

KARADENİZ YÖRESİNDE MISIR KÜLTÜRÜ: FOLKLORİK BİR YAKLASIM

CORN CULTURE IN BLACK-SEA REGION: A FOLKLORIC APPROACH

Bekir ŞİŞMAN*

Özet

Özellikle tüketim kültürü bağlamında Karadeniz yöresine özgü bir ürün olarak bilinen mısırın, yöre kültürüne sağladığı katkılar ve bunun neticesinde oluşan sözlü kültür ürünleri, halk ekonomisi, halk mimarisi, halk mutfağı gibi folklorik değerler bu çalışmada örnekleriyle sunulacaktır.

Anahtar Kelimeler: Mısır, Karadeniz Bölgesi, Folklor, Edebiyat

Abstract

In this study the corn, known as domestic product of the Black-Sea region within the culture of the wasting-goods will be introduced with its gaining to the regional culture, and as an outcome of the folkloric values of corn using with especial aspect of the examples that will be given from the oral cultural outcomes, public economy, public architecture and public cosine, related to the corn cultivation.

Key Words: Corn, Black-Sea Region, Folklore, Literature.

0. Giriş

Karadeniz yöresi; tarihî geçmişi, kültürel değerleri, insan karakterleri ve ekonomik özellikleri açısından çokça tetkik edilmeye değer bir niteliğe sahiptir. Karadeniz yöresinin sahip olduğu pek çok kültürel değerden biri de, yöre mutfağının vazgeçilmez temel gıdası olarak kabul edilen *mısırdır*. Bu çalışma, tüm Karadeniz Bölgesi'ne mal olmuş olan ve yörenin tarihinde "Lazot / Laz Otu" olarak da adlandırılan (Erler, 2000: 214) mısır bitkisinin kültür serüvenini bilimsel olarak ortaya koymaya yöneliktir.

İnsanın yaşadığı çevre ve iklim, onun tabiatına aksettığı gibi, folklorik değerlerin oluşumunda ve şekillenmesinde de önemli bir etken olarak kabul edilmektedir. Karadeniz insanının hareketli, sert ama aynı zamanda yardımsever bir yapıya sahip olmasında tabiat, çevre ve iklim şartlarının ve yaşam tarzının etkisi asla yadsınamaz. Kıvrılarak zirveye ulaşan yollar, zirvedeki yaylalar, sis, duman, yemyeşil tepeler, fındık, çay ve mısır Doğu Karadeniz insanı için sadece doğal unsurlar değil; aynı zamanda onun duygu ve

* Yrd. Doç. Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi Fen-Edebiyat Fak. Türk Dili ve Edebiyatı Böl. Kurupelit / SAMSUN, bsisman@omu.edu.tr

düşüncesini açıklamada, sevgi ve aşkı ifade etmede kullandığı birer araç ve imge olmuştur.

1. Mısırın Halk Edebiyatımızdaki Yeri

Mısır; ekonomik açıdan fındık ve çay kadar üreticisinin cebini doldurmasa da, Karadenizli için pek çok açıdan vazgeçilmez bir üründür. Közlemesinden haşlamasına, mısır ekmeğinden çorbasına, sadece Karadeniz insanının değil, hemen her yöre insanının damak zevkine hitap etmesinin yanında, sayısız halk edebiyatı ürününe de kaynaklık teşkil etmiştir. Mısır bitkisinin lezzetinden, görünüşünden, püskülünden, tanelerinden, yapraklarından ve daha birçok özelliğinden esinlenen insanlar; türkü ve manilerinde ya mısır konu edinmişler ya da kendilerini mısıra benzeterek onu bir metafor olarak kullanmışlardır. Tabii ki, mısır bitkisi ile ilgili deyimleri, bilmeceleri, fıkraları da unutmamak gerekir.

1.1. Fıkra:

Temel bir gün balık tutmaya çıkmış. Tam denizin ortasında kayık ters dönmüş, dolayısıyla Temel suya düşmüş. Daha sonra yüzerek bir adaya varmış.

Yıllarca adada tek başına yaşamış. Üç dört yıl sonra yine aynı yerde bir kadın denize düşmüş ve aynı adaya gelmiş. Temel'i saç sakal birbirine karışmış vaziyette görmüş ve ona şöyle demiş:

- "Yıllardır aradığın şeye şimdi kavuşacaksın."

