacı çok kolay şekilde yanıcı özelliğe sahip olduğu için kesilip yakacak olarak kullanılır. Eski dönemlerde kara ateşin yakıldığı evlerde, elektrik olmamasından dolayı kara ateşin alevi ışık görevi görüyordu. Erike bitkisi ormanlardan bolca kesilerek kara ateşte yakılıyordu. Bu sayede kısa süreli bir aydınlatma sağlanıyordu. Bu yönüyle erike bitkisinden aydınlatma aracı olarak yararlanılıyordu (KK-21, KK-23, KK-61). Erike bitkisiyle ilgili kaynak kişilerin ifadeleri şu şekildedir:

> Eskiden kara ateş varidi. Gider ormanlardan erike keser. Arkamıza yük yapardık. Erikeleri kara ateşte yakardık. Hem yakacak olurdu. Hem de bize bir aydınlatma sağlardı. Ateşi yüksek olurdu onun (KK-23).

> Sonbahar aylarında veya ilkbahar sonunda ormanlara gider erike keseriz. Bizim buralarda denize bakan ormanlıklardaki yamaçlarda olur. Oralardan keser süpürge yaparız (KK-61).

Erike bitkisinin meyvelerinden hazırlanan dekoksiyon romatizma hastalığın tedavisinde yararlanılmaktadır (Yazıcıoğlu, 1994: 39). Turhan Baytop, Erica türlerinin köklerinin yanmaya karşı dayanıklı olmasından dolayı pipo yapımında yararlanıldığını belirtmektedir (Baytop, 1984: 233). Erike bitkisi çiçekçiler tarafından ormanlardan kesilip çiçekçilik sektöründe kullanılır.

7.33. Engerek Otu (*Echium vulgare*)

Engerek otunun çiçek ve yaprakları kaynatılarak böbrek rahatsızlığı hastalıklarında şifa olması amacıyla kullanılır (Kural, 2012: 71). Kırlarda, çimenliklerde, çayırların içerisinde kendi halinde yetişen bir ot türüdür. Mavi renkli çiçek açar (KK-21, KK-34, KK-49, KK-52).

7.34. Fiğ (*Vicia sativa*)

Hayvanların yiyecek ihtiyacını karşılamak amacıyla kullanılan bir ot türüdür. Yaz döneminde tırpan veya oraklarla biçilir. Ot biçme makinaları da kullanılır. Biçildikten sonra kurutulup hayvan yiyeceği olması amacıyla samanlıklarda kışa saklanır. Haydar Gedikoğlu, 1996 yılında yayınladığı çalışmasında Akçaabat'ta fiğ ekiminin yaygınlaştığını anlatır. Fiğin fındık bahçelerinin arasındaki boşluklara ve mısır kesiminden sonra üretildiğini belirtir. Macar fiği adlı bir türün yaygınlaştığını aktarır (Gedikoğlu, 1996: 293). Fiğ bitkisinden çorba yapılarak tüketilir (KK-1, KK- 18).

7.35. Gelincik Çiçeği

Trabzon yaylalarında görülen kırmızı renkli bir çiçektir. Gelincik çiçekleri Trabzon ilinin yüksek yayınlarında güzel bir görüntü oluşturur. Yaylaya gezmeye giden kişiler gelincik çiçeklerinden toplar (KK-1).

7.36. Güneşdamlası

Sarı renkli çiçek açan bir bitki türüdür. Süs bitkisi olarak kullanılır. Çabuk yayılan bir türdür (KK-49).

7.37. Gorel

Hayvanlar tarafından yenilen, yaylalarda yetişen bir ot türüdür (Günaydın, 2018: 73).

7.38. Halvan

Turhan Baytop, halvan bitkisinin Kuzey ve Doğu Anadolu'nun dağ çayırlarında yetiştiğini, sarı çiçekli ve otsu bir bitki olduğunu belirtmektedir. Trabzon ili Maçka ilçesine bağlı Hamsiköy'de halvan adının kullanıldığını aktarmaktadır (Baytop, 2007: 128). *Derleme Sözlüğü*'nde Trabzon'un Vakfıkebir ve Beşikdüzü ilçelerinden derlenmiş bir bitki türü olduğu belirtilmiştir (Derleme Sözlüğü VII, 1993: 2262). Doğada kendi halinde yetişen bir ot türüdür. Ormanlık alanların yakınlarında, kırlarda, yaylalarda görülür. Halvan bitkisinden halk mutfağında tava yapılmaktadır. Ayrıca halvan bitkisi hayvanlara yedirilmektedir. Halvan bitkisinden kavurma, tava ve turşu yapılarak tüketilir (KK-80, KK-82). Kaynak kişi, halvan bitkisini şöyle anlatmaktadır:

> Halvan içi boş yaprağı onları keseruk halvani bizim Ozeysa'da yiyen yok. Viseralilar, Muzuralilar oni yeyler. Halvanın lülüğüni insanlar yey. Çayırda oluy ince değil böyle çok böyuk yaprak. Onun bu lülüğuni kabuğu soyuluy onun kabuğunu soyayler o habole yuvarlak yuvarlak doğradın mi oni içi boş oni unlan katayle tava yapayler. Yaprağını da siğir yey. Havlan o çok iyi bir ot (KK-80).

Tonya'da halvan bitkisinin çiçeklerin şifalı olduğu düşüncesiyle ot kaynatılıp içilir (Günaydın, 2018: 79).

7.39. Haladiza

Doğada kendi halinde yetişen bir bitki türüdür. Haladiza otunu inekler yemez. Egzama, temre gibi hastalıklar için onu kullanırlar (KK-80).

7.40. Hanımeli (*Lonicera*)

Bölgede yetişebilen, çiçekleri açtığında hoş kokan bir bitki türdür. Hanımeli bitkisinin balı çocuklar tarafından yenilmektedir. Çocuklar doğada oynarken hanımeli çiçeklerinin yanına yaklaşarak balından tüketmektedir. Arıların konduğu bir çiçek türüdür. Çabuk çoğalarak yayılan bir bitkidir. Çitlere sardırıldığı görülmektedir. Evlerin önüne, duvarlara sardırılarak çiçeklerinin oluştuğu dönemde güzel bir görüntü oluşturur. Dekoratif amaçlı da kullanılmaktadır. Beyaz, sarı, kırmızı, pempe çiçekler açar. Hanımeli çiçeğinden reçel yapılmaktadır ancak yörede yaygın değildir (KK-21, KK-49, KK-61).

7.41. Hoşkıran

Hoşkıran bitkisi patates bahçelerinde bolca bulunur. Hoşkıranın yaprakları toplanıp tavası yapılmaktadır (Erten, 2020: 103). "Evlida otu","hoşburan", "hoşgıran" adlarıyla bilinmektedir. Bahçelerde ve fındık altlarında olmaktadır. Doğada kendi halinde yetişebilen bir bitki türüdür (KK-19, KK-21, KK-53).

7.42. Horofla

Horofla, Trabzon yöresinde yetişen bir ot cinsidir. İneklerin sevdiği bir ot türüdür (KK-80).

7.43. Isırgan Otu (*Urtica*)

Isırgan otuna Trabzon yöresinde "sırgan", "siran", "sirhan", "isirgan" "isirgan otu" gibi isimler verilmektedir. Doğada kendi halinde yetişir. Orman kenarlarında, fındık bahçelerinin içerisinde, yol üstlerinde, dere yakınlarında kısacası doğanın farklı yerlerinde görülebilen bir türdür. Isırgandan ısırgan yemeği ve çorbası yapılır. Genellikle bahar aylarında taze şekilde toplanır. Isırgan toplama mevsimi yükseltisi fazla olan yerlerde daha ileri bir tarihe denk gelir. Yaylacılıkla uğraşan kişiler temmuz- ağustos aylarında yaylalardan yayla ısırganı toplar. Yayla ısırganının daha tatlı olduğu belirtilir (KK-21, KK-28, KK-53).

Isırgan yemeği yapmak için taze ısırganlar bahçelerden toplanır. Isırgan yörede genellikle fındık bahçelerinde görülür. Isırgan otu toplanırken zirai ilaçlama yapılmamış alanlardaki ısırganlar toplanır. Isırgan toplanırken otun tepesi yani taze sürgünleri alınır. Isırganın toplayan kişininin elini yakmaması için eldiven gibi araçlar kullanılabilir. Toplanan ısırgan otları bir kovaya dökülüp iyice yıkanır. Daha sonra pişirmek için tencereye ısırganlar dökülüp üzerine iki veya üç bardak su ilave edilir. Isırganlar piştikten sonra odun kaşıklarıyla birlikte ezilip lapa şekline dönüştürülür. Üzerine mısır unu atılarak tekrar karıştırılıp pişirilir. Ardından sarımsak dilimlenerek yemeğe ilave edilir. Ardından ayrı bir yağ tavasında tereyağı eritilip, içine salça ve iç yağı eklenerek bu karışım ısırgan yemeğinin üzerine dökülür (KK-1, KK-21, KK-28, KK-34). Taze ısırganın yaprakları sarma yapımında kullanılır.

Isırgandan ısırgan kuymağı adı verilen Trabzon yöresinde bilinen bir yemek yapılır (Eyüboğlu, 1954: 941). Yaylalarda yetişen yayla ısırganının ineklerin sütüne fayda ettiği belirtilir (KK-30).

Halk meteorolojisinde saçaklara ısırgan asılırsa yağmurun azalacağına inanılır (Yılmaz, 2019: 191). Isırgan otu aile büyükleri tarafından çocukların yaramazlık yapmaması amacıyla kullanılan bir araçtır. Yaramazlık yapan çocukların bedenine ısırgan otu sürülerek çocuklar yaramazlık yapmamaları için korkutulur.

Halk hekimliğinde ısırganın ayaklara sürülmesiyle romatizmanın geçeceğine inanılır. Taze şekildeyken romatizmayı gidermek amacıyla ayağa sürülüp kan toplaması sağlanılır (Baytop, 1984: 258). Şeker hastalıklarına karşı ısırgan bitkisinin tohumları kaynatılarak içilir (Küçükyıldız Gözelce, 2021: 767). Vücutta oluşabilecek kanamalarda kanayan yara üstüne ısırganın suyu sıkılarak kanamanın durması hedeflenir (Yılmaz, 2019: 209). Egzama tedavilerinde ısırgan otu egzama olan yere vurularak tahriş etkisi yapılır (Baysal, 2014: 154-217).

7.43.1. Sözlü Edebiyatta Isırgan

Sözlü edebiyat ürünlerinde ısırgan bitkisi geçmektedir.

7.43.1.1. Isırganla İlgili Bilmeceler

Mustafa Çaldağ, tarafından yayımlanan "*Beşikdüzü ve Yöresinden Bilmeceler*" adlı makalesinde ısırganla ilgili bilmeceler bulunmaktadır (Çaldağ, 1964: 3429). Isırganla ilgili yörede bilmecelerin söylenmesi ısırganın bitkisinin yöredeki önemi göstermektedir.

Hattur huttur Arnavuttur
Ağzı yok adam kapar (Çaldağ, 1964a: 3429).

Havlamadan ısırır (Çaldağ, 1964a: 3429).

Yabanda kışlar elimi dişler (Çaldağ, 1964a: 3429).

Duvardan bakar deysem yakar (Çaldağ, 1964a: 3429).

Ağzi yok adami kapar (KK-21, KK-44).

İçine düştüm yaktı beni (KK-49, KK-52).

İnsanı yakar, yemesi sarar (KK-34, KK-61).

7.43.1.2. Isırganla İlgili Atasözleri

Her siran adam yakmaz (KK-21).

Sırganın yerinde sırgan biter (Köse, 2001: 52).

Siran dibinde siran biter (KK-34).

Siran sirana benzer (KK-34).

7.43.1.3. Isırganla İlgili Deyimler

Ocağına ısırgan bitmek (Aksoy vd., 2009: 157).

7.43.1.4. Isırganla İlgili Kargış

Trabzon yöresinde sırgan bitkisiyle ilgili kargış örnekleri görülür.

Ayağını sırgan yaksın
Ocağında siran bitsin (KK-34).

7.43.1.5. Isırganla İlgili Türkü

Trabzon yöresi türkülerinde ısırganla ilgili türkü örnekleri bulunur. Isırganın beslenme kültüründe önemli bir yere sahip olması türkülere yansımıştır.

Çıkma fındık dalına
Düşersin sırganlığa
Biçtirdim urubanı
Koydum yeşil sandığa (Atay, 1947c: 10).

Derelerun sirğani
Yeni biteyi yeni
Nenen sarduğu gibi
Ben da sarayim seni (Eyüboğlu, 2008: 215).

Fundukluğun içinden
Siran topladım siran
Cennet yüzü görmesın
Senla arami bozan (KK-21).

7.44. Kabalak Otu

Derleme Sözlüğü'nde kabak yaprakları gibi yaprağı bulunan kır ve sulak alanlarda yetişebilen bir bitki olarak tanımlanır (Derleme Sözlüğü VIII, 1993: 2579). Turhan Baytop, Trabzon Sürmene yöresinde kabalak otuna verilen isimleri şöyle sıralar: "deveşaplağı, devetabanı, gabalah, gabalak, kavalak, kusut" (Baytop, 2007: 148). Yaprak kısımları kabak bitkisine benzeyen bir ot türüdür. Fındık bahçelerinde, dere kenarlarında, yollarda ve sulak yerlerde yetiştiği görülmektedir. Turhan Baytop, kabalak otu yapraklarının et dolması sarılırken kullanılabildiğini belirtir (Baytop, 2007: 148).

7.45. Kabak, Gabak Otu

Trabzon yöresinde yetişen bitki çeşitlerinden biridir. Yaprakları kabak yaprağı gibidir. Yaprakları uzayarak 1 metreyi bulur. Mor bir çiçeği olur. Dağ çileği (hanifta) zamanı kabak otu yaprakları tabak gibi kullanıp içine çilekler koyulur (KK-24).

7.46. Kahkaha Çiçeği

Doğada görülen bir tür çiçektir. Sarmaşığı bulunur ve farklı renklerde çiçek açar. Sarmaşığa ağaçlara sarılmaktadır (KK-21, KK-49).

7.47. Karahindiba (*Taraxacum*)

Doğada kendi halinde yetişmektedir. Yörede kır alanlarda, fındık bahçelerinde, yol kenarlarında, çayırlıkların içerisinde sıklıkla yayılış göstermektedir. Karahindiba çiçek verdiğinde çocuklar tarafından koparılarak üfleme oyunu oynanmaktadır. Bundan dolayı üfleme çiçeği olarak bilinmektedir (KK-34, KK-49).

Karahindiba otu doğadan toplanır. Sonrasında haşlanarak acı suyu atılmaya çalışılır. Suyu süzdürülüp sonrasında soğanla birlikte kavrulmaktadır. Üzerine tuz ve biber atılır. Karahindibadan salata da yapılmaktadır (Alaçam, 2019: 91).

Karahindiba otunun içerisinde bulunan süt vücutta meydana gelen siğil ve nasır gibi hastalıklarda tedavi edici özellik gösterir (Kural, 2012: 58). Bu bitki vücutta meydana gelen egzama, temre, sivilce gibi hastalıklarda kullanılmaktadır (KK-18).

Karahindiba otunun çiçek kısmı oyuncak olarak kullanılmaktadır. Beyaz çiçekli kısmına üflenerek düşürülmeye çalışılır. Özellikle rüzgârlı havalarda çocuklar karahindiba çiçeklerini üfler. Rüzgârın da etkisiyle hindibanın çiçekleri uçmaya başlar. Bu durum çocuklar için bir eğlence

oluşturur. Karahindiba üfleme oyunu bireysel veya karşılıklı şekilde oynanır. Oyuncular üfleyerek beyaz çiçeğini uçurmaya çalışmaktadır. Karahindibanın saplarından çocuk oyuncağı olarak düdük yapılır (Akbaş, 2023: 96).

7.48. Karanfil

Doğada kendi halinde yetişen bir çiçektir. Evliya Çelebi, Trabzon ilinde yetişen karanfili övgülü bir şekilde anlatıp kırmızı renkli hoş kokulu bir tür olduğunu, yeryüzünde eşi benzeri olmadığını belirtmektedir. Kokusundan abartılı bir şekilde bahsetmektedir (Dağlı ve Kahraman, 2008: 111).

7.48.1. Karanfille İlgili Sözlü Edebiyat Ürünleri

Karanfil bitkisi sözlü edebiyat ürünleri içerisinde çok yaygın bir şekilde görülür. Karanfilin ekimi, kurutulması, çiçek özellikleri kısacası karanfille ilgili çoğu özellik sözlü ürünlere yansımıştır.

Karanfil kurutamadım
Ben seni unutamadım
Hatırını sayarım
Üstüne yar tutmadım (Ciravoğlu, 2009: 152).

Garanfil bibileri
Yeyim hau dilleri
Aşdi yeşil yapraklar
Tam sevdaluk günleri (Eyüboğlu, 2008: 222).

Bahçelerde karanfil
Sıra sıra dizilsin
Bana fenaluk eden
Düşsün yere serilsin (KK-34).

Garanfil olacaksun
Sararup solacaksun
Ben müftiye danuşdum
Sen benum olacaksın (Yanıkoğlu, 1943: 106).

Garanfil eker misun?
Yar yar yar aman
Yağilan şeker misun?
Oy oy oy aman
Ettun bana dünyada
Yar yar yar aman
Ahrette çeker misin?
Oy, oy, oy aman (Yanıkoğlu, 1943: 203).

7.49. Karayaprak

Trabzon- Giresun- Gümüşhane illerinde bilinen, yayla yerleşimlerinde yetişmekte olan, hayvanların yapraklarını severek tükettiği bodur bir yapıya sahip bitki cinsidir (Açа, 2018: 173).

7.50. Kardelen

Kardelen bitkisi, Trabzon yaylalarında görülen beyaz çiçek açan bir bitkidir. İlkbahara doğru çiçeklerini açar. Trabzon yaylalarında kar altından karı delerek çıkan kardelenler fotoğraf sanatçıları tarafından değerlendirilir. Kardelenleri fotoğraflayarak dijital platformlarda paylaşırlar (KK-52, KK-61).

7.51. Karneç Çayırı

Hayvan yiyeceği olarak kullanılan bir bitkidir. "Karneç çayırını bağ bağ yapıp burdan sırtımıza alıp çarşıya götürüp satardık. Katıra yükleyip götürürdük" (KK-30).

7.52. Karunes

Karunes bitkisi doğada kendi halinde yetişmektedir. Hayvanların çok sevdiği uzun yapraklı bir ottur. İnce uzun bir şekle sahiptir. Hayvanlara yedirilmektedir (KK-94, KK-101).

7.53. Kantaron

Doğada yetişen, sağlık açısından faydalı bir bitki türüdür. Kantaron otunun kök kısmı kaynatılarak öksürüğü geçirmesi amacıyla içilir (Eyüboğlu, 1998a: 194). Kantaron ilacı yaralara, kesiklere iyi gelmektedir. Muhacirlik döneminde (1916-1918) Trabzon'dan hicret ederken anılarını kaleme alan Cevdet Alap, muhacirliğe giderken yolda çocuğu Muzaffer'in boğazında yoğun bir şişkinlik olduğunu ve feryat ettiğini belirtir. Bu durumda yolda doktor bulmalarının imkânsız olduğunu anlatır. Tam bu sırada yaşlı bir berberin yanlarına gelip şişkinliği usturayla kesip kantaron ilacı basıp yarayı bağladığına değinir. Çocuğun bu sayede rahata erdiğini aktarır (Aksoy, 2008: 33). Kantaron yağı yaraların üzerine sürülür (Baysal, 2014: 218).

7.54. Kaş Çayırı

Kaş çayırı yolların köşelerinde olur (KK-52). Sert bir çayır türüdür. Orakla biçilerek ineklere hayvan yiyeceği olarak verilir. Bu çayırın kurusu ateş tutuşturmak amacıyla kullanılır (KK-21, KK-34, KK-52).

7.55. Kaz Ayağı

Kaz ayağından pirinç, bulgur katılıp yemek yapılır. Turşu yapılır. Kazayağı bitkisi yemeklerin içine katılır. Görünümünden dolayı maydanoza benzetilmektedir (KK-37).

7.56. Keçi Ayağı

Keçi ayağı bitkisi kırlarda, çayır örtüsü içerisinde, fındık bahçelerinde, yol kenarlarında görülen bir bitkidir. İlkbahar sonu ve yaz aylarında tepesinde beyaz çiçekler açar. Keçi ayağı bitkisinin yaprakları toplanarak çorba yapılır. Keçi ayağı inekler için de bir yiyecek kaynağıdır (KK-21, KK-61).

7.57. Kekik

Trabzon kekiği (Satureja spicigera) adlı bir kekik türü vardır. Yayılış sahası Trabzon ve Doğu Karadeniz illeri olarak bilinen türdür (Bozdemir, 2009: 586) Trabzon kekiği adıyla anılır. Doğada yetişen bir bitkidir. Yemeklerde baharat olarak kullanılır. Kekik çayı bağırsak hastalıklarına iyi gelmektedir. Yayla kekiği de çayı yapılan bir bitkidir. Yayla kültürü açısından oldukça zengin olan Trabzon yöresinde yaylalardan kekikler yaş olarak toplanır. Sonra bir beze serilip güneşte kurutulur. Sonrasında bez torbalara, kavanozlara koyularak saklanır. Yemeklere baharat olarak eklenir. Çayı yapılır. Trabzon yöresinde farklı kekik türleri de yetişmektedir (KK-1, KK-11, KK- 19, KK-21, KK-34, KK-62, KK-70, KK-94, KK-100).

Kekik otundan yapılan çay, şeker hastalarının tedavisinde etkili olan ürünlerden biridir. Ağız kurumasını geçireceği düşünülür (Hınçer, 1978: 8383). Kekik bitkisi kum hastalığı, nefes darlığı ve şişkinlik gibi hastalıklara iyi gelmektedir (Eyüboğlu, 1998: 72).

“Kekik otu vardır. Beşikdüzlüler çok toplar onu. Dağlardan toplarlar. Kumanandoz yaylasında doludur. Yemeklere koyarlar onu ilaçtır. Pul biberden iyidir derler” (KK-6).

7.58. Kendir Otu

“Kendiriza”, “yaban kendiri” (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 227) adlarıyla bilinir. Kendir bitkisinin yabanisine kendir otu denilmektedir. İnekler tarafından tüketilen bir bitkidir.

7.59. Kısmet Ağacı

Kısmet ağacı, bulunduğu yerde çabuk büyüyen ve kolay yayılan bir bitkidir. Kısmet ağacının çiçeğinin kokusu biraz ağırdır. Pempe renkli çiçekler açar (KK-49).

7.60. Kırlangıç Otu

Kırlangıç otu, doğada kendi halinde yetişmekte olan bir bitkidir. Maçka Kusera'da bu bitki egzama tedavilerinde kullanılmaktadır. Egzama, akne, sivilce, sedef, gece yanığı, temre gibi ciltte meydana gelen hastalıklara karşı kırlangıç otunun suyunun etkili ve ferahlatıcı etkisi olduğu düşünülür (KK-26, KK-62, KK-97).

7.61. Kırtıl

Trabzon ilinin yüksek yaylalarında yetişen, hayvanların sevdiği bir ot türüdür (Açа, 2018: 174). Kırtıl otunun kurutulmuş kısımları yorgan-döşek gibi eşyaların içini doldurmak amacıyla kullanılır (Baytop, 2007: 297).

7.62. Kibrit Otu

Trabzon Sürmene'de "çam otu" adıyla bilinir (Baytop, 2007: 177). Doğada kendi halinde yetişen, görünüşü çam ağacına benzeyen bir bitkidir. Ertan Tuzlacı, bu bitkinin görünüşünün çama benzetildiğini belirtmektedir (Tuzlacı, 2006: 29). Sulak ve nemli alanlarda görülen bir bitkidir. Ormanların içerisinde, dere kenarlarında, hendek kıyılarında, kumluklarda görmek mümkündür.

7.63. Komar (*Rhododendron ponticium*)

Gomar (Rhododendron ponticum) (Tuzlacı, 2006: 69) bitkisine Trabzon yöresinde "komar", "gomar", "kumar", "ormangülü" adları verilmektedir. Komar bitkisi, ormanların içerisinde olan bir bitkidir. Yapraklarını dökmez. İlkbahar aylarında morumsu bir çiçek açan odunsu bir bitkidir. Komar çiçekleri açtığında ormanlarda güzel bir görüntü oluşturur. Komarın yaprağı mısır ekmeği yapılırken mısır ekmeği hamurunun altına serilerek tepsiye koyulur. Böylece ekmeğin yanmasını engelleyip temiz olmasını sağlar. Taş fırınlara atılan mısır ekmeklerinin altına da koyulur. Komar çiçeği arıcılık için oldukça önemlidir (KK-1, KK-18, KK-21, KK-34, KK-47, KK-52).

Komar odunu yakacak olarak kullanılan odun türlerindendir. Komar çalısından süpürge yapılır (KK-26). Yayla yerleşimlerinde komar çalıları toplanarak sobayı tutuşturmak için kullanılmaktadır (Haznedaroğlu ve Karagöz, 2019: 210-211). Komar odunu kaşık yapımında da tercih edilir (Bilgin, 1990: 347). Komar odunu sert ve dayanıklı olduğu için mısır çiti yapımında kullanılır (KK-21). Komar çiçeklerinden reçel yapılır (KK-80).

Trabzon Zigana çevresindeki köylülerin komar bitkisinin tohumunu diş ağrısı hastalıklarına karşı kullandığı belirtilmektedir. Ormangülünün tohumları toplanıp ezilerek çürümüş dişlerin arasına koyulur. Tohumlarda bulunan maddeden dolayı diş sinirleri uyuşarak ağrılara iyi gelmektedir

(Kasaplıgil, 1947: 101). Baki Kasaplıgil, Sinop Ayancık yöresinde komar bitkisinin yapraklarının derelerde balık tutma sırasında da kullanıldığı belirtilmektedir. Ağı yapraklarının toplanıp bir fıçının içerisine koyulup sonra ezildiğini aktarmaktadır. Derenin içerisine set çekilip zehirli suyun dereye bırakıldığını ve balıkların sudan zehirlenerek su yüzüne çıktığı belirtmektedir (Kasaplıgil, 1947: 101).

Komardan çocuklara bez yapılırdı. Çocuk yara olmasın diye kullanılırdı (KK-26).

Rhododendron çeşitlerinin yaprak ve çiçek kısımları zehirli etkiler bulundurmaktadır. Komar yaprağının genç yaprak, genç sürgünlerini ve çiçeklerini yiyen koyun- keçi gibi hayvanlarda zehirlenmeler görülebilir (Baytop, 1984: 306). Komar çiçeğinden komar balı yapılır (Baytop, 2007: 182).

Komar çiçeklerinin açtığı nisan- mayıs döneminde arılar komar çiçeklerine konarak bal yapar. Bal komar çiçeğinin polenlerinden elde edilir ve balın zehirli olmasının nedeni çiçeklerinin açmaya başladığı dönemdeki hava şartlarıdır. Çiçeklerin olduğu ilk zamanlarda yağmur yağdığında balın zehirleme etkisinin düşer. Antik kaynaklarda deli baldan bahsedilir (Öksüz ve Emir, 2014: 13-14).

Antik zamanların meşhur doğa bilimcisi Gaius Plinius Secundus, eserinde Pontus bölgesinde delilik yapan bir baldan bahseder. Bu zehrin genel olarak ormanlık alanlarda yoğun olarak bulunan ormangülü adıyla bilinen "rhododendron" çiçeklerine dayandırıldığını, bölgede bir yerde zehirli arı kovanları bulunduğunu, bu balın beklenmedik zararlı etkiler açtığına değinir (Öksüz ve Emir, 2014: 14).

Deli bal zehirlenmesi tarihte ilk olarak M.Ö. 401 yılında Ksenophon ve askerlerinin karşılaştığı bir durum olarak tarihi literatürde görülmüştür. Trabzon'da yaşayan Makronlar adlı otokton halkı deli balın olumsuz etkilerini biliyorlardı. Makronlar sahip olduğu bilgiyle bu balı silah olarak kullanabileceklerini keşfetmişlerdir. Antik dönemlerden günümüze deli bal zehirlenmeleriyle ilgili vakalara rastlanılmıştır. Tarihi kaynaklar içerisinde bu durumu anlatan çok sayıda kaynak vardır. Tarih boyunca Doğu Karadeniz coğrafyasında yaşayan insanlar doğadaki bitkilerin iyi ve kötü yanlarını deneyimlerek bitkileri ona göre kullanmıştır (Öksüz ve Emir, 2014: 14- 23).

7.63.1. Türkülerde Komar

Trabzon yöresi türkülerinde komar çiçeği ismi sıklıkla yer alır. Yayla havalarının giriş kısımlarında "açti komar çiçeği" gibi ifadeler yer alır.

Açti komar çiçeğu
Şenlendi orman yoli

Güzelim yaylalarım
Hep komarlarla doli (KK-34).

Hayri Yaşar Karagülle'nin bir türküsünde komar çiçekleri şöyle geçer:

Yine geldık uşaklar
Yemyeşil yaylalara
Komarlar çiçek açti
Ya bagun buralara (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 223).

Şevket Köroğlu'nun bir türküsünde komar kelimesi şöyle geçer:

Karşida komar foli
Doli yağayi doli
Daha söylema bize
Ya bak Şevket Köroğli (Duman, 2004a: 176).

7.63.2. Manilerde Komar

Komar, Trabzon yöresi manilerinde sıklıkla görülen bir bitki türüdür. Komar çiçekleri, komar yaprakları, komar molları (ocak), komar fidanlarından manilerde bahsedilir.

Komar çiçecukleri
Açti ormanda açti
Ben gece bekleyidim
O gündüz bana kaçti (KK-18).

Ormanın başlarinda
Vardur komar mollari
Ben gece geleceğum
Yarim kolla yollari (KK-21).

Gel çıkalım dağlara
Dağlar olsun evimiz
Komar yaprakcıkları
Olsun gelinliğumuz (Çelik, 2005a: 522).

Komar yapraklarini
Töşurdum elek, elek
Sarılıpta yatalum
Bir iş donu, bir gömlek (Yanıkoğlu, 1943: 138).

Bir taş attum Kumara
Kumar eğıldı, kakti
O patsi gözlerunden
Mangır gibi yaş akti (Yanıkoğlu, 1943: 70).

7.64. Kongoroş

Kongoroş bitkisi, Trabzon ilinin yüksek yaylalarında sulak alanlarda yetişen, turşusu yapılan, özellikle yaylacılıkla uğraşan kişiler tarafından bilinen bir ot türüdür. Soğanlı Dağı eteklerinde yer alan yaylalarda bu isimle bilinmektedir. Alkoyun yaylası Derindere ırmağının çevresi yetiştiği yerlere bir örnektir (KK-10, KK-39, KK-93).

Kongoroş bitkisi yaprakları geniş, boyu orta derecede, sarı çiçek açan bir ottur. Kongoroş otunun turşusu, kavurması yapılır (Küçükyıldız Gözelce, 2021: 860). İneklerin sevdiği bir cinstir (Açа, 2018: 174). Kongoroş bitkisi, Trabzon ilinin yüksek yaylalarında yetişen bir bitki türüdür. Özellikle Trabzon'un doğu hattında bulunan ilçelerde bu adla bilinir. Yayla yerleşimlerinde ırmak kenarlarına yetişir. Irmağın içerisinde de yetişenleri görünür. Kongoroş bitkisinin sarı çiçekleri olmaktadır. Bitkisi yeşildir. Yerde olan çok kısa boylu bir bitkidir. Mayıs ayı içerisinde yaylalarda olmaya başlar. Her yaylada olan bir tür değildir. Kongoroş yayla hayatı yaşayan yaylacılar, çobanlar tarafından bilinen bir bitkidir. Bu meslek zümreleri bir botanik uzmanı gibi bu bitkilerin olduğu yerleri bilerek gider yerinden toplarlar. Topladıkları kongoroşlardan turşu kurarlar. Taze şekilde toplandığında kavurması yapılır (KK-39, KK-93). Çaykara/ Yeşilalan (Holoysa) köyünde bir ailenin lakabının "kongoroş" olduğu kaynak kişi tarafından belirtilir (KK-33). Kongoroş bitkisini (KK-10) şöyle anlatır:

> Kongoroş salutun elli katı daha mükemmel bir turşudur. Doğal bitkidir işte. Kongoroş otu aynı salut gibidir. Aynı pişirisin onu turşu o çok üst düzey bir bitkidir herkes bulamaz. Sultan Murat yaylasında olmaz o. Alkoyun yaylası var Alkoyun yaylasında Derindere diye bir ırmak var. Derindere ırmağında bunlar çok oluyor. O koyuncular koyunlarını orada çok otlatırlar. Onlar otladıkları zaman o koyunların etleri sütleri müthiş bir lezzetli oluyor (KK-10).

7.65. Kuspiza, Kuşpiza

"Kuspiza", "Kuşpiza" adlarıyla bilinen, hayvanların yediği, yaylalarda olan bir ot türüdür (Günaydın, 2018: 112).

7.66. Kurt Otu

Yaylalarda yetişen, ineklerin yiyince zehirlendiği bir ottur (KK-49).

7.67. Kurtbağrı

Ormanlık alanlarda görülen bir bitkidir. Yöre insanı tarafından "yaban zeytini" olarak bilinir. Meyveleri zehirli olduğundan dolayı yenilmez. Genellikle park ve bahçelerde bir çit bitkisi olarak kullanılır (KK-21).

7.68. Kuzu Kulağı

Bölgede yetişen ot çeşitlerinden biridir. Kuzu kulağı bitkisi doğadan toplanıp temizlendikten sonra farklı malzemeler kullanılarak yemeği yapılmaktadır (Küçükyıldız Gözelce, 2021: 862). Kuzukulağı bitkisinin taze yaprakları sarma yapımında kullanılır. "Kuzukulağı diye bir ot varidi mayhoş çayırlarda olurdi çocukluğumuzda toplar yerduk" (KK-37). Muhacirlik döneminin canlı tanıklarından Mustafa Reşit Tarakçıoğlu, hatıralarında Giresun'da fındık bahçelerine yayılan muhacirlerin kuzu kulağı gibi otları toplayarak yediklerini belirtir (Öksüz ve Usta, 2008: 135). Mustafa Duman, kuzu kulağından un ve yumurtayla birlikte karıştırılıp kızartma tavasında kaygana yapıldığını aktarır (Duman, 2011: 573).

7.69. Lapaza

İlkbaharda sarı çiçek açan bir bitkidir. Lapazanın çiçeklerinden yapılan çay öksürüğe iyi gelir. Yer adları incelendiğinde lapazayla ilgili Yomra ilçesinde Labazalık Deresi adıyla bilinen bir yer adı bulunur (Uzun, 2007: 420). Yomra ilçesinde Lapazalık Yaylası adlı bir yayla yerleşimi vardır (Akgül, 2022: 382). Lapazanın salatası yapılarak yenilir (Eyüboğlu, 1998a: 187). Labaza mide hastalıklarına, sütün artılmasına fayda sağlamaktadır (Eyüboğlu, 1998a: 73). Lapaza bitkisi hayvan yiyeceği olarak kullanılmaktadır. Lapaza bitkisiyle ilgili kaynak kişilerin görüşleri şu şekildedir:

> Bizim orda bitkiler hayvanların tüketmesi için kullanılır. Bizim yaylada çok fazla olan bir bitki vardır lapaza diye. Lapaza evelik diye biliniyor sanırım. Şöyle de bir özelliği var. Bir yerimize ısırgan değdi mi büyükler der ki hemen lapaza sür. Genelde aynı yerde olurlar. Hemen o lapazanın yaprağını koparıp sürdüğümüz zaman o acı geçer (KK-33).

> Lapazayı hayvanlar yer. Lapaza çok geç kuruyan bir bitkidir. 7 sene kalmış tavanda lapaza. Sonra almışlar onu tavandan. Demiş ki niye aldınız beni ben az daha kuruyacaktım (KK-30).

7.70. Leor, Lior, Lehor (*Sambucus ebulus*)

"Loğor", "loğora" (Kukul, 2001: 391), "leor", "levor", "lior", "livor", "lehor", "leğor", "löğor", "löhor" adlarıyla bilinir. Bahçelerde, orman ve yol kenarlarında, fındıklarda görülen kokusu kötü olan bir bitki türüdür. Leor otundan hastalıklar için ilaç yapılır. Leor otu sütle beraber pişirilip ağrıyan yere sarılır (KK-1), (KK-34).

Leor bitkisi bibili (tohum kısmı) siyah şekildeyken toplanıp suyla pişirilip zehirlenen hayvanlara içirilmektedir. Halk baytarlığında yararlanılan bir bitkidir (Köse, 2001: 155).

Leor bitkisi kötü kokması nedeniyle bazı bitkilerin dibine koyularak zararlı böceklerin gelmesi engellenir. Patlıcanları diktikten sonra böcek gelmesini engellemek amacıyla dibine leor yaprağı

koyulmaktadır. Patlıcanların her birine leor yaprağı sarılır. Böylece patlıcanlara böcek yanaşmaz (KK-49). Acı olan, yenmeyecek şeyler için "leor gibi" ifadesi kullanılır (KK-21- KK-34).

Maçka- Ormanüstü (Kusera) Mahallesi'nde levor bitkisinin meyvelerine yönelik bir uygulamaya başvurulur. Kaynak kişilerin büyüklerinden öğrendikleri geleneksel bilgiye bağlı uygulama şöyledir: Yaz döneminde levor bitkisinin pipil denilen tohum kısımları toplanarak kurutulur. Kurutulduktan sonra ilaç amaçlı kullanıldığı belirtilmektedir. Özellikle vücutta meydana gelen mantar, egzama, sedef, temre, mayasıl gibi cilt rahatsızlıklarına iyi geldiğine inanılır (KK-62, KK-98).

Leor bitkisinin yaprak kısımları ısırganın oluşturduğu kızarıklıkların giderilmesinde kullanılır. Toprak üstüne kalan kısımları hazırlanan dekoksiyonlar vücudun ağrıyan noktalarına koyularak ağrı kesici amacıyla yararlanılır. Bitkinin toprağın üstüne kalan yerleri ezilerek suyu alınır. Bu sudan yaraların tedavisinde yararlanılır (Yazıcıoğlu, 1994: 22).

Leor bitkisi ahırda hayvanların altına serilir. Genelde hayvanların yiyeceği olarak tüketilmese de hayvanların yiyeceği az olduğunda leor bitkileri kesilip kurutulur ve hayvanlara yedirilir (KK-30).

7.71. Ligoriza

Ligoriza bitkisi yerin dibine doğru büyür. Beyaz ot şeklinde olur ve yiyilir. Yaprağından tava yapılır. Bu bitkiden otluk tavası oluşturulur (KK-64).

7.72. Lipariza

"Lipariza vardır, o yumuşak güzel bir ottur" (KK-80).

7.73. Nane

Doğada yetişen ve baharat olarak kullanılan bir sebzedir. Nane kurutularak saklanılır. Nane, mide hastalıklarına ve soğuk algınlığına iyi gelmektedir. Yemek çeşitlerine baharat olarak atılır. Yemeklere farklı bir lezzet ve koku kattığı düşünülür. Evlerin mutfak bölümlerinde yemeklerde kullanılmak üzere saklanır (KK- 61).

7.74. Manolya

Çok nadir olarak evlerin bahçelerinde şahıslar tarafından dikilmiş manolya çiçekleri görülmektedir. Özellikle bahçeli evlerin çevresine manolya ağacı dikilmektedir (KK-34, KK-52).

7.75. Mimoza

Mimoza ağacı, sarı renkli çiçek açan bir türdür. Mimozanın çevresinde çok fidan yetişir ve bundan dolayı hızlı bir yayılım gösterir. Mimoza çiçeklerinden kız çocukları başlarına taç yapar. Mimoza çiçekleri açtığında yakın çevresine hoş bir koku verir (KK-21, KK-49).

7.76. Miflis Otu

Hayvanlar tarafından yenilen, yayla bölgelerinden yetişen bir ot türüdür (Günaydın, 2018:131).

7.77. Sakarca

Doğada kendi halinde yetişen beyaz çiçekleri bulunan, kökleri yenilen bir ot türüdür (Coşar, 2018: 454). Sakarca bitkisinden yemek yapılır. Sakarca otları doğadan toplanır. Sakarcalar yıkanıp temizlenir. Ardından kıyılır. Üzerine yumurta eklenir. Tuz ve biber atılıp karıştırılarak pişirilir. İyice pişirildikten sonra servise hazır hale gelir (Alaçam, 2019: 116). Sakarca otu yemeği, Trabzon'un Giresun'a yakın olan ilçelerinde daha çok görülmektedir.

7.78. Saz Bitkisi

Sulak alanlarda yetişen bir bitkidir. Sulak alanlarda bolca görülür. Dere kenarları, ırmak kıyıları, kaynak sularının bulunduğu alanlar, bataklıklarda bulunur. Saz bitkisinden el selesi, hasır, çeşitli süs eşyaları yapılır. Saz bitkisinin olduğu yerlere sazlık- sazak ismi verilir. Trabzon yöresinde yerleşim birimlerinde sazlık- sazak isimlerinin verildiği yer adları bulunmaktadır. Trabzon-Çarşıbaşı- Kaleköy sınırları içerisinde bulunan Sazak adlı yer buna bir örnektir (KK-21, KK-47, KK-49, KK-52, KK-61, KK-70, KK-94, KK-100). Saz bitkisinin kurutulmuş gövdeleriyle iskemle ve sandalye gibi eşyaların oturacak yerleri örülmektedir (Baytop, 1984: 373).

Sulak yerlerde yetişen bu bitkiden çocuklar sandalye, koltuk, yemek masası gibi çocuk oyuncakları yapar (Akbaş, 2023: 66-67). Saz bitkisi sözlü edebiyat ürünlerinde de görülmektedir:

Dere boyu batakluk
Ortasinda sazakluk
Kolay iş değildir
Bu zalim sevdaluk (KK-21).

Yedi yıllık sazumi
Yedurdum gır atuma
İki günlük dunyada
Ermedum muradıma (Yanıkoğlu, 1943: 178).

7.79. Salep

Yörede az oranda yetişen bir bitkidir. Geçmiş dönemlerde kar kuyularından elde edilen karla dondurmalar yapılırken salep kullanılıyordu. Doğadan temin edilen salepler bir süre kurutulduktan sonra öğütülerek dondurmalara katılıyordu (KK-47). Kaynak kişi salep toplayan kişileri şöyle anlatır: "Biz çocukken sabah uyandığımızda bahçelerin eşilmiş olduğunu görüyorduk. Muksuroğun Zekeriya ve Muksuroğun Seyit Ahmet sabah erken kalkarak salepleri topluyordu" (KK-61).

Salep bitkisi endemik bir tür olması nedeniyle doğadan toplanılması yasaktır. Toplandığı takdirde ciddi para cezaları verilmektedir. Son yıllarda Türkiye genelinde olduğu gibi Doğu Karadeniz illerinde de salep yetiştiriciliği artmaktadır. Girişimciler salep tarımı yaparak ekonomik bir girdi sağlamaya çalışmaktadır. Salep bitkisinin fındık bahçelerinin altında yetiştiği görülmektedir. Ancak her insan tarafından tanınmamaktadır. Fındık altı temizliği yapılırken otların içerisinde motorlu tırpanlarla birlikte biçilmektedir. Fındık altına otu kurutmak amacıyla vurulan kimyevi ilaçlar bahçelerde salep bitkisine zarar vermektedir (KK-1, KK-21, KK-34, KK-52). Salep bitkisi, soğuk algınlığı gibi hastalıklara iyi gelmektedir (Eyüboğlu, 1998a:77).

7.80. Salut/ Somara/ Galdirik

Salut, Trabzon'un ilçelerinde "galdirik" (KK-26), "somara" (KK-49), "tomara" (KK-80), "tomarza", "tamarica" (KK-24), "salut" (KK-10) gibi farklı isimlerle adlandırılmaktadır. Turhan Baytop, bu bitkisi şöyle tanımlar: "30-40 cm yükseklikte, rizomlu, tüylü, mavi kırmızı çiçekli, çok yıllık ve otsu bir bitkidir. Kuzey Anadolu Bölgesi'nde yetişir" (Baytop, 2007: 139).

Salut bitkisi, kırlarda, orman ve dere kenarlarında, fındık bahçelerinde, çimenliklerde, yol kenarlarında olmak üzere bölgede çok yaygın popülasyona sahip bir bitkidir. İlkbahar ayları ile yaz başında salut bitkisi toplanarak yemeği, turşusu, tavası yapılır. Eski dönemlerde daha yaygın olmak üzere bugün de kadınlar tarafından salut bitkileri tek tek toplanıp bağ bağ yapılarak ilçe pazarlarında satılmaktadır. Toplanan salutlar sepetlerle birlikte pazara götürülür (KK-10, KK-11, KK-19, KK-21, KK-34, KK-49, KK-52, KK-61, KK-70, KK-94, KK-101).

Salut bitkisinden tava, kızartma, turşu, salata yapılır. Salut bitkisinden çok yaygın olarak salut tavası yapılır. İlkbahar aylarının sonu ve yaz aylarının başında genellikle kadınlar tarafından doğadan bu bitki toplanır. Toplanırken bitkinin yaprak kısmı değil sap kısımları alınır. Ardından sap kısımları bir kapa koyularak güzel bir şekilde yıkanır. Saplar çok uzunsa ortadan elle ikiye ayrılır. Bu işlemden sonra salutlar haşlanır. Haşlama işlemi gerçekleştirdikten sonra mısır unuyla birlikte unlanıp dönme tavasına dizilir. Dönme tavasında iyi bir şekilde pişene kadar altı üstü çevrilir. İyice piştiğinde servise hazır hale gelmiş olur (KK-1, KK-11, KK-34, KK-47, KK-49, KK-52, KK-70, KK-94).

“Biz “tomarza”, “tamarica” deriz. Onun sapını toplayıp kavurmasını yaparlar” (KK-24).

Salut fındık bahçelerinin altında önemli oranda yetişmektedir. Kadınlar bahçelerden oraklarla salutları biçip ineklerine yedirmektedir. Bu bağlamda salut bitkisi, inek yiyeceği olarak kullanılır. Salutun yapraklarının büyük olmasından dolayı çocuklar salut yapraklarından oyuncak olarak şapka yapmaktadır. Dağ çileği toplanırken salut yaprakları koparılarak içlerine dağ çileği koyulup yere dökülmemesi sağlanılır (KK-1, KK- 11, KK-34, KK-49, KK-52, KK-61, KK-70, KK-80).

