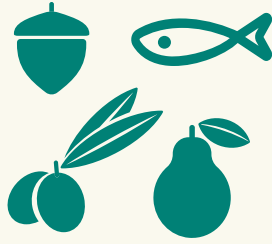


KÜLTÜR KENTİ

KÜÇÜKKÜYÜ

GASTRO
MİRAS



Bu yayın, 2016 – 2024 yılları arasında yapılan sözlü tarih çalışmaları ile birlikte Kültür Kenti Küçükkuyu projesi kapsamında gerçekleştirilen alan araştırmaları, haritalama çalışmaları ve düzenlenen yeryüzü sofralarının ortak çıktısıdır. Eme i geçen ve katkı koyan herkese, Küçükkuyu halkına katkıları için en içten teşekkürlerimizi sunarız.



Değerli Küçükkuylular ve Küçükkuylu dostları;

Göreve gelişimizden çok kısa bir süre sonra Bir Tohum Vakfı ile birlikte geliştirdiğimiz, İstanbul Kültür Sanat Vakfı'nın AB desteği ile hayata geçirdiği ORTAKLAŞA: Kültür, Diyalog ve Destek Programı kapsamında sahaya taşıdığımız "Kültür Kenti Küçükkuylu" projesi, 2024 yılı boyunca beldemizin kültür hayatına her anlamda damga vurdu. Bir Tohum Vakfı'nın koordinasyonunda havzada faaliyet gösteren sivil toplum kuruluşları ile İzmir, Balıkesir, Adana, Mardin, İstanbul gibi şehirlerde faaliyet gösteren kültür üreticilerini, yöneticilerini, sanat ve kültür insanlarını bir araya getiren proje, beldemizin kültürel canlanmasına büyük katkı sağlarken doğa takviminin döngüsellliğini öne koyan yaklaşımı ile fark yarattı. Bu kapsamda, unutulmuş veya yaşattığımız toplumsal kutlamalar ekseninde nice panel ve söyleşiyi, film gösterimini, çocuk ve kadın temelli etkinliği, konser ve gösteriyi, haritalama çalışmasını, atölye ve tadımı yeryüzü sofraları eşliğinde sizlerle buluşturma şansına eriştik. Bizleri çeşitli mekânlarda ve hemzeminlerde bir araya getiren, bir arada tutan bu etkinliklerde hem havzamızın zenginliklerine bir başka bakış açısı ile bakma şansı bulduk hem de yepyeni ortaklıklara, iş birliklerine imza attık.

Bu bakışla sözde değil, özde katılımcılığı teşvik ettiğimiz programın temel hedeflerinden biri de beldemiz için sürdürülebilir, esnek, yeni gerçekliklere gerçekçi bir biçimde uyumlanabilecek bir kültür politikası oluşturmaktır. Teos Kültür Sanat Derneği ortaklığıyla proje kapsamında düzenlediğimiz iki kültür forumu ve bir kültür çalıştayını vesilesi ile kültürel kapasitemizi gerçekçi bir biçimde ölçümleme, değerlendirme şansını bulduk; büyük fotoğrafa birlikte baktık ve somut ihtiyaçları, talep ve önerileri yurttaşlarımızla yan yana, özgürce tartıştık. Bu aksiyonlar sonrasında, elde edilen veri tabanlı analiz raporları ışığında, 10 stratejik hedef belirledik ve bu hedefleri ortaklaşa nasıl hayata geçirebileceğimizi müzakere ettik. Sizlerle birlikte belirlediğimiz 10 stratejik hedefin 27 Kasım 2025 tarihinde, Karar No 2025/130 koduyla Belediye Meclisimiz tarafından onaylanmış olduğunu ilgi ve dikkatinize sunarım.