Temel:

- "Ula haçan yoksa mısır ekmeği mi ketirdun?"

1.2. Bilmeceler:

- Hanım içerde, saçı dışarıda.
- Dedem içerde, sakalı dışarıda.
- Bir küçücük uşacuk, belinde piştovcuk.
- Yazın yedi kat yorganla yatar, kışın çıplak yatar. (Başgöz, 1993: 414–416)
Cevap: Mısır

1.3. Deyim:

"Mısır taneleri gibi saçılmak."

"Mısır gitti, koçanı kaldı." (M.K.B., 1993: 92)

1.4. Atasözü:

"Mısıra 'yağmur geliyor' demişler; 'Çapan birlik mi?' demiş. (Aksoy 1993: 390)

“Mısır unundan baklava, incir ağacından oklava olmaz.”

“Aç tavuk kendini darı (mısır) ambarında zannedermiş.”

1.5. Mani örneği:

Bahçeye misirleri
Sen çabalıyacasun
Ahıra iki sığır
Oları bakacasun

1.6. Ninni örneği:

Dandini dandini day bunun,
Bey babası var bunun,
Mısır kılıç yanbağı,
Bey dedesi var bunun. (Çelebioğlu, 1995: 277)

1.7. Mısır türküsü:

Suda pişmiş mısır tuzlayıp yiyeceksin
Mısırın türküsünü benden dinleyeceksin

Mısır kuruttun mu
Ambarda duruttun mu
Nenen çarık giyerdi
Bunları unuttun mu

Korkot çorbası derler mısırın çorbasına
Benden selamlar olsun mısırın babasına

Mısır kuruttun mu
Ambarda duruttun mu
Baban çarık giyerdi
Bunları unuttun mu

Köydeki kızlar ile ırgatlıklar ederdik
Mısırın püskülünden sigaralar içerdik

Mısır kuruttun mu
Ambarda duruttun mu
Irgat gecelerini
Sevdiğim unuttun mu

Gitmişsin Avrupa'ya almışsın bir araba
Köyünde garibana demiyorsun merhaba

Mısır kuruttun mu
Ambarda duruttun mu
Baban çarık giyerdi
Bunları unuttun mu

Mısırın ekmeğini ederler saç altına
Bizim sofrada mısır benzer sarı altına

Mısırı kuruttun mu
Ambarda duruttun mu
Karadenizli idin
Bunları unuttun mu

İki - üç koçan olur habu mısırın hası
Çok hoşuma gidiyor mısırın kolivası

Mısırı kuruttun mu
Ambarda duruttun mu
Nenen çarık giyerdi
Bunları unuttun mi

Gardaş beşikte seni nenen donatmadı mı
Seni yaratan Mevlam beni yaratmadı mı

Mısırı kuruttun mu
Ambarda duruttun mu
Bu Erkan Ocaklı'yı
Gardaşım unuttun mu

2. Mısıra Bağlı Folklorik Değerler

2.1. Mısır Ayıklama Sırasında Oluşan Folklorik Unsurlar:

Karadeniz yöresinde mısır, ekilip yeşerdikten sonra iki defa çapalanır; bunlara birinci kat ve ikinci kat denir. Bu iş eğratlıkla (ırgatlıkla) yapılır. Mısır soyma işi de aynı şekilde yapılır. Mısırlar toplandıktan sonra bir odaya yığılır. Komşular, çoğunlukla geceleri toplanarak birbirlerine mısır soyma işinde yardımcı olurlar. Buna “mısır mecisi” de denir. Mısır mecisi, eğlence havası içinde geçer, bu esnada türküler de söylenir.

Eğratlık kelimesi genellikle, evin dışında yapılan ortak çalışma anlamında kullanılır. Bununla birlikte evin dışındaki çalışmaya meci de denir. Her iki kelime de aynı tür çalışmayı ifade eder. Mısır mecisi çalışmaları Trabzon'un Çaykara ilçesine bağlı Akdoğan Köyü sakinlerinden Durmuş Yılmaz'ın (58) ağzından şöyle anlatılmaktadır:

“Mısırı kabuğundan ayıklardık. Mısır ayıklamak için, akşamları bütün komşular bir araya gelirdik. Bazen mısırların içinden kırmızı mısır taneleri çıkar; onlara “bey ” derdik. İki grup olurduk. En çok bey bulan grup diğer tarafı alt ederdi. Galip gelen taraf “Koduk sizi ahıra” diye hep birlikte bağırırdı. Böylece işlerimizi oyun haline getirirdik. İş bittiğinde pişirilen kolivaları (suda pişmiş mısır) ve kabakları zevkle yerdik. Tadı hala damağımdadır. Hani bazen de taze mısırlar çıkar; onları da paylaşır, eve getirirdik.