İltihaplı yaranın tedavisinde salut kökü pişirilerek ezilmekte yaranın üzerine sürülmektedir (Çelik, 2005b: 344).

Son yıllarda sağlıklı yaşama ilgi duyulması bu bitkinin de daha çok tanınmasına yol açmıştır. Özellikle instgram, twitter, facebook, youtube gibi sosyal medya platformlarında yapılan bu bitkiyle ilgili paylaşımlar bir tanınırlık oluşturmuştur. Salut bitkileri, ilkbaharın sonu ve yaz başında toplanarak kış aylarında da tavasını ve yemeğini yapmak üzere sapları poşetlere koyularak buzdolabına atılır. Kışın çıkarılıp yemeği yapılır.

7.81. Sarı Kantaron

Doğada yetişen sarı çiçek açan bir ottur. Sarı kantarondan yapılan çay, şeker hastalıklarına iyi gelmektedir. Sinir hastalıklarında sarı kantaron çayları içilmektedir (Baysal, 2014: 222). Yöre insanı tarafından yetiştiği yerlerden toplanarak kullanılmaktadır.

7.82. Sığır Kuyruğu

Doğada kendi halinde yetişen bir bitki türüdür. Halk hekimliğinde bu bitkiden yararlanılır. Ciltte meydana gelen egzama, temre, sivilce gibi hastalıkların tedavilerinden bu ottan yararlanılır (KK-49, KK-52, KK-70).

7.83. Sinoriza

Hayvanlar tarafından yenilen yaylalarda olan bir ot türüdür (Günaydın, 2018: 151).

7.84. Sütlü Otu

Hayvan yiyeceği olarak kullanılan bir ot türüdür. Sütlü otunun çiçekleri çocuklar tarafından üflenerek oyun aracı olarak kullanılır (KK-49).

7.85. Sütleğen

Hayvanların yediği otlardan biridir. Bu ot biçilerek ineklere yedilir. Küçükbaş hayvanlarında tükettiği bir besindir (KK- 49, KK-61).

7.86. Su Otu

Su otu, sulak ve nemli yerlerde yetişen bir ot türüdür. İnek yiyeceği olarak kullanılır (KK-49).

7.87. Suman Asması

Suman asması, duman asması (Baytop, 2007: 296-297) adlarıyla bilinir. Suman asması, doğada kendi halinde yetişen, orman içlerinde, yol kenarlarında, dikenlik yerlerde görülen bir tür sarmaşıktır. Bu bitki kendi etrafında bulunan ağaçlara sarılarak büyük bir alanı kaplayıp sarar. Bahar döneminde yaprak açan bu tür, kış döneminde yapraklarını döker. Kışın yaprakları kurusa da beyaz tüylü çiçekleri dalında kalır. İlkbahar sonunda açan çiçeklerine arılar konar. Suman asması bir ip vazifesi görür. Hayvancılıkla uğraşan kişiler yaptıkları mısır yığınlarını, doğadan kolay temin edildiği suman asmasıyla bağlar. Suman asmasının sonbahar sonunda kış döneminde kurumaya başlayan çiçekleri çocuklar tarafından üfleme oyuncağı olarak kullanılır. Suman asmasının yaprakları bağ bağ yapılarak hayvanlara yedirilir. Bitki kuruduğunda kuruyan kısımlarından fındık bahçelerinde çalışırken yakacak amacıyla yararlanılır (KK-1, KK-17- KK-18, KK-23).

Pazara götürülen lahana, pazı, pırasa suman asmasıyla bağlanır (KK-49). Suman asması kesilerek mısır saplarının yığınları rüzgar almaması amacıyla bağlanır. Suman asması bir ip görevi görmekteydi (KK-34). İp olmadığı zamanlarda bahçelerden evlere taşınan yüklerde suman asmasından yararlanılır (KK-18). Suman bitkisinden altlık yapılır. Kazan, tencere, tava gibi eşyaların sıcak halde yere değmemeleri için suman bitkisinden ortası açık bir altlık yapılarak bu sayılan eşyalar üzerine koyulur (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 206).

7.88. Sumaç, Sumaş, Çumaş

Zehirli olan bir bitki çeşididir (Günaydın, 2018: 154). Turhan Baytop, sumaç bitkisinin farklı isimlerini Trabzon yöresinden şöyle derlemiştir: "Ağukunduzu, beyaz çöpleme, beyaz harbak, cumah (Trabzon- Sürmene), çomah- çomak (Hamsiköy- Trabzon), dokuzbaşlı, dokuztepeli, kökenfiye, kunduzağu, sumaç (Maçka- Trabzon)" (Baytop, 2007: 26). "Cumah", "zumah" adlarıyla da bilinir (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 184).

Çumaş bitkisi yaylalarda da yetişir. Otunu taze haldeyken inekler yememektedir. Hayvancılıkla uğraşan kişiler bu bitkiyi kesip kuruttuktan sonra hayvanlara vermektedir. Özellikle kış döneminde

hayvan yiyeceği olarak kullanılmaktadır. Yaş halde hayvanlar bu bitkiyi yerse rahatsızlanır. Yaprakları ocağın altına serilir (KK-80).

Maçka ilçesinde zumah bitkisiyle ilgili "Zumaha Mezraası" adında bir yayla yerleşimi bulunmaktadır. Zumah yaylalarda yetişen sert ve yeşil yapraklara sahip olan kolay yırtılmayan bir ot cinsidir. Zumaha mezrasında bu ot çokça yetiştiği için yerleşime böyle bir ad verilmiştir (Kantarcı ve Durmuş, 2013: 110).

7.89. Sumbıra/ Zumbıra

"Sumbıra", "zumbıra", "sumbura", "sumburank", "sumburange" gibi isimlerle bilinen kekiğe benzeyen bir ottur. Kırlarda, çimenlerde, yol kenarlarında görülür. Kırlardan toplandıktan sonra bir bezin üstüne serilerek uzun süre kurutulmaya çalışılır. Kuruduktan sonra ovalanarak kavanozlara koyulur. Yemeklere baharat olarak katılır. Çayı yapılır. Şifalı bir bitki olduğuna inanılmaktadır. Sumbıra çiçeğine arılar çok konmaktadır (KK-18, KK-34, KK-49, KK-80, KK-82).

7.90. Şekerciboyası

Yol kenarlarında, topraklı yerlerde, dere kenarlarında, kırlarda görülebilen bir bitki türüdür. Morumsu üzüm salkımını andıran meyveleri bulunur. Halk tarafından tanınıp kullanılan bir bitki değildir. Uzun boylu bir ot türüdür. Zehirli bir bitkidir. Hayvanlara yedirilmez (KK-21). Şekercilik alanında şeker boyası olarak kullanılmaktadır. Ayrıca gıda boyası olarak bu bitkiden yararlanılmaktadır (Kural, 2012: 160).

7.91. Tarla Sarmaşığı /Lehsi

Fındık bahçelerinde, kırlarda, yol kenarlarında görülen bir sarmaşık türüdür. Fındık gibi ağaçlara kolay bir şekilde sarılır. "Lehsi", "letsi" gibi adlarla bilinir. İneklerin çok sevdiği bir bitkidir. Hayvan yiyeceği olarak kullanılır. Fındık ağacına sarıldığında fındık ayıtlayan kişiler tarafından fındığın dalından çıkarılır. Beyaz çiçek açar (KK-34, KK-49, KK-61).

7.92. Temreoğu Otu

Derleme Sözlüğü'nde temriye hastalığını iyileştirmek amacıyla yararlanılan küçük ve çok yapraklı bir bitki türü olduğu belirtilir (Derleme Sözlüğü X, 1993: 3876). Temre otu, halk hekimliği tedavilerinde kullanılır. Temre bitkisinin sütlü kısmı egzama olan yere sürülür (Yıldırmış, 2014b: 509). Siğil, sivilce, mantar hastalıklarına sürüldüğü zaman iyileştirici etkisi bulunduğuna inanılır (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 191). Temre hastalıklarına iyi gelen bir ottur.

7.93. Turnagagası

Doğada kendi halinde yetişen bir çiçektir. Trabzon yöresinde de görülmektedir (KK-21).

7.94. Papatya (*Bellıs perennıs*)

Doğada yetişen çiçek türlerinden biridir. Çiçeğinin küçük ve büyük olduğu çeşitleri yetişmektedir. Papatya çiçeklerinden demet yapılıp vazolara koyulur. Kız çocukları papatyalardan saçlarına taç yapar. Arılar papatya çiçeklerine konar ve böylece arının bal yapımına katkı sunar. Çocuklar papatya çiçeklerini koparıp çiçeğinin küçük yapraklarını tek tek koparark seviyor-sevmiyor oynar. Papatyalar kullanılarak çayı yapılıp tüketilir (KK-21, KK-65, KK-80, KK-82).

Papatyanın çiçeklerinden oluşturulan dekoksiyonla mayasıl, bronşit, soğuk algınlığı, sancı gibi hastalıkların tedavisinde yararlanılır (Yazıcıoğlu, 1994: 26-27).

7.95. Parson / Yer Fesleğeni

Hayvanlarda zehirlenmelere yol açar (Baytop, 2007: 287). "Parten", "parson", "barson" adlarıyla bilinmektedir. Bahçelerde yetişen bir bitkidir. İnekleri ve koyunları zehirlediği için hayvanlara yedirilmez. Fındık bahçelerinin altında çok yaygın olarak görülen bir ot türüdür. Çobanlar fındık bahçelerine girdiğinde bu otu hayvanlarına yedirmez. Ayrıca hayvanlar parsonun acı olmasından dolayı bunu deneyimleyerek parsonu yemezler (KK-30). Doğumla ilgili inanışlarda bartın otundan yararlanılır. Kadının çocuğu olması için süt ve bartın otunun buğusuna oturtulmaktadır (Balıkçı, 2004: 12). Kaynak kişi, parsonla ilgili şöyle bilgi verir:

"Bizim hanımlar bahçelerden yallık yaparken parson denilen otu seçip içinden alırlar. İnekler yerken parson karışırsa içine hayvan zehirlenebilir" (KK-67)

7.96. Rizi Otu

Yaprağı geniş, kırılınca suyu akan beyaz çiçekli bir ottur (KK-26).

7.97. Maranda (*Helichrysum*)

Trabzon yöresinde "maranda", "maranta", "ölmez çiçek", "ölmez otu", "altın otu", "yayla çiçeği" gibi çeşitlemelerle bilinmektedir (KK-1, KK-52, KK-61, KK-96, KK-102). Turhan Baytop, "altınçileği", "altınotu", "arıçiçeği", "güveotu", "kovanotu", "mantuvar çiçeği", "sarı çiçek" "yayla çiçeği" adlarıyla bilindiğini belirtir (Baytop, 1984: 346).

Sarı renkte çiçek açan yayla çiçeğidir. Yaylalardan tek tek toplanıp bağ şekline getirilip ilçe pazarlarında satılır. Maranda çiçeği, hoş bir kokuya sahip olmasından dolayı eski dönemlerde banyoda kullanılırdı. Bilal Aziz Yanıkoğlu, güzel kokması nedeniyle küçük çocukların maranda çiçeğiyle yıkandığını belirtmektedir (Yanıkoğlu, 1943: 284). Trabzon yöresinde doğum sonrası inanışlarında görülen kırklama törenleri sırasında bebeğin suyuna maranda çiçeği atılır. Bilal Aziz Yanıkoğlu, bu duruma vurgu yapmıştır. Maranda bitkisi, dağlık alanlarda ve kuru iklimde yetişebilen toplandığı halde solma özelliği göstermeyen sarı çiçekli bir bitkidir (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 245). Marandalar, çocuklar tarafından toplanıp yol kenarlarında satılır. Marandalar, evin kapılarına, duvarlara, köşelere asılır. Marandanın nazara karşı etkili bir bitki olduğuna inanılır. Güzel kokan kişilere "maranda gibi kokuyorsun" denilir. Sevgililer marandaya benzetilir. Küçük çocukların kırklama törenlerinde kırklama suyuna maranda atılır (KK-34, KK-44, KK-52).

Kokusundan dolayı evin çeşitli yerlerine konularak güvelere karşı kullanılır. Adlarından birinin "güveotu" olması buna işarettir (Baytop, 1984: 346). Yaşlı insanlar sandıkların felemit adı verilen yerine maranda çiçeği koyarak sandık açıldığında güzel kokmasını sağlar.

Yaylaların en bilindik çiçeklerinden biridir. Yaylaya giden kişiler tarafından bağ bağ toplanan sarı renkli çiçektir. Yayla şenliklerinde, derneklerinde çocuklar ve gençler tarafından toplanıp satılır. Yaylalardan sepetlerle getirilip ilçe pazarlarında satılmaya çalışılır. Yayladan göçler döndüğünde hayvancılıkla uğraşan kişiler ve çobanlar yanlarında maranda getirir. Bu çiçekleri akraba, dost, komşulara armağan olarak verir. "Çam sakızı çoban armağanı" ifadesinde olduğu gibi çobanların yayladan getirdiği bir hediyedir. Çiçekleri toplandıktan sonra kurutulur. Kurutulan çiçekler uzun süre saklanabilir. Çiçekleri bereket getirmesi düşüncesiyle evin çeşitli yerlerine koyulmaktadır (KK-21, KK-49, KK-53).

Yayla çiçeği sarılık gibi hastalıklarda kullanılır. Sarılık için yayla çiçeğinin çayı yapılarak içilmektedir (Gedikoğlu, 2012: 357).

İdrar söktürücü, kum dökücü işleviyle kullanılabilir (Baytop, 1984: 346). Bu bitkinin toprak üzerinde kalan kısımları yağda kavrularak vücutta görülen yanık ve yaraların tedavisinde faydalanılır (Yazıcıoğlu, 1994: 114). Maranda bitkisini aktarlarda, bitki satışı yapan yerlerde bulmak mümkündür.

7.97.1. Maranda ile İlgili Sözlü Edebiyat

Sözlü edebiyat ürünlerinde maranda çiçeği sıklıkla görülmektedir. Türkü ve manilerde maranda çiçeğin kokusuna yer verilmiştir. Türkü ve manilerde sevgilinin kokusu maranda çiçeğinin kokusuna benzetilir. Ayrıca maranda çiçeğinin hoş görüntüsü sevgiliye benzetilmektedir.

Yelecuğunun çebi
Reyhalaya maranda
Kugoların yerine
Pağırısin ormanda (Caferoğlu, 1994: 249).

Yayla marantasini
Elumde guruturum
Anca sevdicuğumu
Elursam unuturum (Yanıkoğlu, 1943: 173).

Yaylanın çimeninde
Marandalar bitti mi
Sorarım çiçeklere
Yarim sizden tutti mi? (Karpuz, 2010: 160).

Koyin gider yayliya
Alişuktur alişuk
Yarım selam yolladi
Marandalan karişuk (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 245).

Erkan Ocaklı repertuvarında bulunan "*Ay Vuranda*" adlı türküde olduğu gibi çok sayıda Karadeniz türküsünde maranda çiçeğinin adı geçmektedir.

Ay vuranda vuranda çık da odur kıranda
Yeni geldi yayladan reyhalayi maranda[11]

Trabzon yöresinin önemli kemençe sanatçılarından Hayri Yaşar Karagülle'nin bir türküsünde marandanın güzel kokusuna atıf yapılarak sevgilinin kokusu marandaya benzetilir:

Sensin yayla güzeli
Maranda kokayisun
Kaçi gelemeyisun
Yarindan korkayisun (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 205).

Hayri Yaşar Karagülle'nin "*Vur elleri ellere*" adlı türküsünde sevgili maranda çiçeğine benzetilir:

Oy benum sevduceğum
Sana ne diyeceğum
Dünyaların güzeli
E maranda çiçeğum (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 248).

7.98. Manişak

Manişak, "manuşak" adlarıyla bilinmektedir. Manişak yaylalarda görülen mavi- mor-pembe tonlarında çiçeği olan bir çiçektir. Manişak çiçeği, Trabzon yöresi sanatçılarının türkülerinde sıklıkla geçmektedir. Manişak çiçekleri ilkbahar aylarında açmaktadır. Nisan ayının sonlarından itibaren

[11] https://www.youtube.com/watch?v=MOh_oaJZyR8 (Son erişim tarihi: 1.5.2023).

başlayıp temmuz ayı içerisine kadar yaylalarda görülür. Nisan ayının sonuna doğru yaylalara çıkan küçükbaş hayvancılıkla uğraşan kişiler manişak çiçeklerinden toplar. Yaylaya çıkan yaylacılarından dönüşlerinde manişak çiçeği getirmeleri istenir. Manişaklar yaylalarda kaynak sularının çıktığı yerlerde, suyun hendek oluşturduğu alanların kenarlarında, sulak ve nemli yerlerde görülmektedir (KK-1, KK-18, KK-52, KK-61, KK-92, KK-96, KK-101, KK-103).

7.98.1. Manişakla İlgili Sözlü Edebiyat

Trabzon yöresi türkü ve manilerinde manişak bitkisi, yaylalarda yetişen hoş kokulu bir çiçek olarak geçer. Sevgililer manişak çiçeğine benzetilir. Aşk acısı çekenler, acıları olanlar dermanını manişak çiçeklerinde arar.

Şeref Kara'nın "*Geçirdim Yıllarımı"* adlı türküsünde şöyle geçmektedir:

Çekilmeyi vallahi de aci üstüne aci
aci aci aci eeey
Manişak çiçekleri bu uşağın ilacı
ilaci ilaci ilaci kuzum eey *Şeref Kara* (Cengiz Elieyioğlu, 2020, 431).

Şeref Kara'nın "*Sildim Onu Kalbimden*" adlı türküsünde de manişak çiçeğinden bahsedilir:

Manişak çiçekleri
Oldu benim sevgilim
Ben yaylalardan geçmem
Kurusun ağzım dilim *Şeref Kara* (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 457).

Olar maranda değil
Manuşaktur manuşak
Aldadi beni gızlar
Benidum cahel uşak (Emiroğlu, 1989: 177).

Gideyisin yaylaya
Getir bana manişah
Şimdi manişah olmaz
Deli mi oldun uşak (Karpuz, 1993: 93).

7.99. Mavi Yıldız Çiçeği

Trabzon ilinin Tonya ilçesine bağlı Kadıralak yaylasında görülen bir çiçektir. Nisan ayı içerisinde çiçek açar. Mavi yıldız çiçekleri doğa turizmi açısından önem taşımaktadır. Bu çiçeklerin açtığı aylarda Kadıralak yaylasına turlar düzenlenmektedir. Yerli ve yabancı turistler çiçekleri görmek için yaylaya gelmektedir. Yerli ve yabancı fotoğraf sanatçıları Kadıralak yaylasına çıkarak mavi yıldız çiçeklerini fotoğraflar. Endemik bir özelliğe sahip olması açısından botanik turizmi açısından da öne çıkan son derece önemli bir bitkidir (KK-6, KK-9, KK-11, KK-12, KK-13, KK-21).

7.100. Menekşe

Menekşe, doğada görülen çiçek türlerinden biridir. Peyzaj ürünü olarak kullanılır. Park ve bahçe gibi alanlar menekşeyle süslenir. Evlerin balkonlarında saksılara ekilir (KK-61).

7.101. Moloşa (Ebegümeci)

Bölgede yetişen bir ottur. Moloşa otu ayak ağrılarına iyi gelmektedir. Yaralara ve yanıklara iyi gelen bir ot türüdür (Eyüboğlu, 1998a: 66). Romatizmaların sağaltılmasında etkilidir (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 248). Ayak burkulmaları için moloşa otu kullanılır. Moloşa bitkisi sütle birlikte pişirilip burkulan yere sarılıp tedavi edilmeye çalışılır (Yıldırmış, 2014b: 609).

7.102. Ökse Otu

Ökse otu, burç adıyla bilinen kış döneminde yaprak dökmeyen bir bitkidir (Baytop, 2007: 54). Ökse otu özellikle armut ve çam ağacında olmak üzere birçok ağaç türünün üzerinde görülür. Ökse otunun mart- nisan aylarında olan beyaz- yapışkan meyveleri zehirli olmasından dolayı yenilmez (Bilgin, 2005: 32). Yörede özellikle yaşlı armut ağaçlarının üzerinde görülen bir türdür.

7.103. Öküz Otu

Öküz otu, yörede yetişen bir ot çeşididir (KK-49, KK-52).

7.104. Öküz Dili

Öküz dili, sığır dili gibi adlarla bilinmektedir. Bu bitki genellikle dere kenarlarında, fındık bahçelerini bölen hendeklerde, dereye akan sulaklıklarda ve sulak alanlarda görülür (KK-21, KK-53).

7.105. Umut Çiçeği, Hamsi Otu

Ormanlık alanlarda, kırlarda, sulak yerlerde, dere içlerinde görülen mavi renkli bir çiçektir. Çiçeklerin boyutu küçüktür. Bu bitki bulunduğu alana yayılır. Aralık- mart döneminde kış aylarında çiçek açar. Özellikle kışın ıslak olan orman içlerinde ve yol kenarlarındaki kayalar üzerinde güzel bir görüntü oluşturur. “Hamsi otu”, “büyükbabaanne çiçeği” adlarıyla bilinir (KK-34, KK-52, KK-61).

7.106. Üçkulak Otu

Üçkulak otu doğada kendi halinde yetişen bir bitkidir. Çimenliklerde, kırlarda, fındık bahçelerinde görülen bir türdür. Üç yaprağı ve çiçeğiyle kolayca tanınan bir bitkidir. Üçkulak otu, inekler tarafından sevilen bir ot türüdür. Yoncagillerden bir tür olup besleyici özelliği olması gibi nedenlerden dolayı hayvan yiyeceği olarak kullanılır (KK-18, KK-21, KK-23).

7.107. Üzümcük Otu / İt Üzümü/ Köpek Üzümü

Meyveleri olgunlaştığında siyah renklidir. Trabzon- Maçka- Hamsiköy yöresinde zehirli bir tür olduğu bilinmektedir (Baytop, 2007: 267). Meyvelerinin taneleri üzüme benzeyen yabani bir ottur. Bundan dolayı "üzümcük otu" adıyla bilinir. Doğada kendi halinde yetişen bir türdür. Genellikle fındık bahçelerinde bol miktarda görülmektedir. Siyah taneli meyveleri bulunur. Üzümcük otunun meyveleri hayvanlar tarafından yenilmez (KK-18, KK- 49).

7.108. Vargit / Güz Çiğdemi

"Güz Çiğdemi", "göçkovan", "kalkgit" gibi adlarla bilinir (Baytop, 2007: 126). Sonbahar aylarında yaylalarda açan bir çiçektir. Anadolu'nun her bölgesinde görülebilen bir tür olan çiğdemin ilkbahar ve sonbahar döneminde açmakta olan türleri bulunmaktadır. Doğu Karadeniz yaylalarında ilkbaharda açan çiğdemlere "vargel" sonbaharda açan çiğdemlere "vargit" adı verilmektedir. İlkbahar aylarında yaylada kendini göstermeye başlayan "vargel" çiçekleri yaylacılara halk meteorolojisi açısından bir mesaj vererek yaylalara çıkma zamanın geldiğini işaret eder. Sonbahar aylarında açan "vargit" çiçekleriyse halk meteorolojisi açısından artık yayladan köylere göç etmenin zamanı geldiğine dair doğanın işaretidir (Avcıoğlu ve Gonca, 2019: 607).

Antony Bryer ve David Wınfield'in çalışmasında bölgede yetişen, yerel dilde "vargit" denilen çiçeklerin açması "uzağa gitme zamanı geldi" diye ifade edilmektedir. Vargitlerin karın içerisinde ortaya çıkmasının köye doğru uzun bir yolculuğun yani kışlak vaktinin gelmiş olduğunu işaret ettiği belirtilmektedir (Bryer ve Wınfield, 2020: 8). Vargit çiçekleri türkülerde de kendini gösterir:

Açti vargit çiçeği
Göçler düştü yollara
Yaylaların havasi
Gelecek buralara (KK-49).

Vargit çiçeği gibi
Çümenlerde bitelım
Soldi vargit çiçeği
Hayde varı gidelım (Gedikoğlu, 2016: 419).

7.109. Yabani Altın Çilek / Güvey Feneri

Altın çileğe benzeyen altın çileğin yabanisi olan tür doğada kendi halinde yetişmektedir. Bu bitkinin meyve kısmı ilk zamanlarda yeşil renkte oluşup sonra turuncu hale gelmektedir. Meyvenin içerisinde taneleri bulunmaktadır. Fındık bahçelerinde görülen bir türdür. Bitkinin meyvelerinin bibere benzetilmesinden dolayı "biber otu" olarak da bilinir (KK-21, KK-44, KK-52, KK-61). İrem Erten, Şalpazarı Geyikli ve Çetrik köylerinde altın çilek için "panga düdeği" isminin kullanıldığını belirtir (Erten, 2020: 74).

7.110. Yakı otu

Doğada yetişen pembe ve kırmızı renklerde çiçek açan bir bitkidir. Yakı otundan yapılan çay ishali keser (KK-34, KK-52).

7.111. Yavşan Otu

Doğada kendi halinde yetişen bir ot türüdür. Hayvan yiyeceği olarak kullanılır (KK-18, KK-23).

7.112. Yosun

Yosun bitkisi, doğada nemli ıslak bölgelerde, dere kenarlarında, sulak alanlarda, taşların üzerinde, ağaçların kenarlarında, eski evlerin duvarları gibi alanlarda görülen bir türdür. Yosun bitkisinden insanlar yatak bitkisi olarak yararlanıyordu. Yosunlar toplanıp kurutulduktan sonra yosunlardan yatak yapılıyordu. Yosun bitkisine "yoksul" adı veriliyordu (KK-53, KK-69, KK-70). Yosun sözlü edebiyat ürünlerinde de görülmektedir:

Senin ile çıkarduk
Kayanın başlarina
Yazarduk ismimizi
Yosunli taşlarina (KK-52).

Yosunla ilgili bir bilmece şöyledir:

Irmak kıyısında
Dedemin sakalları (Eyüboğlu, 1998b: 270).

7.113. Yonca

Doğada yetişen bir ottur. Hayvanları besleyici özelliğe sahip olduğu için hayvan yemi olarak kullanılır. Yoncalar olduğu yeri kaplayan bir yapıya sahiptir. Dört yapraklı yonca bulan kişinin dilediği ne varsa gerçekleşeceğine inanılmaktadır (KK-1, KK-21).

Yonca ekimi eski devirlerden itibaren Türk toplulukların yaşadıkları yerlerde gerçekleştirilen tarımsal bir faaliyettir. Bahaeddin Ögel, Türklerin at besledikleri için yonca bitkisinden yararlandıklarını belirtir (Ögel, 1978a: 349).

Yonca bitkisi, halk meteorolojisinde hava tahminlerinin yapılmasında etkili olan bitkilerden biridir. Akçaabat Akçaköy'de yoncayla ilgili inanışlara göre yonca yaprakları kapanmaya başladığında akşama yarım saatlik bir süre kalır. Bu durumu gören çiftçi veya çobanlar bu bilgiden hareketle akşama çok az kaldığını anlar. Akşama doğru gelince yonca yaprakları kapanır ve bir araya toplanır (Yılmaz, 1978: 8298). Trabzon yer adlarında yonca adı görülmektedir. Araklı ilçesine bağlı Yoncalı Mahallesi adında bir yerleşim birimi bulunmaktadır (Uzun, 2007: 163).

7.114. Zahtariza

"Zahtariza", "zaldariza" (Yılmaz, 2019: 364) adlarıyla bilinen yörede yetişen bir ot türüdür. Zahtariza otundan Akçaabat yöresinde yemek yapılır. İlk olarak zahtariza bitkisi doğadan toplanır. Ardından haşlanılarak soğanla kavrulmaktadır. Sonrasında üzerine mısır unu eklenir. Tavada iki tarafı da iyi bir şekilde kızartıldıktan sonra servise hazır hale gelir (Yılmaz, 2019: 364). Zahtariza bitkisiyle ilgili kaynak kişinin ifadesi şöyledir:

"Zahtarizayı sığır yemez. Ondan hiçbir şey yapılmaz. Babam askerdeydi yüzünde bişe çıkmış demişler burdakiler ona zahtarizanın sütünü sür ona sürdüm da dedi çırlamam ortaluğu tutti. Sütü vardır yakar adamı. Kerentilan biçerken oni ataruk" (KK-80). Zahtarizayla ilgili bir mani şöyledir:

Zahtariza tavasi
Deli etti olari
Haşindi çikar gelır
Kıran hapsicilari (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 282).

7.115. Zagoda (*Allium schoenoprasum*)

Zagoda bitkisi "zakota", "zagoda", "zakodo", "zagoda" gibi adlarla bilinir. Zagoda bitkisi Trabzon ilinin yüksek yaylalarında yetişir. Özellikle Çaykara ilçesi ve çevresiyle özdeşleşmiştir. Yemeklerde baharat olarak kullanılan bir türdür (KK-2, KK-22, KK-93). *Derleme Sözlüğü*'nde zaguda kelimesi soğanın küçüğü olarak belirtilir (Derleme Sözlüğü XI, 1993: 4341). Çarşıbaşı ilçesinde "karga soğanı" adıyla bilinmektedir (KK-21).

Zagoda türünün en çok görüldüğü yerler Trabzon ile Bayburt sınırı arasındaki Soğanlı Dağları hattıdır. Soğanlı eteklerinde yer alan oba ve yaylalarda zagoda bitkisini görmek mümkündür. Çaykara ve çevresindeki Sultan Murat, Cahmut, Kuşmer, Sıcakoba, Tufa, Limon Suyu, Parma,

Alaysa gibi yaylalarda ve diğer yaylaların bazılarında bu türe rastlanılır. Kaynak kişiler ayrıca zagodanın her yaylada görülmeyeceğini belirtmiştir (KK-2, KK-22, KK-93).

Sıcakoba yaylasının zaguda bitkisinin ana merkezi olduğu belirtilir. Kuşmer yaylasında da güzel yetiştiğini anlatılır. Sultan Murat yaylalarında ve Uzungöl tarafında yüksek yaylalarda bulunur. Tufa- Cahmut yaylalarında yetişir. Zaguda bitkisini doğal ortamında diğer otlardan ayırıp bulmak biraz maharet ister. Bulgur pilavında, arpa çorbasında kullanılır. Bir tür baharattır (KK-2, KK-33, KK-93).

Altay Yiğit, *Çaykara ve Folkloru* adlı eserinde zagodan için şöyle bahsetmektedir: "Soğan familyasından olup ipliğe yakın ince yapraktır. Kısa doğranarak yemeklerin içine konur. O yemeğe ayrı tat verir. Yaylalarda yetişir" (Yiğit, 1983: 57). Altay Yiğit'in 40 yıl önce yayımlamdığı eserden zagodanın kullanımından bahsedilmesi bölgede zagoda kullanımının eski tarihlerden bu yana yapıldığını göstermektedir.

Hasan Hüsnü Durgun, bu bitkinin dağlarda, çimenlerde kendi halinde yetişiğini belirtir. Kurutularak yemeklerde kullanıldığını anlatır. Değişik karışımlarla birlikte yöre insanlarının hoşlandığı yemeklere katıldığından ve bahçelerde de yetiştirildiğinden bahseder. Zagoda bitkisi, Çaykara havalisi yaylaları ve çevresinde kendi halinde yetişebildiği gibi köylüler tarafından da bitkinin üretimi gerçekleştirilmektedir. Hasan Hüsnü Durgun, 2005 yılındaki eserinde bahçelerde yetiştirildiğini belirtmektedir (Durgun, 2005b: 558). 18 yıl önce yayımlanan eserde ekimin yapıldığını göstermesi uzun bir süredir zagoda ekiminin yapıldığını ortaya çıkarmaktadır. Son 20 yıldır bölgede zagoda ekimi yaygınlaşmıştır. Burada bitkinin yüksek fiyatlara satılışı etkili olmuştur. Kaynak kişi (KK-84), zagoda ekimini şöyle anlatır:

> Zagoda bitkisini yazın yaylada annem eker. Pahalı bir bitkidir. Kilosu özellikle çok pahalı. Zaten kilo yapamazsın onu zor. Aslında yaban soğanıdır. Yayla yerlerinde yetişir. Yaylaya çıkıldığında zagoda tohumu toprağa ekilir. Ağustos ayında zagoda hasat edilecek duruma gelir. Annem hasat zamanı geldi mi sekizinci ayda zagodayı toplar. Sobanın arkasına koyar. Orada kurutur. Makasla ince ince keser onu. Ondan sonra bir daha kurutur. Ondan sonra çocuklarına dağıtır. Yemeklerde baharat olarak kullanılır. Arpa çorbasına koyulur (KK-84).

Çaykara, Yeşilalan köylü kaynak kişi, zaguda bitkisinin çok değerli olmasından dolayı kişilerin bahçelerine diktikleri zagoda fidanlarının çalındığı örneklerin olduğunu belirtir. Değerli olmasından dolayı başkasının bahçesinden fidan alıp kendi bahçesine dikenler olduğunu anlatır (KK-33).

Zagoda bitkisi toplanıp kurutularak makasla kıyıldıktan sonra küçük torbalara koyulur. Aile büyükleri, yetiştirdikleri zagodaları gurbetteki çocuklarına gönderir. Ticari satışını yapan kişiler, ticari ürün olarak değerlendirir (KK-84, KK-99).

Zagoda baharatı, bilmeyen kişiler açısından dikkat çekmektedir. Kayınvalidesinin gönderdiği zagodayla büyükşehirlerde yarışmaya katılan kaynak kişi, yemek yarışmasında başarılı olmuştur. Zagoda baharatının tadı yemeği tadanlara farklı gelmiştir (KK-99).

Zagoda bitkisi Çaykara yaylalarında yetişir. Soğan tadında olan bir bitki türüdür. Soğanlar kesilip, kurutulup yemeklerde kullanılır. Bunun yanında turşularda da kullanılmaktadır (Çelik, 2005b: 350). Zagoda bitkisi mısır çorbasında, arpa çorbasında, fasulye turşusunda kullanılır. Zagoda süt kuymağında da yer alır (Yiğit, 1983: 57- 58).

Çaykara havalisinde zagoda halk ilacı amacıyla da kullanılır. Zakoda bitkisinin toprağın üstünde kalan yerleri çörek otu ve naneyle karıştırılıp bir karışım oluşturulur. Sarılık hastalığı tedavilerinde bu karışımdan yararlanılır (Yazıcıoğlu, 1994: 115).

Zagoda, hayvanlar açısında besin kaynağıdır. Yaylalarda ot örtüsü içerisinde görülen küçükbaş ve büyükbaş hayvanlar tarafından otlanmaktadır (KK-33, KK-93).

İnternetin yaygınlaşması ve sonradan sosyal medyanın hayatın her alanına girmesi bu bitkinin de tanınmasına katkı sunmuştur. Sosyal medya organlarında zagudayla ilgili yapılan paylaşımlar yapılmasından sonra bitkiye yönelik ilgiler artmıştır. Bu durum bitkinin satışının artmasına yol açmıştır. Bitkinin hem baharatı, hem tohum satışı yapılmaktadır. Bitkinin üretimine yönelik yapılacak çalışmalarla bölge ekonomisine ciddi katkılar yapılabilir. Kaynak kişilerin zagodayla ilgili anlatımları şöyledir:

> Biz zagoda şeklinde kullanıyoruz. Telaffuzu değişiyor "zagoda", "zakoda" gibi. Şimdi bu köyde de yetiştirebiliyoruz biz bunu. Aslında yetişme alanı yaylalarımızdır. Yaylalarda çok daha güzel yabani bir şekilde yetişiyor. Üstelik daha çok yetişiyor. Bir çeşit soğan türü biz öyle anlıyoruz. Ayrıca gözümüzü yakan bir yönü var. Biz bir dağ soğanı olduğunu düşünüyoruz. Biz baharat olarak yemeklerde kullanıyoruz. Mısır yemeğinde, mısırdan yaptığımız bir yemek var içine fasulye koyduğumuz bunu daha çok terbiyesinde, arpa çorbasında ve en önemli kullandığımız yer turşu kavurmasında kullanıyoruz. İlk önce tereyağı ile bunu yakıyoruz. Sonra turşuyu içine atıyoruz. Bizim yaylamız Cahmut yaylası orda kesinlikle oluyor. Ayrıca Tufa dediğimiz bir yayla var. Kişiler bunu yetiştiriyo. Tabii yeterli olmuyor satın alınıyoruz. Özel olarak bahçelere dikilen bir ürün. Bizim yaylada kendi evimizin bahçesinde de var. Hatta şöyle bir şeyde var. İnsanlar bunu çalabiliyo bile. Mesela başkasının bahçesinde bittiği zaman bunu ordan alıp kendi bahçesine dikebiliyor. Pahalıya satılan çok önemli bir ürün (KK-33).

> Zagoda bir ot çeşididir. Yabani soğana benzer. Ondan daha ince yaş kesilip soğanı kurutulduğu zaman nefis bir reyhası olur. Tereyağı da kızartıldığı zaman en az o mutfakta iki saat kokusu çıkmaz. Arpa çorbası, mısır çorbası, turşuya katılır. Çok lezzetlidir. Çok meşhur. Özel olarak kendi bahçesinde yetiştirenler var. Yaylalarda bahçelerde tarımını yapan var (KK-93).

7.116. Zifin/Sifin

Trabzon yöresinde "zifin", "sifin" adlarıyla bilinen ormanlarda, çalılıklarda, yaylalarda yetişen bir bitkidir. Sarı renginin tonlarında çiçekler açar. Sifin çiçeğine hayvan sahipleri çok dikkat eder. Hayvanlar eğer sifin çiçeğini yerse zehirlenebilir. Bundan dolayı çobanlar bu bitkinin olduğu yerlerde otlatma yaptırırken dikkatli davranır (KK-1, KK-18, KK-34). Sifin bitkisinin çalısı yakacak olarak kullanılır. Sifin çalısından süpürge yapılır.

Sarı ağu çiçeği istenmeyen gebelikte kullanılır. Sarı ağu çiçeği kaynatılarak gebe olan kadın buğusunun üzerine oturtulur. Eski dönemlerde yapılan bu uygulama, kadınların zehirlenmesi neden olabilen tehlikeli bir uygulamadır (Çelik, 1999: 292). Maçka ilçesinde sifinle ilgili bir pratiğe göre yaylada veya köyde yayık vurma sırasında kaymak kolay bir şekilde yağa dönüşmediğinde zifin denilen ağacın ince dalından küçük bir parça alınarak yayığa atılır. Böyle yapıldığında kaymağın yağa döndüğü belirtilir (Eyüboğlu, 1998b: 44). Sifin bitkisi doğumla ilgili inanışlarda istenmeyen gebelikler için kullanılır. Sifin yaprağının odunu kırılarak rahme koyulur ve ağır yük kaldırılır (Balıkçı, 2004: 16).

Hayri Yaşar Karagülle'nin bir türküsünde bu bitki şöyle geçmektedir:

Zifin çiçeğu sari
Kalkmaz dağların kari
Yine alıyı beni
Aşağıdan yukari (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 230).

Zifin adı manilerde şöyle geçer:

Zifinin çalisini
Kesi da yakacasın
Habu yalan dünyada
Dertsız ne yapacasın (KK-49).

Sifin çiçeği sari
Eridi dağun kari
Dünyalar da yıkılsa
Bitmez yarın efkari (KK-21).

7.117. Zulayda

Hayvan yiyeceği olarak kullanılan, süt attıran bir ot çeşididir (Günaydın, 2018: 180).

7.118. Zuzula

Bahçelerde yetişen hayvanlar tarafından yenilen bir ottur. “Fındık ocaklarının dibinde olur. Tarlayı biçtikten tarlada da olur. Böyle küçük küçük. Çiçeği de açar bazen mavimsi sarımsı çiçekleri olur. İneklerin önüne felan atarsın onu. Tavuklar acayip sever” (KK-24).

7.119. Değerlendirme

Doğu Karadeniz Bölgesi ve çevresi yabani bitkiler ve otlar açısından oldukça zengin bir coğrafyadır. Bu saha içerisinde Trabzon ili de yabani bitki ve ot varlığı açısından öne çıkan bir yerdir. Trabzon yöresinde yabani bitkiler ve otlardan farklı amaçlarla yararlanılmaktadır. Ahududu, böğürtlen ve dağ çileği taze olarak tüketilip bunların reçeli yapılmaktadır. Doğada yetişen otlar bölgede yaşayan insanların tarihi devirlerden itibaren yemek kültürlerinin parçaları olmuştur. Yöre insanı baldıran, çuha, diken ucu, salut, sakarca, ısırgan, kuzu kulağı, kaz ayağı, keçi ayağı, zahtariza gibi otlardan çeşitli yemekler yaparak tüketmektedir. Kıtlık zamanlarında doğadaki her ürün değerlendirilmeye çalışılmıştır. Bu kapsamda domuz lahanası gibi bitkilerin zehri alınarak yenilmiştir. Anık, kekik, sumbıra, papatya bitkilerinden çay yapılıp çay ihtiyacı giderilmiştir. Zagoda, nane, kekik, anık gibi otlar baharat amacıyla değerlendirilmektedir. Yabani bitkiler ve otlar ayrıca hayvanların yiyeceği olarak kullanılmaktadır. Alman çayırı, karneç çayırı, yonca, sütlü otu, üçkulak otu, fiğ, yavşan ve daha çok sayıda ot çeşidi hayvanlara yedirilmektedir. Bazı bitkiler de (parson) tecrübelere dayalı olarak hayvanlara zarar vereceği düşüncesiyle hayvanlara yedirilmez. İfteri, böğürtlen yaprağı hayvanların altına serilen bitki ürünleridir. Yabani bitkilerin bazılarından temizlik araçları yapılmaktadır. Örnek olarak erike, komar, zifin gibi bitkilerden çalı süpürgesi yapılarak evlerde kullanılmaktadır. Şehir merkezlerinde kullanılmasa da köy ve yayla yerleşimlerinde kullanımını sürdürür. Maranda, manişak gibi bitkilerin kozmetik olarak kullanılmasına örnektir. Duman asması bitkisi bir ip vazifesi görecek şekilde kullanılır. Doğadaki bir ürünün bağlanmasında bu bitkiden yararlanarak ip ihtiyacı karşılanır. Bitkilerin önemli bir kısmından yörede halk hekimliği tedavilerinde yararlanılır. Aslan pençesi, damar otu, kantaron, kekik, lapaza, temreoğu otu, ısırgan ve daha çok sayıda bitkiden hastalıkların tedavisinde yararlanılır. Bitkiler aynı zamanda çocuk oyunlarının bir malzemesidir. Karahindiba, papatya, eğrelti otu, saz bitkisi çocuk oyunlarında kullanılan bitkilere örnektir. Geçmiş dönemlerde yatak ihtiyacının karşılanmasında da bitkilerden yararlanılmıştır. Döşek çayırı, kırtıl otundan yapılan yataklar bu duruma örnektir. Trabzon yöresinde insanlar doğada yetişen bitkilerden hayatın her alanında yararlanmaya çalışmaktadır.

SEKİZİNCİ BÖLÜM

8. TRABZON YÖRESİNDE TARIM KÜLTÜRÜ ETRAFINDA OLUŞAN GELENEKSEL TARIM ARAÇ VE GEREÇLERİYLE İLGİLİ BİLGİ

Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş II Türklerde Ziraat Kültürü* adlı eserinde Türklerde ziraat kültürü üzerinde dururken tarım aletlerini de kapsamlı bir şekilde değerlendirmektedir. "Türklerde Saban", "Diğer Tarla Aletleri", "Türkler ve Orak," "Döğen ve Harman Döğmek", "Harman Aletleri" adlı bölümler ve eser içerisinde yer alan diğer bölümlerde ziraat kültürüyle ilgili tarım aletleri hakkında detaylı bilgiler vermektedir (Ögel, 1978a: 4-49).

Muzaffer Lermioğlu, *Akçaabat Tarihi ve Birinci Genel Savaş Hicret Hatıraları* adlı eserinde külek, yayık, kova, bel ve kazma sapları gibi köylülerin kullandığı tarım araç ve gereçlerinin orman ürünlerinden temin edildiğini ifade etmektedir (Lermioğlu, 2011: 49).

2004 yılında Bülent Gül tarafından yayımlanan *Eski Türk Tarım Terimleri* adlı doktora tezi içerisinde tarım aletleriyle ilgili terimlerin bulunduğu bir bölüm yer almaktadır. Bülent Gül, tarım aletleriyle ilgili terimleri "Sürme Araçları", "Sulama Araçları", "Biçme ve Değirmencilik Araçları" adlı başlıklarla değerlendirmiştir (Gül, 2004: 216-247).

Öcal Oğuz ve Köksal Genç tarafından hazırlanan, *Türkiye'de 2005 Yılında Geleneksel Tarım Aletleri* adlı eserde Türkiye'de çok sayıda tarım aleti derlenmiştir. Tarım aletleri açıklanırken ham maddesi ve kullanılan malzemeler, yapım tekniği, nerede kullanıldığı başlıklarıyla tarım aletleri ayrıntılı bir şekilde açıklanmaktadır. Çalışmada yer alan tarım aletleri şunlardır: "Anadut, çapa, çay makası, çelik, çengelek, dirgen, düven, gerembeç, hapkapan, incir sepeti, iyef (halka), kazma, nacak, orak, pamuk çapası, pulluk, sırık, tırmık, tırpan, yaba" (Oğuz ve Genç: 2008, 9-84).

Altay Yiğit, Çaykara'da tarımda kullanılan tarım aletlerini şöyle sıralar: "Bel, kazma, kürek, nacak, balta, tahra, orak, tırpan, tırmık, sepet, çekiç, örs, bileği taşı" (Yiğit, 1983: 58-59).

Mustafa Duman, 2005 yılında yayımladığı *Çay Kitabı* adlı çalışmasında çay ile ilgili araç gereçleri açıklayıp araç ve gereçler hakkında detaylı değerlendirmelerde bulunmuştur. Mustafa Duman'ın çay kültürü ile ilgili belirttiği araç ve gereçler şunlardır: "Semaverler, çay kazanları, çay otomotları, çaydanlıklar, demlikler, çay bardakları, çay fincanları, çay bardağı kapakları, çay tabakları, çay tepsileri, çay askıları, çay kaşıkları, çay topları, çay süzgeçleri, şekerlikler, şeker

maşaları, şeker tutacakları, kelle şekerleri kırmak için kerpetenler, çay kutuları" (Duman, 2005: 145-152).