Projenin en kalıcı çıktılarından biri de şüphesiz ki bu yayındır çünkü geliştirdiğimiz ortak hayâl doğrultusunda, Bir Tohum Vakfı ile havzanın gastro-mirasını kapsamlı biçimde kayıt altına almayı amaçlamıştık. 2016'dan 2024'e uzanan bir zaman diliminde hem bireysel çabalarla kotarılmış hem de program kapsamında yapılmış saha temelli araştırmaları bir araya getiren bu yayın, belde sınırları bağlamında merkezin dağ, kıran ve sahil köyleri ile gastronomik ilişkilenebileceklerini kucaklayıcı bir biçimde ortaya koyuyor. Dolayısıyla sosyal belediyecilik anlayışı ile yürüttüğümüz çalışmalara yön verici bir niteliğe sahip bu yayın, bir yandan işbu alana odaklı çalışan tüm tarafların faydalanabileceği bir içerik bütünü ortaya koyarken diğer yandan havzanın toplumsal ve dolayısıyla kültürel zenginliğini selamlıyor.

Bu yayının oluşmasına katkıda bulunan, emeğini esirgemeyen tüm taraflara teşekkür ederim.

ABDÜLMUTTALİP GÜREL

T.C. Küçükkuşu Belediye Başkanı

Yöntem ve İçerik

SARP KESKİNER *Teos Kültür Sanat Derneği*

Bir havzaya özgü mutfak kültürüne derinlemesine odaklanmak ve hele ki o kültürü farklı yöntemler kullanmak suretiyle oluşturulacak bir yayın üzerinden kolektif bir çabayla kayıt altına almak, pek de kolay bir iş değil. Kolay değil çünkü toplumsal desenini ve kentsel aidiyetini bir asırdır kıyı - dağ, deniz - kara ikilemlerine bağlı emek - sermaye ilişkisi üzerinden kurmuş bir coğrafyanın gastro-mirasını mümkünse eksiksiz biçimde belgelemek, ancak süregidecek bir çaba olarak görülebilir.

Bu bağlamda süregelen bir çaba için mütevazı bir kaynak görevi görmesini umduğumuz bu yayın, birbirine benzemez görünenlerin toplamda bu yere özgü, benzersiz bir birikim oluşturduğunu ortaya koymayı amaçlıyor. Diğer yandan ortaya çıkan içerik, bizi göçlerle zorunlu iskânların tarihine ve ortak yeme içme kültürümüz üzerinden, içinde yer aldığımız havzanın komşu coğrafyalarla nasıl ve ne türden etkileşimlere girdiğine bakmaya çağırıyor.

Dağ köyleri, kıran köyleri ve sahil köyleri ekseninde derlenmiş bu kitap, farklı dönemlerde yapılmış yüz yüze görüşmeler ve “Kültür Kenti Küçükkuyu”¹ programı süresince gerçekleştirilmiş sözlü tarih çalışmalarından derlenmiş tarifleri içeriyor. Dolayısıyla malzeme listesi, pişirme yöntemleri ve tercihler bağlamında tariflerin kişiden kişiye, yöreden yöreye farklılık gösterebileceğini hatırd tutmak gerekiyor.

“Somut Olmayan Kültürel Miras: Yöresel Yemeklerimiz ÇANAKKALE AYVACIK YEMEKLERİ” adlı kitabıyla² çerçeveyi oluşturmamıza esin veren Çiğdem Özkan hocamıza, yayının ortaya çıkmasını sağlayan **ORTAKLAŞA: Kültür, Diyalog ve Destek** hibe programına ve programın resmi ortağı **T.C. Küçükkuyu Belediyesi’sine** teşekkürü borç biliriz.

Katkı ve önerilerinizi hikayelerharitasi.org adresine iletebilirsiniz.

Sağlıcakla ve dayanışmayla.

¹ kulturentikucukkuyu.com

² Gazi Kitabevi, 2019, 1. baskı



Miras

Küçükkuyu, genellikle zeytinle birlikte anılan bir yerleşimdir ama bu bağ, yalnızca tarımla açıklanamayacak kadar derindir. Zira bu topraklar, yüzyıllardan bu yana hem denizle hem zeytinle var olmuştur. Zeytincilik, zamanla burada yalnızca bir geçim kaynağı değil; yaşamın kendisi hâline gelmiştir.