Çeşitli harman zamanları vardı. Tarla kazmak, mısır fidelerini seyreltmek (fitra), yabancı otları temizlemek (çağan etmek) gibi. Akşamdan eğratlık edeceklere haber verilirdi. Sabah namazının peşine tarlaya gidilirdi. Çalışırken maniler ve atma türküler söylerdik:

“Haçan yayladan celdum
Benum atum toy idi,

Aradum buldum oni
Suyun altına idi.”

Bir yıl kendine yetecek kadar mısırı olana “ağa” derdik. Ağanın mısırı atla, diğer mısırlar ise sırtla taşınırdı. Harman temizlendikten sonra geriye kalan otları da yığın yapardık.”

Sefer Demir’in (51) ağzından da, başka bir açıdan mısırın özellikleri şöyle anlatılır: “Hıdırellez zamanı mısır ekilmez; yoksa tanesi olmaz, seyrek taneli olur. Biz öyle mısıra “mengelez” deriz. Mısırın sadece içi değil, yaprakları da işe yarar. Onları ineklere yediririz. Mısırın püskülü bile işe yarar; sigara bulamadığımız zaman kurutulmuş püskülü bir güzel dürüp (sarıp) içerdik.”



Olgunlaşmış ve kurtulmaya bırakılmış mısır bitkisi.

2.2. Mısır Kültürüne Bağlı Ev Eklentileri:

Evlerin yanında, mısır ve elde edilen mahsulâtın kış boyunca korunduğu “ambar” denilen tahta barınaklar vardır. Bu ambarlar, son yıllarda beton karışımı yapılmaktadır. Dört direk üstüne kurulan ambarlar, kendi içinde odalara (bölümlere) ayrılır. Kışın hava alabilmesi için bir tarafı delikli yapılır. Direklerden fare çıkmaması için ambar ile direkler arasına daire şeklinde tahtalar veya sac konulur. Bu yapılar, köyün görünümüne hoş bir ahenk ve görsellik katar. Ancak, son zamanlarda yaşlıların köylerde kalıp, gençlerin şehirleri tercih etmesiyle mısır tarımına ayrılan araziler de azalmakta ve fındık bahçesine dönüştürülmektedir. Bununla birlikte ambarlar da eski önemini yitirmiş; birçok yerde yıkılmaya terk edilmiş ya da başka amaçlar için kullanılmaya başlanmıştır.

Orta ve özellikle Doğu Karadeniz bölgesinde, 1,5–2 m. yüksekliğindeki kazıkların üstüne oturtulan 4x5 m. boyutlarında, ağaçların birbirine geçirilmesiyle ve ahşap yığma tekniği ile yapılmış estetik mısır ambarına “serander” denir. 30–50 cm. çapındaki yuvarlak/bombeli ağaç tekerler; 4, 6 ya da 8 olabilen kazıkların (direklerin) üst kısmına yerleştirilmekte ve bunun üzerine de seranderin gövdesi oturtulmaktadır. Böylece direklerden tırmanan farenin seranderin içine girmesi önlenmiş olmaktadır. Seranderlerin

ana işlevi mısırı kurutmak ve onu güvenli bir şekilde saklamaktır. Bir zamanlar hemen her evin yanında bulunan Seranderler, gıda ambarı işlevini yerine getirmektedir. Buğday, mısır, fasulye, patates, meyve kuruları, turşular, baklagiller, fındık ve diğer kışlık ihtiyaçlar seranderde saklanmaktadır. Bazı yörelerde ise ambar ve serander farklı yapılar olarak adlandırılır.