Ali Çelik, *Trabzon Çaykara Halk Kültürü* eserinde Çaykara ilçesinde bol miktarda ağaç yetiştiğini, bu ağaçlardan tarım aletleri ve el sanatları ürünleri elde edildiğini belirtirmiştir. Çaykara'nın Uzungöl, Karaçam, Köknar, Çamlıbel gibi köylerinde külek, tırmık, kertel, tırpan, yayık üretimi yapıldığından bahsetmiştir. Balta, kazma, kürek, bel gibi tarım aletlerinin sap kısımlarının ağaçlardan yapıldığını aktarmıştır. Kayın ve kızılağaç gibi ağaçlardan oyma kaşık, kepçe, maşa, dibek gibi mutfak gereçleri yapıldığını anlatmıştır (Çelik, 2005b: 332).

Mustafa Duman, 2008 yılında yayımladığı *Fındık Kitabı* adlı eserinde "Fındık Etnografyası" adlı bölümde fındık ile ile ilgili araç ve gereçler hakkında ayrıntılı bilgiler verir. Mustafa Duman'ın bahsettiği etnografik ürünler şunlardır: "Fındık sepetleri, fındık küreği, fındık tırmığı, fındık kalburu, kot, çul, fındık çuvalları, hazel sepetleri, fındık çekme aleti, vantilatör, fındık motoru, kabuklu fındık elekleri, iç fındık elekleri, fındık kırma tokmakları, fındık değirmenleri, toz eleği, tapirulan, patoz" (Duman, 2008: 163-168).

Haşim Karpuz, 1986 yılında yayımladığı *Doğu Karadeniz Bölgesinde Ahşap Kap Yapımı* adlı makalesinde bölgede çakma, bükme, oyma, dizme- çatma gibi yöntemlerle elde edilen ahşap kapların yapımı ve yapım teknikleri hakkında bilgi verir. Kot, urup, hamur tekneleri, yağ kutuları, yayıklar, su kufaları, külekler, kerdeller, yağ- ayran külekleri, turşu küpleri, bu aletleri yaparken kullanılan araçlar ve daha fazla ahşap ürünle ilgili detaylı açıklamalar yapmaktadır (Karpuz, 1986: 183-190).

Mustafa Reşat Sümerkan'ın *Trabzon Yöresi Geleneksel El Sanatları* adlı çalışması içerisinde tarım kültürüyle ilgili aletlerin yapımıyla ilgili bilgi yer alır. Balyoz, bel demiri, eğşin, gorebi, keser, mıh, nacak, ocak zinciri, orak, sacayak, kerenti, kösre taşı, ocak-körük, örs gibi tarım aletlerinin yapım süreçleri hakkında bilgiler verilir. Dokumacılıkta kullanılan aletler hakkında açıklamalarda bulunulur. Sepet türlerinin yapım süreçlerinden üretilen çeşitlerine kadar detaylı bir anlatım yapılır (Sümerkan, 2008: 59-146).

2013 yılında Haşim Karpuz ve Mustafa Reşat Sümerkan tarafından hazırlanan *Trabzon ve Çevresinde Halk Teknolojisi* adlı bildiride Trabzon yöresi tarım aletleriyle ilgili ayrıntılı bilgiler verilir. Bildiri içerisinde yer alan tarım aletleri şunlardır: "Bulgur-mısır kırma sokusu, dibek, el değirmenleri, kösere-köstere, hızarlar, gudal, su değirmenleri, dink, kendir tokmağı, su tornası, yaban hayvanlarından korunmak için yapılan sistemler (taktakica, borbali, takvunay), kuşları uzaklaştıran düzenekler (dagildirik), hayvan tuzakları (cıdık, çöten), taşınır merdiven, gugar, fırın, serander merdiveni" (Karpuz ve Sümerkan, 2013: 128-158).

İbrahim Tuncer'in *Yaşantısı ve Ananeleriyle Çaykara* adlı eserinde "Çaykara'da Araç Gereçler" adlı bir bölüm bulunur. Bu bölümde Çaykara yöresi ile ilgili çok sayıda araç-gereç yer alır. Bu araç- gereçler içerisinde tarım aletleri de bulunmaktadır. İbrahim Tuncer'in eserindeki tarım aletleri şunlardır: "Akonehder (bileyi taşı), aksenar (balta), aşkebar (keser), bala (testere), basal, boş, brön (testere), burğu (matkap), çapa, çekuç, çikri, çirpi, eksay, fidefter (küçük kazma), gerendi, gerentosdel (tırpan sapı), gayraro (üzerinde odun kesilen ahşap yapı), gurni (odundan yapılmış saklama kovası), hamelete (değirmen), harcavel (çubuk sepet), hızar, homato kalaf (toprak sepeti), hten (tarak), ifdar (kürek), kalaf (sepet), kalafika (küçük sepet), kamarekoft (testere), kantar, kapan (tuzak), karfi (çivi), kerbi (baltanın küçüğü), kirka, klosra (bileme taşı), kobanis, kodohori kalaf (çarşı sepeti), kofin, koşgin (elek- süzgeç), kot, kufica, küski, lakon (bileği taşı), lihtri (bel), litar (ip), macel, macelika (en küçük boylu kazma), maladok (balyozun küçüğü), nacak, nazmo kalaf (tezek sepeti) planya, pileki placı, prasefder (çağelo/hortari) tırmık-ot toplama tırmığı, rende, roban (orak), saban, sakonar, satır, semer, skala, şoromil (el değirmeni), tahra (nacağın küçüğü), varyoz vareya, vergi (uzun sırık), virka (dirgen-tirgen) " (Tuncer, 2017: 261-317).

Berk Yılmaz, *Trabzon İli Geleneksel Halk Bilgisi ve Etnografyası* adlı doktora tezinde "kürün, dink, köstere taşı, kalbur, gugar, gudal, büyük el hızarı, bulgur-mısır kırma sokusu, kelepçe" gibi tarım aletleriyle ilgili değerlendirmelerde bulunur (Yılmaz, 2019: 376-382).

Murat Temiz, *Doğu Karadeniz Çepnilerinin Yaylacılıkta Kullandıkları Bazı Araç Gereçler ve Bunların Etrafında Şekillenen Halk Bilgisi* adlı bildirisinde "Bad/fırakdu/ çaplama, balta-nacak, bileki taşı, cingit, gazma, gıdık-şelek- sepet, girebi- tahra, gumbul, hartama, hızar, körse, külek, kütmek-sekmen, oluk-kürün, orak-tırpan, saplık, semer, tekne, urgan, yün tarağı" gibi tarım kültüründe kullanılan araç ve gereçler hakkında ayrıntılı bir şekilde değerlendirmeler yapmıştır (Temiz, 2019: 463-479).

Trabzon yöresi, tarım aletleri açısından zengin bir alandır. Trabzon ilinin vadi tabanlı bir yapıya sahip olması, geniş bir coğrafi alandan oluşması gibi çeşitli nedenlerden dolayı tarım aletleri ilçeden ilçeye köyden köye farklılıklar gösterir. Tarım aletlerinin adlandırılmasında farklılıklar ortaya çıkar.

Doğu Karadeniz'in, sahil bölgesinin yeryüzü şekilleri bakımından engebeli bir yapıya sahip olması, eğim miktarının fazlalılığı, mülkiyet durumu ve tarım arazilerinin küçük parsellerden oluşmasından dolayı geçmiş dönemlerden bu yana bel, kazma, tırmık, orak, tırpan gibi insan gücü gerektiren tarım araç ve gereçlerinin kullanımına neden olmuştur (Zaman, 2007: 186-187). Tarım ve mutfak araç gereçlerininin önemli bir kısmının ham maddesi ağaçtan oluşmaktadır. Ham madde ormanlardan elde edilmektedir. Ağaç işleri için çam, kayın, ceviz, şimşir gibi sağlam ve su tutan ağaçlar seçilir. Kaşık, sepet, beşik, yayık, kufa, külek, fıçı, got gibi araçlar ağaçlardan elde edilir (Akbulut, 2004: 147).

8.1. Tarım Aletlerinin Yapan Ustalar / Sıcak Demirciler

Dünya üzerinde tarımla uğraşan toplumlarda demircilik önemli bir yer tutar. Karadeniz'de tarıma dayalı yaşam tarzının bir gereği olarak demirden yapılan tarım araçlarından yararlanılmıştır. Demircilik sanatı tarım kültüründe kendini gösteren bir el sanatı olmuştur (Özdemir, 2019: 502).

Tarım yapılırken en çok kullanılan aletler sıcak demir tezgâhından çıkan ürünlerdir. Bu yönüyle sıcak demircilik Türk kültür tarihinde önemli bir yer taşıdığı gibi bölgede de tarım ürünlerinin yapımında başat unsurdur. Geçmiş dönemlerde her köyde demircilikle uğraşan kişiler bulunuyordu. Ustalar geleneksel tezgâhlarda tarım aletlerini yapıyor ve çelikliyorlardı. Her ilçe merkezinde sıcak demir dükkânları yer alıyordu. Günümüzde her ilçede demirci dükkânları bulunsa da dükkânların sayısında azalma görülmektedir. Bu dükkânlarda ve tezgâhlarda; balta, orak, nacak, tırpan, gerenti, krebi, bel, kazma ve daha birçok tarım aleti yapılır. Bugün sıcak demir ustaları oldukça azalmış ve yok olmaya yüz tutmuş durumdadır. Ancak yine de bu geleneksel mesleği yürüten ustalar da bulunmaktadır. Demircilerin bir kısmı fabrikasyon ürünlerin yaygınlaşması, tarımsal faaliyetlerin azalması, demircilik pazarının zayıflaması ve ekonomik zorluklar nedeniyle ilçelerdeki dükkânlarını kapatmıştır. Köylerdeki evlerinde bu işi yürütmeye devam etmektedirler. Demircilik mesleğinde aletlerin yapılmasıyla ilgili Çarşıbaşı Kaleköy Mahallesi'nde yaşayan, dört kuşaktır bu geleneği sürdüren, soyadı da usta olan Ali Usta, demircilik mesleğini ve demirden yapılan el sanatı ürünlerinin yapım süreçlerini şöyle anlatır:

> Bu meslek bizlere dededen babadan kalmadır. Yaklaşık 200 yıla yakın bir süreç ve ben dördüncü kuşağım. Bizim bildiğimiz bu. Belki de daha fazladır. Eskiden demircilik tamamen ilkel yöntemlerle yapılıyordu. Daha önceden bunlar bugünkü modern teknolojide kullanılan kaynak, elektrik, taşlama makinaları yoktu. Kaynak ocaktaydı. Demir orada birbirine tavlanarak, erime noktası göz kararı ayarlanarak ocakta kaynak yapılırdı. Ocağı yakan körük, deriden yapılma akciğere benzer sistemde hava basardı. Yani kesintisiz hava basardı. Şimdi modern teknolojide elektrikli fan sistemiyle beraber yapılıyor. Ama dedemiz gibi eski teknolojiyi çok fazla kullanacak kapasiteye erişemedik. Eski sistemde bir parça demir, yapılacak olan kazmanın büyüklüğüne ve küçüklüğüne göre ocağa koyulur, tavlanırdı. Belli bir ısıya ulaştıktan sonra delgeç sistemiyle birlikte ocakta bunlar eski usüllerle beraber kazmanın boğazına göre sap şekline göre o demir delinir. Kazmanın ahşap sap giren kısmı ayarlanır. Kazma şekli alana kadar tavlanarak tekrar ocakta dövülür. Günümüzde ise birçok işi daha kolay yapmak için modern kaynak sistemi kullanılır. Eskiden bu teçhizatlar olmadığı için tek parça demirden bir nevi döküm usulü ona benzer ama tamamen el işçiliği dövme usulüyle o şekilde yapılırdı. Eskiden gün hesabı çalışılırsa iki kişiyle beraber tam çıkartamazsın ama ortalama dört-beş kazma çıkardı. Şimdi yeni sistemde 15-20 kazma çıkarırsın. O zamanın şartlarında maliyet odun kömürüydü. Bugün taş kömürü kullanıyosun. Ocağı yakmak için odun kömürü yapılırdı. Odun kömürü için mangal kömürü tarzında bir kuyu eşilir. Odun meydana yığılır. Odun küme yapılır. Dışarısı toprakla kapanır. Ama benim dededen, babadan gördüğüm kuyu açılır. Kuyunun içi doldurulur. Fazla oksijene maruz kalmadan boğma usulüyle sadece onun metan gazı çıkar kalorisi kalır. Odun olduğu gibi külleşmeden duman kesildikten sonra üstü çamurla kapatılır. Kendi kendine sönmeye bırakılırdı. Üç gün sonra kömür şeklinde alınırdı. Bu kızılağaçtan, kestaneden, komardan olur. Demir ocağı yakılırken bu kömür kullanılırdı. Ocakta ısıtılan ürünler demirle ilgili ne varsa orak, balta, keser, gerenti, kürebi onlar burda kullanılır ve dövülürdü. Bugünkü teknolojide otomatik makinalar var şahmerdan var o kullanılır. Örste sıcak demiri karşılıklı iki kişi çekiçle döver. Demir bir süre dövülerek demire şekil verilir. Demir ocakta ısındığı için karbon kaybeder. Yumuşak demir olur yani çelik değildir. Ama bunu sert hale getirmek için ocakta tekrar tavlayıp tabii bunda farklı

> malzemeler kullananlar var. Bunlar: tuzlu su, yağ, normal su. Farklı elementlerle farklı demir-çelikler elde edilir. Ama demircilerde bu sistemde kullanılan iki çeşit ya su ya yağ. O da çeliğin özelliğine kullanım amacına göre değişir. Çok fazla tavlamadan demirin üzerindeki cürufu, çapakları eğeyle alınır. Turuncu rengi yakaladıktan sonra suda soldurma usulüyle beraber çelikleştirilir. Sonra usta ne kadar sertlikte istiyorsa ona göre eğeyle şekil verir. Burada dikkat edilmesi gereken nokta esnekliği yakalaması ama çok gevşek olmamasıdır (KK-100).

Kazma, orak, krebi, nacak, balta, tırpan gibi demircilik ürünleri çiftçiler tarafından bahçelerde kullanıldıktan sonra kırılır, ağızları darlaşır ve kullanımları zorlaşır. Bu durumlarda çiftçiler tarım aletlerini demir ustaları veya bazı yörelerde kazmacı olarak bilinen demir ustalarına götürerek çelikletir. Kazmaların çelikleme sürecini (KK-100) şöyle anlatıyor:

> Kazmanın ağzı diyelim ki bir kazma ömrünü tamamladı ve kısaldı. Gelenekte bunun ağzına bir parça demir tutturulurdu. Kıskaçla tutulup ocağa sürülürdü. Bu ocakta tavlanarak bu iki demir birbirine hamur gibi eriyip karışırdı. Erime göz kararı, ocağın şeklinde, ısısında, alev görselinde ayarlanırdı. Eriyip erimediği ordan alevden görünür. Tecrübeyle geleneksel bilgiyle sabittir. Bugünkü sistemde dereceyi tutarak onu anlarsın. Şimdi imkan çok. Eriyip dağılmasın diye de kiremit tozu buna vurulurdu bunun dışarısına kabuk sağlardı. Yani toprak demirden daha yüksek ısıda eridiği için içerdeki demir tamamen erisin, birbirine hamur olsun diye dışarısına toprak, toz vurulup kabuk oluşturulurdu. Ondan sonra örsün üstünde dövülürek birleştirilirdi. Kazmanın ağzı uzatılırdı. Şimdiki sistemde ise zarar görmüş parça kesilip atılır. Ona göre bir parça kesilir. Kaynak edilerek çelik yapılır. Şimdiki sistem biraz daha kolay daha hızlı hareket etmeyi sağlıyor. Önceden kullanılan çelikler daha çok ısı işlem görerek çelikleştirilir, sertleştirilirdi. Şimdi otomotiv sanayisindeki makaslar kullanılıyor. Bu makasların çelik yapısı, metal özelliğine göre geleneksel usuldeki tavlama usulüyle çelikleme yapılmıyor. Onun çeliği farklı bunun çeliği farklı. Eskiden kazmalar, baltalar hep tek demirden yapılırdı. Bugünkü sistemde üç dört demir parçasının kaynaklanmasıyla yapılıyor. Eskiden yapılan aletlerde hiç kaynak yoktu. Şimdi ise birleştirme yapılıyor. Burada amaç işi hızlandırmak, basitleştirmek, iş gücünü ve maliyeti en aza indirmektir. Örnek olarak bugün baltanın boğaz kısmı ayrı çelik kısmı ayrı. Eskiden ise boğaz kısmı salafar kısmının çeliğiyle ağız kısmının çeliği aynıydı (KK-100)

8.2. Tarım Araç ve Gereçleri

8.2.1. Ağaç Çekme Çivisi

Ormanlardan ağaç, odun çekmek amacıyla kullanılan çivilerdir. Demir çivi ağaçlara çakılır. Çiviye bir halat bağlanarak ağaçlar çekilir. Ormanlık alanların fazlaca bulunduğu Trabzon yöresinde ağaç çekilirken yaygın olarak kullanılan bir araçtır (KK-1, KK-47). Kaynak kişi, ağaç çekme çivisini şöyle anlatıyor: “Geçmiş senelerde Hırsafa, Karadağ ormanlarından kesilen ağaçları, ağaç çekme çivisiyle çektiğimiz olurdu. Hızarcılık yaparken çektiğimiz ağaçlarda kullanırdık o çiviyi” (KK-47).

8.2.2. Alamit

Ketan dokumacılığında kullanılan bir tarım aletidir (Coşar, 2018: 411).

8.2.3. Anadut

Aletin oluşturulmasında bükülmesi kolay ve hafif olmasından ötürü kavak ve söğüt gibi ağaç türlerinden yararlanılır. Anadutun sap kısmı elma, meşe gibi sağlam ağaç türlerinden de yapılır. Bu ağaçlardan yapılan anadutların sapı dayanıklı olmasına rağmen ağacının ağır olmasından dolayı kullanan kişiyi yorabilir (Genç ve Oğuz, 2008: 9). Tarım alanlarını serilen hayvan gübresini toprağa karıştırmak için kullanılan çatallı tarım aracıdır. Anadut'un kürek kısmı eskiden ahşaptan yapılırken sonraları demirden yapılmıştır.

8.2.4. Balta

Trabzon ili, balta üretiminde önemli yerlerden biridir. Evliya Çelebi, eserinde Trabzon'da üretilen bir baltadan bahseder. Evliya Çelebi, Trabzon baltasının yeni icat edilen kakmalı bir balta olduğunu ve abartılı bir anlatımla dünyada eşi benzeri bulunmadığını belirtir (Dağlı ve Kahraman, 2008: 111). Balta, ormanlardan ve çeşitli yerlerden kesilen ağaçları bölmek ve yontmak için kullanılan bir araçtır. Odun kesme motorlarının, kol hızarlarının, elektrikli testerelerin olmadığı dönemlerde ormanlardan ağaçlar baltalarla kesiliyordu. Yarma usulüyle birlikte ağaçlar yarılıyor ve odun ihtiyacı temin ediliyordu. Ayrıca pek çok tarım aletinin yapılmasında, balta ağaçların kesilmesini sağladığı için önemli rol oynuyordu. Özellikle orman köylerinde balta en çok kullanılan tarım aracıydı. Ağaçların kesilip yakacak olarak kullanımında, çıra yaparak ateşin yakılmasında, evlerin ahşap olan yapı malzemesinin temininde balta aracı kullanılıyordu (KK-47). Sapları kısa, ağız kısmı küçük olan el baltalarına nacak adı verilir (Sümerkan, 2018: 330).

Yaptığımız örnek bir ölçümde balta, sap kısmıyla birlikte 1 metre uzunluğunda, baltanın çelik kısmı 16 cm uzunluğunda tespit edilmiştir. Fatma Yıldırmış'ın çalışmasında belirtilen örnek bir baltanın oranları da şöyledir: Sap boyu bir metre, çelik boyu 20 cm, çelik eni 15 cm, toplam boy 1.20 cm olarak verilmiştir (Yıldırmış, 2014a:110-111). Baltanın Trabzon'da farklı şekilleri üretilmektedir. Bunun yanında ağaç soymak için yapılan çelik kısmının ince olduğu kabuk soyma baltaları da bulunmaktadır. Sap kısımları daha kısadır (KK-75, KK-100).

Baltanın sap kısımları istiriç, kestane, akasya, çınar, gürgen, karaaağaç gibi ağaç türlerinden elde edilir. Balta üreticileri yaptıkları baltalara çeşitli motifler işlemektedir. Demircilik mesleğiyle uğraşan kişiler balta üreterek Trabzon ve ilçelerdeki pazarlarda satar. Kimi ustalar baltalar üzerine kendi ismini işler (KK-21, KK-34, KK-49).

8.2.4.1. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Balta

8.2.4.1.1. Türkülerde Balta

Sözlü edebiyat ürünlerinde baltayla ilgili örnekler bulmak mümkündür:

Aldım elime balta
Gideyırım ormana
Sende adamluk yok
Dön uyana bu yana (KK-21).

Hayri Yaşar Karagülle'nin "*Geleneklerimiz"* adlı türküsünde baltayla çıra kesme sahnesine şöyle değinilir:

Nasıl unuturum ki
Köy hatıralarini
Baltalan koparuduk
Doruk çıralarini (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 201).

8.2.4.1.2. Baltayla İlgili Maniler

Ormandaki gürgeni
Kesemedim baltalan
Çok zorluklar çekersin
Sen bu akıllarlan (KK-21).

Elimde kara balta
Gideyurum ormana
Kollasın benı yarim
Düşmeyeyim yabana (KK-34).

8.2.5. Balyoz / Varyoz

Balyoz'a Trabzon'da "balyoz, varyoz, varyos, varagola" gibi isimler verilir. Balyoz taşları parçalamak, bahçelerin kenarına yapılan odun çitleri çakmak, kaya- beton gibi sert zeminleri kırmak gibi amaçlarla kullanılır. Sıcak demircilikte demire şekil vermek amacıyla balyozdan yararlanılır. Demir kamalarla ağaçların yarılmasında, murçlarla birlikte sert kayaların kesilmesinde, eski binaların yıkılmasında kullanılır. Balyozun kilosuna göre çok farklı çeşitleri bulunmaktadır. Ayrıca uçları sivri olan balyozlar da vardır (KK-21, KK-23, KK-49).

8.2.6. Baskı

Baskı, sıcak demiri düz hale getirmek ve şekillendirmek için kullanılır (KK-100).

8.2.7. Bel

Bel, tarım alanlarını bellemek amacıyla kullanılır. Belleme işlemini yapan çatala benzer kısım demirden yapılmıştır. Belin elle tutulan yeri ve gövde kısmı ahşaptandır. Belin ahşap kısmı kızılağaç, karaağaç, dut, kiraz, gürgen, istiric gibi ağaçlardan yapılır. Günümüzde sadece demirden yapılan beller de bulunur. Yaptığımız ölçümlere göre bel demiri 30 cm uzunluğunda, 2.5 cm enindedir. Bel demirinin üst kısmı 24 cm uzunluğundadır. Bel demirinin takıldığı ahşap kısımla birlikte bel toplamda 112 cm uzunluğundadır. Ancak bazı beller tamamıyla demirden yapılmış olabilir. Bel demirinin üstünde yer alan ahşaptan yapılan kısımdaki el tutma yeri 33 cm uzunluğundadır. Bellerin farklı ölçülerde bulunan örnekleri de bulunmaktadır (KK-21, KK-49, KK-61).

Mustafa Reşat Sümerkan, bel demirini toprağı belleme amacıyla kullanılan, 30-40 cm derinlikte alt-üst etme işini görmeye çalışan iki sivri uçlu tarım aleti olarak tanımlar (Sümerkan, 2008: 141). Bel demirleri belleme zamanı gelmeden önce çelikleme işini yapan sıcak demircilere götürülerek daha iyi bellemesi amacıyla çelikletilir. Beller evlerde ardiye, müştemilat, serander, çeten, depo gibi yerlere koyularak saklanır. Bel, Doğu Karadeniz köylüsünün en önemli tarım aletlerinden biridir. Çok sayıda tarım ürününün ekilmesinde belleme gerekir. Tarlalar bel yardımıyla bellenir. Mısır tarlasını bellemek amacıyla yapılan imecelere "belleme töreni", "belleme imecesi" gibi isimler verilir. Belleme törenlerinde komşuluk ilişkileri geliştirilir, sosyalleşme sağlanır. Kaynak kişilerin belirttiklerine göre belleme törenlerinde birbirine aşık olan sevdalılar bulunuyordu. Belleme töreninde tanışıp evlilikler gerçekleştiriliyordu. Belleme sırasında türkü ve maniler okunuyor ve çoşkulu bir hava sağlanıyordu (KK-21, KK-32, KK-80, KK-82).

8.2.7.1. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Bel

8.2.7.1.1. Belle İlgili Bilmeceler

Bel, Trabzon yöresinde oldukça ihtiyaç duyulan tarım aleti olması sözlü edebiyat ürünlerinden bilmecelere de yansımıştır.

Ayağı demirden şalvarı odundan (Eyüboğlu, 1998b: 242). (Bel)

Dağda bitti, dağda büyüdü
Köye indi, demirden don giydi (Gedikoğlu, 2012: 323). (Bel Sapı)

Uzun Ali uzda yatır
Uşakları düzde yatır
Kendi gelir bizde yatır (Ciravoğlu, 2009: 79).

8.2.7.1.2. Belle İlgili Maniler

Al eline belleri
Belle bellemeleri
Ne olacak e boba
Bu uşağun dertleri (KK-21).

Aldım elime beli
Belledim bahçeleri
Yarin sevdasindandur
Uyumam geceleri (KK-34).

8.2.8. Bileme Taşı

Tarım aletlerini biletmek için kullanılan taştır. Orak, balta, kürebi, bıçak, tırpan, keser gibi tarım aletleri bileme taşıyla bilenir. Tarım aletlerinin kesici taraflarına yani ağız kısımlarına sürtülerek inceltme yapılır ve böylece bileme işlemi gerçekleştirilir. Köy yaşamında tarım aletlerinin sıklıkla kullanılmasından dolayı ağızları kısa sürede körelir. Bu yüzden bileme işlemine ihtiyaç duyulmaktadır (KK-21, KK-34, KK-44, KK-61, KK-70, KK-92, KK-100).

8.2.9. Biçki / Bıçkı

Küçük ağaçları ve tahtayı kesmek için kullanılan küçük testeredir. Kolu ahşap ya da plastikten yapılır. Bıçkı fındık ayıtlarken, meyve budarken, tahta keserken yaygın olarak kullanılır. Yöre insanı odun ihtiyacının önemli bir kısmını fındık tarımının yapıldığı yerlerde fındığın budanmasıyla oluşan odundan karşılamaktadır. Fındık odunları gibi küçük odunlar bıçkı yardımıyla kesilmektedir. Bıçkının küçük, orta, büyük olmak üzere farklı çeşitleri bulunmaktadır. Bıçkıların sap kısmı ahşaptan yapılmaktadır. Bıçkılar tarım aleti satan yerlerden ve ilçe pazarlarında bıçkı satan kişilerden alınır. Marangoz, inşaat ustası gibi meslek gruplarının sıklıkla kullandığı bir alettir (KK-1, KK-21, KK-34, KK-49, KK-52, KK-70, KK-80, KK-92, KK-96, KK-100).

8.2.10. Boş

Boş, meyve toplamak amacıyla yapılmış bir alettir. Uzun bir kazığın ucuna bir torba, bez ya da çuval dikilir. Dala uzatılarak dal silkenip içine meyve düşürülür. Özellikle büyük armut ağaçlarından armut toplamak için kullanılır. Boş, ayrıca balık tutmak amacıyla da kullanılmaktadır. Balık tutmak için kullanılan boşlarda delikli, kırmızı renkli soğan çuvalları tercih edilmektedir. Boşun kazıkları fındık çubuğundan ve çeşitli ağaçlardan yapılır (KK-1, KK-69).

8.2.11. Buğday Çubuğu, Buğday Çomağı, Harman Çubuğu

Buğday harmanlarında buğday dövmek için kullanılan çubuktur. Bu çubuğa "boğda çubuğu", "boğda çomağı"," harman çubuğu", "harman köteği" gibi isimler verilir. Buğday dövülürken ses çıkar. Bir kişi bir tarafta diğer kişi karşıda karşılıklı olarak buğday demetleri buğday çomağıyla dövülür. Buğday tarımının yapıldığı günlerde yaygın olarak kullanılan tarım araçlarından biridir. Bu alet ayrıca arpa, çavdar, fasulye, bezelye gibi tahılların dövülmesinde de kullanılır. Halen Trabzon yöresinde eski evlerde, seranderlerde buğday çubuğu bulmak mümkündür. Buğday çubukları kolay kırılmayan sağlam ağaçlardan yapılır. Çubuklarla buğday dövülürken çubukların sertçe vurulmasından dolayı ses çıkar. Kaynak kişilerin ifadelerine göre köylerde harman çubuğu yapan kişiler bulunmaktaydı. İlçe pazarlarında harman çubuğu satılıyordu. (KK-1, KK-18, KK-34, KK-44, KK-58, KK-70, KK-80, KK-82, KK-92, KK-100).

8.2.12. Bulgur - Mısır Kırma Sokusu

Buğday ve mısır gibi tarım ürünlerinin dövülerek yarma haline dönüştürülmesini sağlayan, bir tokmak sistemiyle çalışan tarım aletidir (Karpuz ve Sümerkan, 2013: 129). Bu araç buğday ve mısır tarımının yoğun olduğu dönemlerde bölgede kullanılıyordu.

8.2.13. Burgu

Demirden yapılan, büyük ağaçları ve demiri delmek amacıyla kullanılan matkap türüdür. El gücüyle kullanılır (KK-100).

8.2.14. Büyük Hızar

"Büyük hızar", "kara hızar" isimleriyle bilinen, tahta yapmak için kullanılan hızardır. Büyük hızarla kesim yapmak için iki kişi gereklidir. Hızarcılık kaynak kişilerle yaptığımız görüşmelere göre eski dönemlerde çok önemli bir meslekti. Büyük hızarla hızarcılar kesim yapardı. Hızarcılıkta, ağaç biçmek için bir kişi altta bir kişi üstte yer alır. Hızarın orta kısmında çelikten yapılmış dişler bulunur. Eski dönemlerde ahşap mimari fazla yaygın olduğu için yapılan evlerin tahtalarını çıkaran kişiler hızarcılardı. Bundan dolayı hızarcılık mesleği köylerde çok popülerdi. Hızarcılar iki kişi çalışırdı (KK-47).

Köylerin bazılarında ağaç biçtirip tahta elde etmek ekonomik bir girdi sağlıyordu. Bu işi yapmak amacıyla köylere hızarcılar getiriliyordu. Hızarcılar bu mesleği özenli bir şekilde gerçekleştiriyordu. Ağaç biçmek için genellikle meyilli olan bir yer seçiliyordu. İki kişi hızarı rahat bir şekilde kullanmak için tomruğun bir ucunu sabitler. Diğer ucunun havada kaldığı bir düzenek oluşturulmuş olur. Ağacın düzgün bir şekilde biçilmesi için keçe bir iple veya kömür karasıyla

işaretlenir. Hızar ustalarından biri tomruğun üzerine çıkar. Diğer usta tomruğun alt kısmında bulunur. Ustaların biri üstte biri altta hızarı aşağı yukarı çekerek ağaç biçer (Uzun, 2014a: 9). Hızarcılar mesleklerini köylerde, ormanlarda ve bunun yanında gurbette gerçekleştiriyordu. Hızarcılar sadece kendi köylerinde veya yöresinde bu işi gerçekleştirmeyip başka illere de hızarcılık yapmaya gidiyorlardı. Hızarcılar sırtlarına hızarı ve hızarcılık aletlerini alarak çalışacakları yere götürüyordu. Trabzon'un her ilçesinde hızarcılıkla uğraşan ustalar bulunurdu (Uzun, 2014a: 9). Kara hızar aletinin artık kullanmamasından dolayı yörede az sayıda bulunmaktadır. Eski evlerin seranderlerinde, kişilerin kendi arşivlerinde ve müzelerde görülmektedir.

8.2.15. Çangal

Çatallı ağaç dalları kesilerek bir sıra halinde ucu sivrilerek yere sokulur. Fasulye, salatalık, domates, kabak gibi meyve ve sebzelerin ona sarılarak daha çok meyve vermesi beklenir. Ayrıca fasulyelerin kurutulması için çangal yapılır. Yere iki çatallı kazık çakılıp üstüne bir ağaç yerleştirilir. Fasulyeler demet demet bahçeden koparılıp çangala asılır. Bu şekilde fasulyeler çangalda kurur. Çangalda bezelye, mısır gibi diğer ürünler de kurutulur (KK-21, KK-23, KK-24).

8.2.16. Çay Makası

Çay bahçelerinde çay kesmek amacıyla kullanılan tarım aletidir. Çay makası üretimi demir işçiliğine dayanır. Demir atölyelerinde üretilir. Şeklen standart bir ürün olmasına rağmen kilo ve boy özelliklerine göre değişmektedir. Çay makası kullanımı bölgede çok yaygınlaşmasından dolayı seri üretime geçilmiştir. Çay makasını elle üreten demirci ustaları oldukça azalmıştır (Genç ve Oğuz, 2008: 22). Çay makası tarım ile ilgili satış yapan dükkânlardan, nalburlardan, pazarlardan temin edilir.

8.2.17. Çekiç

Çekiç çok amaçlı kullanılan bir tarım aletidir. Taşların kırılması, yontulması, çivi çakılması, tırpan dövmek gibi amaçlarla kullanılır. El değirmeni, pileki, köstere, değirmen taşlarının yapımında çekiçten yararlanılır. Çekiçlerin yardımıyla taşa şekil verilir. Çekiçlerin büyük çekiç-küçük çekiç gibi çeşitleri bulunur. Ayrıca bazı çekiçlerin iki tarafı da düzken bazı çekiçlerin bir tarafı düz diğer tarafı sivridir. Çekiçlerin kilolarına göre çeşitleri de vardır (KK-21, KK-44, KK-58, KK-80, KK-100).

Taş kırmak amacıyla kullanılan madırga adıyla bilinen çekiçler bulunur. Taş kırmaya yarayan demir çekice lom adı da verilir (Sümerkan, 1987: 61). Geleneksel el sanatlarından bakırcı ustalarının kullandığı sapı ve uç kısmı şimşirden yapılan çekiçler bulunmaktadır (Demir, 2006: 218). Çayır

biçme törenlerinin yapıldığı yaz aylarında çekiçle tırpan dövme sesleri sıklıkla duyulsa da günümüzde azalmıştır.

8.2.18. Çıkrık

Keten dokunurken ipliklerin sarılmasına yarayan alettir. Trabzon ilinin ilçelerinde çıkrık aletinin örneklerine rastlanılır. Keten, keşan gibi dokuma tezgâhlarının olduğu yerlerde çıkrık aleti bulunur (KK-34, KK-80, KK-82).

8.2.19. Çirpi - Çırpı

Kesilen ağaçların tahta yapılırken düzgün şekilde ayrılması için işaretleme amacıyla kulllanılan yün telinden yapılmış boyalı teldir (Sümerkan, 1987: 48). Yün teline doğadan elde edilen boyalar sürülerek bir renk alması sağlanır. Çırpıya renk vermek için kömür karası, renkli çamurlar, kızılağaç kabuğundan elde edilen renkler ve doğadan elde edilebilen renkler kullanılır (KK-34, KK-61).

8.2.20. Çul

Fındık kurutmak amacıyla kullanılan sergi ve bezlerdir. Boyutları değişmektedir. Fındık çulların üzerine serilerek güneşte kurutulmaktadır (KK-58). Fındık kurutulduktan sonra çullar katlanarak evin bir bölümünde saklanır.

8.2.21. Demir Kıskaç

Sıcak demiri tutup işlemek amacıyla kullanılan tutacaklara kıskaç adı verilir. Kıskaçların çeşitleri vardır (KK-100).

8.2.22. Demir Testere

Demiri kesmek amacıyla kullanılan biçkidir (KK-21).

8.2.23. Demir Makası

Sıcak demiri kesmek amacıyla kullanılan makastır (KK-100).

8.2.24. Demir Ağaç Yarma Kaması

Odun yarmak amacıyla sıcak demir ustaları tarafından demirden yapılmış alettir. Kama adıyla bilinmektedir. Odunun yarılmasını kolaylaştırmaktadır (KK-21, KK-69).

8.2.25. Dibek

İçinde buğday dövülen, içi oyulmuş büyük bir taştır. Dibek taşları bölgede buğday, arpa, çavdar tarımının yapıldığı günlerde yaygın olarak kullanılıyordu. Buğday, arpa, çavdar harmandan sonra dibeklere götürülüp dövülüyordu. Dibek taşında bulgur yapılıyordu. Yaptığımız alan araştırmalarında Trabzon ili ilçelerinin önemli bir kısmında dibek taşlarına rastlanmıştır. Kaynak kişilerin belirttiğine göre her mahallede 3-5 tane dibek taşı bulunuyordu. Her evde bir dibek taşı yoktu. Bundan dolayı buğday tarımının yoğun olduğu zamanlarda dibek taşının çevresinde yoğunluk yaşanıyordu (KK-34, KK-18). Dibek taşları günümüzde evlerin, seranderlerin bir yerinde saklanmaktadır. Köylerin merkezinde bulunan köy evi, cami, okul, kültür evi, köy odası gibi yerlerin önünde etnografik bir ürün olarak sergilenmektedir. Dibek taşları müzelere verilerek müzelerde de sergilenebilir.

8.2.26. Dink

Trabzon yöresinde buğday ve mısır tarımının yapıldığı dönemlerde kullanılan bir araçtır. Dink denilen aletle buğdayın kırılmasını gerçekleştirilerek bulgur, mısırın kırılmasını sağlayıp yarma elde edilir (Karpuz ve Sümerkan, 2013: 131-132). Dink, buğdayların ezilmesinde kullanılan bir taştır. Ayrıca zeytin ezmede de kullanılır (Yazıcı, 2007: 20). Buğdayın kabuk kısmının çıkarılmasını sağlayan bir tarım aletidir (Uzun, 2014a: 179). Tarımla ilgili söz varlığında yörede "dinke vurmak" adlı bir kelime vardır. Dink aletinde öğütülen mısırın kabuğu olmaz. Bu undan yapılan çorbaya "ding çorvasi" adı verilir (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 192).

8.2.27. Döven Tahtası

Bahaeddin Ögel, "döğen", "düven", "döven" kelimelerinin ve benzer şekillerinin Türkçe olduğunu belirtir. Harman döğmekle ilgili en eski sözün "örtkün tepmek" deyişi olduğunu aktarır. Eski Türklerin, hayvanları gezdirmek yoluyla "harman tepmek" ya da sopa ve döğenle birlikte sapları ezmek yoluyla harman döğmek işlemini gerçekleştirdiğini anlatır (Ögel, 1978a: 39). Döven tahtası, buğday tarımının yapıldığı dönemlerde kullanılan tarım aletlerinden biridir. Buğday demetleri bağ şeklinde harman yerine getirilir. Çift öküzlerin arasına döven tahtası bağlanır. Döven tahtasının üstüne bir adam çıkar. Çift öküzler harmanı gezer. Bu sayede buğday dövülür. Döven tahtası iki veya üç tahtadan oluşur. Döven tahtasına çıkan kişi ağırlık oluşmasını sağlar. Tahtanın altında çakıl taşları yer alır. Buğday dövülürken buğday tanelerinin ayrılmasını sağlar. Ayrıca buğday saplarını saman haline dönüştürür. Döven tahtası harman tahtası adıyla da bilinir. Döven tahtası günümüzde Trabzon yöresinde az sayıda bulunmaktadır. Buğday tarımının ortadan kalkmasıyla harman aletleri dışarda bırakılıp çürüyüp yok olmuştur. Döven tahtalarını saklayan aileler günümüzde evlerinin bir köşesinde tarihi eser düşüncesiyle sergilemektedir. Müzelerde yer almaktadır (KK-1), (KK-18), (KK-80).

8.2.28. Ellik

Tütün tarımında kullanılan, tütün fidelerinin toprağa rahat bir şekilde dikebilmesine yarayan tahtadan yapılmış alettir. Trabzon ilinde tütün tarımının yapıldığı Akçaabat ilçesinin salı pazarına gidildiğinde ellik satan üreticilere rastlanabilir. Ellik diğer tarım ürünlerinin dikilmesinde de kullanılmaktadır (KK-80, KK-82).

8.2.29. Elek

Mısır unu, mısır yarması, buğday unu gibi ürünleri elekleyip içindeki toz ve kabuklardan ayrıştırmak için kullanılır. Ahşap kasnak şekline getirilip altına çok ince gözenekleri bulunan bir demir, alüminyum vb. bir tel koyulur. Elek yapan ustalar ilçe pazarlarına kurdukları tezgâhların içerisinde elek satışı yaparlar. Tarım aleti satılan yerlerde elek çeşitleri satılır. Elekler, kullanıldıktan sonra temizlenerek evin köşelerine asılmaktadır (KK-34, KK-49, KK-61, KK-70).

8.2.30. El Değirmeni

Mısır tarımının yaygın olduğu bölgede, el değirmenleri çok kullanılan araçlardandır. El değirmenleri, taş ustaları tarafından yapılır. Taşcı adı verilen ustalar dere vadilerinden ve yerel ifadeyle "taş kanarası" olarak bilinen yerlerden, el değirmeni taşı elde edilebilecek yerlerden değirmen yapma aletleriyle taşları çıkarıp taşlara şekil verirler. El değirmeni yapı olarak iki taşın üst üste oturtulduğu bir sistemdir. Alt tarafta yer alan büyük taş devamlı sabit durumdayken üst kısımda yer alan taş, mısır çekme işlemi sırasında ortasına eklenmiş bir ahşap kol ile döndürülür. Değirmenin ön kısmında bir ağızlık bulunur. Öğütülen mısır buradan dökülür. Trabzon ve çevresinde büyük değirmenlerin su etrafında, dere vadilerinde olması, öğütülecek mısırın az olması, kış ve olumsuz hava şartlarında değirmenlerin uzak kalması gibi etkenlerden dolayı el değirmeni çok tercih edilen bir araç olmuştur. El değirmenleri serander, kiler, ambar gibi yerlerde saklanmaktadır. Kullanılacağı zaman bu yerlerden alınıp temizlenerek kullanılır. El değirmeni üretimi günümüzde oldukça azalmıştır. Bunun en önemli nedeni günümüzde mısır tarımının bölgede oldukça azalmasıdır. Mısır tarımının az olması böyle bir mesleğe olan talebi de ciddi şekilde azaltmıştır. Yeni ustalar yetişmemesinden dolayı bu meslek bölgede unutulacak seviyeye gelmiştir. El değirmenleri etnografik bir ürün olarak sergilenmektedir. Elinde el değirmeni olan kişiler el değirmenlerini evlerinde bir tarihi eser gözüyle saklamaktadır (KK-47, KK-58, KK-65).

Haşim Karpuz ve Mustafa Reşat Sümerkan, Trabzon yöresinde el değirmenlerinin küçük değirmen, ayaklı ve alt kısmı kenarlıklı büyük değirmenler, kol değirmenleri gibi çeşitleri olduğunu belirtmektedir (Karpuz ve Sümerkan, 2013: 129-130). Trabzon yöresindeki farklı ilçelere gidildiğinde farklı çeşitlerde el değirmenleri olduğu görülecektir.

8.2.31. El Hızarı

Haşim Karpuz ve Mustafa Reşat Sümerkan el hızarını şöyle tanımlar: "Özel bir sap sistemine gergin olarak bağlanmış, ayakta odun kesmeye yarayan bir hızardır" (Karpuz ve Sümerkan, 2013: 130). Sap sistemi uzun bir süre kullanılabilirken hızar kısmı zaman içerisinde körelmesinden dolayı değiştirilmektedir. El hızarları tarım aleti satan yerlerden ve pazarlara tarım malzemeleri getiren kişilerden satın alınır. Hızar kısmı her odun kesimi yapılmadan önce eğelenir. Bölgede yakacak ihtiyacını karşılamak amacıyla kullanılan küçük odunların, çalıların kesilmesinde el hızarı kullanılır. Özellikle bölgede ısınmada yararlanılan fındık odunlarının kesilmesinde el hızarı tercih edilir (KK-21, KK-75, KK-100).

8.2.32. El Pireyizi

El matkapı, ahşabı ve demiri delmek için kullanılır. El gücüyle kolu döndürülürek çalışır (KK-100).

8.2.33. Esecek

Mısır ve fasulye gibi bitkilerin içindeki yabancı maddeleri savurmak amaçlı kullanılır (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 198). Buğday, mısır, fasulye gibi tahıl ürünlerine karışan kabuk, toz gibi maddeleri savurmak için kullanılan tahtadan yapılmış bir alettir. İki tane kalasın ortasına 50 cm civarında iki tahta çakılır. Esecek tahtasıyla rüzgâr yapılıp tahıl ürünleri savrulur. Esecek olarak adlandırılmasının sebebi tahtanın aşağı yukarı hareket ettirildiğinde rüzgâr oluşturarak esinti bırakmasından dolayıdır. Bir kişi savrulacak ürünü tutarken diğer kişi esecek tahtasıyla savurma işlemini gerçekleştirir. Savurma tekniği açısından oldukça kullanışlı bir tarım aracıdır (KK-52).

8.2.34. Eğe

Eğe tarım kültüründe yaygın olarak kullanılır. Tırpan, orak, balta, küçük hızar, büyük hızar, testere, elektrikli testere gibi aletleri biletmek için kullanılan bir araçtır. Eğe çelikten yapılır. Alt kısmı incedir ve ince kısmına sap takılır. Saplar odundan yapılır. Eğe sapının yapılmasında Trabzon yöresinde mısırı pustuk-kutur denilen kısmından da yararlanılır. Bunun dışında içi yumuşak olan patlangaç, kokar ağaç, incir gibi ağaçlardan eğeye sap yapılır. Eğenin farklı çeşitleri bulunur. Ağaç kesmek için kullanılan motorların eğesi ince uzun şekildedir. Demircilikte kullanılan eğe çeşitleri vardır (KK-100).

8.2.34.1. Sapan Eğe

Sapan eğe balta, orak, kazma gibi sıcak demir ocağından çıkmış aletlerin çapak, fazlalık, eğriliklerini düzeltmek amacıyla kullanılan eğe türüdür (KK-100).