Eski zamanlarda, bugünkü Çay Yolu çevresinde korsanların yaşadığı, pembe taşlı mezarlıkların ortaya çıkmasıyla bilinir. Eski adıyla Gargaron iken Osmanlı arşivlerinde Küçükkapu olarak adlandırılan bu topraklar, uzun yıllar boyunca Adatepe'nin iskelesi olarak bilinmiş; gümrüklerin görüldüğü, denizle karayı buluşturan bir kapı olarak kabul edilmiştir. 1924 yılında ağırlıklı olarak Girit ve Midilli'den gelen, Adatepe'ye iskân edilmekten memnun kalmayıp 1926'da dönemin İçişleri Bakanlığı'na başvuran mübadillerin kıyıya inmesinin ardından¹, bir haraphanenin iki aileye ortak verilmesiyle Küçükkapu, zamanla Küçükkuyu adını almış, gittikçe canlanan bir yerleşim yerine dönüşmüştür.²

Bir zamanların Küçükkuyu'su, zeytinin yanı sıra armudu, ayvası ve narıyla da ünlüdür. Çernobil felaketine kadar süren bu ün, döneminde öyle büyüktür ki Mısır hanedanı, armutlarını özel olarak Küçükkuyu'dan

¹ Kaynak: Yrd. Doç. Dr. Mithat Atabay, "Mübadelede Küçükkuyu", Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen - Edebiyat Fakültesi, 2008, 65-66

² Melike As'ın bilgisine göre, Çakıraki'nin fabrikasını Molvalı ailesi devralmıştır: "Mübadeleden sonra Küçükkuyu'da ilk zeytinyağı fabrikasını Midilli'den gelen Molvalılar işletmiştir. Daha sonra bunu diğer zeytinyağı fabrikaları izlemiştir." (Kaynak: Yrd. Doç. Dr. Mithat Atabay, "Mübadelede Küçükkuyu", Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen - Edebiyat Fakültesi, 2008, 73

temin etmektedir. Gemiler iskeleye yanaşır, sandallara yüklenen armutlar dünyanın dört bir yanına gönderilir.

Zeytin ve zeytinyağı tarihinin bölgede bilinen en eski tanıklarından biri ise ne yazık ki bugün yerinde olmayan Rum Çakiraki'nin Zeytinyağı ve Katran Fabrikası'dır. Açgözlü bir apartmanlaşma anlayışıyla yıkılan bu yapı, yalnızca bir fabrika değil, aynı zamanda ileri görüşlü bir ticaret ve üretim anlayışının simgesidir. Çakiraki, zeytin getiren köylülere *"hayvanı boş döndürmeyin; yormayın"* der ve zeytinin karşılığı olarak, bir tarafa taş yükletir. Sezon sonunda bu taşları alır, kendi zeytinliklerinde set yaptırır. Köylülere şarap ve ekmek ikram eder, at ve eşeklerini dama bağlatır, gübrelerini zeytinliğinde kullanır. Görünen o ki Çakiraki, daha o yıllarda henüz adı konmamış bir sürdürülebilirlik anlayışını çoktan hayata geçirmiştir.

Babamın fabrikacı olma arzusu da evimizin tam karşısında yükselen bu bina üzerine temellenmiştir. Geceleri çalışan buhar makinesi ile elektrik üretilir; Küçükkuyu'nun karanlığı, zeytinin emeğiyle aydınlanır. Dolayısıyla fabrikanın hikâyesi, benim için aynı zamanda bir hayalin başlangıcıdır.

Bugün havzada bin yaşını aşmış zeytin ağaçlarına rastlamak hâlâ mümkündür. Her biri sessiz bir tanıktır, geçmişle bugün arasında yaşayan bir köprüdür.

MELİKE AS

Mavras

Doğa Takvimi ile Yerel Üretmek-Tüketmek¹

A. NEDİM ATILLA

Doğa takvimi, mevsimlerin sevgiyle işlenmiş ritmik dansına eşlik eden, tarımı ve yaşamı kucaklayan bir rehberdir. Yerel üretmek ve tüketmek ise toprağın sunduğu nimetleri, bir bölgenin iklimini ve mevsimlerin naif döngülerini yüreğine alarak gıdayı sevgiyle üretip tüketmektir. Bu iki kavram arasında sımsıcak bir bağ vardır. Doğa takvimi, yerel üretimin sürdürülebilirliğini ve bereketini kucaklarken, yerel tüketim bu döngüye sevgiyle uyum sağlayarak doğaya, ekonomiye ve kültüre derin bir sevgiyle dokunur.