Mısırın taneleri somağından ayrıldıktan sonra rüzgârlı bir havada savurular (tozlarından arındırılır) ve çuvallarla birlikte seranderin ambar bölümüne konular. Bazen de mısırın soyulan dış yaprakları birbirine bağlanır ve seranderdeki ağaçlara asılarak kurumaya bırakılır. Elde edilen mısırın tamamı, ekşidiği veya acıdığı için bir seferde un yapılarak saklanmaz. İhtiyaç duyulduğunda seranderde bulundurulmuş taş el değirmeni ile öğütülerek yarma yapılır ya da değirmende un yapılarak tüketilir.

Ayrıca Orta Karadeniz’de, mısır dış yapraklarından ayıklandıktan sonra koçanıya birlikte kurutulmak üzere konulduğu ahşap yapılara “çeten” ya da “serendi” adı da verilmektedir.

Karadeniz bölgesinde mısır koçanının bazen yöresel olarak farklı adlarla anıldığı görülür. Bazı yörelerde mısırın soyulmamış haline de koçan denilmekle birlikte, genellikle soyulmuş ancak tanelerinden arındırılmamış olan mısır somağına “koçan” denilir. Mısırın taneleri koçandan ayıklandıktan sonra geri kalan odunumsu kısma ise “kumuş” denilir. Kumuş; Ordu yöresinde kesmük, Çarşamba yöresinde ise kemsük olarak adlandırılır. Hatta Samsun yöresinde yaşayan mübadil halkın kumuşa, koçan dedikleri de tarafımızdan tespit edilmiştir.



Mısırın korunduğu ve kurutulduğu serander.



Mısırın kurutulduğu çeten/serendi.

3. Karadeniz Mutfağında Mısırın Yeri

Her yörenin olduğu gibi Karadeniz Bölgesi’nin de kendine özgü bir mutfak kültürü vardır. Bu mutfağın şekillenmesinde en önemli etken, halkın yaşam biçimi ve yörede yetiştirilen ürünlerdir. Karadeniz mutfağının ot yemeği ağırlıklı olduğu da bir gerçektir.

Yemeklerin vazgeçilmez malzemesi çoğunlukla mısır, yarma (çekilmiş mısır) ve mısır unudur. Mısır unu; “fırın darası/fırınlı mısır unu” ve “seren unu/fırınsız mısır unu” olarak yemeklerde ve tatlılarda katkı malzemesi olarak kullanılır. Fırın darası için sütlek mısırlar toplanıp somağı ile birlikte taş fırınlarda kavrulur. Daha sonra mısırın taneleri somağından ayıklanır ve taş değirmenlerde un haline getirilir. Tat ve lezzet açısından fırın darası daha kıymetlidir. Ancak mısır ekmeği çoğunlukla seren unundan yapılır. Anadolu'nun çeşitli yörelerinde olduğu gibi burada da kadınlar ekmeğin yapımındaki meziyetlerini gösterirler. Tek fark, kullanılan un buğday unu değil mısır unudur.

Mısırın yemeklerde ana madde ve katkı maddesi olarak kullanıldığını görmekteyiz. Ana madde olarak kullanıldığı yöre yemeklerinden bazıları ve kısaca yapıları şöyledir:

3.1. Mısır dolması:

Malzemeler: 1 kg. el değirmeninde çekilmiş mısır(yarma), 1 demet maydanoz, 5 baş kuru soğan, 1 çay kaşığı karabiber, 2 çorba kaşığı sade yağ, 1 kg. karalâhana, tuz.

Yapılışı: Çekilmiş mısır bir tencereye konup, suyu çekilinceye kadar haşlanır. İçine ince doğranmış soğan, maydanoz, karabiber ve tuz ilave edilerek karıştırılır. Bütün olarak haşlanmış karalâhanalar avuç büyüklüğünde parçalara ayrılır, İçine harç koyularak irice sarılır. Yağın yarısı eritilerek üzerine dökülür. Tencerenin ateşten indirilmesine yakın, kalan yağ eritilerek kızgın halde dolmaların üzerine dökülür. Daha sonra servis yapılır. İsteğe göre dolma yoğurtla da yenilebilir.

3.2. Mısır çorbası (gorgot çorbası):

Malzemeler: 1/2 kg. gorgot (mısırın kurutulup bulgurdan az daha iri çekilmiş hali), 1 kâse barbunya fasulye, 3 kg. yoğurt.