8.2.34.2. Balıksırtı

Balıksırtının bir tarafı yuvarlak bir tarafı düzdür. Yine düzenlenecek malzemenin ovalleştirilmesi ve şekillendirilmesinde kullanılır (KK-100).

8.2.34.3. Fare Kuyruğu

Fare kuyruğu, metallerin delik kısımlarını, içlerini ovalleştirmek, düzeltmek, şekil vermek için kullanılır (KK-100).

8.2.34.4. Törpü

Törpü, ağaç yontma ve şekillendirmede kullanılan eğe türüdür. Diğer eğe çeşitlerine göre dişleri daha kalındır (KK-100).

8.2.35. Fasulye Kazığı / Fasulye Sırığı

Fasulye sırığına Trabzon yöresinde "harek" "herek", "fasulye kazığı", "fasulye sırığı" gibi isimler verilmektedir. Fasulye bahçelerinde kullanılan fasulyelerin sarılması için ocağa dikilen kazıktır. Genellikle fındık çubuğundan ve diğer ağaç dallarından yapılır. Fındıklar ayıtlanırken fındık çubukları fasulye kazığı olması için saklanır. Çubukların dip kısımları orak yardımıyla sivrilenir. Fasulye dikme zamanı kullanmak üzere bir yere saklanır. Fasulye ekme zamanı geldiğinde fasulye çubukları alınarak fasulye bahçesinde ocaklara dikilir. Fasulye kazıkları bir yıl kullanıp atılmaz. Üzeri branda, çinko, sergi gibi örtülerle örtülerek gelecek yıla saklanır. Fasulye çubukları çürümediği takdirde 4-5 yıl kullanılmaktadır. Yörede ayrıca fasulye çubuğu satan kişiler de bulunmaktadır (KK-21, KK-47, KK-49, KK-65).

8.2.36. Fındık Bıçağı

Fındık budama/ayıtlama yapılırken kullanılan, tutulan yeri ahşaptan yapılmış, iç kısmında bıçağın yer aldığı araçtır. Bıçak kısmı ince dişlidir. Bıçak ahşap kısma çıkarılıp sokulabilmektedir. İlçe pazarlarında, tarım ürünü satan yerlerden satın alınır (KK-21, KK-53).

8.2.37. Fındık Etekleri

Fındık toplamak amacıyla kullanılan, arkadan iplerle bele bağlanan bezden veya çuvallardan yapılmış araçlardır. Fındık etekleri çuvalların kesilip dikilmesiyle yapılır. Fındık üreticilerinin çoğu fındık eteklerini kendileri yapmaktadır. Çuvallar kesilerek fındık eteği şeklinde dikilir. Arkasına bağlama ipi dikilerek eteğin bele bağlanması sağlanır. Bunun yanında fındık etekleri fındık eşyası satan marketlerden de alınmaktadır. Fındık toplanırken alınan fındıklar fındık eteğine atılır. Fındık eteği dolduğunda arkasından bağı çözülerek çuvallara dökülür (KK-47, KK-61, 65).

8.2.38. Fındık Ayıklama Çubuğu

Patos teknolojisinin olmadığı dönemlerde fındıklar büyük bir çubukla dövülüp, dış kısmından ayrılarak tane haline getiriliyordu (KK-65).

8.2.39. Fındık Tarımında Kullanılan Çuvallar

Fındık toplanırken; bez çuvallar, kepek çuvalları, un çuvalları, naylon çuvallar kullanılır. Fındık toplamak, fındığı koymak için ilçe merkezlerinden fındık çuvalı satan yerlerden naylon çuval satın alınır. Üreticilerin önemli bir kısmı da fındık toplamak için kendi biriktirdiği yemci ve fırıncılardan aldığı çuvalları kullanır. Tanıdık fırıncılardan istenen un çuvallarına, hayvanlar için alınan yem ve kepek çuvallarına fındık koyulur. Bu çuvalların daha az kilo fındık alması, kolay taşınabilir olması, değerli çuvallara göre yırtılmasının sorun olmamasından dolayı bu çuvalları tercih eden üreticiler bulunmaktadır. Araştırma sahasında çuval bulunamadığı zamanlarda yaprak çuvalları, gübre çuvallarına da fındık koyulduğu görülmüştür (KK-21, KK- 44, KK-52, KK-61).

Fındığı harmanda kurutulduktan sonra satmaya götürmek için keten, kendir ve kenevir çuvallardan faydalanılmaktadır (Duman, 2008: 165). Fındık alımı yapılan yerlerde fındığın keten, kendir ve kenevir çuvallara koyulması tavsiye edilmektedir. Fındığın bu çuvallar içerisinde kuruduğu, rutubet ve nem oranının oldukça azaldığı belirtilir. Kendir- kenevir çuvallarının 50-60-70-80-90-100 kiloluk çeşitleri bulunur. Bu çuvallar ayrıca yün çuval olarak bilinir. Fındıklar kurutulduktan sonra satışa giderken ayrıca sarı, beyaz, turuncu gibi çeşitli renklerden oluşan naylon çuvallar da kullanılır. Bu çuvallara koyulup tüccara, TMO gibi kurumlara götürülüp satılır. Bu çuvallar dükkânlardan, çuval satışı yapan yerlerden satın alınır. Bazen de tüccar gibi fındık alımı yapan yerler fındık satın almadan önce üreticiye belli sayıda çuval verir. Üretici satış yaptıktan sonra fındık çuvalları boşaltılarak çuvallar üreticilere teslim edilir (KK-21, KK-34, KK-47, KK-49, KK-52, KK-61, KK-70, KK-80).

8.2.40. Fındık Savurma Aleti

Fındık savurma makinası hazır çamdan yapılır. Fındık savurma makinasıyla birlikte fındık savrularak fındığın içerisindeki toz ve boş fındıklar savrulur. İçerisinde fındığın savrulması için bir pervane bulunur. Savurma makinası kol gücüyle çevrilerek kullanılır. Sonraki dönemlerde elekrikle çalışan savurma makineleri yapılmıştır. Patosun olmadığı dönemlerde fındığın elle ayıklanmasından dolayı içerisinde çok toz ve çöp bulunuyordu. Bundan dolayı savurma makinaları çok önem taşıyordu. Trabzon ilinde fındık savurma makinelerini yapan ustalar bulunur. Trabzon- Çarşıbaşı-Taşlıtepe Mahallesi'nden Muharrem Öztürk, fındık savurması yapan ustalardandır (KK-101).

8.2.41. Firahti

Tarım alanlarının çevresine ağaç dalları veya dikenli tellerden yapılan çitlere "firahti" adı verilir (Günaydın, 2018: 21). Bahçe ve tarlaların kapladığı çevreye kumar ya da fındık dallarıyla örülen çittir (Emiroğlu, 1989: 96). Frakdu (Temiz, 2019: 466), "frahti", "frakti", "çit", "sargı" gibi adlarla bilinir. Tarım alanlarına yabani hayvanların girmemesi amacıyla etrafı odun, ağaç dallarıyla çevrilir. Yere çakılan odunların ortasına dikenli tel, alüminyum tel veya kablolar sarılarak tarım alanının çevresi sarılır. Trabzon yöresinde evlerin çevresindeki bahçeler gezildiğinde firahti örnekleri sıklıkla görülmektedir.

8.2.42. Gugar

"Garagı, geregi" (Demir, 2006: 98), "kokari, kokar" (Yanıkoğlu, 1943: 280), "gugar, kereu, kereğu, kerev, garau" gibi isimlerle adlandırılan dalları aşağı çekmek ve meyve toplamak için kullanılan, odundan yapılmış uç kısmı çengel şekilde olan alettir. Gugar yapmak için ormana gidilir. Çengeli olabilecek şekilde olan düz ağaçlar arasından ağaç kesilip gugar yapılır (KK-1, KK-18, KK-34, KK-47, KK-49, KK-52, KK-58, KK-61). Bu aletin uç kısmı bir kanca şeklindedir. Ağaçların çatallı şekilde bulunan bir dalı kesilerek oluşturulur (Karpuz ve Sümerkan, 2013: 135). Yusuf Gedikli, gugarın ayrıca eskiden tütün dizilerini ve lambaları asmak için de kullanıldığını bildirir (Gedikli, 2014: 365). Gugar özellikle fındık toplanırken dalları aşağıya çekmek amacıyla kullanılır. Fındık toplama başlamadan önce fındık toplarken kullanmak üzere gugarlar yapılır. Gugar yapılabilecek uygun ağaçlar bulunup gugar aleti oluşturulur. Her yıl fındık toplama bittikten sonra gugarlar serander, ardiye, samanlık gibi yerlere asılarak saklanır. Gugar saklandığı yerlerden alınarak meyvelerin toplanmasında kullanılır. Son yıllarda meyve toplamak için yeni aletler geliştirilmesine ragmen gugar Trabzon yöresinde kullanılmaya devam etmektedir. Gugar manilere de yansımıştır. Gugarla ilgili bir mani şu şekildedir:

Al eline gugari
Eğ funduğun dalini

İnsan hiç unutur mi
En yakın adamini (KK-21).

8.2.43. Hartama

Hartama, Doğu Karadeniz geleneksel mimarisine uygun olarak yapılmış eski evlerde oldukça yaygın olarak kullanılan bir orman ürünüdür. Trabzon evlerinin çatılarında örtü malzemesi olarak kullanılır. "Hartama 3-5 mm kalınlık, 8-10 cm en ve 60-70 cm boyda dilinmiş çıralı ağaçlardır" (Güngör, 1987: 16).

Doğu Karadeniz geleneksel mimarisinde, kırsal yerleşimlerde ve yaylalarda yapılan evlerin çatı kısmını örtmek amacıyla doruk ve köknar ağacından yarılıp oluşturulan yaklaşık 1 metre boya sahip ince tahtalar, hartama olarak adlandırılmaktadır. Ormanların içerisinde düzgün ve yarılgan yapıya sahip doruk ve köknar ağaçları hartama çıkarılır (Temiz, 2019: 471).

Ormanlardan hartama çıkarmak eski dönemlerde hızarcılar tarafından yapılan bir meslekti. Bölgenin gelişen mimari özellikleri sonrasında artık hartama çıkarma işi kaybolmaya yüz tutmuştur (KK-1, KK-18, KK-34, KK-80). Hartamanın sözlü kültür ürünlerinde yeri bulunmaktadır:

Evlerinin çatisi
Hartamadır hartama
Ben sana inanamam
Kız sen adam aldama (KK-47).

Kır atıma yükledim
Doruk hartamasini
Sanki sen ne bilursun
Adam aldamasini (Ciravoğlu, 2009: 156).

Dağdan kestım hardama
Dama örterim dama
E ben olayım kurban
Çıtı pıtı sevdama (Çelik, 2005a: 122).

8.2.44. İskele

Ağaçlara çıkmak amacıyla yapılmış merdivendir. İskele yapmak için iki adet ağaç yontulur. Ardından ağaçlar aynı hizaya gelecek şekilde ayarlanır. İki tahtanın üzerine ahşaptan yapılmış basamaklar koyulur. Basamak olacak tahtalar iki tahtanın ortasına çiviyle çakılır. Çok ağır bir yapıya sahip değildir. Elle taşınarak bahçe içlerine götürülüp elma, armut, kiraz, erik, gibi meyve ağaçlarına ve diğer ağaçlara çıkmak için kullanılır. Hayvanlara yaprak yapmak, ağaçlarda budama faaliyetleri gerçekleştirmek için iskele kullanarak ağaçlara çıkılır. İskelenin büyük, küçük, orta olmak üzere farklı şekilleri de bulunmaktadır. Küçük iskelelerde daha küçük boylu ağaçlara çıkılır. Serandere çıkmak amacıyla da kullanılır. Çok ağır değildir. Orta boylu iskeleler daha büyük ağaçlara çıkmak

için kullanılmaktadır. Ağırlığı biraz daha fazladır. Büyük boylu iskeleler en uzun iskelelerdir. Bundan dolayı ağırlık oranları da fazladır. Uzun ağaçlara çıkmak amacıyla kullanılır (KK-21, KK-23, KK-44).

8.2.45. Katma

Akçaâbat Lügatı adlı çalışmada "Yaş tütünün kurutulmak için dizildiği ve kurutma vagonlarına asıldığı yünden örülerek yapılan kalınca iplik" olararak tanımlanmıştır (Eyüboğlu ve Alşan, 2018: 155). Tütün tarımında sıklıkla kullanılır. Akçaabat ilçesinde tütün tarımı ortadan kalkmış olsa da tütün tarımı yapan kişilerin evlerinde hâlâ bulunmaktadır.

8.2.46. Keski

Keski, sıcak demiri kesmek amacıyla kullanılan bir çekiç türüdür (KK-100).

8.2.47. Kazma

Tarım alanlarını kazmak için kullanılan tarım aletidir. "Ayıtlama kazması, ekin kazması (volar kazması), donar kazması, küçük çapa kazması, külünk kazması, Rus kazması" gibi çeşitleri bulunmaktadır (KK-21, KK-100).

8.2.47.1. Ayıtlama Kazması/Ot Kazması

Kısa ve geniş ağızlıdır (Sümerkan, 2018: 330). Bilinen kazmadan daha geniş ağızlıdır. Bahçelerin yabancı otlardan temizlenmesinde, toprağı havalandırmada, tarım ürünlerinin dibine toprak çekmede kullanılır (KK-21, KK-65, KK-100). Ayıtlama kazmasının sapı küçük olan çeşidi de vardır. Buna çapa kazması adı verilir. Bahçeleri çapalarken tercih edilmektedir (KK- 21, KK-34, KK-44, KK-49, KK-52, KK-60).

8.2.47.2. Ekin Kazması

Ekin kazmasına "tohum kazması" adı da verilir. Kısa ve geniş ağız yapısına sahiptir (Sümerkan, 2018: 330). Diğer kazmalara göre daha hafiftir. Ekin yapılırken tercih edilir (KK-21, KK-34, KK-47, KK-49, KK-52).

8.2.47.3. Donar Kazması

Kullanılmayan bir bahçeyi tarıma açmak, ağaç kökü, taş koparmak için kullanılır. Diğer kazmalara göre daha dayanıklıdır (KK-21, KK-65, KK-100).

8.2.47.4. İbikli Kazma

Bu kazmanın arka kısmında küçük bir balta şeklinde uzantısı bulunur. Bu uzantı kazıma işlemi gerçekleştirilirken karşılaşılan köklerin kesilmesini sağlar (Sümerkan, 2018: 330).

8.2.47.5. Külünk

İş makinesinin olmadığı zamanlarda sert zeminlerin açılmasında, mezar kazmada, derin su kanalları açılmasında ve çeşitli işlerde kullanılır. Külünk kazmasına "pur kazması", "kıraç kazması" isimleri verilmektedir. Yörede "kıraç" adı verilen sert zeminlerde de kullanılmasından dolayı "kıraç kazması" adıyla da bilinir (KK-21, KK-44, KK-47, KK-58, KK-75, KK-100).

8.2.47.6. Küçük Kazma

Sapı küçük olan kazmadır. Fındık ayıtlarken- budarken kullanır. Fındık ayıtlama kazması olarak bilinir. Fındık ayıtlama işini yapan kişiler bu kazmayı kullanarak fındık ocağının dibindeki eşkinleri koparır. Küçük dalları keser. Ocağın dibini açar. Fındık ayıtlama kazmasıyla, ilgili yaptığımız ölçümlere göre kazmanın boyutları şöyledir: Ayıtlama kazması sapıyla birlikte 46 cm uzunluğundadır. Kazmanın çelik kısmı 23.5 cm uzunluğa sahiptir. Çapa kısmının uzunluğu 6.5 cm ağız kısmının uzunluğu ise 11.5 cm civarındadır. Kazmanın ağızının genişliği 5 cm. civarındadır (KK-21, KK-47, KK-75, KK-100).

8.2.47.7. Sivri Kazma- Kıyı Kazması

Sivri kazma, uzun ve sivri ağızlıdır. Toprağı derince kazmaya yarayan, su kanallarının açılmasında kullanılan kazmadır (Sümerkan, 2018: 330).

8.2.47.8. Zagel Kazması

Toprağı havalandırmak için kullanılan ağız kısmı geniş olan kazmadır (Eyüboğlu ve Alşan, 2018: 23). *Derleme Sözlüğü*'nde bahçe işlerinde kullanılan küçük bir kazma olduğu belirtilir (Derleme Sözlüğü, XI, 1993: 4340). Kazma, Trabzon manilerinde de görülür:

8.2.48. Kalbur

Fasulye, bezelye, bakla, mısır, fındık, buğday, arpa, çavdar olmak üzere çeşitli tarım ürünlerini savurmak amacıyla kullanılan bir tür elektir. Kalburların küçük, büyük olmak üzere farklı çeşitleri bulunur (KK-1, KK-21, KK-44, KK-49).

Mustafa Duman, çapı 1 metreden uzun olan kalburun en büyük boylusu ile harmandan toplanan fındığın kalburla savrulup, tozlarından ayrıldığını belirtir (Duman, 2008: 164). Mustafa Reşat Sümerkan, Trabzon ilinde kalburun Akçaabat köylerinde üretilen şeklinin bilindiğini anlatmaktadır. 10 cm genişliğinde olan ince ahşabın bükülme tekniğiyle bükülmesiyle yaklaşık olarak 50 cm çapında bir çember oluşturulduğunu, çemberin tabanınınsa 5-6 mm genişliğinde olduğunu ince kestane zonlarıyla çapraz örülerek yapıldığını belirtmektedir (Sümerkan, 2008: 88).

Kalburlar patozun icat edilmediği dönemlerde, fındıkların el ile ayıklandığı zamanlarda çok yaygın olarak kullanılıyordu. Fındıklar kalburla savruluyordu. Kalburla fındık savurmanın amacı sadece fındığı tozlarından ayırmak değildir. Geçmişte kalburlar, fındığın randımanını belirlemek amacıyla da kullanılırdı. Kalburda fındık sallandığında iri ve randımanlı fındık kalburun üzerinde, ince fındık altta kalırdı. İnce- kalın fındıklar ayrı çuvallanırdı (Yılmaz, 2019: 378).

Bezelye, fasulye, bakla gibi ürünler de kalburla savrulur. Bu ürünler kurutulduktan sonra kabuklarından ayrılmak amacıyla sopalarla birlikte bir çulun üzerinde dövülür. Sonrasında çulun içerisinde bu ürünlerin samanı ve taneleri kalır. Tanelerini samanından ayırmak amacıyla kalbura dökülürek savurma işlemi yapılır. Kalbur rüzgârlı bir yöne doğru çevrilerek savrulma oranı artırılır. Kalbur, mısır tarımında da yaygın olarak kullanılan bir tarım aracıdır. Mısırlar çubuklarla çitte dövüldükten ya da ovalandıktan sonra kalburlarla savrulur. Mısır taneleri kalbura dökülüp rüzgâra karşı savrulur. Eğer rüzgâr yoksa bir kişi eline bir süpürge veya teneke alıp rüzgâr oluşturmaya çalışır. Mısırlar kalburla savrularak tozlarından arındırılır (KK-1, KK-18, KK-34, KK-49, KK-52).

Buğday tarımında kullanılan kalbura “harman kalburu” adı verilir. Harman kalburları oldukça büyüktür. Bir kişinin ayağa kaldıramayacağı özelliktedir. Buğdaylar harman kalburu yardımıyla savrulmaktadır (KK-80). Kalburlar ahşap ustaları tarafından yapılıp ilçe pazarlarında satılır. Günümüzde kalbur satışının oldukça azaldığı görülür.

8.2.48.1. Kalburla İlgili Bilmeceler

Kalburun, tarım kültüründe sıklıkla kullanılması bilmecelere de yansımıştır. Kalburun özellikleri verilerek bilmeceler sorulmuştur. Yörede kalburla ilgili bilmecelerin bulunması kalburun tarımdaki yerini öne çıkarır.

Tavuk gibi kakıldar
İçindeki şakıldar (Eyüboğlu, 1998b: 286).

Bi kıcuğaz var
Kırk tane gözi var (KK-19, KK-34).

Ormanda doğdum
Ormanda büyüdüm

Geldiğim zaman
Karnım delik deşik (Eyüboğlu, 1998b: 280).

8.2.48.2. Kalburla İlgili Atasözü ve Deyimler

"Düğünde kalburla su taşıyacağım" deyimi Trabzon yöresinde yaygın kullanılan bir deyimdir. Yaşlı insanlar küçüklere bir işi yaptırırken bu işimi yaparsan "düğününde kalburla su taşıyacağım" gibi bir söze başvurur (KK-1, KK-18, KK-34). "Dünya yansa bi kalbur samani yanmaz" (Topal, 2020: 503) Bu atasözü ne olursa olsun hiçbir olayı kafasına takmayan gamsız kişiler için kullanılır.

8.2.49. Kelepçe

Ağaçtan üretilen, iki ucu çatallı şekilde bulunan bir dokumacılık aletidir. Yün veya kenevir iplikleri eğrildikten sonra kelepçeyle birlikte kelep şekline dönüştürülür (Karpuz ve Sümerkan, 2013: 131).

8.2.50. Kemre Teknesi/Kürün

Tarım alanlarına hayvan gübresi çekmek amacıyla yapılan bir araçtır. Tamamen geleneksel yöntemlerle yapılır. Bir ağaç bulunup ağacın içi balta, keser gibi aletlerle oyulur. Alt kısmı kolay çekilmesi için yontulur. Ağacın alt kısmı ayrıca kapalıdır. Kütüğün ön tarafına çekmek amacıyla bir halat takılıp bahçeye götürülür. Kemre taşımakta kullanılır (KK-1, KK-18).

8.2.51. Kendir Bıçağı/ Kofte

Kendir liflerinin kesilmesine yarayan, kolu ahşaptan yapılmış testere dişli bir bıçak türüdür (Sümerkan, 2008: 100). Kendirin kesilip inceltilmesini sağlayan bir araçtır. Kofte, kendir bıçağı, kendir keskisi gibi adlarla bilinir. Kol kısmı ağaçtan yapılır. Bıçak kısmı dişlidir (KK-34, KK-80).

8.2.52. Kendir / Ketan Dokuma Tezgâhları

Kaynak kişilerin verdiği bilgilere göre yaklaşık 55-60 yıl öncesine kadar köylerde ketan (keten) dokuma tezgâhları bulunuyordu. Bu dokuma tezgâhlarında halk giyecek ihtiyacını temin ediyordu. Ketan gömlek, içlik, don, elbise, atlet gibi giyecek eşyalar ketan dokuma tezgâhlarında üretiliyordu (KK-1, KK-34, KK-75).

8.2.53. Keser

Keser genellikle çivi çakmak amacıyla kullanılır. Keserin kalın, dış kısmıyla çivi çakılır. İç kısmıyla ise tahtalar yontulur. Keser, demirci ustaları tarafından sıcak demir tezgâhlarında yapılır. Genelde aynı çeşit bulunmasına rağmen farklı çeşit keserler de vardır. Keser, tarımla uğraşan her kişinin evinde yer alan bir araçtır (KK-21, KK-34, KK-44, KK-52). Keserin farklı çeşitleri de bulunmaktadır. Şimşir kaşık üretiminin yapıldığı bölgede kaşıkçıların kullandığı normal keserlere göre daha küçük olan kaşıkçı keserleri (Sümerkan, 2008: 82) bunun bir örneğidir.

8.2.54. Krebi / Girebi

"Gorepi", "girebi", "krepi" (Sümerkan, 2008: 141), gorabi (Yanıkoğlu, 1943: 272), "kürebi", "krobi", "grebi" gibi adlandırmaları mevcuttur. Baltadan daha küçük bir araçtır. Orak gibi elde taşınır. Çiftçiler bahçeye inerken yanlarında taşır. İnce fındık çubuklarını ve çalıları doğramak için kullanılır. Fasulye çubuklarının dip kısımları krebiyle sivrilenir. Bu tarım aleti Doğu Karadeniz insanın bahçede çalışırken, doğada gezerken yanında taşıdığı bir alettir. Bahçeye inen çiftçi fındık bahçesinde gördüğü bir dikeni krebi yardımıyla keser. Ormanda odun yaparken karşılaştığı yoluna engel olan dikeni, ağaç dalını, çalıyı krebiyle kesip atar. Akşam alıştıracağı sobayı tutuşturmak için kullanacağı çalıları krebi yardımıyla çalılardan elde eder. Budama, kesme işlerinde krebiyi kullanır. Fındık budama işlerinde krebiden yararlanılır. Orak bulunmadığı zaman krebiyle yaprak budanır. Krebi doğada gezen Karadeniz insanı için ayrıca bir güvenlik aracıdır. Engebeli, ormanlık, sarp arazilerde, dere kenarlarında gezen insan karşılacağı yaban hayvanlarına ve diğer tehlikelere karşı yanında krebi taşıyarak güvenlik önlemi almış olur. Köylerde, yaylalarda yalnız yaşayan insanların bir kısmı krebiyi evin için alarak güvenlik amaçlı evde bir savunma aracı olarak saklar. Ayrıca koyun ve inek bekleyen kişiler de yanlarında krebi bulundurur (KK-21, KK-23, KK-44, KK-52, KK-58).

Krebinin üretildiği yerlerde üretildiği yerin adıyla öne çıktığı türleri de bulunmaktadır. Hülya Sinir Şahin'in "*Giresun Yöresinde Geleneksel Meslekler*" adlı yüksek lisans tezinde görüldüğü üzere Trabzon'a komşu olan yerleşimlerden Ordu, Yağlıdere, Bulancak, Piraziz gibi yerlerde üretilen krebiler öne çıkan türlerdir (Sinir Şahin, 2022: 81). Bu araç, baltaya benzeyen ucu kıvrık olan çıkıntılı baltadan daha küçük olan ince yapıya sahip kesici bir alettir (Sümerkan, 2008: 141). Krebinin dalları kesmek amacıyla kullanılan burun kısmına "gegek" adı verilmektedir (Temiz, 2019: 470).

8.2.54.1. Krebi ile İlgili Maniler

Krebinin Doğu Karadeniz yöresinde çok yaygın kullanılması sözlü edebiyat ürünlerine de yansımıştır. Trabzon yöresi manilerinde içerisinde krebi geçen örnekler bulunur:

Karamiş dallarini
Kestım krebi ile
Ne kada yaşarsun
Sen habu dertler ile (KK-34).

Hayde desem güzelim
Gelir mıydın gezmeye
El attum fisdanına
El atdi girebiye (Çelik, 2005a: 324).

8.2.55. Kürek

Toprak atmak için kullanılan araçtır. Küreğin çeşitleri vardır. Bel küreği, zibil küreği, ev küreği, büyük kürek gibi kürek çeşitleri bulunur. Kürek, tarım kültüründe farklı amaçlarla kullanılmaktadır. Fındığı karıştırmak ve fındık harmanını toplamak için kürek kullanılır. Bahçeler bel küreğiyle bellenebilir. Küreğin farklı çeşitleri bulunur. Büyük, orta, küçük boy kürekler bulunur. Evlerde zibil küreği adı verilen sapı ahşaptan yapılmış kürek kısmı demir olan kürekler vardır. Ancak bu kürekler günümüzde yerini plastik küreklere bırakmıştır (KK-21, KK-47, KK-75, KK-100).

8.2.56. Kol Hızarı / Kütük Hızarı

Odun motorlarının olmadığı dönemlerde ağaçlar kesilirken kol hızarı kullanılıyordu. Kol hızarının iki tarafında hızarı tutmak için odundan yapılmış kollar bulunur. Ağaç, kütük kesilirken bir kişi bir tarafı diğer kişi diğer tarafı tutarak ağacı keser. Yaklaşık 1.5, 1.6, 2 m civarındadır. Dişleri diğer hızarlara göre daha kalın ve büyüktür. Büyük kütüklerin bu aletle kesilmesinden dolayı kütük hızarı adıyla bilinmektedir (KK-18, KK-34, KK-58). Yörede kol hızarıyla ilgili bir bilmece de bulunur: "İki kişinun işi var bir de kar yağışı var" (Sümerkan, 1987: 37).

8.2.57. Köstere Taşı

"Köstere", "kösere" ters durumdaki "y" harfine benzer bir çatal ağacın oyuğuna yerleştirilmiş silindirik şekle sahip olan bir bileği taşıdır. Taşın ortasından geçen mil, sol tarafta bükülerek el ile döndürülür. Diğer elle bıçak, balta, nacak, tırpan gibi kesici aletlerin taşa değdirilerek bilenmesi sağlanır. Bileme işlemi yapılırken ara ara su vererek taş ıslatılır (Karpuz ve Sümerkan, 2013: 131-132). Bıçak yüzeylerinin parlatılmasında da kullanılmaktadır (Sümerkan, 2008: 134). Köstere taşı Trabzon'da "kösire", "köstere", "kösere", Çaykara- Dernekpazarı yöresinde klostra (Durgun, 2005b: 555), Çaykara'da klosra- glosra (Tuncer, 2019: 315) gibi adlandırmalarla bilinir. Tırpan, orak, balta, keser, bıçak gibi aletler köstere taşında bilenir. Yontma, oyma gibi işlerde kullanılan taşlar kösterede bileğilenir (Üçüncü, 2012: 44). Kösterenin taşı, taş ustaları tarafından doğadan çıkarılan taşlardan kesilerek hazırlanır. Günümüzde taş ustalığıyla uğraşan kişiler olmasına rağmen bu meslek oldukça azalmıştır. Trabzon ilinde yaptığımız alan araştırmalarında köstere taşının eski evlerde hâlâ

bulunduğu görülmüştür. Ayrıca köstere taşını kullanmaya devam eden kişiler de bulunur. Köstere taşı köy çocukları için bir oyuncak görevi görür. Çocuklar kösterenin kolunu çevirerek oyun oynar.

8.2.58. Mengene

Mengene, sıcak demir aletleri mengenede düzeltilir (KK-100).

8.2.59. Murç

Murç, özellikle kaya ve zemini sert olan yerlerin delinmesinde ve kesilmesinde kullanılır. Bir çekiç veya balyoz yardımıyla murç demirine vurularak zemin delinmeye çalışılır (KK-1, KK-18).

8.2.60. Mısır Çiti

Mısır çiti, mısırların "pustuk"- "kutur" adı verilen iç kısmından ayrılıp tane haline gelmesi için kullanılan tahtadan yapılmış tarım aletidir. Çit için yaklaşık 60 cm yüksekliğinde dört tane aynı ölçülere sahip ahşap direk dikilir. Üst kısmına 40 cm civarında üç adet tahta çakılır. Çitin orta kısmına 5-10 arasında tahta çakılır. Tahtaların aralıklı olmasına dikkat edilir. Mısırlar sepet veya çuvallarla çitin içine dökülür. Bir sopa yardımıyla mısırlar çit üstünde döğülür. Mısır taneleri aralardan düşer, çitte sadece mısırın iç kısmı pustuk-kutur kalır. Mısır çitlerinin Trabzon yöresinde farklı şekillerde yapılmış örnekleri de bulunur. Küçük şekilde olan çitlerde de mısırlar döğülür (KK-34, KK-58).

8.2.61. Mitar

Mitar, ketan dokumacılığında kullanılan dokuma aletidir (KK-34).

8.2.62. Orak

Türklerde orak çeşitleri çoktur. Bahaaeddin Ögel, Türk etnografyasında orakşarkıları ve eğlencelerinin önemli bir yer tuttuğunu vurgular. "Oraklaşmak", "hep beraber ekin biçmek" deyimlerine önem verildiğini anlatır (Ögel, 1978a: 28). Trabzon yöresinin geleneksel halk takviminde "orak ayı" adlı bir ay vardır. Bu ay temmuz ayı olarak bilinmektedir. Temmuz ayı içerisinde oraklarla ot biçimleri gerçekleştirilirdi. Ancak günümüzde orakların yerini motorlu tırpanlar almaya başlamıştır. Trabzon yöresinde farklı amaçlarla kullanılan orak çeşitleri bulunur. Büyük oraklar daha çok odun ve çalı kesmek, fındık ayıtlamak, yaprak budamak, dikenlikleri kırkmak için kullanılır. Yallık ve çayır orağı adı verilen küçük oraklarla hayvanlara ot biçilir. Çayır orakları diken kırkmak amacıyla da kullanılır. Orakların sap kısımları geleneksel olarak genellikle odundan yapılır. Ancak son dönemlerde üretilen orakların sap kısımlarında plastik kullanılmaktadır. Orakların iyi kesmesi için oraklar sürekli bileğilenir. Orakların bilenmesi için köstere taşı, bileme

taşı ve eğeler kullanılır. Oraklar kesmeyecek duruma geldiğinde demircilikle uğraşan kişilere götürülüp çeliklenir. Oraklar çeliklendikten sonra ilk hali gibi kesmeye başlar. Orak satışı Trabzon'un her ilçesinde o ilçenin pazarı olan günlerde yapılmaktadır (KK-1, KK-18, KK-34).

8.2.62.1. Sözlü Edebiyat Ürünlerinde Orak

Sözlü edebiyat ürünlerinde orakla ilgili örnekler görmek mümkündür. Orakla çayır- ot biçmek, orağın yapısı orakla ilgili türkü ve manilerde işlenmiştir. Trabzon yöresinde orakla ilgili mani örnekleri oldukça fazladır.

Aldım elime orak
Hep biçtim çayırlari
Şimdi çıkamayırım
Kırani bayırlari (KK-23).

Hayde gidelım hayde
Karadağ'a yaprağa
İsmini yazdırırım
Elimdeki orağa (KK-52).

8.2.63. Öreke / Roke

Keten (ketan) dokumacılığında kullanılan ahşaptan yapılmış bir araçtır. Mustafa Reşat Sümerkan, örekenin başlığına Şalpazarı'nda "öreke", Beşikdüzü ve Vakfıkebir havalisinde "rege", Arsin- Araklı çevresinde "roka", Sürmene ve Çaykara yörelerinde roko denildiğini belirtir (Sümerkan, 2008: 100). Çarşıbaşı- Vakfıkebir yörelerinde "roke" adıyla bilinir. Mustafa Reşat Sümerkan, örekenin altlığına verilen isimlerden de bahseder. Arsin- Araklı çevrelerinde "rokabat", "rokabod", "rokabad", Sürmene ve Çaykara yörelerinde "rokostel" adı verildiğini anlatır (Sümerkan, 2008: 100).

8.2.64. Örs

Kazma, tırpan, orak, bel, balta gibi tarım aletlerinin dövüldüğü demir araçtır. Sıcak demir ustaların tezgâhlarında olmazsa olmaz ürünlerden biridir. Demirci ustaları tarafından farklı örs çeşitleri de kullanılır. Sıcak demirciler yapacak oldukları tarım aletini örs üzerinde döverek şekil verirler (KK-100).

8.2.65. Pekmez Tavaları

Pekmez tavaları yörede alüminyum, teneke, bakır gibi metallerden yapılır. Dut, üzüm, armut, elma, kiraz pekmezi yapımında kullanılır. Tava türleri içerisinde bakır tavalar pekmez yapımı için daha çok tercih edilmektedir. Bakır tavalar bakırcı ustaları tarafından yapılır. Bakır tavalarının fiyatı

alüminyum tavalara göre çok daha yüksektir. Bu nedenle bakır tavaları evlerde özenle saklanır. Pekmez tavaları, ilçelerdeki bakırcılarda ve çeşitli dükkânlarda satılır. Büyükliman havzasında özellikle dut pekmezi yapımı çok yaygındır. Bundan dolayı dut pekmezi mevsiminde pekmez tavası satan dükkânlar ve satıcılar bulunmaktadır. Bakırdan yapılan pekmez tavalarının kenarlarında tutma yerleri bulunur. Bazı tavalarda iki bazı tavalarda da dört adet demirden tutma sapı bulunur. Bunun amacı pekmezi ateşten alırken çok yüksek ısı olduğundan dolayı kolaylık sağlamasıdır. Eski alüminyum tavalarda tutacaklara rastlanmaz. Yeni üretilen alüminyum tavalarda tutacak kollar bulunur. Pekmez tavaları her pekmez yapımından sonra yıkanarak temizlenir. Temizleme yapılırken tavaların çizilmemesine dikkat edilir (KK-21, KK-34, KK-61, KK-75, KK-100).

8.2.65.1. Tahta Pekmez Elekleri

Tahta pekmez eleklerinin büyük, orta, küçük şekilleri bulunmaktadır. Bu eleği yapmak için nalburdan veya demirci esnaflarından belirli boyutlarda demir elek satın alınır. Eleği yapmak için dört adet kalas alınır. Kalaslar eleğin ayaklarını oluşturur. Kalasların üzerine kenar pervazları çakılır. Ortasına elek çakılarak yerleştirilir. Elek bir masa şeklini alır. Eleğin alt bölümü bir pekmez kazanı sığacak şekilde geniş yapılmalıdır. Küçük yapıldığında alt kısma büyük kaplar giremez. Tahta pekmez eleğinin amacı, pişmiş dut şırasının ezilerek suyunun çıkarılmasıdır. Pişmiş dut şırası ezilerek posası eleğin üstünde kalır. Su kısmı, altına koyulan leğene veya kazana akar (KK-21, KK-47, KK-58).

8.2.65.2. Pekmez Kapları

Dut silkelerken iki taraftan tutacaklı alüminyum kazanlar, plastik, ahşap kaplar kullanılır. Pekmez yapıldıktan sonra tahta kaplar, ahşap külekler, cam kavanozlara, plastik kaplara pekmez koyulur (KK-21, KK-47, KK-52, KK-61, KK-75, KK-100).

Ahşap pekmez kutuları bükme tekniğiyle yapılır (Karpuz, 1986: 184). Pekmezlerin şırası süzülürken metal, plastik süzgeçler, tülbentler, örtüler kullanılır. Pekmezin köpüğünü almak ve savurmak amacıyla metal- ahşap büyük kepçeler ve delikli kevgirler kullanılır (KK-21, KK-100).

8.2.65.3. Pekmez Yapımında Kullanılan Demir Sacayakları

Pekmez tavasının üzerine koyulduğu demirden yapılmış sacayaklardır. Demirci ustaları, sobacılar ve bu işlerle uğraşan kişilere pekmez tavasının altına koyulmak üzere demir sacayaklar yaptırılır. Pekmez yapım zamanlarında pazarlarda da sacayaklar satılır (KK-49, KK-75, KK-100).

8.2.66. Saban ve Çift Koşma

Trabzon yöresinde buğday ve mısır tarımının yaygın olarak yapıldığı dönemlerde tarlaları sürmek amacıyla saban kullanılırdı. Tarlalar sabanlarla sürülürdü. Bahçelerin engebeli bir yapıya sahip olmasına rağmen görüştüğümüz kaynak kişiler bölgede sabanla tarımın yapıldığını aktarmışlardır. Sahada tespit ettiğimiz etnografik gereçler de bu uygulamaların varlığını gösteriyor. Kaynak kişilerden aldığımız bilgilerle saban tarımının muhacirlikten sonraki dönemden 1960'lı yıllara kadar yapıldığı görülmüştür. Bazı ilçelerde saban kullanımı daha geç bir tarihe kadar sürdüğü örnekler de vardır (KK-8, KK-11, KK-34, KK- 52, KK-60, KK-75, KK-100).

Kaynak kişilerin tarihledikleri dönemlerde (1918-1960) herkesin ahırında öküzler bulunuyordu. Sabanla bahçeleri sürmek için bu öküzler kullanılıyordu. Tek öküzle bahçenin sürülmesi mümkün değildi. Bunun için başka birinin öküzüyle bahçe sahibinin öküzü bir araya getiriliyordu. Buna "çift koşma" ve "tekçuluk" adları veriliyordu. Bahçe sürülmeden önce öküzler ayarlanıyordu. Bazı yerlerde de öküzler bulunmadığı için çevre köylerden veya ilçelerden öküz getiriliyordu. Tonya- Kalınçam köylü 89 yaşındaki Miktad Koç, bahçeyi öküzle sürmek için öküzlerin Kürtün ilçesinin Süme köyünden getirildiğini belirtiyor. Öküzler ayarlandıktan sonra öküzlerin sürüm yapacağı yere karaağaç yaprakları budanıp seriliyordu. 100 yaşındaki Çarşıbaşı Kaleköylü Hava Keleş'in belirttiğine göre o dönemlerde yaban karaağacı denilen bir ağaç türü öküzlerin yaprağını yemesi amacıyla dikiliyordu. Öküzle bahçeler sürüleceği gün bahçeye karaağaç yaprakları koyuluyordu. Öküzler bahçeyi sürerken karaağaç yaprağı yiyordu (KK-8, KK-34).

Bilal Aziz Yanıkoğlu'nun 1943 yılında yayımladığı *Trabzon ve Havalisinden Toplanan Folklor Malzemesi* adlı eserde öküzle bahçelerin sürüldüğüne ilişkin bir mani olması tarlaların öküzle sürüldüğünün bir örneğidir:

Bağçe başi düz olsun
Öküzlen da sürülür
Alduğun güzel olsun
Ekmeksuz da durulur (Yanıkoğlu, 1943: 59).

Hikmet Aksoy, bahçeleri düz ve geniş olanlarını bahçelerini karasabanla sürdüklerini anlatır (Aksoy, 1966: 12).

Bahçenin sürülmesi için iki öküz yan yana getiriliyordu. Öküzün boyun bölümüne ağaçtan yapılmış boyunduruk takılıyordu. Boyunduruk, "zevla" adı verilen odundan yapılmış bir ağaçla öküzün boynunda tutturuluyordu. Boyunduruğa saban geçiriliyordu. Saban kayışlarla birlikte boyunduruğa bağlanıyordu. Sabanın arkasına yeri kazıma, toprağı çevirme rolünü gerçekleştirecek bir demir takılıyordu. Demirin arkasına bir odun sopa geçiriliyordu. Sonrasında öküzler ittirilerek sürme işlemine başlanıyordu. Öküzlerin arkasında olan kişi, sopayı tutarak toprağı belleme işlemini

devam ettiriyordu. Taş gibi yerlere denk gelirse demiri kaldırıyordu. Öküzle ilgilenen kişilerin güçlü kuvvetli olması gerekiyordu. Sabanı kullanan kişiler bazen öküzlerin saldırılarına maruz kalabiliyordu. Saban, meşe (pelit), gürgen gibi ağaçlardan yapılıyordu (KK-1, KK-8 KK-18, KK-34) Tonya/ Kalınçam köyünden Miktad Koç saban kullanımını şöyle anlatır:

> Eskiden bahçeler öküzlerle sürülürdü. Saban vardı. Bizim saban hâlâ duruyor. Öküzlerle sürerdiler. Çift öküz taneyle sürerdik bahçeleri. Boyunduruk takardık iki tarafta biri öne bir kişi arkaya geçerdi. Sabandan tutardı. Öküzleri çifte koşmak için gider. Gümüşhane'den alırdık Kürtün'ün Süme köyünden. Orta yetişmiş, tarla sürmüş öküzleri ordan alırdık. Ordan buraya gelirdiler. Alır tarlaya koşardık. Süme'ye yürüme gider öküzleri alırdık (KK-8).

8.2.67. Satır

Turp, pazı, kabak vb. tarım ürünlerini küçük dilimlere ayırmak için kullanılır. Satırlar demir ustaları tarafından yapılır. İlçe pazarlarında satılır. Özellikle hayvanlara yal adı verilen yiyecek hazırlanırken satırlardan yararlanılır. Satıra "filister" (Günaydın, 2018: 67), "satir" gibi isimler verilmektedir.

8.2.68. Salafar

Salafar, tarım aletlerinin sap giren kısımlarını sıcak demirle şekillendiren demirden yapılmış alettir (KK-100).

8.2.69. Semer

Doğu Karadeniz geleneksel mimarisinin en önemli ürünlerinden biri taştır. Geçmiş dönemlerde taştan yapılan evler için taş taşınırken tahta semerler kullanılıyordu. Semerle taş gibi ağır yükler taşındığı için semerde kullanılan tahta, sert ve dayanıklı olan kestane- karaağaç gibi ağaç türlerinden seçilir. Semer taş ve yük taşımak bunun yanında köy hayatıyla ilgili pek çok işte kullanılır. Bu işler arasında hastaların taşınması da vardır. Kaynak kişilerin anlatımlarına göre hastalar semerlerle taşınırdı (KK-1, KK-18, KK-70, KK-75, KK-100).

Sırta alınıp kullanılan tahta semerlerin dışında eşek, katır, at gibi hayvanlara takılan semerler de bulunuyordu. 1876 tarihli TVS'ye bakıldığında (TVS, 1995b: 281- 325) Trabzon'da at, eşek, katır gibi hayvanların yetiştirildiği görülmektedir. Yöre insanı evlerine dışarıdan malzeme getirmek, yüklerini taşımak için bu hayvanlardan yararlanıyordu. Bu hayvanların sırtına semer yerleştiriliyordu. Herkesin hayvanı olmadığı için bu işi yapan katırcı adı verilen kişiler bulunuyordu. Yükü taşınacak kişiler katırcılarla bir fiyatta anlaşıp yüklerini taşıtıyordu. Tarım ürünlerinden fındık, tütün, buğday, mısır gibi çok sayıda ürünün taşınmasında semerler kullanılıyordu. Trabzon ilinde ve ilçelerinde geçmiş dönemlerde semercilikle uğraşan kişiler bulunuyordu. Her ilçede bir semerci dükkânının bulunduğu kaynak kişiler tarafından söylenir. Tarım ve hayvancılığa dair işlerin azalması

ve semere ihtiyaç duyulmayacak taşıma araçlarının olmasından dolayı semercilik kültürü teknolojiye yenik düşmüştür (KK-47), (KK-67).

8.2.70. Sepetler

Doğu Karadeniz Bölgesi'nin engebeli bir yapıya sahip olmasından dolayı tarım faaliyetlerinde kullanılan yaygın taşıma araçlarından biri sepetlerdir. Sepetler genellikle fındık çubuğundan yapılır. Bölgede tarımda kullanılan sepetlerin pek çok türü bulunmaktadır.

8.2.70.1. Sele, Karnal, Şelek

Mustafa Reşat Sümerkan, bu sepeti şöyle tanımlar: "Yassı ve yayvan görünüşlüdür. Geniş bir yay şeklinde sapı vardır" (Sümerkan, 2008: 85). Bu sepetler genellikle ekmek gibi yiyeceklerin muhafaza edilmesinde kullanılır. Eski evlerde evin tavanına ya da köşeye demirden bir yer yapılıp bu küçük sepetler o demire asılırdı. Bu sayede fare gibi hayvanların oraya ulaşması engellenirdi.