Bir Tohum Vakfı ve Küçükkuyu Belediyesi ortaklığında; İstanbul Kültür Sanat Vakfı'nın (İKSİV) Avrupa Birliği desteğiyle yürüttüğü **Ortaklaşa: Kültür, Diyalog ve Destek Programı** kapsamında gerçekleştiren **"Kültür Kenti Küçükkuyu"** projesi içindeki Hıdrellez etkinliklerini izlemek ve katılmak için konuk olduğum bu güzel beldede, çok yararlı bir panelin ortaklarındandım. **Güneşin Oya Aydemir, Esra Güven, Ahmet Uhri, Mustafa Alper Ülgen** ve bendeniz, bu mevzularda dilimizin döndüğü kadar derdimizi anlattık. (Bu yayın vesilesiyle,) panelden aldığım notları paylaşmak istiyorum, sizlerle: Doğa takvimi, bitkilerin uyanışını, hasadın sevincini, toprağın bereketini ve iklimin narin dokunuşlarını yüreğinde hisseden bir rehber. Geleneksel toplumlarda, dedelerden torunlara miras kalan gözlemlerle, sevgiyle yoğrulmuş bir bilgeliğe şekillenmiş; modern tarımda ise bilimsel verilerin ışığıyla, meteorolojinin kucaklayıcı bilgeliğiyle zenginleşmiş. Bu takvim, hangi ürünün ne zaman toprağa sevgiyle emanet edileceğini, ne vakit hasatla kucaklaşılacağını fısıldayarak kaynakları korur, israfın önüne geçer ve yerel üretimin ekolojik sürdürülebilirliğini kucaklar.

¹ Bu yazının orijinal edisyonu, 9 Mayıs 2025 tarihinde egedesonsoz.com adresinde yayınlanmıştır ve yazarın izniyle alıntılanmıştır.



Yerel üretim ise, bir bölgenin iklimine, toprağına ve su kaynaklarına uygun ürünlerin yetiştirilmesini gerektirir. **Doğa takvimi, bu süreçte bir pusula işlevi görür.** Örneğin, Karadeniz’de çay ve fındık üretimi, bölgenin yağışlı yaz aylarına ve sonbahar hasat dönemine uyum sağlar. Bu uyum, kimyasal gübre, pestisit veya aşırı sulama gibi çevreye zarar veren uygulamalara olan ihtiyacı azaltır. Ayrıca, yerel üretim mevsimsel döngülerle senkronize olduğunda, yüksek karbon ayak izine sahip süreçlere gerek kalmaz. Böylece, yerel üretim hem çevresel etkileri azaltır hem de enerji verimliliğini artırır.

Yerel tüketim, doğa takvimine uygun üretilen ürünlerin bölgedeki insanlar tarafından tüketilmesiyle tamamlanır. Mevsiminde tüketilen gıdalar, besin değeri açısından daha zengindir ve genellikle daha az işlenmiştir. **Doğa takvimi, yerel üretmek ve tüketmek pratiklerini yalnızca bir tarım yöntemi olmaktan çıkararak kültürel bir miras haline getirir.** Mevsimsel döngüler, geleneksel festivaller, hasat şenlikleri, yemek tarifleri ve hatta toplumsal ritüellerle iç içe geçmiştir. Türkiye’de bu kültürel bağ, bölgeler arasında çeşitlilik gösterir. Bu tür etkinlikler, yerel üretimin yalnızca ekonomik bir faaliyet olmadığını, aynı zamanda toplumu birleştiren bir sosyal pratik olduğunu gösterir. Mevsimsel gıdalar, yerel mutfak kültürünün temelini oluşturur. Yerel pazarlar da bu kültürel mirasın canlı tutulduğu yerlerdir. Bu pazarlarda satıcılar ve