Yapılışı: Mısır ve fasulye ayıklanıp akşamdan soğuk suyla ıslatılır. Bir taşım kaynatılır, şişmeye bırakılır. Ertesi gün tuz ilave edilip pişirilir. Kıvamına gelince ateşten alınır, soğumaya bırakılır. İyice soğuyunca 3 kg. yoğurt çırpıldıktan sonra ilave edilir. İyice karıştırılıp servis yapılır.

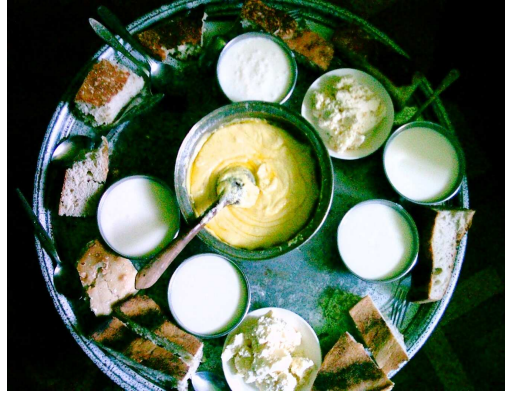


Ana maddesi mısır olan *mısır çorbası*.

3.3. Mısır yağlaşı:

Malzemeler: 2 su bardağı mısır unu, tereyağ, su, tuz, peynir veya çökelek

Yapılışı: Normal bir tencerede su kaynatılır. Bir miktar tuz ilave edilir. Kaynayan suya mısır unu yavaş yavaş katılır. Topaklanmaması için düzenli bir şekilde kıvamına gelene kadar karıştırılır. Arzu edilirse içine bir miktar peynir ilave edilir. Kâselere bölünür. Ayrı bir kapta tereyağı iyice kızdırılır. Sonra kâselerin üzerine eşit miktarda gezdirilir. Sıcak servis yapılır.



Mısır unundan yapılmış yağlaş.

3.4. Mısır ekmeği:

Malzemeler: 1 su bardağı süt, 1 su bardağı mısır unu, 1 su bardağı un, yarım su bardağı sıvıyağ, 1 çay kaşığı kabartma tozu, 1 çay kaşığı tuz.

Yapılışı: Bir tencereye süt, sıvıyağ, tuz ve kabartma tozu koyup, elenmiş un ve mısır unu ilave edilir ve karıştırılır, 20–30 cm. çapında yağlı bir tepsiye konur. Orta hararetle fırında pişirilir; soğuyunca dilimlenir.

3.5. Mısır lapası:

Malzemeler: 1 kg. fırınlı mısır yarması, 2 kaşık tereyağı, 1 kg. yoğurt, 4 bardak su.

Yapılışı: Çekilmiş mısır elekten geçirilip unu bir tarafa ayrılır. Su dolu tencereye çekilmiş mısır atılarak suyunu çekene kadar kaynatılır. Kaynadığı zaman, ayrılan mısır ununa tuz eklenerek lapaya ilave edilir. Ocaktan indirilince, lapanın ortası kaşıkla açılır ve tereyağı konur. Lapa sıcak olduğu için yağ erir, tabaklara sıcak olarak servis yapılır. Ayrıca yağdan da lapa üzerine dökülür. Yoğurtla, ya da sade servis yapılır.

3.6. Mısır sarması:

Malzemeler:

500 gr. kuşbaşı et, 4 adet iri soğan, 200 gr. tereyağı, 1 yemek kaşığı kuyruk yağı, 500 gr. fırınlanmış mısır yarması, 6 boy karalahana.

Yapılışı: Kuşbaşı et biraz pişirilir. Soğanlar tereyağında kavrulduktan sonra kuyruk yağı ve et katılır. Daha sonra fırın mısırı da katılır ve biraz kavrulduktan sonra su ilave edilerek pişirilir. Tuz, acı biber, istendiği takdirde nane bu aşamada katılır. Lahana kaynar suda haşlanır. Soğuduktan sonra malzeme ile sarılır. Azar azar su ilave edilerek pişirilir.