Çaykara- Dernekpazarı yörelerinde bu küçük sepete kofiçsa/kufiça gibi adlar verilir. Küçük saplı olan derinliği az sepettir. Farelerden korumak amacıyla tavana asılır (Durgun, 2005b: 555). Hamit Zübeyr Koşay, bu sepeti "içerisine meyva konulan sepet, kol sepeti" olarak tanımlar (Koşay, 1957: 27).

8.2.70.2. Sırt Sepetleri

Yük taşınan büyük, orta, küçük olmak üzere farklı boyutları olan sepetlerdir. En büyük olanlarına "harar", daha küçüklerine "şelek", "kofin" adları verilir (Sümerkan, 2008: 85). Sırt sepetlerinin yörede farklı çeşitleri bulunur. İlçe pazarlarında satılır.

8.2.70.3. Fındık Sepetleri

Fındık toplama işlemi gerçekleştirilirken bu sepetlerden yararlanılır. Trabzon yöresinde geçmiş dönemlerde fındık sepetlerle toplanıyordu. Fındık, yörede çötüre, şelek adı verilen sepetlere koyuluyordu. Fındık başlamadan önce şelek-çötüre sepetleri hazırlanıyordu. Fındık tarımıyla uğraşan ailelerin her birinin evlerinde şelek bulunuyordu. Şelekler bele takılarak fındık toplanıyordu. Toplanan fındıklar şeleğin içerisine atılıyordu. Şelek- çötüre sepetleri kaynak kişilerin belirttiğine göre 90'lı yıllara kadar kullanılmıştır. KK-34, KK-52, KK-75).

Mustafa Reşat Sümerkan çötüre sepetini şöyle tanımlar: "Beşikdüzü yörelerinde çötire; Araklı ve Sürmene yörelerinde "badila/gamara" gibi adlarla bilinir. Tek dipli olup ip bağı ile önden bele

bağlanarak toplanan ürün kolayca içine atılır." (Sümerkan, 2008: 85). Ali Çelik, çöterenin fındık toplama esnasında bele takılan ağaç kap olduğunu belirtir (Çelik, 1999: 554).

Fındık toplarken farklı sepet türleri de kullanılıyordu. Kemal Peker, 1950 yılında yayımladığı *Fındık Bilgisi* adlı eserinde Trabzon çevresindeki fındık sepetlerinin altlarının üç ayaklı olduğunu ve yerden düşmeden durabildiklerini belirtir. Kola takılan saplı ve altları iki ayaklı sepetlerin de fındık toplarken kullanıldığına değinir (Peker, 1950: 41).

Fındık tarımında sepetler sadece fındık toplamak için değil çeşitli amaçlarla da kullanılıyordu. Patosların sepetli olduğu dönemlerde, harmandan fındığı alıp patoza dökmek için kullanılan sepetler bulunuyordu. Bundan dolayı fındıkçılıkla uğraşan ailelerin evlerinde çok sayıda sepet saklıyordu. Ham madde temininin fındıktan olması, kolayca yapılması sepetlerin fazla olmasının nedenlerindendir (KK-49, KK-75).

8.2.70.4. Meyve Sepetleri

Meyve toplamak amacıyla üretilen küçük sepetlerdir. Meyve toplayacak kişi sepeti koluna takarak ağaça çıkar. Ağaçta bir dala sepeti asarak topladığı meyveleri kolayca içine atar (KK-34, KK-52, KK-61).

8.2.70.5. Gübre Sepeti

Tarım alanlarına hayvan gübresi taşımak amacıyla kullanılan sepet türüdür. "Kemre sepeti", "gübre sepeti" adlarıyla bilinir. Bu sepetler ahşap, alüminyum sepetlerden yapılır. Ahşap sepetleri hayvan gübresi çürüttüğü için bunun yerine alüminyum, galvanizli sac gibi ürünlerden elde edilen sepetler kullanılmaktadır. Gübre sepetleri tarım aleti satan dükkânlardan satın alınır. Gübre sepetleri hayvancılıkla uğraşan kişiler tarafından sürekli kullanıldığı için kolayca deforme olur (KK-1, KK-21, KK-47).

8.2.70.6. Tütün Sepeti

Tütün taşımak amacıyla kullanılan sepetlerdir. Tütün tarımı yapılan Akçaabat, Trabzon merkez ilçe ve köyleri, Maçka'da yaygın olarak kullanılan bir araçtır. Günümüzde tütün tarımının sona ermesiyle bu sepetler kullanılmamaktadır (KK-80, KK-82).

8.2.70.7. Üzüm Sepeti

Bu sepetlere Sürmene yöresinde "kuyica", Of yöresinde "tiyeter" adı verilir. Mustafa Reşat Sümerkan, bu sepetin minare küllahına benzeyen, uzun ve ucu sivri şekilde olan bir sepet olduğunu

belirtir (Sümerkan, 2008: 86). Üzüm üretiminin bol olduğu Trabzon yöresinde üzüm toplamak amacıyla kullanılan sepettir.

8.2.70.8. Yaprak Taşıma Sepeti

Yaprak süpürüldükten sonra yaprakları taşımak amacıyla kullanılan sepetlerdir. Mustafa Reşat Sümerkan, bu sepetlerin ince şekildeki fındık çubuklarından seyrek ve aralıklı şekillerde örülerek oluşturulduğunu belirtir (Sümerkan, 2018: 328). Çaykara- Dernekpazarı yörelerinde ineklerin altına yaprakları taşımak amacıyla kullanılan bu sepete "kofin" adı verilir (Durgun, 2005b: 555). Çaykara yöresinde yaprak taşıma sepetine verilen bir diğer isim "harcavel'dir (Tuncer, 2017: 275). Bu sepetlere "alaf sepeti, yaprak sepeti, gazel sepeti, hazel sepeti" gibi isimler de verilir. Yaprak taşımak amacıyla üretin basit sepetlerdir (KK-2, KK-52, KK-61, KK-70).

8.2.70.9. Tayluk Sepeti

Tütünlerin taşındığı sepet (Eyüboğlu ve Alşan, 2018: 207). Tütün tarımında kullanılan sepetlerdir. Tütünler bu sepetlere koyularak taşınır.

8.2.70.10. Kaşık Sepeti

Kaşık koymak amacıyla kullanılan sepetlerdir. Ön kısmında yarım daire biçiminde el sığacak kadar bir açıklığı bulunmaktadır. Dolap raflarına asılır (Sümerkan, 2008: 85).

8.2.71. Serander Merdiveni

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde seranderler yöre insanının tarım ürünlerini ve kışlık yiyeceklerini koyduğu mekânlardır. Seranderlere farelerin girmemesi amacıyla birtakım yöntemlere başvurulur. Bu yöntemlerden biri de serandere çıkmak amacıyla kullanılan serander merdivenidir. Seranderler taşınır şekilde de yapılmaktadır, ancak bu kullanıcıları yormaktadır. Doğu Karadeniz yöresinde eski seranderlerin bazılarında merdivenler serandere sabitlenmiştir. Merdiven sistemi hareketli yapılarak merdivenin bir ucu serandere menteşelenip kullanılacağı vakitte gemi merdiveni gibi diğer ucu yere değmektedir (Karpuz ve Sümerkan, 2013:113-114).

8.2.72. Su Tornası

Eski dönemlerde ahşap kap üretimlerinde su tornalarından yararlanılıyordu. Karaağaç, kestane, gürgen gibi sağlam yapılı ağaçlar su kuvvetiyle birlikte çalışan su tornalarında oyularak bu ağaçlardan hamur tekneleri, yağ kavanaları gibi ahşap üretimleri gerçekleştiriliyordu (Karpuz, 1986: 185).

8.2.73. Teleferik / Varagel

Doğu Karadeniz'de arazilerin engebeli ve dik olması, bahçelerin derelere kadar uzanması, yol olmaması gibi nedenlerden dolayı tarım ürünlerinin taşınmasında teleferikler kullanılır. Teleferiğe yörede "varagel", "varagela", "varangel" gibi isimler verilir. Çay, fındık, odun, ot teleferikle taşınır (KK-1, KK-18, KK-34). Teleferiğin farklı çeşitleri yörede bulunmaktadır.

8.2.74. Teleferik / Varagel Merdiveni

Teleferikler, engebeli arazilerde dereden başlayıp tepeye kadar uzanan bir şekilde kurulur. Teleferiğin demirini tutması amacıyla aralıklarla kurulmuş, ahşap veya demirden yapılmış, iki direkten oluşan teleferik direkleri bulunur. Teleferik kullanılırken teleferik direklerinin yüksek olduğu yerlerde teleferiğe yük yüklemek oldukça zordur. Bundan dolayı teleferik direklerinin olduğu bazı yerlerde yüklerin kolayca yüklenmesi amacıyla teleferik merdivenleri yapılır. Teleferiğin merdiveni yatay bir şekilde yerden yukarı doğru iki direğe birleştirilir. Teleferik salınının geçeceği yerin altına kadar merdiven uzatılır. Bu merdivenler kullanılarak teleferiklere kolayca yük yüklenir. Varagel merdivenlerinin farklı şekilleri vardır. Bazıları küçük şekildeyken bazıları fındık çuvallarının dizilebileceği kadar büyüktür (KK-58).

8.2.75. Tirişkel

Uzun saplı, demir kısmı çatala benzeyen, demirden yapılmış alettir. Çayır karıştırmak ve toplamak için, ayrıca hayvan gübresi karıştırmak için kullanılır (KK-34).

8.2.76. Tırpan/Kerenti

Trabzon yöresinde tırpana "tirpan", "tirban", "tırpan", "kerenti" gibi isimler verilmektedir. Ot ve çayır biçmek için kullanılan bir araçtır. Tırpanlara ağaçtan uzun bir sap takılır. Tırpanların sapları hafif ağaçlardan olan çam, kokarağaç, gürgen gibi ağaçlardan yapılır. Tırpanlar kullanılmaya başlamadan önce bir tezgâhın üzerinde dövülüp bilenir. Dövme işlemi çekiçlerle yapılır. Tırpan dövme işi bittikten sonra tırpanın ağzı eğe ile bileğilenir. Bu işlemler yapıldığında tırpanın daha iyi kesmesi sağlanır. Tırpanla bahçeye giden kişi, yanına mutlaka eğe veya bileği taşı alır. Bahçelerde taş olmasından dolayı tırpan yaklaşık 1 saat kullanıldıktan sonra tekrar eğeyle bilenir (KK-1, KK-18, KK-34, KK-49, KK-60).

Tırpanlar ot biçmek için kullanılan aletlerdir. Tırpan, 32 cm ve 4 cm genişliğe sahip kavisli bir kesici alettir. Sivri olan olan uç tarafı demir bir halka vasıtasıyla 1.80 cm uzunluğunda bir sapa geçirilerek kullanılır (Bozkaya, 1936: 38-39). Motorlu tırpanların yaygınlaşmasıyla birlikte tırpan

kullanımı azalmıştır. Hayvancılıkla uğraşan aileler yüksek yerleşimlerde, yaylalarda tırpan kullanmaya devam etmektedir. Çünkü motorlu tırpanlar otu parçalamaktadır.

8.2.76.1. Sözlü Edebiyatta Tırpan

Tırpan, Trabzon yöresi tarım kültüründe yaygın olarak kullanılan bir tarım aletidir. Bu durum sözlü edebiyat ürünlerine yansımıştır.

8.2.76.1.1. Tırpanla İlgili Bilmeceler

Bilmecelerde tırpanın özellikleri verilerek bilmecesi sorulur.

Burnu sapının yarısı (Tırpan) (Çelik, 1999: 285).

Sağ yanım çeker
Sol yanım büker
Bir sallamada
Bin tane döker (Demiray,1985:15).

Ayna gibi ışılar
Yılan gibi fışılar (Eyüboğlu, 1998b: 243).

8.2.76.1.2. Tırpanla İlgili Türküler

Tırpanla ilgili türküler içerisinde tırpanla çayır biçme, çayır kesme, tırpanın özellikleri gibi konular yer alır.

Şeref Kara'nın, *Nasihat Olsun Size* adlı türküsünde tırpanla çayır biçmeye değinilir:

Tırpanla çayır biçer
Soğuk sulari içer
Söyleyip da çalmadan
Ömrümüz geli geçer (Cengiz Elieyioğlu, 2020: 473).

Hayvancılık kültürünün yoğun olduğu yörede hayvanlara yiyecek sağlamak amacıyla otlar biçilir. Geçmiş dönemlerde ot biçme, imeceyle gerçekleştiriliyordu. Tırpanla ot biçme imecelerinde genç kızlar ve genç erkekler tanışıyordu. Sevdalılar ot biçme imecelerinde birbirine atma türkü atıyordu (KK- 34, KK-47, KK-75). Erkan Ocaklı'nın *E Yesun Seni Nenen* adlı türküsü tırpanla ilgili yazılmış bir aşk türküsüdür. Mustafa Durmuş'un *Erkan Ocaklı* adlı kitabında bu türkünün metni yer alır (Durmuş, 2019: 180). Türküde tırpanla ilgili bölümler şöyledir:

Erkan Ocaklı- E Yesun Seni Nenen

Elindeki tirpanlan
Çayırları biçeyi
O evlidir ben bekar
Günlerimiz geçeyi
E yesun seni nenen

Yavaş yavaş yüridum
Dedim sarılsam ona
Davrandı tirpanina
Dedi yaklaşma bana

Kitaba razı isen
At elinden tirpani
E Allah'ım sen kayır
Liverali Erkan'i
E yesun seni nenen

Attı bana tirpani
Kanım akayı kanım
Sarıldı boğazıma
Öliyisin Erkan'ım (Durmuş, 2019: 180).

Altay Yiğit'in *Çaykara ve Folkloru* adlı eserinde tırpan/ kerenti ile ilgili bir türkü yer alır:

Omuzumda kerenti
Çiktum çayır kesmeğe
Yeylâmun sularindan
Hasret galdum içmeğe (Yiğit, 1983: 126).

8.2.77. Tırmık

"Tırmık", "bernek", "gelberi" (Sümerkan, 2008: 76), prasefter (Tuncer, 2019: 337), dirmuk (Demir, 2006: 229), tirmuk, tırmuk, kelber, kelper, rafan gibi isimlerle bilinir. Demirden, odundan, plastikten yapılan büyük ve küçük çeşitleri bulunan uzun saplı tarım aletidir. Tırmığın baş kısmında dişleri bulunur. Bu dişlerin sayısı ve sıklığı çeşitlerine göre değişir. Ahşap tırmıkların dişleri çam, gürgen, fındık gibi çeşitli ağaçlardan yapılır. Tırmık dişleri kırıldığında yerlerine yeni diş yapılmaktadır. Bahçelerde çayır biçimi yapıldıktan sonra yerden çayırı toplamak, yaprak süpürülürken yaprağı bir araya toplamak, bahçelerdeki taşları taramak için seyrek dişli tırmıklar kullanılır. Fındık tarımında kullanılan tırmıklar ise sık dişli tırmıklardır. Ayrıca sık dişli tırmaklar tane mısır, fasulye, bezelye gibi ürünlerin bir araya toplanmasında kullanılır. Buğday tarımının yapıldığı dönemlerde harmandaki buğday tanelerini toplamak için kullanılıyordu. Harmana serilen zuluflu ve tane fındığı karıştırmak, harmandaki fındığı bir araya toplamak için sık dişli tırmıklardan yararlanılır. Büyük plastik veya metal küreklerin icat edilip bölgede yaygınlaşmasıyla birlikte tırmık kullanımı azalmıştır. Ancak fındık tarımcılığında tırmık kullanımı aktif olarak devam etmektedir (KK-1, KK-18, KK-21, KK- 34, KK-49, KK-52, KK-61, KK-65).

Fındık için kullanılan tırmıkların Trabzon'da Sürmene ve Vakfıkebir yörelerinde üretildiği bilinir (Sümerkan, 2008: 67). Eskiden köylerde tahta tırmık yapan ahşap ustaları ile demir tırmık yapan demirci ustaları bulunuyordu. İlçe pazarlarında tırmık satışları gerçekleştiriliyordu. Günümüzde tarım malzemeleri satan yerlerden tırmık alınır.

8.2.78. Tokmak

Tokmak, Trabzon yöresinde kendir tarımının yapıldığı dönemlerde kullanılan bir araçtır. Haşim Karpuz ve Mustafa Reşat Sümerkan'ın belirttiğine göre kendir bitkisinin biçilip kuruma işlemi gerçekleştirilip soyulduktan sonra dövülüp ince bir lif şekline getirilmesi gerekiyordu. Bu işlem, bir akarsuyun, derenin kenarında yer alan tokmak adı verilen yapı içerisinde gerçekleşirdi. Tokmak, suyla çalışan bir ahşap çarka bağlı dikdörtgen kesitli tek ya da çift ahşap tokmaktan oluşuyordu. Basit hareket düzenekleri vardı (Karpuz ve Sümerkan: 2013: 130). Abdullah Gülay, tokmak yapıları etrafında sosyal bir çevre oluştuğunu belirtir. Tokmak kapısında tıpkı değirmenlerde olduğu gibi sıra beklerken sosyal bir ortamın oluştuğunu anlatır. Tokmakta keneverini yumuşatmak isteyen insanların hastalandığını aktarır (Gülay, 2001: 196).

Kaynak kişi, Vakfıkebir- Demircili Yayla Furuncu 40'lı yıllarda dere kenarında tokmak yeri olduğunu anlatır. Tokmak yerinde kendir yumuşatma işinin yapıldığını, tokmak sahibinin bu iş karşılığında para aldığını para yoksa kendir lifi aldığını söyler. Tokmak yerinin ise 60'lı yıllardan sonra ortadan kalktığını belirtir (KK-1).

8.2.78.1. Küçük Tahta Tokmak

Kendir tarımının yapıldığı dönemlerde evlerde ayrıca tokmak adı verilen küçük bir tahta çekiç bulunuyordu. Odundan yapılan çekiçle kendir dövülüyordu. Tahta tokmaklar sadece kendir tarımında değil diğer tarım ürünlerinde de kullanılıyordu. Zeytinlerden zagoda yapılırken zeytin kırmada bu aletten yararlanılıyordu. Ayrıca fındık, ceviz, sarımsak kırmada küçük tokmaklar tercih ediliyordu (KK-1, KK-34).

8.2.78.2. Buğday Dibek Tokmağı

Buğday tarımının yapıldığı günlerde dibek taşında tokmaklarla buğday dövülürdü. Buğday tokmağının sap kısmı, küçük tokmağa göre sapı ve tokmak kısmı daha uzundur (KK-49).

8.2.78.3. Çamaşır Dövme Tokmakları

Eskiden çamaşırlar akarsuların bulunduğu yerlerde ve genellikle derelerde yıkanıyordu. Çamaşırlar yıkanırken tokmaklarla dövülürdü (KK-58).

8.2.78.4. Fındık Tokmağı

Mustafa Duman, eski dönemlerde fındıkların tahta tokmaklar yardımıyla kırıldığını belirtir (Duman, 2008: 164). Fındıklar şimşir ağacından yapılan tokmaklarla kırılıyordu. Fındıklar tahta çekiçlerle iç haline getiriliyordu. Esat Ahmet Bozkaya'nın verdiği bilgiye göre bir kadın işçi 10 saatte ancak 40 kilo iç elde edebilmiştir (Bozkaya, 1936: 39).

8.2.78.5. Mısır Tokmağı

Çitte veya çuvalda mısırın dövülmesi için kullanılan ahşaptan yapılmış bir tokmaktır (KK-21).

8.2.79. Tütün Damı

Kurutmak amacıyla vagonlara ve duvarlara asılan tütün demetlerinin konulduğu yerdir (Duman, 2011: 516). Tütün hasadı yapıldıktan sonra kurutulan tütünlerin ıslanmaması gerekmektedir. Trabzon yöresinin iklim özelliklerinin bir göstergesi olarak her mevsim yağışlı olması tütün damlarının yapılmasını zorunlu kılmıştır. Bu ihtiyacın gereği olarak tütün damları özel bir şekilde oluşturulmuştur. Damlar bir evin sığabileceği kadar bir alana yapılmıştır. Damlar 5-6 metre yüksekliğinde oluşturulmuştur. Damların kenarları ahşap malzemeden, ağaç direklerden oluşmaktadır. Damların çatı kısımları içerinin sıcak olmasını sağlayacak şekilde sac, çinko ve demir gibi malzemelerden yapılmıştır. Tütün damlarınının güneye bakan cepheleri açık bırakılmıştır. Tütün üretim oranı fazla olan aileler sadece bir damla kalmayıp 3-4 göz dam yaparak kullanmıştır (Tunç, 1997: 152).

Tütün damları, tütün üreticisi için önemli bir yapıydı. Havanın kötü olduğu günlerde, yağmurun gelebileceği tahmin edilerek yağmur gelmeden tütün vagonları tütün damlarının içerisine sürülürdü. Bu işlem çocuklar için bir eğlence, oyun işlevi görüyordu. Tütün üretimi yapılan Akçaabat ilçesinin her yerinde olan tütün damları tütün tarımının ortadan kalkmasıyla birlikte yıkılmıştır. Akçaabat tütün tarımının en önemli etnografik delillerinden biri olan tütün damları artık fotoğraflarda kalmıştır (KK-80, KK-82).

8.2.80. Tütün İğnesi

Tütünün yaprağını ipe dizmeye yarayan iğnelerdir (Duman, 2011: 516). Tütün dizmede kullanılan iğnedir.

8.2.81. Tütün Sandığı

Tütün taylarını düzgün bir şekilde istif etmek amacıyla yararlanılan, daraltılıp genişletilebilen, dikdörtgen şeklinde, tahtadan yapılan altı-üstü açık tütün tarımı aracıdır (Eyüboğlu ve Alşan, 2018: 211).

8.2.82. Tütün Vagonu

Tütün kurutmak amacıyla kullanılan, yağmur yağdığı zamanlar itilerek tütün damının içerisine çekilen düzenektir. Tütün tarımının yapıldığı Trabzon'da merkez, Akçaabat, Maçka yörelerinde kullanılan bir alettir. Tütünler kurutulmak amacıyla vagonlara dizilir. Kaydıraklı bir yapıya sahip vagonlar yağmur yağmak üzere itilerek tütün damının içerisine sokulur. Özellikle ağustos- eylül ayları arasında aniden bastıran yaz yağmurlarında tütün vagonlarını içeri çekmek için çok hızlı olmak gerekir. Çiftçilerin genelinde olduğu gibi tütün üreticisi de halk meteorolojisini iyi tahmin ederek hava tahmini yapar. Yağmurun geleceğini gösteren doğal işaretlere bakarak vagonu içeriye çeker. Tütün vagonları ayrıca çocuklar için bir oyuncak vazifesi taşır. Büyüklerin tütün vagonlarını iteklemesi sırasında çocuklar bu işleme katılarak eğlenir. Günümüzde tütün tarımının bitmesiyle birlikte tütün vagonları da kaybolmaya başlamıştır. Ancak Akçaabat köylerine gidildiğinde tütün vagonları bulunabilmektedir (KK-80, KK-82).

Tütün vagonu Trabzon manilerine de yansımıştır. Manide yağmur geldiğinde tütün vagonunun içeri doğru sürülmesine vurgu yapılır:

Gideyiken çarşıya,
Çattım ağan onlari
Yağdi yağmur sevdiğim
Sürsene vagonlari (Kurnaz, 1961: 68).

8.2.83. Vuracak- Basacak

Tütün tarımında tohumun toprağa ekilmesinden sonra vuracak- basacak denilen alet sap kısmından tutularak düz olan olan kısmı toprağa sert şekilde vurulan, ekilen tohumu toprağa katmaya yarayan bir tütün tarımı aletidir (Akpınar, 2014: 238).

8.2.84. Yaba

Buğday tarımının yapıldığı günlerde samanı savurmak amacıyla kullanılan ağzı çatala benzeyen bir tür tarım aletidir. Anadolu'da çok yaygın kullanılan araçtır. Bölgede yaygın değildir (KK-34).

8.2.85. Yamga/Yamka

Bir ağacın dip kısmı çiviye benzeyecek şekilde orakla sivrilenir. Tütün fidanları dikilirken yamga adı verilen aletin kenarına bir hortum bağlanır. Bu alet sayesinde hem fidan dikilmesi kolaylaşır hem de dikilen fidanın dibine kolayca su verilir (KK-80).

8.2.86. Yığın Kazığı

Mısır sapı ve çayırlar yığılırken kullanılan bir kazıktır. Yığın kazı ormanlardan dalsız budaksız ağaçlardan seçilir. Kazığın boyu yaklaşık olarak 2- 2.5 metre civarında olur (KK-34).

8.2.87. Yontma Bıçağı

Balta, bel, orak, keser, kürek, krebi gibi tarım aletlerinin sap kısımlarını yapmak için ağacı yontmaya yarayan bıçaktır. Yontma bıçağının bıçak kısmı demirdendir. Demirin sağında ve solundaki çıkıntılar ahşap kollara sokulur. Fırçı bıçağı adıyla da bilinir (KK-18).

8.2.88. Yün Tarağı

Yün tarağı tarım kültüründe pek çok ürünün ağarılmasında kullanılır. Kendir tarımında kendirin ağarılmasında, süpürge darısının taranmasında, hayvancılık kültüründe koyunun ve keçinin yününün ağarılmasında yararlanılan bir tarım aletidir. Yün tarakları günümüzde işlerliğini yitirmiştir. Eski evlerin, seranderlerin çatılarında yün taraklarına rastlamak mümkündür. Yün taraklarının bir kısmı atılmış ve kaybolmuştur. Elinde yün tarağı bulunan kişiler bu tarım aletini geleneksel bir ürün olarak saklamaktadır (KK-1, KK-18, KK-21).

8.2.89. Zevla / Zevle/Zevli

Buğday tarımının yapıldığı zamanlarda öküzün boyunduruk adı verilen tarım aletinden çıkmaması amacıyla boyunduruk kısmına takılıp geçirilen eğri bir çubuktur (KK-18, KK-34). Bilal Aziz Yanıkoğlu, zevlayı "öküzün boyunduruğunu iki taraftan boğazına rapteden tahta çubuk" olarak tanımlamıştır (Yanıkoğlu, 1943: 299). Zevle, meşe ağacından ya da çalıdan yapılmaktadır (Koşay, 1956: 55). Kaynak kişi zevlayı şöyle açıklar: "Zevlayı babamlar kovaksul denilen bir ağaçtan yapardı. Kovaskul yerde olan, fındık ocağı gibi büyüyen kara bir ağaçtır. Zevla, isiriç ve pelitten de yapılırdı" (KK-34).

8.2.90. Korkuluklar, Düzenekler, Kapanlar

Çiftçiler tarım ürünlerine yabani hayvanların dadanmaması için korkuluk yaparlar. Korkuluklar yapılırken insana benzetilir. Böylece bahçeye giren yabani hayvan, korkuluğu canlı zannedip kaçabilir. Haşim Karpuz ve Mustafa Reşat Sümerkan, yaban hayvanlarını uzaklaştıran düzenekleri ayrıntılı bir şekilde anlatır. Taktakica adı verilen düzenekle, suyun bir çarkı çevirmesiyle buna bağlı kaplar dolup boşalır. Bu sırada bu kollara bağlı olan sopaların tenekeye vurmasıyla tak tak sesi çıkar (Karpuz ve Sümerkan, 2013: 134) Seslerin çıkmasıyla birlikte yaban hayvanları bahçelere girmeden kaçar.

Bahçeleri yabani hayvanlardan korumak amacıyla bahçelerin kenarlarında araba tekerlekleri ve lastikler yakılır. Lastiğin ateşi, kokusu ve çıkardığı duman yabani hayvanların bahçelere gelmesini engeller. Mısır tarımının yoğun olduğu dönemlerde bahçelere domuz gibi hayvanların girip ürünü yememesi için kelek ve ziller kullanılıyordu. Kelekler bahçelere asılıp ip bağlanarak evlere çekilir. Gece vakti evdeki kişiler kalkarak ipi çekip kelek ve zillerin sallanıp ses etmesini sağlıyordu. Bu sayede yabani hayvanlar bahçeden kaçıyordu. Hayvanları korkutmak amacıyla tarım alanlarına seksenli yıllarda o dönemin müzik aygıtı olan kasetlerin içinde bulunan bantlar çıkarılarak bahçelerdeki çubuklara sarılıyordu. Bantların parlak olması nedeniyle hayvanları ürkütüp kaçırıyordu. 2000'li yılların başında CD teknolojisinin çıkmasıyla birlikte bahçelere CD asılmaya başlanmıştır. Hayvanlar bu maddenin parlamasıyla birlikte oluşan ışıklardan, renk değişimlerinden ürkerek bahçeye girmez. Geceleri çiftçiler tenekelere vurarak bahçelere hayvanların girmemesini sağlıyordu. Bağ sahiplerinin bazıları kiraz, elma, armut, erik, incir gibi çeşitli meyvelere başkalarının çıkmaması amacıyla diken asarlar. Cazı dikeni bitkisinin dikenleri genelde tercih edilir (KK- 1, KK-18, KK-34, KK-44, KK-70, KK-75, KK-100).

Farelerin ev, ambar, kiler, serander gibi yerlerde bulununan gıda maddelerini, yiyecekleri, tarım ürünlerini yemeleri üzerine bu yerlere fare kapanları koyulur. Trabzon köylerinde fare kapanı üreten kişiler bulunmaktadır. Köprübaşı ilçesine bağlı Çifteköprü Mahallesi'nde uzun yıllardan beri fare kapanı üretimi gerçekleştiren ustalar bulunuyordu (Öksüz, 2005: 44).

8.2.90.1. Yabani Hayvan Tuzakları

8.2.90.1.1. Demir Tuzak

Demir tuzaklar mısır, buğday tarlalarına domuz, porsuk gibi yabani hayvanların girmesine engellemek amacıyla geçmiş dönemlerde kurulmuş tuzaklardır. Ayrıca tavukları telef eden çakal, sansar gibi hayvanları yakalamak için kullanılır. Demirden yapılmış bir tuzaktır (KK-21, KK- 23, KK- 52).

8.2.90.1.2. Kütük Kapan

Seranderlere koyulan mısır, elma, armut, buğday, arpa, fasulye, bezelye, fındık gibi ürünleri farelerin yememesi amacıyla kurulan kütükten yapılmış kapanlardır (KK-34, KK- 61, KK-70).

8.2.91. Geleneksel Ölçü ve Tartı Birimleri

8.2.91.1. Batman

Tarım ürünlerinin tartılmasında kullanılan bir ölçü birimidir.

8.2.91.2. Demirli

On beş kilo buğday alabilen hububat ölçeğidir (Emiroğlu, 1989: 79). Buğday tarımının yapıldığı dönemlerde ölçü aleti olarak kullanılan bir üründür.

8.2.91.3. Eksay

Ağaçtan yapılan iç kısmı sekiz kilo miktarında mısır alabilen ölçü aletine eksay adı verilir (Tuncer, 2019: 288).

8.2.91.4. Gebiç / Kebiç

Mısır tarımının yoğun olduğu yıllarda değirmenlere giden kişiler değirmende öğüttükleri mısırdan bir miktarını mısır öğütme karşılığında değirmenciye verirdi. Buna gebiç/kebiç adı verilirdi. Kebiç vermek, para yerine geçen bir uygulamaydı. Sadece mısırdan değil değirmende öğütülen buğday ve soya (ekmek) fasulyesinden de kebiç alınıyordu (KK-47).

8.2.91.5. Godik

Godik, "silindirik şeklinde, sekiz kiloluk buğday alan bir hububat ölçeği" olarak tanımlanmıştır (Karahasanoğlu, 1987: 134).

8.2.91.6. Kara Okka

1.300 gram ağırlığa sahip bir ölçü birimidir. Tarım ürünlerinden fasulyesinin tartılmasında kullanılmaktadır (Yılmaz, 2019: 324).

8.2.91.7. Kot

Fındık, mısır, fasulye gibi tarım ürünlerinin tartıldığı ahşaptan yapılmış, oval şekilde kaptır. Kot ölçü aletine Trabzon'da kot, got gibi isimler verilir. Kot ölçü aleti 5-10 mm kalınlığında olan tahtaya, bükme tekniği uygulanıp silindir şekli verilmesi ve taban takılmasıyla oluşan bir tahta kaptır. Çapı 25-30 cm oranlarındadır (Sümerkan, 2008: 71). Ortalama 8 kiloluktur (Kuruçam Köyü Sözlüğü, 2004: 235). Kot, geçmiş dönemlerde bölgede çok yaygın olarak kullanırken günümüzde teknolojik dönüşümler sonucunda etkisini tamamen yitirmiştir.

Kot ile ilgili bir bilmece şöyledir: "Meşe odunu köyün ihtiyarı" (Ciravoğlu, 2009: 77).

8.2.91.8. Urub

Urub, tarım ürünlerini tartmak amacıyla kullanılan kot denilen araçtan daha küçük olan tahtadan üretilen tarım gerecidir (Yılmaz, 2019: 324). Tarım ürünlerinden zahire ürünlerini tartmakta kullanılan ölçü aracıdır (Koşay, 1956: 53).

8.2.92. Tartı Aletleri

Tarım ürünlerini tartmak amacıyla kullanılan çeşitli kantar türleri bulunur. Küçük el kantarı, büyük kantar, topuzlu kantarlar, esnaf kantarı, terazi gibi kantar çeşitleriyle tarım ürünleri tartılır.

Trabzon ilinde geçmiş dönemlerde tartı aletleri üretiliyordu. Cumhuriyetin ilk yıllarında Beşikdüzü ilçesinde üretilen kantarlar iç ve dış pazarlara sunuluyordu (Başkaya, 2022: 103).

8.2.93. Değerlendirme

İnsanlar, eski dönemlerde tarımda kullandıkları aletleri kendileri üretmeye çalışmıştır. Trabzon yöresinde tarım aletlerinin sap kısımları ve aletlerin bazıları ham madde olarak ağaçtan yapılmıştır. Tarım aletlerin önemli bir kısmı da ilçe merkezlerinde, köylerde bulunan sıcak demir tezgâhlarında üretilmiştir. Geçmişte çok yaygın olarak kullanılan tarım aletlerinin çoğu günümüzde teknolojiye yenik düşerek artık kullanılmamaktadır. Tarım aletlerinin bir bölümünün, Trabzon yöresinde işlerliğini yitirmesindeki etkenlerden biri geçmişte tarımı yapılan ürünlerin günümüzde tarımının yapılmayarak sona ermesidir. Buğday tarımında kullanılan buğday çubuğu, dibek, döven tahtası, dink, esecek gibi tarım aletleri buğday tarımının ortadan kalkmasıyla artık kullanılmamaktadır. Trabzon yöresinde günümüzde bu aletler evlerin köşelerinde, cami önlerinde, köy odalarında tarihi eser düşüncesiyle saklanmaktadır. Tütün tarımının sona ermesiyle tütün tarımında kullanılan tütün ağacı, tütün damı, tütün iğnesi, tütün sandığı, tütün vagonu gibi tarım araçları da etkisini yitirmiştir. Bu araçlar gün geçtikçe yok olmaktadır. Kendir tarımı ve çevresinde oluşan keten dokuma

faaliyetlerinde kullanılan; alamit, keten dokuma tezgâhları, kendir bıçağı, tokmak gibi kendir tarımı aletleri bu ürünün ekiminin sonlanmasıyla birlikte ortadan kalkmıştır. Bölgede tarihin ilk devirlerinden itibaren kendir ziraati yapılmasına rağmen kendirle ilgili tarım aletlerini bulmak günümüzde oldukça zordur.

Dünyada meydana gelen teknolojik değişimler tarım aletlerinin de geliştirilmesine yol açmıştır. Yeni aletler geliştirilmesi eski tarım aletlerinin etkisini azalmıştır. Araştırma sahasındaki tarım aletlerinden örnekler verilecek olursa; ağaç biçmek ve odun kesmede kullanılan hızar, bıçkı, büyük hızar, testere, kol hızarı gibi tarım aletleri yerini motorlu ve elektrikli testerelere bırakmıştır. Ancak ekonomik nedenlerden dolayı motorlu ve elektrikli testere gibi aletleri alamayan kişiler bu aletleri kullanmaya devam etmektedir. Özellikle küçük odunların kesilmesinde bu aletlerden yararlanılır. Fındık ve çay bahçelerinin altlarının temizlenmesinde geçmişte orak, tırpan gibi tarım aletleri kullanılırken artık motorlu tırpanların kullanıldığı dikkat çekmektedir. Ancak hayvancılıkla uğraşan kişiler, ot kesilmesinde orak ve tırpan gibi aletleri kullanmaya devam etmektedir.

Doğu Karadeniz coğrafyasının engebeli yapısı tarım arazilerindeki ürünlerin taşınmasında sepet kullanımını gerektirmektedir. Doğadaki ürünlerin bahçeden eve taşınmasında sepet kullanımı bölgede varlığını sürdürmektedir. Farklı çeşitlerde sepetler yapılarak ilçe pazarlarında satılmaktadır.

Bahçelerin kazılıp toprağın hazırlanmasında son yıllarda iş makinelerinin kullanmaya başladığı görülmektedir. Ancak bölgede tarım alanların kazılması ve bellenmesinde kazma çeşitleri, bellerin kullanımı yerini korumaktadır.

Tarım alanların korunmasında eski gelenekler sürdürülmektedir. Birtakım hayvan tuzakları koyularak bahçeler korunmaktadır. Geçmişte tarım ürünlerin tartılıp ölçülmesinde geleneksel tartı aletleri kullanırken günümüzde dijital tartı aletlerinin kullanımına geçilmiştir. Teknolojide meydana gelen büyük değişikler tarım aletlerini keskin bir şekilde etkilemiştir. Teknolojik değişimler kültürel ürünleri etkilemiştir.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Trabzon ili tarım kültürü açısından çok zengin bir özelliğe sahiptir. Bu çalışma Trabzon ili geleneksel tarım kültürünü saha araştırmaları ve yazılı kaynaklar ışığında ortaya çıkarmak üzerine kurulmuştur. Trabzon ili geleneksel meyvecilik kültürüne bakıldığında Trabzon ilinde yoğun bir çeşitlilik görülmektedir. Ancak yapılan saha araştırmalarından edinilen bilgilere göre bu çeşitlilik gün geçtikçe azalmaktadır. Tarım kültüründe ticari olarak gelir getiren fındık ve çay gibi iktisadi ürünlere yönelinmesi diğer ürünlerin azalmasında etkili olmuştur. Fındık bahçeleri içerisinde yer alan elma, armut, erik, ceviz, hurma gibi meyve çeşitleri fındığın gelişimini engellediği düşüncesiyle kesilmektedir. Yine fındık bahçeleri içerisinde yetişen farklı ağaç çeşitleri aynı düşünceyle fındık bahçelerinden kaldırılmaktadır. Ayrıca ağaçların çürümesi, rüzgârlardan etkilenerek devrilmesi, kuruması gibi nedenlerden dolayı geleneksel çeşitler yok olmaktadır. Kesilen meyve çeşitlerinin yerine yenileri dikilmemektedir. Geleneksel çeşitleri aşılama yöntemlerini bilen geleneksel bilgi taşıyıcıları gün geçtikçe azalmaktadır. Bu nedenlerden dolayı meyvecilik kültürü etrafında Trabzon ilinin sahip olduğu zengin çeşitlilik azalma tehdidi altındadır. Bu kapsamda Trabzon ili coğrafyasını kapsayan bölge gezilerek meyve çeşitleri kayıt altına alınmalıdır. Kaybolmaya yüz tutmuş çeşitler çoğaltılmalıdır. Geleneksel çeşitlerin toplandığı bir fidanlık oluşturulup sonrasında elde edilen fidanlara ilçelere dağıtılmalıdır. Bu sayede bölgede kaybolmak üzere olan çeşitlilik yeniden sağlanabilir.

İnsanların tarım kültürüyle iç içe yaşadığı Trabzon yöresinde beslenme kültürü açısından meyvelerden yararlanılmaktadır. Meyveler taze şekilde tüketilmektedir. Meyvelerden reçel, pekmez, kurutma, sirke, marmelat, meyve suyu, hoşaf yapılmaktadır. Pekmez yapımında dut başta olmak üzere üzüm, armut, elma, muşmula, karayemiş, kirazdan yapılan pekmezler yoğunluktadır. Dut ve üzüm pekmezi yapımı yöre insanı açısından ekonomik bir girdi sağlamaktadır. Reçel yapımında incir, erik, ayva, vişne, ligarba gibi türler çoğunlukla tercih edilmektedir. Ayrıca diğer meyvelerden de reçel üretilmektedir. Sirke yapımında elma, armut, üzüm ve diğer meyveler kullanılmaktadır. Meyveleri kurutma kültürü eski etkisini yitirmiştir. Eskiden taş fırınlarda elma, armut, karayemiş, erik gibi ürünlerin kurutması yapılırken günümüzde taş fırınların azalması ve kurutma tekniklerinden yararlanılmaması gibi nedenlerden dolayı bu kültür unutulmaya başlamıştır. Ancak kurutma faaliyetleri sürdüren üreticiler de bulunmaktadır. Kurutma kültürü açısından Trabzon yöresinde son yıllarda Trabzon hurması kurutması yapılmaktadır. Trabzon hurmaları farklı tekniklerle kurutularak saklanmaktadır. Kara hurma adı verilen küçük hurmalar yöre insanı tarafından eskisi gibi kurutulmaya devam etmektedir. Trabzon yöresinde bazı meyvelerin tuzlaması yapılmaktadır. Zeytin ve karayemiş tuzlaması buna örnektir. Meyvelerin bir kısmından da turşu yapımında

faydanılmaktadır. Trabzon yöresinde kiraz, armut, karayemiş çeşitleri başta olma üzere diğer meyve çeşitlerinden de turşu kurulmaktadır. Meyveler kuruduktan sonra ağaçlarından odun olarak yararlanılmaktadır. Özellikle yaban kirazı çabuk yetişmesinden dolayı yakacak amaçlı dikilir. Kestane ağacının tahtasının çok kıymetli olmasından dolayıı mobilya sanayinde, alet yapımında kullanılmaktadır.

Trabzon yöresinde meyve üretimine bakıldığında ticari ürünlerin dikim alanın fazla olduğu görülmektedir. Bu kapsamda fındık bitkisi Trabzon'da öne çıkan tarım ürünüdür. Trabzon tarım arazisinin önemli bir kısmı fındık bahçelerinden oluşmaktadır. Fındık bölge insanı için ekonomik gelir getiren bir üründür. Bundan dolayı fındık etrafındaki kültürel özellikler varlığını sürdürmektedir. Fındık tarımına özen gösterilmektedir. Fındık üreticiliğinde teknolojik dönüşümün getirdiği değişikliklerden yararlanılmaktadır. Fındığın ilaçlanması, gübrelenmesi gibi konularda yeni tekniklerden faydanılmaktadır. Fındık bölge ekonomisinin en temel kaynaklarından biri olduğu için pek çok kültürel uygulama da fındıktan elde edilen gelirle gerçekleştirilir. İhtiyaçlar fındığın parasıyla karşılanır.

Meyvecilik kültürü açısından dikkati çeken noktalardan biri de geçmişte görkemli bir duruma sahip olan üzüm ve zeytin yetiştiriciliğinin günümüzde bölgede oldukça azalmasıdır. Bu konuda çalışmalar yapılması elzemdir. Özellikle zeytin tarımının yapıldığı tarihi saha olan Trabzon ili Beşikdüzü- Of arasındaki sahil hattında zeytin tarımı, yapılacak projelerle tekrar canlandırılabilir. Bu sahada uygun alanlarda desteklenen projelerle birlikte zeytin tarımı teşvik edilebilir. Ayrıca sahil alanlarındaki park, bahçe gibi yerlerde peyzaj ürünü olarak değerlendirilebilir. Zeytin tarımının tekrar canlandırılması bölge için önemli bir ekonomik kaynak oluşturarak bölgeden yapılacak göçlerin önünü kesebilir. Bölgede günümüzde oldukça unutulmuş bağcılık kültürünü de geliştirecek projeler yapılabilir. Çok zengin üzüm çeşitliliği olan bölgede çok sayıda üzüm türü unutulmuştur. Bölgede hâkim üzüm türü olan kokulu (isabella) üzümleri bile günümüzde oldukça azalmıştır. Tarihi dönemler şarap yapımında yaygın olarak kullanılan üzüm türleri tezin ilgili bölümlerinde anlatıldığı gibi zaman içerisinde yerini pekmez ve şıra yapıma bırakmıştır. Günümüzde kokulu üzümlerden pekmez yapımı da oldukça azalmıştır. Ayrıca üzüm asmaları da bölgede gün geçtikçe azalış göstermektedir.

Trabzon yöresinde yetişen meyveler sözlü edebiyat ürünlerinde kendisini göstermiştir. Sözlü edebiyat ürünleri içerisinde meyvelerden en çok fındık meyvesi öne çıkmaktadır. Fındıkla ilgi mani, türkü, bilmece, atasözü, deyim, ninni, tekerleme, alkış- kargış örnekleri oldukça fazladır. Fındığın bölgede çok eski tarihlere uzanan bir mazisinin olması, fındığın bölge tarımcısı için en önemli iktisadi geliri oluşturması, fındık tarımının çok geniş kapsamlı bir yapıda bulunmasından dolayı fındıkla ilgili zengin bir sözlü edebiyat oluşmuştur. Tarım kültürüne bağlı olarak bir yaşam sürdürülen Trabzon yöresinde doğada bulunan ürünler sözlü edebiyat ürünlerine yansımıştır. Armut,

elma, erik, zeytin, üzüm, hurma, vişne, dut, nar, şeftali ile ilgili sözlü edebiyat örnekleri vardır. Bölgeye sonradan getirilen kivi ve yenidünya gibi bitkiler ile ilgili sözlü edebiyat oluşmamıştır.