YEŞİN AYDEMİR

alıcılar arasında kurulan diyalog, topluluk bağlarını güçlendirir. **Bu anlamda, Küçükkuyu'nun bir "SlowFood² Yeryüzü Pazarı" kazanmasında yarar var.**

Doğa takvimine dayalı yerel üretim ve tüketim, aynı zamanda çevre bilincini ve doğayla uyumlu yaşam felsefesini de besler. Geleneksel toplumlarda, doğa takvimi sadece tarımsal bir rehber değil, aynı zamanda **doğaya saygıyı öğreten bir yaşam biçimidir. Ahmet Uhrî'nin** özellikle üstünde durduğu "Doğal Tarih Zekâsı" kavramı, bu anlamda kıymetli. Doğal Tarih Zekâsı (Natural History Intelligence), bireylerin veya toplulukların doğal dünya hakkındaki bilgiyi gözlem, deneyim ve kültürel aktarım yoluyla geliştirme ve kullanma yeteneğini ifade eder. Bu kavram, doğayla olan derin bağın bir yansıması olarak, bitkilerin, hayvanların, mevsimsel döngülerin, ekosistemlerin ve çevresel süreçlerin anlaşılmasını içerir. Genellikle geleneksel toplumlarda görülen bu zekâ türü, modern bilimsel yaklaşımlardan önce insanların doğayı anlamak ve hayatta kalmak için kullandığı temel bir bilgi birikimini temsil eder.

Kültürel açıdan bakacak olursak doğal tarih zekâsı, toplulukların kimliklerini ve dünya görüşlerini şekillendirir. Mitler, hikâyeler ve ritüeller,

² slowfood.com

genellikle doğadaki döngüler ve varlıklar etrafında şekillenir. Bu bağ, yalnızca geçmişini değil, toplulukların birbirine sarılan yüreklerini ve doğayla kurdukları o derin, içten dostluğu anlatır; sanki her bir yaprak, her bir nehir, insan ruhunun bir parçasını kucaklar, ona ayna olur.

Modern toplumlar, endüstriyel tarım, kentleşme ve teknolojiye dayalı yaşam tarzları nedeniyle doğal tarih zekâsından uzaklaşmış durumda. Süpermarketlerde yıl boyunca her ürünün bulunması, mevsimsel döngülerle olan bağı koparıırken, bilimsel tarım teknikleri geleneksel bilgiyi gölgede bırakıyor. Küreselleşme, endüstriyel tarım ve süpermarket kültürü, doğa takvimine dayalı yerel üretimi ve tüketimi tehdit ediyor. **Yıl boyunca her ürünün erişilebilir olması, tüketicileri mevsimsel döngülerden uzaklaştırıyor ve yerel çiftçilerin büyük ölçekli tarım şirketleriyle rekabetini zorlaştırıyor.** Ayrıca, genç nesillerin geleneksel tarım pratiklerine ve yerel gıda kültürüne ilgisinin azalması, kültürel mirasın kaybolma riskini artırıyor.

Doğa takvimi ile yerel üretmek - tüketmek arasındaki ilişki, sürdürülebilir bir yaşamın temel taşlarından biri. Doğa takvimi, yerel üretimin zamanlamasını ve verimliliğini optimize ederken, yerel tüketim çevresel etkileri azaltıyor ve ekonomik kalkınmayı destekliyor. Ancak bu ilişkinin en güçlü yönü, kültürel ve sosyal boyutu... Mevsimsel döngüler, yerel gıda kültürünü, toplumsal dayanışmayı ve doğayla uyumlu yaşam felsefesini besliyor. Geleneksel festivallerden aile sofralarına, yerel pazarlardan hasat ritüellerine kadar bu döngü, toplumu bir araya getiriyor ve kültürel mirası canlı tutuyor. Bu anlamda, küreselleşmenin getirdiği zorluklara rağmen, doğa takvimine saygı göstererek ve yerel üretimi destekleyerek birlikte daha sağlıklı, adil ve sürdürülebilir bir gelecek inşa edebiliriz.

Özetle işimiz kolay değil ama umudumuzu yitirmiyoruz.