3.7. Hamsili mısır ekmeği:

Malzemeler: 2 kg hamsi, 1,5 kg mısır unu, 1 bağ taze soğan, 1 demet pazı, 1 bağ nane

Yapılışı: Önce hamsileri iyice yıkayıp, gövde kılıcığını ayıklamak gerekiyor. Küçük küçük doğranmış taze soğanlar, nane ve ince kıyılmış pazılar mısır ununun içine karıştırılır. Hamsilerin de eklediği bu karışım, sıcak suyla yoğurup, orta boy bir tepsiye yayılır ve fırına yerleştirilir. 35-40 dakika pişirildikten sonra fırından çıkartılır ve servise hazır olur.

3.8. Mısır mücveri:

Malzemeler: 300 gr konserve tane mısır, 2 yumurta, yarım su bardağı un, 1 tatlı kaşığı, kabartma tozu, 2 çorba kaşığı sıvıyağ, yarım su bardağı rendelenmiş kaşarpeyniri, 15 gr margarin, tuz ve karabiber.

Yapılışı: Mısırın suyu süzülür. Yumurtaları geniş bir kâseye kırılır. Un, kabartma tozu ve sıvıyağı eklenip çırpılır. Mısır ve kaşar peyniri ilave edilip karıştırılır. Yeterince tuz ve karabiber ilave edilir.

Daha sonra margarin tavada kızdırılır. Mısırlı karışımdan birer çorba kaşığı dolusu alınıp tavaya ilave edilir. Kaşığın tersiyle hafifçe bastırılıp yuvarlak şekil verilir. İki taraflı kızartılıp kâğıt havlu üzerine alınır ve servis tabaklarına paylaşılır sıcak olarak servis yapılır.

3.9. Mısır pastası:

Malzemeler: 5 su bardağı mısır unu, yeterince su ve tuz

Yapılışı: Darının toprak değirmende kabuğu alınır, dibekte dövülür. Çövene su konur, tuz ilave edilir. Kaynayan suya mısır unu konur, tahta kaşık ile çevire çevire pişirilir. Pasta sofraya ters çevrilerek konur ve servise hazır hale getirilir.

3.10. Kuymak / Mıhlama:

Malzemeler: Makul miktarda rendelenmiş kaşar peyniri; 1,5 su bardağı rendelenmiş dil peyniri, 1 tatlı kaşığı tulum peyniri, 2 su bardağı mısır unu, 1 tatlı kaşığı tereyağı, 1 kahve fincanı su.

Yapılışı (Laz usulü): Mısır unu tereyağı ile yakmadan kavrulur. Trabzon peynirini iyice ufalandıktan sonra eklenip sürekli karıştırılarak eritilir. Peynir tamamen eriyince 1,5 su bardağı su yavaş yavaş eklenir. Koyu muhallebi kıvamına getirilir ve sıcak servis yapılır.

(Trabzon usulü): Çaykara civarında “Havitz” adı verilir. Kaşar peynirine benzeyen "Televe" peyniri değil minci (Trabzon tuzlu ve kokulu çökelek peyniri) kullanılır. Un yağla kavrulmaz. Yağ eritildikten sonra minci ilave edilir; peynir hafif eriyince yağ yanmadan su eklenir. Daha sonra mısır unu yavaş yavaş karıştırılarak eklenir. Fokurdamaya başlayınca karıştırma işlemi bırakılır ve tereyağının kuymağın üstünde birikmesi beklenir, sıcak servis yapılır.

Ayrıca yörede tereyağı yerine süt kaymağı kullanılarak da kuymak yapılmaktadır. Kuymağa Vakfıkebir yöresinde *yağlaş* denilmektedir.



Tavada hazırlanmış kuymak/mıhlama.

3.11. Otlu ekmeç:

Malzemeler: Yeteri kadar pırasa, pazı yaprağı, nane, maydanoz, yeşil soğan, mısır unu.

Yapılışı: Mısır unuyla birlikte pırasa, pazı yaprağı, maydanoz, yeşil soğan ve nanenin yoğrulmasıyla elde edilen özel bir hamurdan yapılır.



Otlu mısır ekmeği.

3.12. Mısır unlu kurabiye:

Malzemeler: Yaklaşık 100 gr. tereyağı, 80gr. şeker, yaklaşık 1 çay bardağı şeker, 175gr. mısır unu, 1 paket vanilyalı şeker, 1 yumurta, yeterince iri dövülmüş ceviz.