Doğu Karadeniz Bölgesi, sebzecilik kültürünün hâkim olduğu sahalardan biridir. Bu saha içerisine giren Trabzon yöresinde de sebzecilik kültürü önemli bir yere sahiptir. Sebzecilik kültürünün yoğun olması bölgenin beslenme kültürünü de etkilemiştir. Bundan dolayı bölgede sebzeciliğe bağlı bir yemek kültürü oluşmuştur. Bölgede sebzelerden yararlanma aktif bir şekilde devam etmektedir. Yaz döneminde biber, patlıcan, domates, salatalık, fasulye üretimi yapılarak yaz boyunca sebze ihtiyacı karşılanmaktadır. Fasulye üreticiliğinin yörede çok öne çıktığı görülmektedir. Bahar aylarında sonunda başlayıp sonbahar aylarının sonuna kadar yetişmekte olan fasulye cinsleri bölgede bulunmaktadır. Üreticiler ayrı ayrı fasulye bahçeleri oluşturmaktadır. Fasulyeler içerisinde yaz ve güz çeşitleri vardır. Üretilen fasulyelerden yöre insanı kendi fasulye ihtiyacını karşılamaktadır. Fasulye üreticiliği Trabzon'da köylü üreticiler için önemli bir gelir kaynağı oluşturmaktadır. Fasulyeler pazarlara götürülerek satılıp ekonomik bir girdi sağlanmaktadır. Fasulye üretiminin ve çeşitliliğin fazla olması yemek kültürüne de yansımıştır. Yörede fasulyeden çok sayıda yemek yapılmaktadır. Bölge mutfağının önemli bir kısmını fasulyeden yapılan yemekler oluşturmaktadır. Trabzon yöresinde tarımı önemli oranda yapılan bir diğer sebze mısırdır. Mısır tarımı bölgede geçmişteki kadar yoğun olmasa da yapılmaya devam etmektedir. Mısırdan farklı yemekler oluşturularak tüketilmektedir. Mısırın ununda ekmek yapılarak ekmek ihtiyacı karşılanmaya çalışılır. Beslenme kültüründe mısırın etkisi büyüktür. Mısırın sapları hayvanlar açısından besin kaynağıdır. Sebzeler içerisinde kabak tarımı da Trabzon yöresinde oldukça öne çıkmaktadır. Kabağın farklı cinslerinden farklı yemekler üretilmektedir. Kabaklar seranderlere doldurularak kış boyunca tüketilmektedir. Kabaklar ayrıca hayvan yiyeceği olarak kullanılmaktadır. Karalahana bölgede üretimi yapılan önde gelen sebzelerdendir. Karalahanadan kış boyunca farklı yemekler yapılarak yenilmektedir.

Sebzelerle ilgili sözlü edebiyat incelendiğinde meyveler kadar zengin bir sözlü edebiyat oluşturmadıkları görülmektedir. Sebzeler içerisinde sözlü edebiyat açısından öne çıkan bitki mısırdır. Mısırın bölge insanının beslenmesi için en önemli gıda maddelerinden biri olması, mısırın çok eski tarihlerden itibaren bölgede yetişmesi, mısırla ilgili zengin bir mutfak kültürü olması mısırla ilgili geniş bir sözlü edebiyat oluşmasına yol açmıştır. Mısırla ilgili atasözü, deyim, türkü, mani, bilmece, alkış, kargış örneği yörede oldukça fazladır. Sözlü edebiyat açısından öne çıkan diğer sebzeler karalahana, kabak, biber ve pırasadır.

Araştırma sahasında bazı tarım ürünlerinin üretimi geçmişe göre azalmıştır. Bazı tarım ürünlerinin de üretimi tamamen son bulmuştur. Yaklaşık 40 yıl öncesine kadar yoğun olarak yapılan arpa, buğday, çavdar tarımı günümüzde artık çok az oranda sürdürülmektedir. Buğday tarımı etrafında çok zengin bir imece kültürü bulunuyordu. Günümüzde imeceler ortadan kalkmıştır. İmecelerde seyirlik oyunlar oynanıp, türkü ve maniler söyleniyordu. Buğday imecelerinde söylenen

türkü ve maniler sözlü kültürde yerini korumaktadır. Arpa, buğday, çavdar tarımında kullanılan tarım aletlerinin neredeyse tamamı artık kullanılmamaktadır.

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde tarihin eski devirlerinden itibaren tarımı yapılıp günümüzde tarımı yapılmayan ürünlerden biri de kendirdir. Kendir üretimi Trabzon yöresinde 1960'lı yıllara kadar sürdürülmüştür. Yöre insanı kendirden kendi giyeceği ürünleri elde etmiştir. Kendirden yapılan gömlek, don, atlet gibi ürünlerle giyecek ihtiyacı karşılanmıştır. Kendir tarımına bağlı olarak keten dokuma tezgâhlarında keten bezi dokunuyordu. Keten bezi satışı, bölgenin en önemli gelir kalemlerinden birini oluşturuyordu. Kendir tarımının yasaklanmasıyla birlikte kendir etrafında oluşan kültürde unutulmaya başlanmıştır. Kaynak kişilerden yetmiş yaşın üzerinde olanlar kendirle ilgili anıları anlatmaya devam etmektedir. Keten dokumacılığında kullanılan tarım aletleri, keten dokuma tezgâhları, kendir tarımında kullanılan aletler günümüzde neredeyse yok olmuştur.

Trabzon yöresi merkez ilçe, Akçaabat ve Maçka'nın bazı köylerinde yakın dönemlere kadar yapılan tütün tarımı günümüzde sona ermiştir. Tütün tarımı özellikle Akçaaat yöresinin en büyük gelir kalemini oluşturuyordu. Tütün tarımı yıl boyunca emek isteyen bir tarım ürünüydü. Tütün tarımı sözlü kültür ürünlerinde canlı bir şekilde yaşamaktadır. Tütün kaçakçılarıyla kolcular arasında yaşanan acı hadiseler bölgenin sözlü kültüründe etkisini sürdürmektedir. Akçaabat yöresinde kaçakçılarla kolcular arasında geçen mücadeleler anlatılmaya devam edilmektedir. Tütün tarımıyla ilgili çok sayıda mani, türkü, ağıt yörede söylenmektedir. Tütün tarımı etrafından oluşan etnografik ürünler tütün tarımının kaybolmasından dolayı etkisini yitirmiştir.

Ağaç türlerinin kullanım alanları, ağaçlardan yararlanma, ağaçlardan hangi ürünlerin elde edildiği gibi konulara ağaçlar hakkında halk bilimi açısından değerlendirmeler yapılmıştır. Yapılan araştırmalar sonucunda yöre insanının ağaçlardan yararlandığı tespit edilmiştir. Ağaçlardan genel olarak yakacak amacıyla yararlanılmaktadır. Karaağaç, meşe, kızılağaç, istiriç, ispendam başta olmak üzere ağaçların tümünden ısınma amacıyla faydalanılır. Akçaağaç yapraklı üvez, ardıç, antara, gürgen, kızılcık, alıç, çitlenbik gibi ağaç türlerinin meyveleri tüketilir. Reçelleri, pekmezleri, marmelatları, sirkeleri yapılır. Ağaç türleninin yaprakları, odunları, meyvelerinden halk ilacı üretilir. Halk hekimliği tedavilerinde kullanılır. Patlangaç, ardıç gibi bitkilerden oyuncaklar yapılır ve oyunlar oluşturulur. Ağaçların yaprak kısımları genellikle hayvanlara yedirilir. Kaynak kişiler bazı ağaç türlerinin bölgede azaldığını belirtmiştir. Şimşir ve karaağaç gibi ağaçlar çeşitli nedenlerden dolayı azalmıştır. Geçmişte ağaçlardan mutfak gereçleri, el sanatı ürünleri, tarım aletleri üretilirken günümüzde bu mesleklerde oldukça azalma görülmektedir.

Sözlü edebiyat ürünlerinde ağaçlarla ilgili kavramlar sıklıkla bulunmaktadır. Türkü ve manilerde çam, kızılağaç, meşe, gürgen, ardıç, karaağaç, kızılcık, alıç, çınar ile ilgili ifadeler görülmektedir. Trabzon yöresi insanı doğayla iç içe bir yaşam sürmesinden dolayı doğada gördüğü,

yararlandığı ağaçları sözlü edebiyata da yansıtmıştır. Ağaçlarla ilgili inanışlar bölgede yaygındır. Çınar gibi ağaç türlerinin kutsallığına inanılmaktadır.

Trabzon yöresinde yaptığımız saha araştırmalarında ve kaynaklardan hareketle Trabzon'da otlardan yiyeyecek, halk ilacı, hayvan yiyeceği, çay gibi konularda yararlanıldığı görülmüştür. Otlardan yörede halk ilacı olarak yararlanılmakta ve halk hekimliği tedavilerinde faydalanılmaktadır. Örnek olarak damar otu, ısırgan otu, sarı kantaron, temreoğu otu ve diğer çok sayıda ot halk hekimliği tedavilerinde kullanılmaktadır. Otların ve yabani bitkilerin önemli bir kısmından yörede çay yapılmaktadır. Anık, maranda, böğürtlen, kantaron, papatya gibi bitkilerden çay yapılır. Bitkilerin önemli bir kısmından turşu yapılır ve turşu yapımında kullanılır. Kongoroş, salut bitkilerinden yapılan turşular Trabzon yöresinde oldukça değerli olarak görülür. Doğadaki bitkilerin bir kısmı da baharat olarak kullanılır. Zagoda, kekik, anık, nane gibi bitkilerden baharat olarak yararlanılır. Yabani bitkilerin ve otların önemli bir kısmı hayvan yiyeceği olarak kullanılmaktadır. Alman çayırı, kaş çayırı, karneç çayırı, eğrelti otu, böğürtlen, sütleğen gibi gibi bitkiler hayyanlara yedirilir. Yabani bitkilerin bir kısmının meyveleri Trabzon yöresinde tüketilir. Böğürtlen, dağ çileği, diken ucu gibi bitkilerin meyveleri bölgede toplanıp yenilmektedir. Bazı bitkiler de yiyecek olarak kullanılıp, yemeği yapılmaktadır. Kaz ayağı, keçi ayağı, sakarca, dere otu, kuzu kulağı, diken ucu gibi bitkiler halk mutfağında kullanılır. Böğürtlen, dağ çileği gibi bitkilerden reçel, marmelat yapılmaktadır. Tez içerisinde belirtildiği gibi Trabzon yöresinde bitkilerden farklı şekillerde ve hayatın farklı alanlarında yararlanıldığı dikkat çeker. Duman asması bitkisi bitkilerin bağlanmasında bir ip vazifesi görür. Eğrelti otu hayvanların altına serilir. Döşek çayırından yatak yapılır.

Trabzon yöresinde yabani bitkiler ve otlarla ilgili yaptığımız araştırmalar sonucunda Trabzon'da yabani bitki ve otların kullanılmasının devam ettiği görülmüştür. Özellikle dijital çağın etkisiyle bu bitkilerin sosyal medya organlarında paylaşılmasıyla bitkilere ilgi artmıştır.

Trabzon yöresinde tarımla uğraşan kişiler ürettikleri fındık, çay gibi ürünlerden ekonomik gelir elde etmektedir. Üretilen fındık ve çayların tamamı satılmaktadır. Diğer tarım ürünlerinin bir bölümü de satılarak ekonomik açıdan değerlendirilmektedir. Trabzon yöresinde tarımla uğraşan kişiler dışarı bağımlı olmayacak şekilde bir geçim ekonomisi uygulamaktadır. Bu durum geçmişte çok daha aktifken günümüzde azalarak varlığını sürdürmektedir. Üreticiler, kendi bahçelerinde ürettikleri; sebze ve meyvelerden kendi ihtiyaçlarını karşılamaktadır, doğada kendi halinde yetişen ağaçlar, yabani bitkiler ve otlardan yararlanmaktadır. Geçim ekonomisi açısından bakıldığında yörenin tarım kültürünün geçmişten örnekler vererek değerlendirmek gerekmektedir. Geçmişte yöre insanı ekmek ihtiyacını buğday, mısır, arpa, çavdar, yulaf, bezelye, kabak ve doğadan yetişen çeşitli otlardan yaptığı ekmeklerle karşılıyordu. Fındık, ceviz, hurma gibi ürünlerden yıllık kuru yemiş ihtiyacı gideriliyordu. Yaz döneminde üretilen sebzeler yaz- güz arasındaki dönem boyunca tüketiliyor ve böylece dışarıdan temin edilmiyordu. Fasulye, bakla, soya, bezelye, bamya, börülce gibi tarım ürünlerinden yıllık bakliyat ihtiyacını üretici kendisi karşılamaktaydı. Üreticiler meyve ihtiyaçlarını

bahçelerinde ürettikleri: armut, elma, erik, döngel, şeftali, nar, karayemiş, üzüm, zeytin, incir, hurma, vişne, turunçgiller, yeni dünya gibi meyvelerden sağlıyordu. Çay, çay bitkisi dışında doğa bulunan; ıhlamur, nane, anık, ayva yaprağı, kiraz sapı, muşmula yaprağı, döngel yaprağı, çeşitli ot ve yabani bitkilerden yapılan çaylarla elde ediliyordu. Tarımı yapılan ürünlerden, yörede yetişen yabani bitki ve otlardan kış hazırlıkları oluşturuluyordu. Meyve ve sebzelerden; reçel, pekmez, marmelat, turşu, hoşaf, kurutma yapılarak yıl boyunca tüketiliyordu. Patates, soğan, sıska üretimi yapılarak bu gereksinim de karşılanmış oluyordu. Ispanak, pazı, marul, karalahana, maydanoz, roka, pazı gibi ürünler ekilerek kış boyunca yemekleri yapılıyor ve yemeklerde kullanılıyordu. Özetle tarımla uğraşan kişiler kendi gıda ihtiyaçlarını ürettikleri ürünlerden sağlıyordu. Ürettiklerinin fazlasını pazara götürerek satış gerçekleştiriyordu. Üretilen ürünler köylerden pazara indirilirken günümüzde bu durum oldukça azalmış ihtiyaçlar ilçelerden alınarak köylere getirilmektedir.

Trabzon yöresinde tarımın yapılmasında sıcak demir tezgâhlarında üretilen tarım aletlerinden yararlanılmaktadır. Tarım aletlerinin sap kısmı ve gövdeleri de kültür- coğrafya ilişkisinin bir örneği olarak yörede bolca bulunan ağaçlardan sağlanmaktadır. Tarım aletlerinin büyük bir bölümü kullanılmaya devam ederken bir bölümü de teknolojik gelişmeler sonucunda yerlerine yeni aletlerin üretilmesiyle artık kullanılmamaktadır. Geçmişte fındık bahçelerinin altındaki otların temizlenmesine tırpan- orak gibi aletler kullanılıyordu. Günümüzde fındıklıkların içerisindeki otlar motorlu tırpanlarla biçilmektedir. Tarım aletleri köstere taşı adı verilen aletlerle bilenmekteyken günümüzde teknolojik ürünlerden yararlanılır. Fındık gibi tarım ürünlerinin karıştırlmasında tahta ve demir tırmıklar kullanılıyorken günümüzde plastik tırmıklar kullanılmaya başlanmıştır. Ağaçların kesilmesinde bıçkı, hızar, kol hızarı kullanılıyorken günümüzde bu aletlerin yerini motorlu testereler almıştır. Kereste oluşturmada, ağaç biçmede kara hızar adı verilen alet kullanılırken günümüzde atölyeler bulunmaktadır. Bahçelerin kazınmasında günümüzde geleneksel aletler olan kazma, bel gibi tarım aletleri kullanılmaya devam etmektedir. Ancak bunun yanında bahçesini iş makinalarıyla kazıtan üreticiler de vardır.

Tarım aletlerinin üretilmesinde sıcak demir tezgâhlarının etkisi büyüktür. Yakın dönemlere kadar her ilçede çok sayıda sıcak demir tezgâhı bulunuyorken günümüzde ilçelerde az sayıda bulunmaktadır. Sıcak demir tezgâhı üreticilerinin bir kısmı da faaliyetlerini köylerinde sürdürmektedir. Tarım aletlerinin yapımı, çeliklenmesi sıcak demirciler tarafından yapılmaya devam etmektedir.

Trabzon yöresinde buğday, arpa, çavdar, tütün tarımının büyük ölçüde sona ermesinden dolayı bu ürünlerin tarımında kullanılan aletler de artık kullanılmamaktadır. Buğday tarımında kullanılan döven tahtası, buğday çubuğu, harman aletleri, esecek, boyunduruk, saban gibi aletler artık buğday tarımının ortadan kalkması sonucunda kullanımını yitirmiştir. Tütün tarımında kullanılan tütün vagonu, tütün damı, tütün sepetleri kısacası tütüncülükle ilgili alet ve araçlar tütün tarımının bitmesiyle tarihe karışmıştır.

Trabzon ili her ne kadar dikkat çekilmese de tarım araç- gereçleriyle ilgili zengin bir yapıya sahiptir. Tarım aletleri gün geçtikçe kaybolmakta veya yerlerini yeni teknolojiye dayalı araçlara bırakmaktadır. Bu bağlamda Trabzon ili ve ilçelerinin tümü gezilerek, her köyüne gidilerek tarım araç- gereçleri toplanıp, büyük kapsamlı bir tarım müzesi oluşturulmalıdır. Tarım ürünleri üzerinden tek tek örnek vermek gerekirse günümüzde az kişi tarafından yapılsa da bitmiş olan tütün tarımı etrafında zengin bir etnografik birikim vardır. Tütün tarımının önemli merkezlerinden Akçaabat ilçesi köylerine gidildiğinde tütün damları, tütün vagonları, tütün tarımında kullanılan sepetler, çuvaldız- iğneler, tütün doğrama aletleri, ellik gibi çok sayıda tütünle ilgili araç gereç bulunabilir. Ayrıca bölgede yaşayan insanların ve bölgedeki fotoğrafçıların arşivlerinde tütün tarımıyla ilgili çekilmiş fotoğraflar da müze içerisinde değerlendirilmelidir. Yine yoğun olarak Akçaabat ilçesinde yetişen ve sahil şeridini kapsayan ilçelerde tarımı yapılan zeytincilikle ilgili etnografik eserler toplanmalıdır. Zeytincilikle ilgili fotoğraflar derlenmelidir. Trabzon ili fındık tarımının yapıldığı merkez illerden biridir. Fındık tarımında kullanılan sepetler, dal çekmek amacıyla kullanılan gugarlar, fındık savurma makineleri, fındık toplama araçları, fındık çuvalları, fındık serilmesinde kullanılan çullar, fındık serme- karıştırma tırmıkları gibi çok sayıda fındıkla ilgili araç- gereç toplanabilir. Yine çok dikkat çekilmese de geçmişte Trabzon yöresinde buğday tarımı önemli oranlarda yapılıyordu. Buğdayın yanında arpa- çavdar gibi ürünlerde ekiliyordu. Buğday tarımında kullanılan dibek taşları, dink, buğday savurma kalburları, esecek, harman tahtası, boyunduruk, saban gibi araç ve gereçler toplanılabilir. Çay tarımında kullanılan araç - gereçler bir araya getirilebilir. Bağcılık tarımında kullanılan pekmez kazanları, tavaları, süzgeçler, küpler bulunabilir. Trabzon'da yetişen ağaçlardan yapılan el sanatı ürünleri, tarımda kullanılan araç ve gereçler tespit edilip alınabilir. Mısır tarımında kullanılan el değirmeni ve el değirmeni çeşitleri, elekler, mısır dövme çitleri, değirmenlerde bulunan araçlar bu kapsamda değerlendirilebilir. Kendir tarımında kullanılan alamit, mitar, kendir dokuma tezgâhları, tokmaklar gibi tarım aletleri bir araya getirilebilir. Ayrıca tarımda kullanılan sıcak demir tezgâhında üretilen araçlar, ağaçlardan yapılan tarım aletlerinin de için de olacağı bir müze yapılmalıdır. Tarım müzesinde tarım araç ve gereçlerinin kullanımına yönelik bilgiler verilmelidir. Sadece tarım araç ve gereçlerinin sergilendiği bir alan değil yaşayan bir müze seviyesinde olmalıdır. Müzenin bir internet sitesi ve dijital medya organlarında sayfaları oluşturularak her gün güncellenerek dünyaya sunulmalıdır. Ayrıca tarım ürünlerinden fındık, tütün, zeytin, mısır, çay gibi tarım ürünleriyle ilgili tematik müzeler oluşturulabilir.

KAYNAKÇA

Abdülvahap Hayri (2008), **İktisadî Trabzon (İktisadî Nokta-i Nazardan Trabzon'un Vaziyet-i Hâzırası ve İstikbali)**, (Haz: Melek Öksüz), Serander Yayınları, Trabzon.

Acuner, Elif ve Keskin, Cem (2022), "Gastronomi Turizmi Kapsamında Lezzetin İzinde Kokulu Üzüm", **Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 1, 255-271.

Açа, Mustafa (2014), **Giresun ve Trabzon İlleri Balıkçılarının Meslek Folkloru**, Yayımlanmış Doktora Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

_____ (2016), **Denizin Çocukları Giresun ve Trabzon Yöresi Balıkçılarının Meslek Folkloru**, Türkiye Alim Kitapları, Saarbrücken.

_____ve Keleş, İskender (2017), "Trabzon Çevresinde Tütün Kaçakçıları ve Kolcular Etrafında Oluşan Anlatılar", **Teke Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi**, 6/4, 2545-2564.

_____,(2018), **Dağların Efendileri (Doğu Karadeniz Hayvancılık ve Çobanlık Kültürü)**, Gece Kitaplığı, Ankara.

Açık, Turan (2011), "1916 Nolu Şeriye Siciline Göre Trabzon'da Mülk Satışları", **Trabzon Tarih ve Kültür Yazıları, (Uluslarası Trabzon ve Çevresi Kültür ve Tarih Sempozyumu 16- 18 Mayıs 2006)** *içinde*, 169- 188, Mithat Kerim Arslan, Hikmet Öksüz, Veysel Usta (Haz.), Türk Ocakları Trabzon Şubesi Yayınları, Trabzon.

_____ (2017), "Fetihten 19. Yüzyıla Kadar Trabzon Şehri'nin Mahalleleri", **History Studies**, 9, 25-56.

Ak, Mahmut (1997), "Âşık Mehmed'e Göre Memleketi Trabzon ve Havalisi", **Bir Tutkudur Trabzon** *içinde*, 181-206, Hazırlayanlar: (İ. Gündağ Kayaoğlu, Öner Ciravoğlu, Cüneyt Akalın), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

Akat, Abdullah (2012), **Doğu Karadeniz Bölgesi'nde Çepniler ve Müzik**, Serander Yayınları, Trabzon.

Akbaş, Fatmagül (2023), **Trabzon'daki Geleneksel Oyuncakların Halkbilimi Açısından İncelenmesi**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Akbulut, Semra (2004), "Trabzon El Sanatları", **Trabzon Halk Kültürü Araştırmaları 2004** *içinde*, 142-163, T.C. Trabzon Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Eser Ofset Matbaacılık, Trabzon.

Akgül, Mustafa (2022), "Yomralıların Yaylaları ve Yomra'da Yaylacılık", **Dünden Bugüne Yomra** *içinde*, 377-387, Yazar: Mehmet Akif Bal, Yomra Belediyesi Kültür Yayınları.

Akova, Yücel (2000), **Kuru ve Sert Kabuklu Meyveler Dış Pazar Araştırması**, İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi, Başbakanlık, Dış Ticaret Müsteşarlığı.

Akpınar, Mehmet (1998), **Reji İdaresi (1908-1925)**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

_____ (2014), "Akçaabat'ta Tütün Üretimi ve Reji İdaresi'nin Tütün Üreticilerine Yönelik Uygulamaları", **Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu (26-28 Nisan 2013)** *içinde*, 227-247, (Ed. Veysel Usta v.d.), Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları, Trabzon.

Aksoy, Ömer Asım (1993), **Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü (I Atasözleri Sözlüğü)**, Inkılâp, İstanbul.

_____ (1976), **Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü (II Deyimler Sözlüğü)**, Türk Dil Kurumu Yayınları.

_____ vd. (2009), **Bölge Ağızlarında Atasözleri ve Deyimler I-II**, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.

Aksoy, Hikmet (1966), **Çeşitli Yönleri İle Vakfıkebir**, Hakimiyet Basımevi, Trabzon.

_____ (2008), **Bir Ömür Bir Şehir (Trabzonlu Gazeteci Cevdet Alap'ın Anıları)**, Trabzon Gazeteciler Cemiyeti Yayınları, Eser Ofset Matbaacılık, Trabzon.

Aktan, Reşat (1946), **Rize'de Çay**, Çankaya Matbaası, Ankara.

Al, F. Emel (2004), "Trabzon Halk Mutfağı", **Trabzon Halk Kültürü Araştırmaları 2004** *içinde*, 170-190, T.C. Trabzon Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Eser Ofset Matbaacılık, Trabzon.

Alaçam, Oya Dinç, **Gastronomi Turizmine Türk Mutfağının Etkileri Trabzon İli Örneği**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Okan Üniversitesi-Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Alap, Cevdet (1946), "Köy Türküleri (Fındık Toplarken)", **İnan**, 25, 28.

Alikılıç, Dündar (2016), "Çay'ın Karadeniz Bölgesi İçin Önemi ve Tarihi Seyri", **Karadeniz İncelemeleri Dergisi,** 21, 269-280.

Alşan, Hakan ve Duran, Zafer (2017), **Trabzon Seyahatnamesi Fragmanlar**, Heyamola Yayınları, İstanbul.

Alşan, M. Hakan (2014), "Akçaabat'ın Oğuz- Türkmen Tarihine Retrospektif Ya da Hıdırnebi Yaylasında'ndaki Folklorik Malzemenin Tespiti Hakkında Dede Korkut Hikâyelerinin Yeri ve Önemi", **Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu 26-28 Nisan 2013**, (Editörler: Veysel

Usta, Necmettin Aygün, Fethi Gedikli, Mehmet Salih Atadinç), Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları. 381-414.

Altun, Işıl (2008), "Türk Halk Kültüründe Elma", ***Turkish Studies***, 3-5, 262-281.

Altunsabak, Ergin (2022), **Tarım ve Hayvancılığa Bağlı Geleneksel Bilgi Sistemleri: Kars İli Örneği**, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara Hacı Bayramı Veli Üniversitesi- Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.

Antreasyan, Nişan (2015), **Fındık Ziraati ve Ticareti**, (Yayına Hazırlayanlar: Sezai Balcı, Mevlüt Kaya), Kitap Cafe Serüven, İstanbul.

Arı, Yılmaz (2017), "Çevresel Determinizmden Politik Ekolojiye: Son 100 Yılda Dünya'da ve Türkiye'de İnsan Çevre Coğrafyasında Yaklaşımlar", **Doğu Coğrafya Dergisi**, 37, 1-34.

Arıkan, Fikri (1963), **Fındık Ziraatinin Gelişme İmkânları**, Güzel Sanatlar Matbaası, Ankara.

Aslan, Zehra (2017), **Demokrat Parti Döneminde Trabzon (1950- 1960)**, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Atatürk Araştırma Merkezi, Ankara.

Aşık Mehmed (2007) **"Menâzırü'l- Avâlim",** (Haz: Mahmut Ak), Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara.

Atay, Mehmet (1947a), "Trabzon Folklorunda Fındık", **İnan,** 29, 5-6.

_____ (1947b), "Trabzon Folklorunda Fındık", **İnan,** 30, 13-14.

_____ (1947c), "Trabzon Folklorunda Fındık", **İnan**, 31, 10-11.

_____ (1947ç), "Trabzon Folklorunda Fındık", **İnan**, 32, 12-13.

_____ (1947d), "Trabzon Folklorunda Fındık", **İnan**, 33, 13-14.

_____ (1947e), "Trabzon Folklorunda Fındık", **İnan**, 34-35, 14-15.

_____ (1947 f), "Meserret "Mesebet" Derneği", **İnan**, 33, 9-11.

Atila, Ali Kemal (1940), **Bambu, Sanat Söğüdü, Çay Ziraat ve Sanatı: Ziraat Vekaleti Narenciye ve Çay Fidanlıkları,** Işık Matbaası, Giresun.

Avcıoğlu, İlker ve Kara, Ülkü (2022), "Giresun Halk Hekimliğinde Çocuk Hastalıkları ve Geleneksel Tedavi Yöntemleri", **Karadeniz Araştırmaları**, 74, 445-461.

Avcıoğlu, İlker ve Gonca, Fatma (2019), "Giresun Mâni Söyleme/Türkü Atma Geleneğinde Yayla Kültürü", **Uluslararası Yaylacılık ve Yayla Kültürü Sempozyumu 26-28 Eylül 2019 Tam Metin Bildiri Kitabı** *içinde*, 604-620, Editörler: Mustafa Cin, Nazım Kuruca, Giresun Üniversitesi Yayınları.

Aydın, Nazmiye (2019), "Trabzon'da Yok Olan Dokuma Sanatı: "Ketan", **Karadeniz İncelemeleri Dergisi**, (26), 577-622.

Aydın, Mehmet (2008), "Ordu ve Yöresi Ağızlarında Armut Adları", **Turkish Studies**, 3/3, 129-138.

Aydın, Mustafa (2000), "Alman Seyyahı Karl Koch'un 1843 Yılına Ait Trabzon İzlenimleri", **Trabzon Tarihi Sempozyumu Bildirileri (6-8 Kasım 1998)** *içinde*, 409-422, (Yayına Hazırlayanlar: Kemal Çiçek vd.). Trabzon Belediyesi Kültür Yayınları, Trabzon.

Aygün, Necmettin (2005), **Onsekizinci Yüzyılda Trabzon'da Ticaret**, Serander Yayınları, Trabzon.

_____ (2008), "XIX. Yüzyılın Ortalarında Trabzon'da Sosyal ve İktisadi Yapı", **Karadeniz Araştırmaları**, 17, 75-111.

_____ (2016), **Karadeniz'den Osmanlı Ekonomisine Bakış**, I.Cilt, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası, Trabzon.

_____ (2018), "Osmanlı Devleti Kırsalında İktisadî Örüntüler ve Trabzon'da Koyun (Sürü) Sahipleri 1722", **Karadeniz İncelemeleri Dergisi**, 25, 11-68.

_____ (2020) "Trabzon'da Tütün Tüccarı (1826-1827)", **Karadeniz İncelemeleri Dergisi**, 28, 317-340.

Aygün, Ahmet ve Ülgen, Serdar Ali (2009), "Rize'de Yetiştirilen Demir Elma (Malus communis L.) Çeşidinin Bazı Meyve Özelliklerinin Belirlenmesi", **Tarım Bilimleri Araştırmaları Dergisi**, 2, 201-205.

Ayva Yetiştiriciliği (2012), Hazırlayanlar: Mehmet Emin Akçay, Cemil Hantaş, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Çiftçi Eğitim Serisi, Ankara.

Bal, Mehmet Akif (2022), **Dünden Bugüne Yomra**, Yomra Belediyesi Kültür Yayınları.

Balıkçı, Gülsen (2004), "Trabzon'un Bazı Yörelerinde Doğum Adetleri", **Trabzon Halk Kültürü Araştırmaları 2004** *içinde***,** (9-44), T.C. Trabzon Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.

Banarlı, Nihat Sami (1983), **Resimli Türk Edebiyatı Tarihi (Destanlar Devrinden Zamanımıza Kadar)**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul.

Barlas, Ferruh (1948), **Yağ, Yağhaneler Zeytin- Zeytin Ağacı**, Güney Matbaacılık ve Gazetecilik, Ankara.

Baş, Osman (2023), **Mazideki Akçaabat**, Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları.

Başkaya, Muzaffer (2015), **Cumhuriyetin İlk Yıllarında Trabzon'da Ekonomik Hayat (1923-1950)**, Serander Yayınları, Trabzon.

_____ (2022), "Cumhuriyetin İlk Yıllarında Trabzon'da Ticaret", **Trabzon Tarihi (İkinci Cilt Kültür ve Medeniyet)** *içinde*, 83-114, (Editörler: Hikmet Öksüz, Veysel Usta, Kenan İnan), Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası, Trabzon.

Baştan, Ahmet (2002), **Türk Göçebeliği ve Trabzon Yaylacılığı**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Batur, Muzaffer (1966), "Halk Hekimliği ve Tedavisi", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**, 10 (208), 4240-4241.

Baysal, Nagihan (2014), **Gelenek ve Değişim Ekseninde Trabzon Halk Hekimliği Üzerine Bir Araştırma**, Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Bayoğlu, Ayhan (2000), **Of Kazasının Siyasi, Kültürel ve Sosyo- Ekonomik Tarihi**, Denizli.

Baytop, Asuman (2004), **Türkiye'de Botanik Tarihi Araştırmaları**, Tübitak Yayınları Akademik Dizi, Ankara.

Baytop, Turhan (1984), **Türkiye'de Bitkiler İle Tedavi (Geçmişte ve Bugün)**, İstanbul Üniversitesi Yayınları, Sanal Matbaacılık.

_____(2007), **Türkçe Bitki Adları Sözlüğü**, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.

Benli, Halit (1948a), "Maniler Fındığa", **İnan**, 40-41, 11.

_____(1948b), "Maniler Portakala", **İnan**, 40-41, 10.

Beyoğlu, Süleyman (2000), "Birinci Dünya Savaşı'nda Trabzon (1914-1919)", **Trabzon Tarihi Sempozyumu Bildirileri (6-8 Kasım 1998)**, Yayına Hazırlayanlar: Kemal Çiçek vd., 479-489, Trabzon Belediyesi Kültür Yayınları.

Bilgin, Mehmet ve Yıldırım Ömer (1990), **Sürmene**, Sürmene Belediyesi Kültür Yayınları.

_____(1990), **Sürmene Tarihi**, Sürmene Belediyesi Kültür Yayınları.

_____ (2002), **Doğu Karadeniz Tarih- Kültür- İnsan**, Serander Yayınları, Trabzon.

Bilgin, Süleyman (2005), "Sürmene'nin Şifalı Bitkileri- 3", **Tekne Kültür- Sanat Dergisi**, 7, 32.

_____ (2021), "Trabzon Hurması", **Borsahaber**, Trabzon Ticaret Borsası, 2, 60-61.

_____ (2022), "Karayemiş", **T Dergi**, 4, 84-85.

Birinci Köy ve Ziraat Kalkınma Kongresi Şarapcılık Hakkında Rapor (1938), Kongre Yayını, Ankara.

Birinci Ulusal Fındık Kongresi (1935), T.C. Ekonomi Bakanlığı Neşriyatı.

Bıjışkyan, P. Minas (1969), **Karadeniz Kıyıları Tarih ve Coğrafyası**, (Tercüme ve Notlar: Hrand D. Andreasyan), İ. Ü. Edebiyat Fakültesi Yayınları- Edebiyat Fakültesi Basımevi, İstanbul.

Boran, Ayşe (2019), **19. Yüzyıl'da Karadeniz Bölgesi'nde Mısır Tarımı ve Ticareti**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ordu Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Bostan, Hanefi (2002), **XV- XVI. Asırlarda Trabzon Sancağında Sosyal ve İktisadi Hayat**, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.

_____ (2016), "XVII.Yüzyılda Trabzon Şehri", **I. Uluslararası Geçmişten Günümüze Trabzon'da Dini Hayat Sempozyumu Bildiriler Kitabı II.Cilt**, (Editörler: Şenol Saylan, Betül Saylan), Trabzon Büyükşehir Belediyesi, Değişim Yayınları, İstanbul, 661-686.

_____ (2019), "XVI. ve XVII. Yüzyıllarda Tonya", **Tonya Tarihi ve Kültürü** *içinde*, 53-118, (Editör: Mehmet Hacısalihoğlu), Tonya Belediyesi Yayınları.

Bostan, Saim Zeki ve Acar, Şenol (2009), "Ünye (Ordu) Çevresinde Yetiştirilen Mahalli Elma Çeşitlerinin Pomolojik Özellikleri, **Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi**, 2, 15-24.

Bozdemir, Çiğdem (2019), "Türkiye'de Yetişen Kekik Türleri, Ekonomik Öncesi ve Kullanım Alanları", **Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi**, 3, 583-594.

Bozkaya, Esat Ahmet (1936), **Anadolunun Pamuk- Çeltik- Mısır- Fındık- Afyon ve Bağcılık Bölgelerinde Kullanılan Ziraat Alet ve Düzenleri Üzerinde Araştırmalar**, Yüksek Ziraat Enstitüsü, Ankara.

Bölükbaşı, Atilla Alp (2019), **Akçaabat'ta Spor**, Akçaabat Belediyesi Yayınları.

Bryer, Antony ve Wınfield, David (2020), **Karadeniz'in Orta Çağ Dönemi Eserleri ve Topoğrafyası**, Çeviren: İsmail Köse, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Kurumu Yüksek Kurumu Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara.

Bulut, Serdar (2018), "Giresun İli ve Yöresi Ağızlarında Fındık", **Mavi Atlas**, 6 (1), 205-232.

Bulutay, Kazım (1940), **Trabzon'da Tarla Ziraati Nedir ve Ne Olmalıdır**, İstikbal Matbaası, Trabzon.

Caferoğlu, Ahmet (1994), **Kuzeydoğu İllerimiz Ağızlarından Toplamalar (Ordu, Giresun, Trabzon, Rize ve Yöresi Ağızları)**, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları.

Canalioğlu, Mehmet Volkan (1997), **Trabzon Gelenek ve Görenekleri**. Karadeniz Matbaası.

Canözer, Özgül vd. (1992), **Karadeniz Bölgesi Zeytinciliği**, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Zeytincilik Araştırma Ensitütüsü, İzmir.

Cevahir, Gülbahar ve Bostan, Saim Zeki (2017), "Of (Trabzon) İlçesi Yerel Armutları: Erkenci ve Orta Mevsim Çeşitleri", ***Meyve Bilimi***, 4, 19-25.

Cengiz Elieyioğlu, Serap (2020), **Trabzon Kemençe Sözlü İcra Geleneği ve Kemençe Sanatçılarının Repertuvarları Üzerine Bir İnceleme**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Ciravoğlu, Tevfik Vural (2009), **Trabzon Folkloru Gelenekler ve Halk Edebiyatı Örnekleri**, Yayına Hazırlayan: Öner Ciravoğlu, Trabzon Araştırmaları Merkezi Vakfı.

Clavijo, Ruy Gonzales de (1993), **Anadolu Orta Asya ve Timur (Timur Nezdine Gönderilen**

İspanyol Sefiri Clavıjo'nun Seyahat ve Sefaret İzlenimleri, Ses Yayınları, İstanbul.

Coşar, A. Mevhibe (2002), "Trabzon Atma Türkülerinde Söz Dizimi Yapısı", **Trabzon ve Çevresi Uluslararası Tarih- Dil- Edebiyat Sempozyumu Bildirileri, (3-5 Mayıs 2001)** *içinde,* 121-134, (Yayına Hazırlayanlar: Mithat Kerim Arslan, A. Mevhibe Coşar, Kemal Üçüncü), T.C. Trabzon Valiliği İl Kültür Müdürlüğü Yayınları, Trabzon.

_____ (2006), **Üç Çay Risalesi**, Serander Yayınevi, Trabzon.

_____ (2018), "Söz Varlığı Bakımından Çepni Dili Çalışmalarına Bir Yaklaşım", (Ed: Veysel Usta), **Şalpazarı Tarih- Kültür- İnsan** *içinde*, 401-466, Serander Yayınevi, Trabzon,

_____ (2019), "Akçaabat Yöresi Ağızlarında Deyimler", (Yayına Hazırlayan: Kemal Üçüncü), **Uluslararası Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu 12/14 Ekim 2018 I Cilt** *içinde*, 19-36, Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları.

Cumhuriyetin 50. Yılında Trabzon 1973 İl Yıllığı (1974), Ajans Türk Matbaacılık, Ankara.

Çakıroğlu, Said Bilal (1964), **Tarihi Ekonomik Sosyal Yönleriyle Trabzon**, (diğer bilgiler yok).

Çaldağ, M. Mustafa (1964a), "Beşikdüzü ve Yöresinde Söylenen Bilmeceler", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi** , 8 (179), 3427- 3431.

_____(1964b), "Beşikdüzü ve Yöresinden Bilmeceler", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**, 8, 3458-3460.

Çalış, Mehmet (2019), **Giresun Bitki Kültürü**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Giresun Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Çapa, Mesut ve Çiçek, Rahmi (2004), **Yirminci Yüzyılın Başlarında Trabzon'da Yaşam**, Serander Yayınevi, Trabzon.

Çavuş, Ahmet (2014), "Kültürel Miras Kaynağı Olarak Köprübaşı İlçesinde (Trabzon), Geleneksel Tahta Kaşık Üretimi", **Marmara Coğrafya Dergisi**, 29, 423-433.

Çelebioğlu, Gültekin (1969), **Çay Bitkisinde Bugünün Meseleleri**, Ankara , Akın Matbaası.

Çelik, Ali (1992), "Trabzon Mânilerinde Sosyal Hayat-1", **Milli Folklor**, 14, 22-25.

_____ (1998), "Trabzon Yöresinde Bazı İnanmalar", **Milli Folklor**, 39, 35-37.

_____ (1999), **Trabzon- Şalpazarı Çepni Kültürü**, T.C. Trabzon Valiliği İl Kültür Müdürlüğü Yayınları, Trabzon.

_____ (2005a), **Manilerimiz ve Trabzon Manileri**, Akçağ Yayınları, Ankara.

_____ (2005b), **Trabzon Çaykara Halk Kültürü**, Doğu Kütüphanesi, İstanbul.

Çelik, Hüseyin (2011), **Kokulu Kara Üzüm Bağcılığı**, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü, Samsun.

Çetinkaya, Tülay (2006), **1135/1722 Tarihli Sicil Defterine Göre Trabzon'un Sosyal Tarihi**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Çobanoğlu, Özkul (2005), **Halkbilimi Kuramları Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş**, Akçağ Yayınları, Ankara.

Dağlı, Yücel ve Kahraman, Seyit Ali (2008), **Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi: Bursa- Bolu- Trabzon- Erzurum- Azerbaycan- Kafkasya- Kırım- Girit**, YKY, İstanbul.

Damcı, Cansu (2019), **Giresun'da Fındık Folkloru**, Yayınlanmamış Yüksek Tezi, Giresun Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Davulcu, Mahmut (2015), "Günümüzde Karadeniz Bölgesinde Ahşap Tekne Yapımcılığı", **Uluslararası Karadeniz Havzası Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi**, 2, 53-90.

Demir, Necati (2006), **Trabzon ve Yöresi Ağızları I- II- III**, Gazi Kitabevi, Ankara.

_____ (2012), "Trabzon Yöresinde Zaman, Halk Takvimi ve Sayılı Günler", **Zeitchrift für Die Welt der Türken**, 4, 5-21.

_____ (2022), **Hacıemiroğulları Beyliği**, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara.

Demiray, M. Güner (1985), "Bilmeceler ve Oyun Tekerlemeleri", **Halk Kültürü**, 2, 13-19.

Derelioğlu Kaan, Gülşen (2019), **Kültür ve Ekonomi İlişkisi Bağlamında Fındık Folkloru**, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Derin, Zihni (1952), **Doğu Karadeniz'i Kalkındıralım (Ordu, Giresun, Trabzon, Rize, Çoruh İllerinin Zirai İktisadi Durumları ve Kalkınma Çareleri**, Trabzon İlini Kalkındırma Cemiyeti Neşriyatı.

Derleme Sözlüğü I, (1993), Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara Üniversitesi Basımevi.

Derleme Sözlüğü II (1993), Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara Üniversitesi Basımevi.

Derleme Sözlüğü III (1993), Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara Üniversitesi Basımevi.

Derleme Sözlüğü IV (1993), Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara Üniversitesi Basımevi.

Derleme Sözlüğü V (1993), Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara Üniversitesi Basımevi.

Derleme Sözlüğü VI (1993), Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara Üniversitesi Basımevi.

Derleme Sözlüğü VII (1993), Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara Üniversitesi Basımevi.

Derleme Sözlüğü VIII (1993), Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara Üniversitesi Basımevi.

Derleme Sözlüğü IX (1993), Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara Üniversitesi Basımevi.

Derleme Sözlüğü X (1993), Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara Üniversitesi Basımevi.

Derleme Sözlüğü XI (1993), Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara Üniversitesi Basımevi.

Derleme Sözlüğü XII (1993), Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara Üniversitesi Basımevi.

Deyrolle, Theophile (Tarih Yok), **1869'da Trabzondan Erzurum'a**, (Türkçeye Çeviren: Reşad Ekrem Koçu), Çığır Kitabevi, İstanbul.

Dinç, Mustafa (2022), "Kaz Dağları Kırsal Yaşamında Zeytin Bitkisi Etrafında Gelişen Geleneksel Ekolojik Bilgi Kökenli İnanış ve Uygulamalar", **Kaz Dağları ve Geleneksel Ekolojik Bilgi** *içinde,* 113-126 (Editör: Mehmet Ali Yolcu), Paradigma Akademi, Çanakkale.

Doğan, Nuh (2006), **Adbilim Açısından Samsun, Ordu ve Sinop Ağızlarında Armut, Elma, Erik Adları**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Doğanay, Hayati (2006), "Trabzon'un Doğal Çevre Özellikleri ve Başlıca Sonuçları", **Trabzon 2006**, T.C. Trabzon Valiliği İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 25-53.

_____(2012), "Türkiye Fındık Meyvacılığındaki Yeni Gelişmeler", Doğu Coğrafya Dergisi, 17, 1-22.

Doğanay, Serkan (2005), "Trabzon İlinde Fındık Tarımı", **Doğu Coğrafya Dergisi**, 13, 233- 252.

Doğanay, Serkan vd. (2006) "Doğu Karadeniz Bölümü'nde Turunçgil Tarımı", **Doğu Coğrafya Dergisi**, 15, 223-250.

Dost, Elvan (2018), **Trabzon ve Giresun Yöresi Çepnilerinde Eski Türk İnanışlarının İzleri**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Duman, Mustafa (2004a), **Kemençemin Telleri**, Trabzon Araştırmaları Merkezi Vakfı, İstanbul.

_____ (2004b), "Bazı Eski Kaynaklarda Fındık", **Kebikeç**, 18, 303-316.

_____ (2005), **Çay Kitabı**, Kitabevi, İstanbul.

_____ (2008), **Fındık Kitabı**, Kitabevi, İstanbul.

_____ (2009), **Fındık Serdim Harmana (Türk Fındığının Öyküsü)**, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

_____(2011), **Trabzon Halk Kültürü**, Heyamola Yayınları, İstanbul.

Durgun, Hasan Hüsnü vd (2005), **Geçmişten Geleceğe Çaykara Dernekpazarı**, Çaykara ve Dernekpazarı Kültür Yardımlaşma Cemiyeti Yayını.