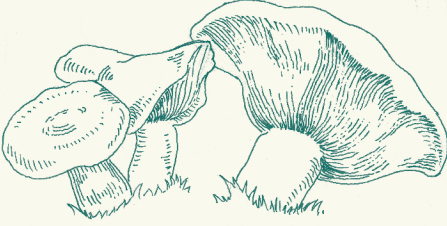


.....

Küçükkuyu Gastronomisi

.....

Havzanın Mantarları



Çam mantarı



Gardala

Kazdağları'na özgü mantarlar, geleneksel yemek kültüründeki özgün konumları ve topluca satış imkânı gereğince, yerel ekonomik döngüde önemli yer tutar. En çok toplanıp satılan ve yemeği yapılan mantar cinsleri, “Lactarius” ailesinin üyeleri “Çam Melkisi”, “Kanlıca” ve “Çıntar”dır. Yörenin geleneksel mutfağında bu cinsler ya tencerede soğan ile kavrularak tüketilir ya da taş fırınlarda veya tepside zeytinyağı ile soslanıp unlanarak pişirilir ki bu tariflerin yenmesine doyum olmaz.

Diğer çok sevilen mantar cinsi ise “Et Melkisi” veya “Pırnar Melkisi” adıyla bilinen, “Infundibulicybe Geotropa”dır. Kendine has kokusu ve tavukgöğsü formundaki doku yapısı yüzünden “Et Melkisi” adını almıştır. Bölgenin en sevilen cinsi olarak, bulgur pilavı ve sebzeli yahnisi yapılır.

Kazdağları'nda çok miktarda toplanan, başka bölgelerde “Çörek Mantarı” olarak tanınırken yörede “Ayı Mantarı” olarak adlandırılan “Boletus Edulis” ile Batı'da “Porchini” adıyla ünlenmiş Boletus Auris” ise “Sarıkız” denilen “Chantarellus Cibarus” ile birlikte toptancılara satılan cinsler olarak öne çıkar.

Mustafa Alper Ülgen (Slowfood İda)

“Ocak – Şubat ayları geldiğinde, doğaçınamasına¹ önce beyaz melki, sonra kırmızı melki çıkar. Kırmızı melki nadir bulunur ama beyaz melkiye her yerde rastlarsın. Bunlara ‘çıntar’ veya ‘kanlıca’ da derler, renklerinden ötürü.

Ne yemeğini yapacaksak, çok kumlu olduğu için illâ güzelce yıkarız. Ardından kara sinide kararınca kızmış zeytinyağına ister sade, ister kıyılmış soğanla atıp kavururuz. Odun ateşinde pişerse lezzeti başka olur ama pişmesi çok zaman alır çünkü ateşe zor teslim olur. O yüzden önce melkiyi kavrulmaya koyarız; soğanını sonra ekleriz. Patlamaya başladığında ‘ben oldum’ deyince, et gibi ölünce, baharatını tuzunu katıp güzelce yeriz.

Köftesini yapacaksak, iyicene rendeleriz. Ondan sonra içine yumurta kırar, ekmek içini, ince kıyım maydanozunu ve baharatını ekleriz. Köftesine bolca kekik muhakkak gerekir. Yağda kızartmak istemezsen, yağlı kâğıdın üstünde tepside fırına verebilirsin. Ama yanına bir kâse sarımsaklı yoğurt gerekir. Böreğini yapacaksak, içini köftesi gibi hazırlarız ama ekmek içine gerek kalmaz.

Melkilerden sonra, sıra et mantarına gelir. Bizce mantarlar arasında en değerlisidir. Bunun da balık gibi unlu kızartması pek güzel olur ama asıl yahnisine doyum olmaz. Melkilerse yahniye gelmez. Yahnisini yaparsak, birkaç su yıkar; kuşbaşı büyüklüğünde güzelce doğrarız ama önden haşlarız ki yumuşasın. Suyu dökülür, başka bir yemek yapmaya gelmez. Soğanını, sarımsağını, salçasını, baharatını ekledikten sonra güveçte tıkr tıkr pişmeye bırakırız. Bu da en güzel odun fırınında lezzetini bulur.