Yapılışı: Şeker, yağ, yumurta ve vanilyalı şeker birlikte çırpılır. Cevizler ve un eklenip yoğrulur. Cevizden biraz daha küçük parçalar koparılır ve yuvarlayıp tepsiye dizilir. 160° üzerleri kızarana kadar pişirilir.

3.13. Mısır tatlısı:

Malzemeler: Bir tepsi tatlı için; 2 yumurta, 2 su bardağı fırınlanmamış mısır unu, 1 bardak yoğurt, 1 çay kaşığı karbonat, bir miktar su.

Yapılışı: Yukarıdaki malzemenin tamamı bir kabın içerisinde yoğrulur. Küçük parçalar yuvarlak ve yassı biçimde tepsiye dizilir. İstenirse her birinin üzerine bir fındık tanesi konulur. Fırında pişirildikten sonra sıcakken üzerine soğuk şerbet dökülür. Şerbeti iyice çektikten sonra servis edilir.



Mısır unundan yapılmış mısır tatlısı.



Mısır unundan yapılmış mısır kurabiyesi.

Mısırın katkı maddesi olarak kullanıldığı bazı yemekler ise şunlardır: Çeşitli kızartmalar; ısırgan, pırasa ve lahana çorbası vs. Ayrıca mısırın çerez, patlamış mısır, cips, nişasta ve mısır yağı olarak da tüketimi yapılmaktadır.

4. Sonuç

Türk toplumu için önemli sayılabilecek bir besin maddesinin, ülkemizin belli bir yöresinde, üretim aşamasından tüketim aşamasına kadar nasıl bir kültürel objeye ve değere dönüştürüldüğü, bu çalışmada örnekleriyle birlikte gösterilmeye çalışılmıştır.

Karadeniz yöresindeki mısır üretiminin ülke ihtiyacını karşılamaktan ziyade, yörede oluşan mutfak kültürüne ve gıdasal tüketime yönelik olduğu görülmüştür.

Tüketim kültürü bağlamında Karadeniz yöresinin vazgeçilmez bir değeri olan mısırın, geçmişe nazaran daha az olmakla birlikte bugün de önemli bir yiyecek maddesi olarak görüldüğü; yemeklerde ana besin veya katkı maddesi olarak kullanılmaya devam edildiği tespit edilmiştir.

Karadeniz insanının yüzlerce yıldır temel besin kaynağını oluşturan mısırın, yöre insanı için sıradan bir ürün veya besin maddesi olmadığı; adeta onun yaşamının bir parçası olduğu ve halk kültüründe önemli bir yere sahip bulunduğu; yine onunla ilgili halk anlatmalarından, onun üzerine söylenen türkülerden, onunla ilgili folklorik değerlerden ve özellikle de üretilen çeşitli yemeklerden anlaşılmaktadır.

KAYNAKÇA

- Aksoy, Ö. Asım (1993), *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü I*, İstanbul: İnkılâp Kitabevi.
- Başgöz. İlhan (1993), *Türk Bilmeceleri*, Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Çelebioğlu, Amil (1995), *Türk Ninniler Hazinesi*, İstanbul: Kitabevi.
- Erlor, Yavuz (2000), “1870 Yılında Doğu Karadeniz’de Çıkan Yangın ve Etkileri”, Ankara Üniversitesi DTCT Tarih Araştırmaları Dergisi, Ankara, S. 31, s. 209–218.
- Milli Kütüphane Başkanlığı (1993), *Türk Atasözleri ve Deyimleri II*, Ankara: MEB.

Kaynak Kişiler:

- Ahmet Bilgin (27), üniversite, öğretmen, Trabzon, Erdoğan Mah.
- Durmuş Yılmaz (61), okur-yazar, çiftçi, Çaykara, Akdoğan Köyü.
- Emine Yıldız (68), okur-yazar, ev hanımı, Trabzon, Yalıncağ Köyü.
- Hasan Şişman (65), okur-yazar, emekli, Samsun Merkez (D.Y. Maçka, Yaylabası Köyü).
- Muhammet Şişman (48), lise, işçi, Samsun Merkez.
- Sadık Şişman (58), lise, memur, Maçka, Yaylabası Köyü.
- Sefer Demir (54), ilkokul, çiftçi, Çaykara, Uzungöl.