Durgun, Hasan Hüsnü (2005a), "Yürek Çarpıntıları Türküler- Destanlar- Ağıtlar", **Geçmişten Geleceğe Çaykara Dernekpazarı** *içinde,* 407-430, (Hazırlayanlar: Hasan Hüsnü Durgun, İsmail Sarı, Orhan Durgun), Çaykara ve Dernekpazarı Kültür Yardımlaşma Cemiyeti Yayını,.

_____ (2005b), "Yöresel Sözlüğe Başlangıç", **Geçmişten Geleceğe Çaykara Dernekpazarı** *içinde,* 551-560 (Hazırlayanlar: Hasan Hüsnü Durgun, İsmail Sarı, Orhan Durgun), Çaykara ve Dernekpazarı Kültür Yardımlaşma Cemiyeti Yayını,.

Dursun, Yücel (2019), "Arsin Tarihi (Küçük Bir Köyden Bir İlçeye, Arsin'in Tarihi Serüveni", **Arsin Tarih, Kültür ve Doğal Değerler** *içinde,* 39-62, (Editör: Çoşkun Erüz), Arsin Belediyesi, Artı6 Medya Tanıtım Reklam Matbaa Ltd. Şti, Ankara.

_____ (2022), "Yomra'nın Tarihsel Gelişimi: Yerleşim, Nüfus, Tarım ve Ekonomi", **Dünden Bugüne Yomra** *içinde,* 205-238, (Yazar: Mehmet Akif Bal), Yomra Belediyesi Kültür Yayınları.

Durmuş, Sinan vd. (1996), **Her Yönüyle Araklı**, Araklı Anadolu Öğretmen Lisesi Kültür Yayınları.

Durmuş, Sinan (2017), **Habu Diyar Kusera Tarih- Nüfus- Kültürel- Sosyal ve Ekonomik Hayat**, Eser Ofset Matbaacılık, Trabzon.

Durmuş, Adnan (2010), **Tarih ve Kültürü İle Maçka**, Eser Ofset Matbaacılık, Trabzon.

Durmuş, Mustafa (2019), **"Karadeniz Müziğinin Türkü Babası" Erkan Ocaklı**, Ortahisar Belediyesi, Trabzon.

Düzel, Fuat (1964**), Türkiyede Erik Kurutmacılığı ve Yeni Köy Tipi Erik Kurutma Fırınları**, Tarım Bakanlığı Ziraat İşleri Genel Müdürlüğü Yayınları- Güven Matbaası, Ankara.

Efe, Recep vd. (2013), **Dünya'da, Türkiye'de, Edremit Körfezi Çevresinde Zeytin ve Zeytinyağı, Edremit Belediyesi**, Edremit Belediyesi Kültür Yayınları, Balıkesir.

Ekici, Metin (2004), **Halk Bilgisi (Folklor) Derleme ve İnceleme Yöntemleri**, Geleneksel Yayıncılık, Ankara.

Elçin, Şükrü (1969), "Akçaabat Köy Orta Oyunları", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**, 5405-5406.

_____(1989), **Türk Bilmeceleri**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.

_____(1990), **Türkiye Türkçesinde Mâniler**, Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü, Ankara.

Emecen, Feridun M. (2010), **Doğu Karadeniz'de Bir Vadi Boyu Yerleşmesi Ağasar Vadisi: Şalpazarı- Beşikdüzü**, Serander Yayınevi, Trabzon.

_____ (2019), "Doğu Karadeniz'de Bir Vadi Yerleşimi Olarak Tonya Tarihine Giriş" *içinde,* 23-51, (Editör: Mehmet Hacısalihoğlu), **Tonya Tarihi ve Kültürü**, Tonya Belediyesi.

Emir, Osman (2011), **Prehistorik Dönemden Roma Dönemine Kadar Trabzon ve Çevresi,** Serander Yayınevi, Trabzon.

Emiroğlu, Kudret (1989), **Trabzon- Maçka Etimoloji Sözlüğü**, Gülen Ofset.

_____ (1993), "Trabzon'da II. Meşrutiyet'te Tütün Rejisiyle Mücadele", **Trabzon 1993**, 3, 34-45.

_____ (1999), "Trabzon Hurması", **Kebikeç**, 7-8, 171-174.

Emiroğlu, Kudret ve Aydın, Suavi (2003), **Antropoloji Sözlüğü**, Bilim ve Sanat Yayınları, Ankara.

Erata, Hasan (1975a), "Vakfıkebir'de Otçu Haftası", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**, 16 (312), 7362-7363.

_____ (1975b), "Şalpazarı'nda Yağmur Duası, İnanış ve Âdetler", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**, 16 (314), 7417.

Eren, Hasan (1999), **Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü**, 2. Baskı, Bizim Büro Basımevi, Ankara.

Ergun, Pervin (2004), **Türk Kültüründe Ağaç Kültü**, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara.

Ergül, Erkan (2018), "Şâirin Şiirin Diliyle Akçaabat Seçki", (Yaşar Miraç- Bir Akçaabat Destanı 248-254), **Akçaâbat Lügati** *içinde,* (Hazırlayan: Alşan, M. Hakan vd.), Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları.

Erten, İrem (2020), **Trabzon Çepni Ağzı (Ses Bilgisi- Sözlük- Metin)**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi-Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Erol, Fatih (2023), **Arşivdeki Trabzon**, Ortahisar Belediyesi Kültür Yayınları, Trabzon.

Eyüboğlu, İsmet Zeki (1952), "Karadeniz Halk Türkülerinde Yerme ve Eğlenme Mizahları", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**, 4 (95), 1511-1512.

_____ (1953), "Ayrılık ve Sevda Dergileri", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**, 49 (3), 771-772.

_____ (1954), "Mısır Unundan Yapılan Yemekler Kuymak", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**, 3 (58), 941-942.

_____ (1969), "Karadeniz Türkülerinde Ses Değişmeleri", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi,** 12, 5281-5283.

_____ (1998a), **Anadolu İlaçları**, Toplumsal Dönüşüm Yayınları, İstanbul.

_____ (1998b), **Anadolu İnançları**, Toplumsal Dönüşüm Yayınları, İstanbul.

_____ (1960), "Halk Deyimleri", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**, C.6, 2144-2146.

_____ (2008), **Karadeniz Aşk Türküleri**, Serander Yayınevi, Trabzon.

Eyüboğlu, Bedri Rahmi (1987), "Trabzon Deyince", **Trabzon 1987 Kültür Sanat Yıllığı**, *içinde* 173-174, (Hazırlayanlar: İ. Gündağ Kayaoğlu, Mustafa Duman, Alâettin Bahçekapılı, Trabzonlular Kültür ve Yardımlaşma Derneği.

Eyüboğlu Murat ve Alşan, M. Hakan (2018), "Akçaabat Lügatı", **Akçaabat Lügatı Anonim Söz Varlığı ve Kelimeler- Şiirler** *içinde*, *59*-229, Hazırlayanlar: M. Hakan Alşan, Murat Eyüboğlu, Erkan Ergül, Zehra Topal, Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları, Akçaabat.

Fallmerayer, Jakob Phılıpp Fallmerayer (2011), **Trabzon İmparatorluğunun Tarihi**, (Tercüme: Ahmet Cevat Eren), Yayına Hazırlayanlar: (Cemalettin Yavuz- İsmail Hacıfettahoğlu), Notlandıran: İbrahim Tellioğlu, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.

_____(2002), **Doğudan Fragmanlar**, (Çeviren: Hüseyin Salihoğlu), İmge Kitabevi, İstanbul.

Feyzioğlu, Fatma (2022), "Yomra Dağlarının Doğal Meyvesi Ligarba", **Dünden Bugüne Yomra** *içinde*, 305-311, (Yazar: Mehmet Akif Bal), Yomra Belediyesi Kültür Yayınları.

Fontanier, Victor (2015), **Doğuya Seyahat (Bir Fransız Konsolosun Gözüyle 1830'ların Trabzonu'ndan Siyaset ve Toplum**, (Çeviri ve editör: Özgür Yılmaz), Heyamola Yayınları, İstanbul.

Gazel, Ahmet Ali (2007), "Ahmet Şerif'in Karadeniz Gezisi", **Karadeniz Tarihi Sempozyumu (25-26 Mayıs 2005), II. Cilt 20. Yüzyıl** *içinde*, 815-828, Yayına Hazırlayanlar: Kenan İnan, Hikmet Öksüz, Mehmet Okur, Veysel Usta, Karadeniz Teknik Üniversitesi Yayınları, Trabzon.

Gedikli, Fethi (2004), "1560- 1566 Yıllarında Akçaabat ve Köylerinin Sosyal ve Hukuki Durumu", **Akçaabat Yazıları I** *içinde*, (Hazırlayan: Fethi Gedikli), 53-104, Yedirenk, İstanbul.

Gedikli, Yusuf (2004), "Karayemiş", **Akçaabat Yazıları I** *içinde*, 295-301, (Hazırlayan: Fethi Gedikli), Yedirenk, İstanbul.

_____ (2014), "Akçaabat Ağzında Türk Lehçeleriyle Ortak Kelimeler", **Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu 26-28 Nisan 2013** *içinde*, 363-374, (Editör: Veysel Usta, Necmettin Aygün, Fethi Gedikli, Mehmet Salih Atadinç, Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları.

_____ (2019), "Akçaabat Ağzında Kullanılan Bazı Sözlerin Kökenleri", **Uluslararası Akçaabat Sempozyumu 12/14 Ekim I. Cilt** *içinde*, 107-130, (Yayına Hazırlayan: Kemal Üçüncü), Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları.

Gedikoğlu, Haydar (2012), **Akçaabat Folkloru**, Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları.

_____ (2016), **Trabzon Folkloru**, Trabzon Valiliği.

_____ (1996), **Akçaabat**, (Düzenleyen: Atilla Bölükbaşı), Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları.

Genç, Çağlar (1969), **Fındık Gübrelemesi**, Dizerkonca Matbaası, İstanbul.

_____ (1974), **Fındık Yetiştiriciliği**, diğer bilgiler yok.

Goldestein, Kenneth (1977), **Sahada Folklor Derleme Metodları**, (Çev: Ahmet Edip Uysal), Başbakanlık Basımevi, Ankara.

Göreci, Ali (2004), **Fındık Kültürü**, Giresun Valiliği İl Özel İdare Müdürlüğü, Önder Matbaacılık, Ankara.

Görmüş, Şükür (1970a), "Karadeniz Maçka'sından Bilmeceler", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**, 12 (253), 5718-5720.

_____(1970b), "Maçka'da İnanışlar", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**, 12 (250), 5628.

Gökgöl, Mirza (1937), **Doğu Karadeniz Bölgesinde Bir Araştırma Gezisi**, Kenan Basımevi ve Klişe Fabrikası, İstanbul.

Gözaydın, Nevzat (1977), "İzmir'de Halk Tedavi Usulleri", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**, 17 (334), 7978.

Gül, Bülent (2004), **Eski Türk Tarım Terimleri**, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Gülay, Abdullah (2001), **Ağasar Çepni Kültürü Geyikli Folklor- İnceleme- Araştırma**, Geyikli Belediyesi Kültür Yayınları, İstanbul.

Gülensoy, Tuncer (1985), **Trabzon Yöresi Türküleri**, Anadolu Sanat Yayınları, İstanbul.

Güleç, Azmi (1971), "Tarla Ürünleri İle İlgili Atasözleri ve Deyimler", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**, 269, 6158-6159.

Günal, Nurten (1999), "Türkiye'de İncir Kültürü", **Türk Coğrafya Dergisi**, 34, 211-232.

_____ (2008), "Türk Dünyasında İncir Kültürü", **Turkısh Studies**, Volume 3/5, 561-581.

Günaydın, Meligül (2018), **Trabzon/Tonya Ağzı Örneğinde İşlevsel Bir Ağız Sözlüğü Oluşturma Denemesi**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Güngör, Bülent (1987), "Trabzon Evleri", **Trabzon 87 Kültür Sanat Yıllığı**, (Hazırlayanlar: İ. Gündağ Kayaoğlu, Mustafa Duman, Alâettin Bahçekapılı), 13-20, Trabzonlular Kültür ve Yardımlaşma Derneği, İstanbul.

Gürbüz, Cenani (1977), **Elma Ziraatı ve Türkiye'de Elma Çeşitleri**, Ongun Kardeşler Matbaacılık, Ankara.

Gürsoy, Ülkü (2012), "Türk Kültüründe Ağaç Kültü ve Dut Ağacı", **Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi**, 61,43-54.

Gürsoy, Çiğdem (2023), **Geleneksel Bilginin Değişimi ve Dönüşümü: Cudibey ve Elmaalan Mahalleleri Örneği**, Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara.

Güvemli, Fevzi (1999), **Bir Zamanlar Ordu Anılar**, (Hazırlayan: İbrahim Dizman), T.C. Kültür Bakanlığı, Ankara.

Halaçoğlu, Ahmet (2003), "İngiliz Konsolosu Longworth'a Göre Trabzon Vilayeti (1892-1898)", **Belleten**, LXVII, 881-910.

Halıcı, Gülşah (2016), **Uygulamalı Halkbilimi ve Etnobotanik Bağlamında Kastamonu Bitkileri**, Yayımlanmış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Hatipoğlu, Şevket Raşit (1939), **Türkiye'de Çay İktisadiyatı**, T.C. Ziraat Vekâleti Yayını, Ankara. Neşriyat Müdürlüğü.

Haviland, Wıllıam A. vd. (2008), **Kültürel Antropoloji**, (Çev: İnan Deniz Erguvan Sarıoğlu), Kaknüs Yayınları, İstanbul.

Haznedaroğlu, Aslıhan ve Karagöz, Didem A. (2019), "Yayla Kültüründe Kadın İşi- Erkek İşi Algısı Üzerine Bir Çalışma: Aşağı Çağrankaya Yaylası Örneği", **Uluslararası Yaylacılık ve Yayla Kültürü Sempozyumu 26- 28 Eylül 2019 Tam Metin Bildiriler Kitabı** *içinde*, 203-223, Editörler: Mustafa Cin, Nazım Kuruca, Giresun Üniversitesi Yayınları.

Heredotos (1973), **Herodot Tarihi**, (Türkçesi: Müntekim Ökmen, Yunanca Asliyle Karşılaştıran ve Sunan Azra Erhat), Remzi Kitabevi, İstanbul.

Hınçer, İhsan (1978), "Şeker Hastalığını İyileştiren Halk İlâçları", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**, 8382-8383.

Hunutlu, Ümit (2019), **Çaya Güfte Yarışması Eserleri**, Rize Belediyesi.

Işık, Neşe (1998), **Doğu Karadeniz Efsanelerini Derleme ve Araştırma (Trabzon, Rize ve Artvin Efsaneleri)**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Trabzon.

Işık, Ramazan (2004), "Türklerde Ağaçla İlgili İnanışlar ve Bunlara Bağlı Kültler", **Fırat Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi**, 89-106.

Işık, Caner ve Abalı, İsmail (2017), "Aydın Halk Kültüründe Zeytin", (Ed: Emine Gürsoy Naskali), **Zeytin Kitabı** *içinde*, 119-153, Kitabevi Yayınları, İstanbul.

İkinci, Nursel (2015), "Handel- Mazzetti'nin (1882-1940) 1907 Yılında Trabzon (Türkiye) ve Çevresine Yaptığı Botanik Gezisi", **Bağbahçe Bilim Dergisi**, 2, 1-19.

İnan, Abdulkadir (1952), "Müslüman Türklerde Şamanizm Kalıntıları", **Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi**, 4, 19-30.

İnan, Kenan (2013), "Kadı Sicillerine Göre Akçaabat'ta Mülk Satışları (1648-1658)", **Mahmiye-i Trabzon Mahallâtından Onyedinci Yüzyıl Ortalarında Trabzon'da Sosyal ve İktisadi Hayat** *içinde*, 181-194, Trabzon Belediyesi Kültür Yayınları, Trabzon.

_____ (2003), "Trabzon'un Osmanlılar Tarafından Fethi", **Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 14, 71-84.

İnkaya, Sena (2019), **Uzungöl (Trabzon) Çevresinin Bitki Örtüsü ve Yakın Yıllarda Geçirdiği Değişimler**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Kabak, Turgay (2015), **Rize İli Halkbilim Monografisi**, Yayınlanmış Doktora Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi - Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Kadıoğlu, Yahya (1996), **Vakfıkebir'de Çay Tarımının Coğrafi Özellikleri**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Kalafat, Yaşar (2002), "Türk Halk İnançlarında Zaman (Doğu Karadeniz Örnekleri İle)", **Trabzon ve Çevresi Uluslararası Tarih- Dil- Edebiyat Sempozyumu (3-5 Mayıs 2001)** *içinde*, 19-27, II. Cilt Dil- Edebiyat, Yayına Hazırlayanlar: Mithat Kerim Aslan, Asiye Mevhibe Coşar, Kemal Üçüncü, T. C. Trabzon Valiliği İl Kültür Müdürlüğü Yayınları.

Kalyoncu, Hasan (2010), **Tonya**, Korza Yayıncılık, Ankara.

Kantarcı, İsmail ve Durmuş, Adnan (2013), **Tarihi ve Kültürü İle Yazlık Köyü Duvera ya da Livera Maçka**, Eser Ofset Matbaacılık, Trabzon.

Karaca, Ali (2003), "Osmanlı İmparatorluğunda Reji ve Tütün Kaçakçılığında Trabzon Örneği: Bir Yabancı Sermaye Serüveni", **Tütün Kitabı** *içinde*, 56-85, Editör: Emine Gürsoy Naskali, Kitabevi.

Karaçavuş, Ahmet (2010), "XIX. Yüzyıl Sonu ve XX. Yüzyıl Başlarında Trabzon'da Tarım", **Uluslararası Karadeniz İncelemeleri Dergisi**, 9, 47-70.

Karadeniz, Fikret (1968), "Fındık Toplama Zamanında Söylenilen Maniler", **Türk Folklor Araştırmaları**, 11(224), 4701.

Karadeniz, Yunus (1995), **Trabzon ve Çevresinin İklimi**, Yayımlanmamış Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Karadeniz Havzası Şimal Kısmı Tabii, Zirai, Beşeri, Baytari (1936), Genelkurmay Matbaası, Ankara.

Karahasanoğlu, Ömer Hikmet (1987), "Trabzon Ağzı Sözlüğü", 131-144. **1987 Trabzon Kültür Sanat Yıllığı** *içinde***,** 131-143, Hazırlayanlar: İ. Gündağ Kayaoğlu, Mustafa Duman, Alâettin Bahçekapılı. Trabzonlular Kültür ve Yardımlaşma Derneği.

Karpuz, Haşim (1986), "Doğu Karadeniz Bölgesinde Ahşap Kap Yapımı", **Belleten, Türk Fokloru Yayınları**, Gözlem Matbaası, İstanbul. 183-197.

_____ (1993), "Yeri Yaylası ve Yeri Köyü Camii", **Trabzon 1993** *içinde* , 92-99.

_____ (1999), "Serander ve Loft: Türk ve Norveç Halk Mimarisinde Eşdeğerli İki Yapı", **ODTÜ MFD**, (19: 1-2), 71-82.

_____ (2010), "Taşocağı Köyü Türkülerinde İnsan ve Mekân", **Akçaabat Yazıları II** *içinde,* 151-163, (Hazırlayan: Fethi Gedikli), Yedirenk, İstanbul.

_____ (2014), "Akçaabat'ta Yayla Kültürü ve Yayla Evleri", **Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu 26-28 Nisan 2013**, **Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu 26-28 Nisan 2013** *içinde,* 415-426, (Editör: Veysel Usta, Necmettin Aygün, Fethi Gedikli, Mehmet Salih Atadinç Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları,

_____ve Sümerkan, Mustafa Reşat (2013), "Trabzon ve Çevresinde Halk Teknolojisi", **Trabzon Yöresi Halk Kültürünün ve Etnografyasının Derlenmesi ve Müzelenmesi Çalıştayı** *içinde,* 128-158, (Ed: Kemal Üçüncü), KTÜ Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Yayınları.

Karpov, Sergey Pavloviç (2016), **Trabzon İmparatorluğu Tarihi**, (Çev: Enver Uzun), Kültür Bilimleri Akademisi Yayınları, Trabzon.

Kartalcık, Vedat (2008), "Anadolu Ağızlarında Üzüm Adlandırmaları", **Turkısh Studies**, 3/5, 663-711.

Kasaplıgil, Baki (1947), **Kuzey Anadolu'da Botanik Gezileri**, İstanbul: Tarım Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü Yayınları, İbrahim Horoz Basımevi, İstanbul.

Kaya, Doğan (1999), **Anonim Halk Şiiri**, Akçağ Yayınları, İstanbul.

Kaya, Mevlüt (2015), "Giresun Kırsalındaki Bazı Yer Adlarının Tarihi ve Kültürel Kökenleri", **Uluslararası Karadeniz Havzası Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi**, 2, 181-237.

_____ve Kuduban, Ş. Duygu Ata (2019), "Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Akçaabat'ta Fındık Üretimi", **Uluslararası Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu 12/ 14 Ekim 2018** *içinde,* 575-593, (Editör: Kemal Üçüncü), Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları.

Kayserili, Alperen (2010), "Carl Ortwın Sauer ve Kültürel Coğrafya", **Doğu Coğrafya Dergisi**, 15, 177-190.

Keçiş, Murat (2014), "Ortaçağ Kaynaklarında Akçaabat", **Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu (26-28 Nisan 2013)** *içinde,* 27-33, (Editörler: Veysel Usta, Necmettin Aygün, Fethi Gedikli, Mehmet Salih Atadinç) Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları.

Keleş, İskender (2015), "Trabzon Çarşıbaşı Yöresi Oyun Folkloru", **Uluslararası Karadeniz Havzası Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi**, 1, 132-147.

Keleş, İskender (2016), "Çarşıbaşı Havalisinde Köy Fırınları Etrafında Oluşan Kültür ve Halk Mutfağı Üzerine Bir Alan Araştırması", **Uluslarası Karadeniz Havzası Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi**, 5, 92-104.

_____ (2018), **Trabzon İli Çarşıbaşı İlçesi Halk Bilimi Monografisi**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Kılıçaslan, Aydın (1994), "Trabzon ve Akçaabat'ta Tütün Tarımı", **Türk Coğrafya Dergisi**, 29, 359-373.

_____ (2000), "Trabzon'un Coğrafi Yapısı", **Trabzon 2000** *içinde*, 30-52, Yayın Kurulu: (İsmail Kansız, M. Volkan Canalioğlu, Veysel Usta), Seçil Ofset, Trabzon.

Kırpık, Cevdet (2002), "1830 Numaralı Şeriye Siciline Göre Trabzon'da Ekonomik Hayat (H. 1053-1054/ M. 1643-1644)", **Trabzon ve Çevresi Tarih- Dil- Edebiyat Sempozyumu 3-5 Mayıs 2001** *içinde,* 237-249, (Yayına Hazırlayanlar: Mithat Kerim Arslan, Hikmet Öksüz, I. Cilt Tarih, T.C. Trabzon Valiliği İl Kültür Müdürlüğü Yayınları.

Kinez, Mevlüt (1966), **Çay Ziraatı**, Tarım Bakanlığı Ziraat İşleri Genel Müdürlüğü Yayınları.

Kiper, Neşet Ömer (1941), **Orta Anadolu Armutçuluğu ve En Mühim Armut Çeşitleri**, Yüksek Ziraat Enstitüsü Matbaası, Ankara.

Koday, Saliha (2000), "Türkiye'de Kivi Üretimi", **Doğu Coğrafya Dergisi**, 6 (3), 103-122.

Kolot, Berna (2017), **Geçiş Dönemi Âdetlerinde Mitolojik Unsurlar: Demirci (Akçaabat/Trabzon) Köyü Örneği**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Korkmaz, Mehmet Akif (2021), "Giresun, Ordu ve Trabzon Yöresi Türkülerinde Kadın ve Fındık Folkloru "Fındık Toplayan Gelin", **Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 9 (1), 146-175.

_____, Kaya, Berk (2021), **Giresun Fındık Ekonomisi**, Arı Sanat Yayınevi, Giresun.

_____ (2023), **Karadeniz'de Fındık Kültürü (Üretim- Ekonomi- Edebiyat)**, Arı Sanat Yayıncılık, İstanbul.

Koşay, Hamit Zübeyr (1956), "Türkiye Halkının Maddi Kültürüne Dair Araştırmalar I. Çiftçilik", **Türk Etnografya Dergisi**, Maarif Basımevi, Ankara. 1, 7-55.

_____ (1957), "Türkiye Halkının Maddi Kültürüne Dair Araştırmalar II (Kap, Kacak, Ocak v.s.)", **Türk Etnografya Dergisi II**, 2, 7-28. Maarif Basımevi, Ankara.

Köklügiller, Ahmet (1978), "Karadeniz'den Maniler", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**, 18 (349), 8418.

Köktürk, Şahin ve Kukul M. Halistin (2001), "Trabzon'un Beşikdüzü İlçesi'nde Serender'in Köy Hayatındaki Yeri ve Bir Serender Numûnesi", **Erdem**, (Türk Halk Kültürü Özel Sayısı), 8, 361-372.

Köse, Olgun (2001), **Trabzon'da Yaylacılık ve Yayla Hayatı**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Köse, İsmail (2012), "İngiliz Seyyahların Günlüklerinde Gümüşhane Çevresi ve Trabzon Limanı'na ulaşan Ticaret Yolları 1840-1900", **Hıstory Studies**, 4/1, 359-371.

Ksenophon (1974), **Anabasis Onbinlerin Dönüşü**, (Çeviren: Tanju Gökgöl), Hürrriyet Yayınları, İstanbul.

Kuruçam Köyü Sözlüğü (2004), Fethi Gedikli ve Yusuf Gedikli, **Akçaabat Yazıları I** *içinde,* (Hazırlayan Fethi Gedikli), 155-294, Yedirenk Yayınları, İstanbul.

Kukul, M. Halistin (2001), "Beşikdüzü Halk Ağzı", **Erdem**, 38, 373-398.

Kural, Kemal (2012), **Trabzon Çevresinde Yayılış Gösteren Faydalı Bitkiler Üzerinde Ekonomik Botanik Yönünden Araştırmalar**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Fen Bilimleri Enstitüsü- İstanbul Üniversitesi.

Kurnaz, Selim (1961), **Tütüne Övgü**, Emek Yayınları, İstanbul.

Kuzucu, Kemalettin (2003), "Türkiye'de Çaycılığın Tarihi Gelişimi", **Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi**, 75-96.

_____ (2006), "Osmanlı Döneminde Karadeniz Bölgesinde Mısır Kullanımı ve Mısır Tarımını Geliştirme Çabaları", **Sakarya Üniversitesi Fen Edebiyat Dergisi**, 2, 113-126.

_____ (2012), **Bin Yılın Çayı Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü**, Kapı Yayınları, İstanbul.

Küçükyıldız Gözelce, Damlanur (2021), **Türk Sofra Kültürü ve Rize Örneği**, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Küçükyıldız, Damlanur (2016), **Rize'de Atma Türkü Geleneği**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Küçük, Abonoz (2011), "Doğu Karadeniz Yöresi Doğum Sonrası İnanış ve Uygulamalarında Cadı/Obur", **Karadeniz,** 3, 12, 123-136.

Küçükuğurlu, Murat ve Başkaya, Muzaffer (2019), **Sorularla Trabzon Tarihi**, Çizgi Kitabevi, İstanbul.

Kümbetoğlu, Belkıs (2012), **Sosyolojide ve Antropolojide Niteliksel Yöntem ve Araştırma**, Bağlam Yayıncılık, İstanbul.

Lermioğlu, Muzaffer (2011), **Akçaabat Tarihi ve Birinci Genel Savaş- Hicret Hatıraları**, Grafik, İstanbul.

Nizamlıoğlu, Kahraman ve Gökmen, Necati (1964), **Türkiye'de Zeytine Zarar Veren Böcekler**, Yenilik Basımevi, İstanbul.

Oğuz, Burhan (2003), **Türkiye Halkının Kültürel Kökenleri 2/C, Tarım- Hayvancılık-Meteoroloji**, İstanbul, Anadolu Aydınlatma Vakfı Yayınları, İstanbul.

Oğuz, M. Öcal (1992), "Çocukların Sayışmaca Dünyası", **Milli Folklor**, 16, 28.

_____ ve Genç, Köksal (2008), **Türkiye'de 2005 Yılında Geleneksel Tarım Aletleri**, Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi (THBMER).

Ögel, Bahaeddin (1978a**), Türklerde Kültür Tarihine Giriş II Türklerde Ziraat Kültürü**, Kültür Bakanlığı. Ankara.

_____ (1978b), **Türk Kültür Tarihine Giriş V Türklerde Giyecek ve Süslenme**, Kültür Bakanlığı, Ankara.

_____ (2010), **Türk Mitolojisi**, Cilt II, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.

Öksüz, Selami (2005), Çifteköprü'de Kapancılar, **Tekne**, 7, 44-45.

Öksüz, Hikmet ve Emir, Osman (2014), "Çok Yönlü Bir Şifa Kaynağı: Deli Bal", **20. Yüzyılın Başlarında Trabzon Toplumsal Tarih Yazıları** *içinde*, 11-24, (Yazan: Hikmet Öksüz), Serander Yayınevi, Trabzon.

Öksüz, Hikmet ve Usta, Veysel (2008), **Mustafa Reşit Tarakçıoğlu Hayatı, Hatıratı ve Trabzon'un Yakın Tarihi**, Serander Yayınevi, Trabzon.

Öncü, Aydın (2011), **Trabzon Türküleri (Tasnif, İnceleme, Metin),** Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi -Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Ösen, Serdar (2015), "Osmanlı Devleti'nde Tütün Kaçakçılarıyla Mücadele: Niğde Örneği", **SÜTAD**, 38, 49-68.

Özel, Sabahattin (2012), **Milli Mücadele'de Trabzon**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Özdemir, Mehmet (2019), "Geleneksel Meslekler ve Bir Ustanın Hikâyesi: Giresun'da Demircilik", **Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi**, 11 (21), 493-510.

_____ (2022), "Sembolik- Ritüel Açıdan Halk Bilgisi ve Uygulamalarında Fare-Sıçanlar", **Türk Kültür Ekolojisinde Hayvanlar** *içinde*, 315-341, (Editör: Serhat Sabri Yılmaz), Hars Akademi Yayınları.

Özlem, Doğan (2012), **Kültür Bilimleri ve Kültür Felsefesi**, Notos Kitap, İstanbul.

Özkurt, Suphi Arif (1950), **Fındık (Ekimi, bakımı, fındıklara zarar veren böcekler, mücadelesi, tedavisi ve fındığın ekonomideki durumu)**, Mithat Dördüncü Müessesi.

Özsan, Bilal (1967), **Türkiye'de Turunçgil Ziraati**, Dizerkonca Matbaası, İstanbul.

Öztürk, Zehra (2019), "Arsin Tarım ve Yaşam Kültürü", **Arsin Tarih, Kültür ve Doğal Yaşam** *içinde,* (225- 236), (Editör: Çoşkun Erüz), Arsin Belediyesi, Artı6 Medya Tanıtım Reklam Matbaa Ltd. Şti, Ankara.

Öztürk, Şenel, Öztürk Engin, Duyar, Ömür (2022), **Uygulamalı Fındık Rehberi**, Karadeniz Fındık ve Mamulleri İhracatçıları Birliği, Erol Ofset Matbaacılık, Samsun.

Peker, Kemal (1945), **İşte İktisadi Trabzon ve Fındık**, Yeşil Gireson Matbaası, Giresun.

_____ (1947-1948), **Fındık Tarihçe, Tarım, Kültür, Ticaret, İstihlâk Bakımlarından**, Yeşil Gireson Matbaası, Giresun.

_____ (1950), **Fındık Bilgisi**, Ege Matbaası, İstanbul.

_____ (1952), **Fındıktan Yapılan Pastalar Dondurmalar**, **Çeşitli Tatlılar**, Ege Matbaası, İstanbul.

_____ (1955), **Fındıkname**, Maarif Kitaphanesi, İstanbul.

_____ (1962), **Kemal Atatürk ve Fındık**, Becid Basımevi, İstanbul.

Planhol, Xavier de (2017), "Trabzon'da Bağcılığın Önemi ve Gerileyişi", (Çeviren: Özgür Yılmaz), **Karadeniz İncelemeleri Dergisi**, 12 (23), 251-262.

Polat, Mehmet M. (2018), **Osmanlı Belgelerinde Vakfıkebir**, Vakfıkebir Belediyesi.

Pural, Abdullah (1995), **Trabzon'un Tarihi Coğrafyası**, Yayımlanmamış Yüksek Tezi, İstanbul Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü,.

Reinhard Kurt ve Reinhard Ursula (1968), **Auf Der Fiedel Mein**, Volklslieder von der Ostturkishen Schwarzmeerküste, Berlin.

Sağır, Nesibe (2017), **Trabzon İlinde Yetiştirilen Yerel Armut (*Pyrus spp.)* Çeşitlerinin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ordu Üniversitesi- Fen Bilimleri Enstitüsü.

Saran, Nephan (1992), **Antropoloji**, İnkılâp, İstanbul.

Sarı, Ergun (1971a), "Karadeniz'den Gelenekler ve Düğünler: Kapuköy'de Düğün Âdetleri", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**, 13 (264), 6030.

Sarı, Ergun (1971b), "Bilmecelerimiz ve Kapuköy'den Bilmeceler", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**, 13 (268), 6151-652.

Sarıhan, Zeki (1962), "Karadeniz Dolaylarından Mâniler", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**, 7 (154), 2735-2736.

Sarpkaya, Ahmet (2011), **Tarım ve Hayvancılığa Etrafında Folklor Pratikleri Osmaniye Örneği**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Osmaniye Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Sayılır, Burhan ve Babuçoğlu Murat (2007), **Hamamizade İhsan Hamsinâme Küçük Balığın Büyük Öyküsü**, Phoneix Yayınları, Ankara.

Sever, Mustafa (2004), "Türk Halk İnançlarında ve Halk Hekimliği Uygulamalarında Meyve", **TUBAR(Türklük Bilimi Araştırmaları)**, 16, 95-109.

Sinir Şahin, Hülya (2022), **Giresun Yöresinde Geleneksel Meslekler**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaşi Veli Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Strabon (2000), **GEOGRAPHIKA, Antik Anadolu Coğrafyası (Kitap XII- XIII- XIV)**, (Çev: Adnan Pekman), Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul.

Sümer, Faruk (1992), **Çepniler**, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları. İstanbul.

Sümerkan, Mustafa Reşat (1987), "Halk Dilinde Mimarlık: Doğu Karadeniz"**, Trabzon Kültür Sanat Yıllığı 1987** *içinde*, 21-74, Hazırlayanlar: İ. Gündağ Kayaoğlu, Dr. Mustafa Duman, Alâettin Bahçekapılı, Trabzonlular Kültür ve Yardımlaşma Derneği.

_____ (2008**), Trabzon Yöresi Geleneksel El Sanatları**, Serander Yayınevi, Trabzon.

_____ (2010), "Karadeniz Horon Figürlerinin Kökeni Üzerine Farklı Bir Yaklaşım", **Akçaabat Yazıları II** *içinde*, 191-192, Fethi Gedikli (Ed.), Yedirenk, İstanbul.

_____ (2011), **Trabzon'un Yaşlı Bakkalı Mumhaneönü**, Heyamola Yayınları, İstanbul.

_____ (2018), "Şalpazarı Yöresi Geleneksel El Sanatları", (Veysel Usta Ed.), **Şalpazarı Tarih-Kültür- İnsan** *içinde***,** 333-334, Serander Yayınevi, Trabzon.

Şehirali, Sezen (1979), **Yemeklik Tane Baklagiller**, Ankara.

Şahin, Cemalettin ve Belge, Rauf (2016), İbn Haldun'da Coğrafi Determinizm, "**Akademik Bakış Dergisi**", 57, 439-467.

Şâkir Şevket (2001), **Trabzon Tarihi**, (Hazırlayan: İsmail Hacıfettahoğlu), Trabzon Belediyesi Kültür Yayınları.

Şen, Mehmet Akif (2020), "Trabzon Mutfak Kültüründe Kış Hazırlıkları", **Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler** *içinde*, 90-104, (Editörler: Mücahit Sami Küçüktığlı), Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Konya.

Şenocak, Ebru (2015), "Halk Anlatı ve İnanışlarında Mitolojik Bir Meyve: Nar", **Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi**, 8, 228-251.

Şentürk, Ahmet (1972), "Malatya'da Ot, Çiçek ve Meyvelerden Yapılan İlâçlar", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**, 8/270, 6196.

Şimşek, Esma (2008), "Ölümsüzlük İlâcı Olarak Elma", **Turkish Studies**, Volume 3/5, 193-204.

Şimşek, Mehmet ve Şen, Mehmet Akif (2020), **Lazut (Yedidünya'dan Karadeniz'e Mısırın Öyküsü)**, Detay Yayıncılık, Ankara.

Şişman, Bekir (2009), "Karadeniz Yöresinde Mısır Kültürü: Folklorik Bir Yaklaşım", **Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi**, 2/7, 232-243.

Tarıman Celâl ve İncekera Fethi (1953), **Kendir Ziraati Nasıl Kazançlı Olur**, Tarım Vekalati Neşriyat ve Haberleşme Müdürlüğü, Desen Matbaası, Ankara.

Tarkan, Tevfik (1973), **Türkiye'de Çay Ziraati ve Endüstrisi**, Cumhuriyetin 50. Yıl Armağanı, Sevinç Matbaası, Ankara.

Taşkın, Murat (2005), **Geçmişten Günümüze Fındık**, Eser Ofset Matbaacılık, Trabzon.

Taştemir, Mehmet (2003), "Karadeniz Bölgesinde Kendir- Keten Üretimi ve Kullanım Alanları", **Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi**, 8, 1-24.

Tanyu, Hikmet (1976), "Türklerde Ağaçla İlgili İnanışlar", **Türk Folkloru Araştırmaları Yıllığı**, Kültür Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara.

T.C. Trabzon Valiliği İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü 2014 Yılı Çalışma Raporu, https://trabzon.tarimorman.gov.tr/Belgeler/Koordinasyon/2014%20Y%C4%B1l%C4%B1%20%C3%87al%C4%B1%C5%9Fma%20Raporu.pdf

Teke, Selcan Gürçayır (2016), **Türk Halk Biliminde Derleme- Çalışmalar- Tartışmalar**, Grafiker Yayınları, Ankara.

Tekin, Feridun (2019), "Giresun Yöresi Söz Varlığında Bitki Adları ve Bitki Kavramları", **Hikmet-Akademik Edebiyat Dergisi**, 11, 25-52.

Tellioğlu, İbrahim (2007), **Osmanlı Hakimiyetine Kadar Doğu Karadeniz'de Türkler**, Serander Yayınevi, Trabzon.

Tellioğlu, İbrahim (2009), **Kommenosların Karadeniz Hakimiyeti Trabzon Rum Devleti (1204-1461)**, Serander Yayınevi, Trabzon.

Temiz, Murat (2019), "Doğu Karadeniz Çepnilerinin Yaylacılıkta Kullandıkları Bazı Araç Gereçler ve Bunların Etrafında Şekillenen Halk Bilgisi", **Uluslararası Yaylacılık ve Yayla Kültürü Sempozyumu 26- 28 Eylül 2019 Tam Metin Bildiri Kitabı** *içinde,* 461- 466, Editörler: Mustafa Cin, Nazım Kuruca, Giresun Üniversitesi Yayınları.

Tezel, Naki (1955a), "Türk Atasözleri II", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi,** 4, 74, 1182-1184.

Tezel, Naki (1955b), "Türk Atasözleri III", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**, 4, 75, 1198-1200.

Tirebolulu Alp Arslan (1987), "Türk Bayramlarından Ot Göçü", **Trabzon 1987 Kültür Sanat Yıllığı** *içinde*, 539-541, (Hazırlayanlar: İ. Gündağ Kayaoğlu, Mustafa Duman, Alâettin Bahçekapılı), Trabzonlular Kültür ve Yardımlaşma Derneği, İstanbul.

Trabzon'un Şirin İlçesi Yomra (2006), Editör: İrfan Ertav vd., Eser Ofset Matbaacılık, Trabzon.

Trabzon Tarım Master Planı: İl Tarım ve Kırsal Kalkınma Master Planlarının Hazırlanmasına Destek Projesi (2002), Hazırlayan (Hasan Ara ve diğerleri), T.C. Tarım Köy İşleri Bakanlığı.

Trabzon Ticaret Borsası Tarihi 1926-2013 (2013), (Hazırlayan: Murat Taşkın), Trabzon Ticaret Borsası, Trabzon.

Trabzon Vilayeti Salnamesi 1869 (1993a), (Hazırlayan: Kudret Emiroğlu) Cilt 1, Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı Yayınları, Ankara.

Trabzon Vilayeti Salnamesi 1870 (1993b), (Hazırlayan: Kudret Emiroğlu), Cilt 2, Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı Yayınları, Ankara.

Trabzon Vilayeti Salnamesi 1872 (1994), (Hazırlayan: Kudret Emiroğlu), Cilt 4, Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı Yayınları, Ankara.

Trabzon Vilayeti Salnamesi 1873 (1995a), (Hazırlayan: Kudret Emiroğlu), Cilt 5, Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı Yayınları, Ankara.

Trabzon Vilayeti Salnamesi 1876 (1995b), (Hazırlayan: Kudret Emiroğlu), Cilt 8, Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı Yayınları, Ankara.

Trabzon Vilayeti Salnamesi 1888 (2002), (Hazırlayan: Kudret Emiroğlu), Cilt 13, Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı Yayınları, Ankara.

Trabzon Vilayeti Salnamesi 1892 (2005), (Hazırlayan: Kudret Emiroğlu), Cilt 14, Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı Yayınları, Ankara.

Trabzon Vilayeti Salnamesi 1898 (2007), (Hazırlayan: Kudret Emiroğlu), Cilt 17, Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı Yayınları, Ankara.

Trabzon Vilayeti Salnamesi 1901 (2008a), (Hazırlayan: Kudret Emiroğlu), Cilt 19, Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı Yayınları, Ankara.

Trabzon Vilayeti Salnamesi 1902 (2008b), (Hazırlayan: Kudret Emiroğlu), Cilt 20, Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı Yayınları, Ankara.

Trabzon Vilayeti Salnamesi 1903 (2008c), (Hazırlayan: Kudret Emiroğlu), Cilt 21, Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı Yayınları, Ankara.

Trabzon Vilayeti Salnamesi 1904 (2009), (Hazırlayan: Kudret Emiroğlu), Cilt 22, Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı Yayınları, Ankara.

Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası Tarihi 1884-1950, Yayına Hazırlayanlar: Hikmet Öksüz, Veysel Usta, Kenan İnan, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası.

Topaktaş, Hacer (2007), "Bir Britanyalının Nazarında Trabzon'u Betimlemek: Henry Fınnıs Blosse Lynch'in Trabzon Tasviri" (1893), **Karadeniz Tarihi Sempozyumu (25-26 Mayıs 2005), I.Cilt Başlangıçtan 20. Yüzyıla** *içinde*, 581-596, (Yayına Hazırlayanlar: Kenan İnan, Hikmet Öksüz, Mehmet Okur, Veysel Usta), Karadeniz Teknik Üniversitesi Yayınları.

Topal, Zehra (2005), **Akçaabat-Vakfıkebir Öşür Defteri- 1850**, Vakfıkebir Kültür ve Yardımlaşma Derneği, İstanbul.

_____ (2015), "Trabzon'da Zeytinciliğin ve Zeytinyağı Üretiminin Tarihçesi", **Karadeniz İncelemeleri Dergisi**, 19, 167-206.

_____ (2020), **Akçaabat'ın Kadim Yerleşkesi Kordyle (Akçakale, Karziya, Mersin, Vartara, Şula, Koftez ve Çağur 1461-2020**, Serander Yayınevi, Trabzon.

_____ (2021), "Tarihsel Süreçte Akçaabat'ta Bağcılık", **Karadeniz İncelemeleri Dergisi**, 31, 143-170.

Tosun, Miraç (2007), "Şeriye Sicillerine Göre Trabzon'da Satılan Mülklerin Fiyatları ve Özellikleri (1735-1741)", **Karadeniz Tarihi Sempozyumu (25-26 Mayıs 2005) I. Cilt Başlangıçtan 20 Yüzyıla** *içinde*, 247-264, (Yayına Hazırlayanlar: Kenan İnan, Hikmet Öksüz, Mehmet Okur, Veysel Usta), Karadeniz Teknik Üniversitesi Yayınları.

Tosun, Osman ve Weniger, Christiansen (1939), **Modern Kuru Ziraat Esaslarının Türk Ata Sözleriyle İzah ve Karşılaştırılması,** Ankara, Ulusal Matbaa.

Tuncer, İbrahim (2017), **Yaşantısı ve Ananeleriyle Çaykara,** Çaykara Kültür Sanat ve Yayıncılık LTD. ŞTİ. Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş., İstanbul.

_____(2019), **Çaykara Kültürü**, Çaykara Kültür Sanat ve Yayıncılık, Turkuvaz Medya ve Yayıncılık, İstanbul.

Tunç, Muzaffer (1997), "Trabzon'da Kırsal Alanlardaki Daimi Yerleşmelerde Mesken Tipleri ve Eklentileri", **Türk Coğrafya Dergisi**, 32, 143-159.

Tuzlacı, Ertan (2006), **Türkiye Bitkileri Sözlüğü**, Alfa Yayınları, İstanbul.

Tümertekin, Erol ve Özgüç, Nazmiye (2002), **Beşeri Coğrafya İnsan, Kültür, Mekân**, Çantay Kitabevi, İstanbul.

Türkiye Zeytin Çeşit Kataloğu (2015), T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, (Hazırlayanlar: Hülya Kaya vd.) Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü.

Uğureli, Ayşe (2020), "Yukarı Çukurova Folklorunda Tirşik", **Teke (Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi)**, 9/1, 180-204.

URL, "Erkan Ocaklı- Armudu Budaklarım, https://www.youtube.com/watch?v=USizgNHJV2E, (10.08, 2023).

_____, "Erkan Ocaklı- Armudu Budaklarım, https://www.mesam.org.tr/eser-arama/search (10. 08. 2023).

____, "Yomra Elması Mahreç", https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/370c9925-9e5c-49b2-94ed-cc10e2490a14.pdf, (10.6. 2023).

_____, "Erkan Ocaklı- Mısırı Kuruttun mi", https://www.youtube.com/watch?v=M-E3GSd39hY, (8.8. 2023).

_____,"Erkan Ocaklı- Ay Vuranda", https://www.youtube.com/watch?v=MOh_oaJZyR8, (1.5.2023).

_____, Resul Çilingir- Karamiş https://www.youtube.com/watch?v=T5sy5fnbvr4 (20.03.2023).

_____, "Trabzon Ticaret Odası Ekonomik Raporlar", https://www.ttso.org.tr/icerik/88/ekonomik-raporlar/ (1.5.2023).

____, "Hüseyin Erbaş- Çayı Doldurun Beze", https://www.youtube.com/watch?v=xM5Infqq9CY, (07.04.2023).

____, "Hüseyin Erbaş- Kızlar Gider Tarlaya", https://www.youtube.com/watch?v=OFZcNhnNolc, 01.01.2023.

____, "Sait Uçar- Çınar", https://www.youtube.com/watch?v=J9GbQXahczY, (1.2.2023).

____ "Hayri Yaşar Karagülle", https://www.youtube.com/watch?v=Xx3XonAAhpM, (2.9.2022).

Usta, Veysel (1999), **Anabasis'ten Atatürk'e Seyahatnamelerde Trabzon**, Serander Yayınları, Trabzon.

Usta, Veysel ve Onur, Ümit Değer (2020), **Ali Şakir Ağanoğlu Günlükler, Hatırat ve Söyleşi**, Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları.

Uzun, Enver (2007), **Trabzon'un Yer Adları**, Celepler Matbaacılık, Trabzon.

Uzun, Enver (2010) "Akçaabat'ta Zeytincilik", **Akçaabat Yazıları** *içinde,* 177-190, Hazırlayan: Fethi Gedikli, Yedirenk, İstanbul.

Uzun, Enver (2014a), **Dumankaya Köyü Monografyası**, Mor Taka Kitaplığı, Trabzon.

_____(2014b), "Rus Yetkililerin Notlarıyla Rus İşgali Zamanı Akçaabat'ta Tütün Yağmacılığı", **Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu, 26-28 Nisan 2013** *içinde,* 249-254, (Ed: Veysel Usta, Necmettin Aygün, Fethi Gedikli, Mehmet Salih Atadinç, Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları.

_____ (2015), "Trabzon'da Yiyeceklerin Saklanma Yöntemleri", **Uluslararası Karadeniz Havzası Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi**, 1, 113-120.

_____ (2019), "Akçaabat'ta Çocuk Oyunları", **Uluslararası Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu (12/14 Ekim 2018)** *içinde*, 233-249, Yayına Hazırlayan: Kemal Üçüncü, Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları.

Uzun, Pirağa (1989), **Her Yönüyle İlimiz Trabzon**, Uzun Yayınları, Trabzon.

Uzunismail, Tufan (2010), **Akoluk ve Özdil Beldelerinde (Trabzon) Yetiştirilen Mahalli Armut Çeşit ve Tiplerinin Pomolojik, Fenolojik ve Morfolojik Özellikleri**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi- Ordu Üniversitesi- Fen Bilimleri Enstitüsü,.

Üçüncü, Kemal (2011), "Trabzon ve Yöresi Yaylacılık Geleneği Üzerine Bir Değerlendirme", **Trabzon Tarih ve Kültür Yazıları** *içinde*, 181-197, Uluslararası Trabzon ve Çevresi Kültür ve Tarih Sempozyumu 16-18 Mayıs 2006, Yayına Hazırlayanlar: Mithat Kerim Arslan, Asiye Mevhibe Coşar, Kemal Üçüncü, Türk Ocakları Trabzon Şubesi Yayınları.

_____(2012), "Trabzon/Köprübaşı Yöresi Kaşıkcılık Meslek Geleneğinin Etnoğrafik Belgelenmesi ve Tahlili", **Karadeniz**, 13, 26-46.

_____ (2013), "Karadeniz Havzası Bağlamında Trabzon Yöresi Kültürel Yapısının ve Etnografyasının Araştırılması Meselesi: Bazı Teklifler", **Trabzon Yöresi Halk Kültürünün ve Etnografyasının Derlenmesi ve Müzelenmesi Çalıştayı (23 Mart 2012)** *içinde*, 111-113, Yayına Hazırlayan: Kemal Üçüncü, KTÜ Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Yayınları, Trabzon.

_____ (2015), "Doğu Karadeniz Bölgesi Kültür Envanteri Ve Doğal ve Kültürel Miras Listesinin Hazırlanmasının Önemi", **Uluslarası Karadeniz Havzası Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi**, 2, 1-10.

_____ (2019), "Akçaabat Yöresi Geleneksel Halk Hukuku Üzerine Bir Değerlendirme", **Uluslararası Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu 12/14 Ekim 2018** *içinde*, 37-40, I. Cilt, (Yayına Hazırlayan: Kemal Üçüncü), Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları.

Ünalan, Özlem (2021), "Türk Kültüründe Kuşburnu", **ODÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi**, 3, 745-762.

Üstünova, Kerime (2011), "Erzurum Düğünlerinde Elma Atma Geleneği", **Milli Folklor**, 90, 146-155.

Üzümeri, Ekrem (1945), **Üzüm ve Bağ**, Osmanbey Matbaası, İstanbul.

Vural, Aysun (2020), **Alanya Halk Takvimi, Takvimsel Uygulamalar ve Halk Meteorolojisi**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Yanıkoğlu, Bilal Aziz (1943), **Trabzon ve Havalisinde Toplanmış Folklor Malzemesi**, Kenan Matbaası, İstanbul.

Yazıcı, Mustafa (2007), **Ekmeğin Tarihi ve Vakfıkebir Ekmeği**, Eser Ofset Matbaacılık, Trabzon.

Yazıcıoğlu, Asuman (1994), **Trabzon Yöresinin Geleneksel Halk İlacı Olarak Kullanılan Bitkileri**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi- Sağlık Bilimleri Enstitüsü.

Yeşil, Yılmaz (2015), **"Türk Halk Hekimliğinde Elma"**, 21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum, 4 (11), 201-209.

Yıldırmış, Fatma (2014a), **Sözlü Kültür ve Gelenek Bağlamında Trabzon Yöresi El Sanatları**, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

_____ (2014b), "Akçaabat Yöresinde Halk Hekimliği Uygulamaları", **Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu** *içinde*, 503-515, (Editör: Veysel Usta, Necmetttin Aygün, Fethi Gedikli, Mehmet Salih Atadinç). Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları.

Yıldız, Aylin (2011), **Hayrat (Trabzon) Koşullarında Yetiştirilen Bazı Ahududu ve Böğürtlen Çeşitlerinin Adaptasyonu**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ordu Üniversitesi- Fen Bilimleri Enstitüsü.

Yılmaz, Özgür (2006), **Batılı Seyyahlara Göre Trabzon (1808-1878)**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi-Sosyal Bilimler Enstitüsü, Trabzon.

_____ (2007), "İngiliz Seyyah Frederick Walpole'nin Trabzon İzlenimleri", **Karadeniz Tarihi Sempozyumu (25-26 Mayıs 2005), I. Cilt Başlangıçtan 20. Yüzyıla** *içinde***,** 439-452 Yayına Hazırlayanlar (Kenan İnan, Hikmet Öksüz, Mehmet Okur, Veysel Usta), Karadeniz Teknik Üniversitesi Yayınları.

_____ (2012), **Tanzimat Döneminde Trabzon**, Yayımlanmış Doktora Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Yılmaz, Berk (2014**), Trabzon İli Maçka İlçesinin Sözlü ve Maddi Kültür Kadrolarının Derlenmesi, Tasnifi ve Halkbilimsel Açıdan İncelenmesi**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

_____ (2019), **Trabzon İli Geleneksel Halk Bilgisi ve Etnografyası**, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Sosyal Bilimler Enstüsü, Trabzon.

Yılmaz, Çağla (2020), "Trabzon Halkevi Dergisi İnan'da Yayımlanan Folklor Metinleri Üzerine Bir İnceleme", **Asbider**, 19, 33-47.

Yılmaz, İbrahim (2021), "Osmanlı Son Döneminde Narenciye Üretim ve Dış Ticareti", **Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi**, 7, 149-172.

Yılmaz, Salih (1978), "Akçaabat'ın Akçaköy'ünde İnanmalar II", **Türk Folklor Araştırmaları Dergisi**, 18, 8296-8300.

Yiğit, Altay (1983), **Çaykara ve Folkloru**, Kent Matbaası, Ankara.

Yolcu, Mehmet Ali (2018), "Geleneksel Ekolojik Bilgi Bağlamında Çanakkale Halk Botaniği", **Çanakkale Araştırmaları Türk Yıllığı**, 24, 63-67.

Yüksel, Ayhan ve Yeşilot, Okan (2016), **Giresun'da Fındık ve Fındık Borsası'nın Tarihçesi**, Giresun Ticaret Borsası.

Zaman, Mehmet (2000), "Doğu Karadeniz Bölümü Geleneksel Yayla Şenliklerine Tipik Bir Örnek: Kadırga Otçular Şenlikleri", **Türk Coğrafya Dergisi**, 35, 277-297.

_____ (2007), **Doğu Karadeniz Kıyı Dağları'nda Yaylalar ve Yaylacılık**, Atatürk Üniversitesi Yayınları, Erzurum.

_____ (2004), "Türkiye'de Fındık Bahçelerinin Coğrafi Dağılışı ve Üretimi", **Doğu Coğrafya Dergisi**, 9 (11), 49-92.

_____(2012), **Trabzon İlinin Turizm Coğrafyası**, Erzurum Atatürk Üniversitesi Yayınları, Erzurum.

_____ (2022), "Trabzon İlinin Coğrafi Özellikleri"**, Trabzon Tarihi (İkinci Cilt Kültür ve Medeniyet)** *içinde*, 669-751, Editörler: Hikmet Öksüz- Veysel Usta- Kenan İnan, Trabzon Ticaret Sanayi Odası.

Zehiroğlu, Ahmet Mican (2000), **Antik Çağlarda Doğu Karadeniz**, Çiviyazıları, İstanbul.

_____ (2018), **Trabzon İmparatorluğu**, 3.cilt, Sena Ofset, İstanbul.

Zihnioğlu, Asım (1998), **Bir Yeşilin Peşinde**, Tübitak Popüler Bilim Kitapları, Ankara.

EKLER

Ek 1: Kaynak Kişiler Tablosu

KK: NO	ADI SOYADI	DOĞUM TARİHİ	DOĞUM YERİ VEYA İLÇESİ	TAHSİL DURUMU	MESLEĞİ
KK-1	Yayla Furuncu	1933	Vakfıkebir	Okuryazar	Çiftçi
KK- 2	İsmail Sarı	1943	Çaykara	Üniversite	Emekli Öğretmen
KK-3	Süleyman Kalıntaş	1972	Düzköy	Üniversite	İmam
KK-4	Mustafa Kemal Malkoç	1978	Sürmene	Ortaokul	İnşaat ustası
KK-5	Şuayip Malkoç	1961	Sürmene	Ortaokul	İnşaatçı
KK-6	Kazım Zaman	1957	Tonya	Okuryazar	Çiftçi
KK-7	Hatice Yeşilbaş	1995	Tonya	Üniversite	Öğretmen
KK-8	Miktad Koç	1937	Tonya	Okuryazar	Çiftçi
KK-9	Güngör Kara	1965	Tonya	Okuryazar	Çiftçi
KK-10	Yusuf Cemal Keskin	1954	Çaykara	Okuryazar	Sanatçı
KK-11	Mehmet Dündar	1959	Arsin	Yüksekokul	Öğretmen
KK-12	Fatma Bayrak	1952	Tonya	Okuryazar	Ev Hanımı
KK-13	Gülşen Bayrak	1969	Tonya	Okuryazar	Ev Hanımı
KK-14	Faruk Koç	1990	Tonya	Okuryazar	Operatör
KK-15	Muhammet Günaydın	1970	Tonya	Okuryazar	Çiftçi
KK-16	Arif Öztürk	1970	Akçaabat	Lise	Çiftçi
KK-17	Melahat Çete	1956	Çarşıbaşı	Okuryazar	Ev Hanımı
KK-18	Hava Furuncu	1930	Vakfıkebir	Okuryazar değil	Çiftçi
KK-19	Süleyman Keleş	1945	Çarşıbaşı	Lise	Emekli
KK-20	Hasan Kozoğlu	1966	Arsin	Üniversite	Ziraat Odası Başkanı
KK-21	Ali Keleş	1965	Çarşıbaşı	Lise	Çiftçi
KK-22	Meryem Öztürk	1992	Akçaabat	Üniversite	Memur
KK-23	Ömer Keleş	1950	Çarşıbaşı	Lise	Emekli
KK-24	Berat Kul	1988	Arsin	Doktora	Öğretmen
KK-25	Filiz Dural	1993	Şalpazarı	Üniversite	İşçi
KK-26	Fatma Bulut	1965	Maçka	Okuryazar	Ev Hanımı
KK-27	Hamide Taşkıran	1970	Çaykara	Okuryazar	Ev Hanımı
KK-28	Melek Keleş	1953	Çarşıbaşı	Okuryazar	Ev Hanımı
KK-29	Ahmet Hamdi Kulaç	1963	Çaykara	Okuryazar	Çalışan
KK-30	Ali Rıza Çolak	1950	Vakfıkebir	Okuryazar	Çiftçi
KK-31	Özge Çolak	1992	Yomra	Üniversite	Ev Hanımı
KK-32	Savaş Akyüz	1975	Hayrat	Okuryazar	Çiftçi
KK-33	Fatmagül Taşkıran	1994	Çaykara	Üniversite	Öğretmen
KK-34	Hava Keleş	1923	Çarşıbaşı	Okuryazar değil	Ev Hanımı
KK-35	Ayşe Zengin	1950	Hayrat	Okuryazar	Ev Hanımı
KK-36	İrfan Çetin	1964	Sürmene	Okuryazar	Çiftçi
KK-37	Selim Erçebi	1934	Araklı	Okuryazar	Fındıkçı
KK-38	Hayri Uzun	1949	Maçka	Okuryazar	Usta

Ek 1: (Devamı)

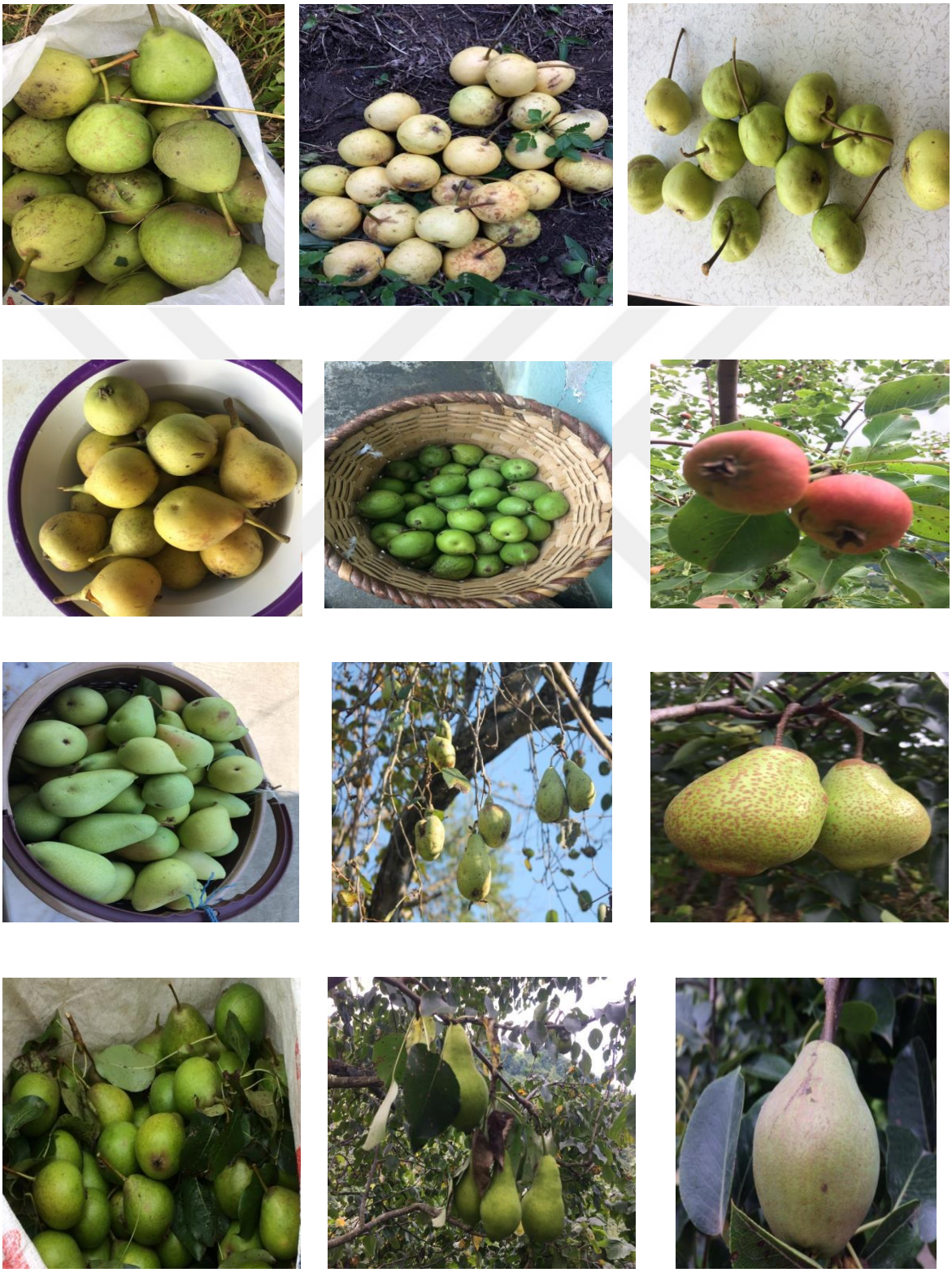
KK: NO	ADI SOYADI	DOĞUM TARİHİ	DOĞUM YERİ VEYA İLÇESİ	TAHSİL DURUMU	MESLEĞİ
KK-39	Alay Karal	1952	Dernekpazarı	Okuryazar	Şoför
KK-40	Vedat Güven	1950	Araklı	Okuryazar	Emekli
KK-41	Hüseyin Soytürk	1942	Araklı	Okuryazar	Çiftçi
KK-42	Şaban Gürsoy	1950	Arsin	Okuryazar	Emekli
KK-43	Nurşen Özbakır	1996	Arsin	Yüksek Lisans	Araştırma Görevlisi
KK-44	Ali Çete	1937	Çarşıbaşı	Okuryazar	Çiftçi
KK-45	Mehmet Karahan	1950	Dernekpazarı	Okuryazar	Çiftçi
KK-46	Ali İhsan Kul	1964	Arsin	Okuryazar	Çiftçi
KK-47	İsmail Furuncu	1933	Vakfıkebir	Okuryazar	Çiftçi
KK-48	Fadime Özbakır	1976	Arsin	Okuryazar	Ev Hanımı
KK-49	Zehra Keleş	1969	Çarşıbaşı	Okuryazar	Ev Hanımı
KK-50	Fatma Özbakır	1956	Arsin	Okuryazar	Ev Hanımı
KK-51	Vasfiye Çakır	1947	Arsin	Okuryazar	Ev Hanımı
KK-52	Hatice Furuncu	1949	Vakfıkebir	Okuryazar değil	Ev Hanımı
KK-53	Emine Berber	1939	Vakfıkebir	Okuryazar değil	Çiftçi
KK-54	Hayati Koçal	1955	Tonya	Okuryazar	Emekli
KK-55	Meryem Aydın	1971	Akçaabat	Okuryazar	Ev Hanımı
KK-56	Ali Köroğlu	1973	Düzköy	Ön Lisans	Sağlıkçı
KK-57	Mustafa Aydın	1969	Akçaabat	Okuryazar	Emekli
KK-58	İbrahim Çete	1930	Çarşıbaşı	Okuryazar	Çiftçi
KK-59	Muhammet Çolak	1956	Vakfıkebir	Okuryazar	Çiftçi
KK-60	İsmail Aslantürk	1957	Araklı	Okuryazar	Emekli
KK-61	Kebire Şerit	1957	Çarşıbaşı	İlkokul	Ev Hanımı
KK-62	Sinem Ceyda Mercan	1993	Maçka	Yüksek Lisans	Öğretmen
KK-63	Esranur Çakır	1998	Arsin	Üniversite	Öğretmen
KK-64	Şendoğan Şahin	1981	Düzköy	Üniversite	Memur
KK-65	Hasan Çete	1952	Çarşıbaşı	Okuryazar	Çiftçi
KK-66	Ahmet Furuncu	1950	Vakfıkebir	Okuryazar	Çiftçi
KK-67	Miktad Aynacı	1950	Vakfıkebir	Okuryazar	Çiftçi
KK-68	Merve Taflan	1996	Akçaabat	Üniversite	Öğretmen
KK-69	Kemal Berber	1958	Vakfıkebir	Lise	Çiftçi
KK-70	Şadiye Berber	1961	Vakfıkebir	Okuryazar	Çiftçi
KK-71	Emine Usta	1943	Sürmene	Okuryazar değil	Ev Hanımı
KK-72	Lokman Aktaş	1952	Araklı	Okuryazar	Serbest Meslek
KK-73	Ali İhsan Çolak	1945	Vakfıkebir	Okuryazar	Çiftçi
KK-74	Mustafa Karagüzel	1936	Tonya	Okuryazar	Çiftçi
KK-75	Mehmet Usta	1939	Çarşıbaşı	Okuryazar	Çiftçi
KK-76	Ali İhsan Kaplan	1960	Tonya	Okuryazar	Çiftçi
KK-77	Ayşe Omak	1969	Yomra	Okuryazar	Ev Hanımı
KK-78	Yüksel Alioğlu	1954	Araklı	Okuryazar	Emekli

Ek 1: (Devamı)

KK: NO	ADI SOYADI	DOĞUM TARİHİ	DOĞUM YERİ VEYA İLÇESİ	TAHSİL DURUMU	MESLEĞİ
KK-79	Mehmet Çakır	1954	Çarşıbaşı	Okuryazar	Çiftçi
KK-80	Ayşe Aydın	1956	Akçaabat	Okuryazar	Ev Hanımı
KK-81	Ömer Aydın	1933	Çarşıbaşı	Okuryazar	Çiftçi
KK-82	Fatma Şen	1950	Akçaabat	Okuryazar	Emekli
KK-83	Mahmut Cevahir	1957	Dernekpazarı	Okuryazar	Çiftçi
KK-84	Hüseyin Kanık	1969	Çaykara	Okuryazar	Emekli
KK-85	Sadık Öksüz	1964	Düzköy	Lise	Çiftçi
KK-86	Ali Usta	1943	Çarşıbaşı	Okuryazar	Çiftçi
KK-87	Yaşar Usta	1964	Çarşıbaşı	Okuryazar	Çiftçi
KK-88	Zehra Çete	1929	Çarşıbaşı	Okuryazar	Ev Hanımı
KK-89	Murat Muratoğlu	1991	Of	Yüksek Lisans	Akademisyen
KK-90	Erdoğan Akyüz	1962	Hayrat	Okuryazar	Emekli
KK-91	Mehmet Ali Mısır	1968	Vakfıkebir	Okuryazar	Çiftçi
KK-92	Hanife Acar	1956	Çarşıbaşı	Okuryazar değil	Ev Hanımı
KK-93	Yücel Çınar	1951	Çaykara	Yüksekokul	Ormancı
KK-94	Firdevs Usta	1995	Sürmene	Üniversite	Öğrenci
KK-95	Göknur Omak	1995	Yomra	Üniversite	Öğretmen
KK-96	Lütfiye Sandıkçı	1962	Çarşıbaşı	Okuryazar	Ev Hanımı
KK-97	Gülsüm Çubukçu	1930	Maçka	Okuryazar	Ev Hanımı
KK-98	Neziha Çubukçu	1963	Maçka	Okuryazar	Ev Hanımı
KK-99	Aynur Kanık	1973	Çaykara	Lise	Ev Hanımı
KK-100	Ali Usta	1975	Çarşıbaşı	Lise	Usta
KK-101	Muharrem Öztürk	1948	Çarşıbaşı	Okuryazar	Usta
KK-102	Merve Öncü	1994	Sürmene	Lise	Ev Hanımı
KK-103	Beyler Öncü	1966	Sürmene	Lise	Usta
KK-104	Serap Geldi	2000	Şalpazarı	Üniversite	Öğretmen
KK-105	Fatma Geldi	1981	Şalpazarı	Lise	Ev Hanımı
KK-106	İbrahim Dündar	1945	Çaykara	İlkokul	Şoför
KK-107	Hüseyin Uzun	1942	Tonya	Okuryazar	Emekli
KK-108	İsmail Omak	1957	Yomra	Lise	Emekli
KK-109	İhsan Çubukçu	1956	Maçka	Okuryazar	Emekli
KK-110	Veysel Mercan	1969	Maçka	Okuryazar	Emekli
KK-111	İhsan Bayrak	1988	Tonya	Üniversite	Memur
KK-112	Hamza Güner	1933	Akçaaabat	Okuryazar	Çiftçi
KK-113	İsmail Altıntaş	1965	Akçaabat	Okuryazar	Emekli
KK-134	Erol Şen	1983	Akçaabat	Lise	Memur

Ek 2: Fotoğraflar

Fotoğraf 1: Trabzon Yöresi Armut Çeşitlerinden Örnekler



Ek 2: (Devamı)

Fotoğraf 2: Ayva

Fotoğraf 3: Yere Düşen Cevizler

Fotoğraf 4: Kuruyan Cevizler

Fotoğraf 5: Dut Pekmezi Hazırlıkları

Fotoğraf 6: Karadut

Fotoğraf 7: Dut kurusu

Fotoğraf 8: Dut Pekmezi Yapımı

Fotoğraf 9: Döngel

Fotoğraf 10: Döngel

Fotoğraf 11: Toplanmış döngel

Fotoğraf 12: Elma toplama

Fotoğraf 13:Elma toplama

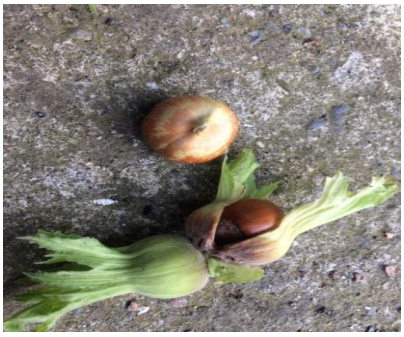
Ek 2: (Devamı)

Fotoğraf 14: Elma Çeşitlerinden Örnekler

Fotoğraf: 15 Erik Çeşitlerinden Örnekler

Ek 2: (Devamı)

Fotoğraf 16: Fındık Çeşitleri



Fotoğraf 17: Fındık Harmanı Fotoğraf 18: Fındık harmanı Fotoğraf 19: Fındık Harmanı

Fotoğraf 20: Fındık Patozu Fotoğraf 21: Fındık Seçme Fotoğraf 22: Fındık Çuvalı

Ek 2: (Devamı)

Fotoğraf 23: Trabzon Hurması

Fotoğraf 24: Trabzon Hurması

Fotoğraf 25: Trabzon Hurması

Fotoğraf 26: Kara Hurma

Fotoğraf 27: Kara Hurma

Fotoğraf 28: Küçük Hurma

Fotoğraf 29: İncir Çeşitleri

Ek 2: (Devamı)

Fotoğraf 30: Karayemiş Örnekleri

Fotoğraf 31: Çürüyen Karayemiş Fotoğraf 32: Kestane Gölü Fotoğraf 33: Kestane arama

Fotoğraf 34: Kestane Fotoğraf 35: Kestane Filizi Fotoğraf 36: Kestane Çiçekleri

Fotoğraf 37: Kiraz çeşitleri

Ek 2: (Devamı)

Fotoğraf 38: Kivi Bahçesi

Fotoğraf 39: Kivi Bahçesi

Fotoğraf 40: Ligarba

Fotoğraf 41: Ligarba

Fotoğraf 42: Ligarba bahçesi

Fotoğraf 43: Bahçe sahibi

Fotoğraf 44: Nar

Fotoğraf 45: Nar

Fotoğraf 46: Şeftali

Ek 2: (Devamı)

Fotoğraf 47: Şeftali

Fotoğraf 48: Greyfurt

Fotoğraf 49: Mandalina

Fotoğraf 50: Mandalina

Fotoğraf 51: Mandalina

Fotoğraf 52: Limon

Fotoğraf 53: Limon

Fotoğraf 54: Limon

Fotoğraf 55: Limon

Fotoğraf 56: Portakal

Fotoğraf 57: Portakal

Fotoğraf 58: Portakal

Ek 2: (Devamı)

Fotoğraf 59: Üzüm Pekmezi

Fotoğraf 60: Üzüm Pekmezi

Fotoğraf 61: Üzüm Pekmezi

Fotoğraf 62: Vişne

Fotoğraf 63: Vişne Suyu

Fotoğraf 64: Yeni Dünya

Fotoğraf 65:Yeni Dünya

Fotoğraf 66: Zeytin

Fotoğraf 67. Zeytin yaprağı kurutma

Ek 2: (Devamı)

Fotoğraf 68: Zagoda

Fotoğraf 69: Zagodalık Zeytin

Fotoğraf 70: Yeni zeytin

Fotoğraf 71: Bezelye tohumu

Fotoğraf 72: Çalılanmış bezelye

Fotoğraf 73: Çalılanmış bezelye

Fotoğraf 74: Bezelye

Fotoğraf 75: Bezelye

Fotoğraf 76: Bezelye toplama

Fotoğraf 77: Bezelye ovalama

Fotoğraf 78: Toplanmış bezelye

Fotoğraf 79: Bezelye zulufları taşınırken

Ek 2: (Devamı)

Fotoğraf 80: Bezelyelerin kurutulması Foto 81: Bezelyelerin dövülmesi Foto 82: Bezelye tohumu

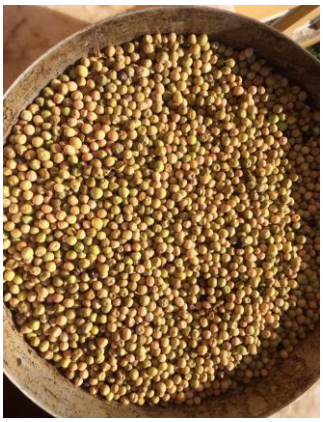


Foto 83: Latir Tepesi Satışı Foto 84: Biber türü Foto 85: Biber türü

Foto 86: Biber türü Foto 87: Biber kurutma Foto 88: Salça hazırlığı

Ek 2: (Devamı)

Foto 89: Biber salçası hazırlığı

Foto 90: Biber tohumu çıkarma

Foto 91: Börülce

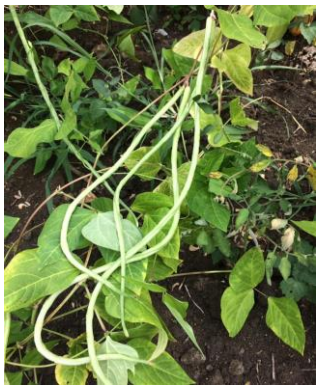


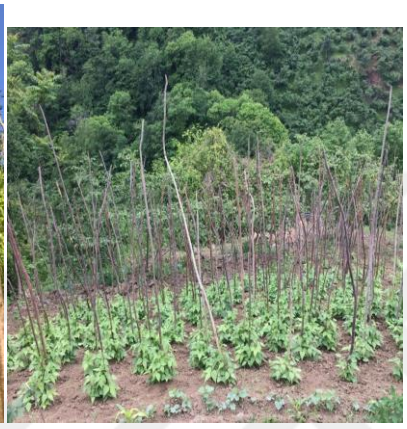
Foto 92: Yerli Domates

Foto 93: Yerli Domates

Foto 94: Fasulye

Foto 95: Fasulye Çeşitleri

Ek 2: (Devamı)



Fotoğraf 96: Fasulye turşusu Fotoğraf 97: Ispanak Fotoğraf 98: Kabak felisi hazırlığı

Fotoğraf 99: Kabak yemeği hazırlığı Fotoğraf 100: Kabak felisi Fotoğraf 101: Beyaz kabak

Ek 2: (Devamı)

Fotoğraf 102: Sakız kabağı

Fotoğraf 103: Kara kabak

Fotoğraf 104: Süs Kabağı

Fotoğraf 105: Kara lahana tohumu

Fotoğraf 106: Kara lahana tohumu

Fotoğraf 107: Lahana fidanlık

Fotoğraf 108: Pazarda lahana satışı

Fotoğraf 109: Lahana yemeği

Fotoğraf 110: Karpuz

Fotoğraf 111: Karpuz fidanlığı

Fotoğraf 112: Karpuz bahçesi

Fotoğraf 113: Maydanoz

Ek 2: (Devamı)

Fotoğraf 114. Marul fidanlığı

Fotoğraf 115: Marul fidanlığı

Fotoğraf 116: Mısır seyrekleme

Fotoğraf 117: Mısır her yere ekilir

Fotoğraf 118: Mısır

Fotoğraf 119: Kurumuş Mısır Sapları

Foto 120: Mısır sapı yığını

Foto 121: Sap yığınları

Foto 122: Soyulmuş mısır

Foto 123: Mısır kodoflası

Foto 124: Mısır pustuğu

Foto 125: Mısır kurutma

Ek 2: (Devamı)

Foto 126: Mısır kurutma

Foto 127: Mısır değirmeni

Foto 128: Mısır değirmeni

Foto 129: Değirmenci

Foto 130: Değirmen oluğu

Foto 131: Taze mısır

Foto 132: Közde mısır

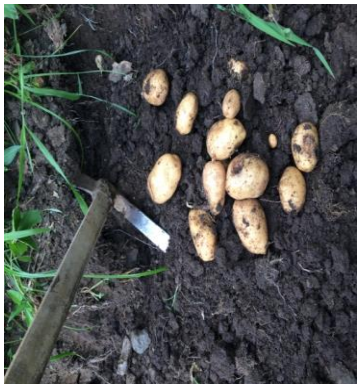
Foto 133: Fırın kurusu

Foto 134: Taş fırın

Foto 135: Taş fırında ekmek

Foto 136: Serander

Foto 137: Patates ekimi



Ek 2: (Devamı)

Foto 138: Patates koparma

Foto 139: Patates bahçesi

Foto 140: Yayla patatesi

Foto 141: Patlıcan

Foto 142: Pazı

Foto 143: Pazı

Foto 144: Pazarda pazı satışı

Foto 145: Pırasa Tohumu

Foto 146: Pırasa

Foto 147: Roka

Foto 148: Salatalık

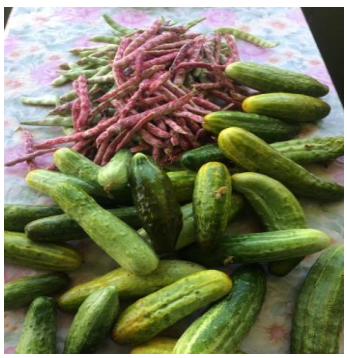


Foto 149: Salatalık

Ek 2: (Devamı)

Foto 150: Şalak

Foto 151: Tülbentte tohum

Foto 152: Salatalık sırası

Foto 153: Çift öküzlerle buğday dövme imecesi- buğday harmanı/ Vakfıkebir- Küçükdere- 1963

Fotoğraf 154: Buğday imecesine buğday dövme çubuğuyla katılan insanlar Görele- Kısıklı köyü- 1942 (Mustafa Reşat Sümerkan Arşivi).

Ek 2: (Devamı)

Foto 155: Akçaabat ilçesi tütün tarımı (Mustafa Reşat Sümerkan Arşivi)

Foto 156: Tütün tarımı Akçaabat (Mustafa Reşat Sümerkan Arşivi).

Foto 157: Tütün tarımı Akçaabat

Foto 158: Tütün yaprağı

Foto 159: Tütün kurutma

Ek 2: (Devamı)

Foto 160: (Tütün Damı)

Foto 161: Alıç

Foto 162: Alıç

Foto 163: Akçaağaç yapraklı üvez

Foto 164: Akçaağaç yapraklı üvez

Foto 165: Ardıç

Foto 166: Antara

Foto 167: Antara

Foto 168: Antara

Foto 169: Antara

Foto 170: Antara

Foto 171: Antara

Ek 2: (Devamı)

Foto 172: Akasya

Foto 173: Çam ormanı

Foto 174: Çam sakızı

Foto 175: Çay bahçeleri Sürmene

Foto 176: Çay bahçesi

Foto 177: Satışa getirilen çay

Foto 178: Çay bahçeleri

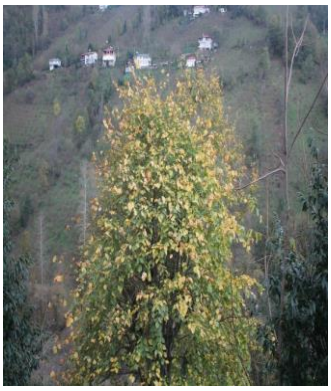
Foto 179: Çay bahçeleri

Foto 180: Defne meyvesi

Foto 181: Defne Meyvesi

Foto 182: Ihlamur

Foto 183: Ihlamur



Ek 2: (Devamı)

Foto 184: Ihlamur toplama

Foto 185: İstiriç

Foto 186: İspendam

Foto 187: Kamış

Foto 188: Kamış

Foto 189: Kızılağaç

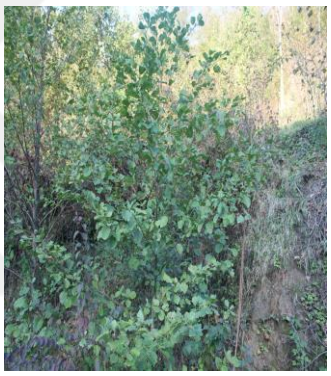


Foto 190: Kızılağaç

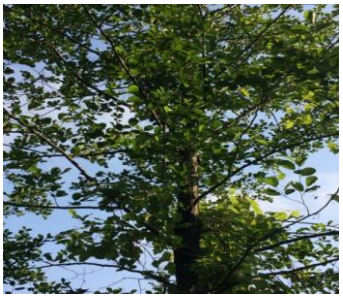


Foto 191: Kokarağaç

Foto 192: Kuşburnu

Foto 193: Kuşburnu

Foto 194: Laden Çalısı

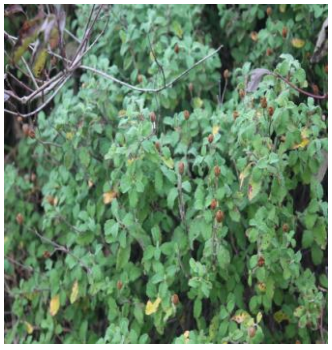


Foto 195: Sarmaşık pipili

Ek 2: (Devamı)

Foto 196: Sarmaşık sarmış ev

Foto 197: Meşe

Foto 198: Meşe yaprağı

Foto 199: Patlangaç

Foto 200: Patlangaç

Foto 201: Yaban kızılcığı

Foto 202: Yaban kızılcığı

Foto 203: Yaban kirazı

Foto 204: Yaban kirazı

Foto 205: Zakkum

Foto 206: Zakkum

Foto 207: At kuyruğu

Ek 2: (Devamı)

Foto 208: Ateş dikeni

Foto 209: Ateş dikeni

Foto 210: Böğürtlen

Foto 211: Böğürtlen

Foto 212: Cazı dikeni

Foto 213: Çuha çiçeği

Foto 214: Çuha çiçeği

Foto 215: Çuha çiçeği

Foto 216: Çuha çiçeği

Foto 217: Dağ Çileği

Foto 218: Dağ çileği

Foto 219: Dağ çileği dizisi

Foto 220: Damar Otu

Foto 221: Danakıran

Foto 222: Danakıran

Ek 2: (Devamı)

Foto 223: Dere Kirazı

Foto 224: Diken ucu

Foto 225: Diken ucu

Foto 226: Dolangaç

Foto 227: Dolangaç

Foto 228: Dolangaç

Foto 229: Domuz Lahanası

Foto 230: Soba gözünde domuz lahanası

Foto 231: Siklamen

Foto 232: Siklamen

Foto 233: Kar altında siklamen

Foto 234: Siklamen yumrusu

Ek 2: (Devamı)

Foto 235: Domuz Pıtrağı

Foto 236: Dulavrat otu

Foto 237: Eğrelti otu

Foto 238: Erike

Foto 239: Erike

Foto 240: Ormandan erike kesme

Foto 241: Engerek otu

Foto 242: Gelincik

Foto 243: Güneş Damlası

Foto 244: Hanımeli

Foto 245: Hanımeli

Foto 246: Hevhulma

Ek 2: (Devamı)

Foto 247: Isırgan otu

Foto 248: Isırgan

Foto 249: Kahkaha çiçeği

250: Karahindiba

Foto 251: Keçi ayağı

Foto 252: Kekik

Foto 253: Kısmet ağacı

Foto 254: Komar yaprakları

Foto 255: Komar çiçeği

Foto 256: Komar çiçeği

Foto 257: Koyun pıtrağı

Foto 258: Kurtbağrı

Ek 2: (Devamı)

Foto 259: Kurtbağrı

Foto 260: Lapaza

Foto 261: Lapaza

Foto 262: Leor

Foto 263: Manolya

Foto 264: Nane

Foto 265: Mimoza

Foto 266: Saz Bitkisi

Foto 267: Salep

Foto 268: Salut

Foto 269: Salut

Foto 270: Sütlü otu

Ek 2: (Devamı)

Foto 271: Sütleğen

Foto 272: Su otu

Foto 273: Suman asması

Foto 274: Suman asması

Foto 275: Sumbıra

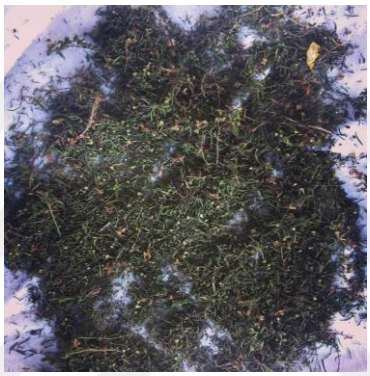


Foto 276: Şekerci boyası

Foto 277: Tarla sarmaşığı

Foto 278: Turna gagası

Foto 279: Papatya

Foto 280: Parson

Foto 281: Öküz dili

Foto 282: Ölmez otu

Ek 2: (Devamı)

Foto 283: Maranda

Foto 284: Üçkulak otu

Foto 285: Üçkulak otu

Foto 286: Üzümcük otu

Foto 287: Vargit çiçeği

Foto 288: Yabani altın çilek

Foto 289: Yosun

Foto 290: Yonca

Foto 291: Zagoda

Foto 292: Zifin

Foto 293: Sıcak demir tezgâhı

Foto 294: Tarım aletleri tezgâhı

Ek 2: (Devamı)

Foto 295: Balta

Foto 296: Balta çeşitleri

Foto 297: Balyoz çeşitleri

Foto 298: Sap kısmı tahta olan beller

Foto 299: Sap kısmı demir olan beller

Foto 300: Bileme taşı

Foto 301: Biçki

Foto 302: Buğday çubuğu

Foto 303: Büyük hızar

Foto 304: Çıkrık

Foto 305: Demir kama

Ek 2: (Devamı)

Foto 306: Dibek

Foto 307: Döven tahtası

Foto 308: Ellik

Foto 309: Elek

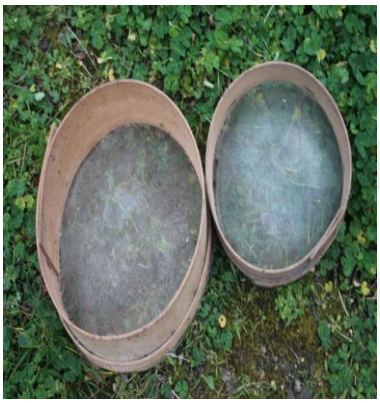


Foto 310: El değirmeni

Foto 311: El değirmeni

Foto 312: Esecek

Foto 313: Eğe çeşitleri

Foto 314: Fasulye kazığı

Foto 315: Fındık bıçağı

Foto 316: Fındık bıçağı

Ek 2: (Devamı)

Foto 317: Fındık savurma makinesi

Foto 318: Gugar

Foto 319: Gugarla fındık eğme

Foto 320: İskele

Foto 321: Ayıtlama kazması

Foto 322: Külünk

Foto 323: Kazma ustası

Foto 324: Kazma çeşitleri satışı

Foto 325: Kalbur

Foto 326: Keser

Foto 327: Keser çeşitleri

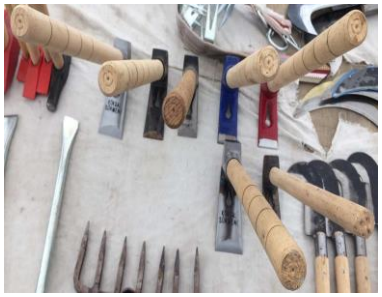


Foto 328: Kurebi

Ek 2: (Devamı)

Foto 329: Kürek

Foto 330: Kütük hızarı

Foto 331: Kol hızarı

Foto 332: Köstere

Foto 333: Köstere

Foto 334: Murç

Foto 335: Mısır çiti

Foto 336: Orak çeşidi

Foto 337: Orak türleri

Foto 338: Demir orak

Foto 339: Demir orak

Foto 340: Pekmez tavaları

Ek 2: (Devamı)

Foto 341: Pekmez tava satıcısı

Foto 342: Alüminyum tava

Foto 343: Tahta pekmez elek

Foto 344: Demir sacayak

Foto 345: Sabana takılan demir

Foto 346: Saban demiri

Foto 347: Satır

Foto 348: Semer

Foto 349: Sele- Karnal- Şelek

Foto 350: Akçaapat pazarı sepet satışı

Foto 351: Vakfıkebir pazarı sepet satışı

Ek 2: (Devamı)

Foto 352: Teleferik merdiveni

Foto 353: Tırpan

Foto 354: Tırpanla çayır biçme

Foto 355: Tırmık

Foto 356: Tırmık

Foto 357: Tokmak

Foto 358: Yontma bıçağı

Foto 359: Yün tarağı

Foto 360: Yün tarağı

ÖZGEÇMİŞ

2007 yılında Vakfıkebir Yalıköy İlköğretim Okulu'nu; 2011 yılında Vakfıkebir Gülbahar Hatun Anadolu Lisesi'ni; 2015 yılında Karadeniz Teknik Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı bölümünü, 2018 yılında Karadeniz Teknik Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı yüksek lisans programını bitirdi. 2018 yılında Karadeniz Teknik Üniversitesi - Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı'nda Doktora programına başladı.

KELEŞ, bekar olup İngilizce bilmektedir.