Et mantarından sonra, sıra kuzugöbeğine gelir. Onu da aynı zamanlarda çıkan arapsaçı ve acı zilif² ile pişiririz. Üçü de ayrı kıymetlidir bizim için. Bazen bunları birlikte kavururuz; sadesini, yumurtalısını da yaparız.”

(Sibel Özkan)

¹ “kendiliğinden”

² Filiz / zülûf

Meyveler, Yemişler ve Dağ Mahsulleri



Dört yıl Bahçedere köyünde yaşadığım süreçte yaş almışlardan yörenin armut çeşitliliğine dair nice hikâye dinledim ve derledim. Bunun üzerine, cins çeşitliliğini kayıt altına almak üzere giriştiğim bu derleme çalışması sonucunda, zeytincilik bu denli yaygınlaşmadan önce havzada bilinen 15 çeşit armut yettiğini öğrendim. Hasat zamanı kesilen armutlar eski yıllarda eşeklerle, sonraki yıllarda kamyonlarla limana indirilir, kayıklara yüklenip açıktaki gemilerle İstanbul, Tekirdağ, Atina ve İskenderiye limanlarına gönderilirmiş.

Zeytincilik her tarafı kaplayınca, armut cinsleri zamanla yok olmaya durmuş ve halkın önemli bir geçim kaynağıyla beraber, havzanın biyo-çeşitliğinde başat rol oynayan bu ürün tarihe karışmış. Bugün sadece üç, dört çeşide ulaşabiliyoruz. Buradan hareketle, yitimin boyutlarını ortaya koyan bir harita oluşturmaya karar verdik.

Meyvelerden söz etmişken bölgenin ayva ve nara uygunluğuna da değinmek gerekir. Rivayet odur ki vaktin birinde İrfan isminde biri köyde (Bahçedere) bir çeşit nar aşılar, o narın ismi İrfan Narı olarak yerleşir. İrfan narı, iri beyaz taneli, sulu ve lezzetli bir nardır. Bölgedeki köylerde tek tük bulunsa da mevsiminde pazarda rastlamak da hala mümkündür.

Güneşin Oya Aydemir



KEKİK ARINDI
Güngören Em



AYASO



Ayırbağca



FİTNE FİCİR

YANDAKLI TAĞLA



KIZILARMUT
Gökaltın Sığacı



“Eskiden ‘lapduşan’¹ armudu vardı. Bir ağaç, aşağı yukarı beş köfe² armut yapardı. Bu armut çok da iriydi; biri tek başına bir kelleyi yiyemezdi ve içinden ballar akardı. En son hasada gelen armuttu bu. Ağustos sonu, Eylül ortası gibi olgunlaşırdı. Tükendi nesli; şimdi hiçbir yerde bulamazsın. Bektaş armudu vardı; o da kayboldu gitti.”

(Nurettin Pulat)

“Armudu köy meydanlarından kamyonlarla yükler, üzerini ayıtlı³ örter, dağ yollarından limana çekerlerdi. Limandan İstanbul’a, Trakya’ya, Mısır’a gönderirlerdi armudu. Çok güzel para getirirdi. Mayıs ayının 26’sında, 27’sinde kurulan panayırdı hep armudun parasını yerdik. Hangi cinsler vardı dersin, ilk aklıma gelen Mayıs ayında çıkan ‘Ayasu’⁴dur; lezzetine doyum olmazdı. Kalın kabuklu olduğu için de çok dayanırdı. Ondan başka ‘Bekdeş’⁵ ve ‘Laptüşen’⁶ rağbet görürdü. Geç olduğu ve yaş dayanmadığı için laptüşen anca pekmeze gelirdi. Şimdi nadiren pazarda buluyorum bunları ama çocukluğumdan tanıdığımdan buluyorum. Kalmış herhalde birilerinin tarlalarında... İyi ki devam ettirmişler de kesmemişler.

Laptüşen pekmezi ile kestane kabağından tatlı yapardık. Pekmezi kirece yatırdığımız kabakların içine atıp kaynatırdık. ‘Kak’ ile hoşaf kaynatır, içine fesleğen atardık. Hoşafı, çöMLEKten yapılan, ‘dağar’ dediğimiz çöMLEKlerde saklardık ki serin kalsın. Benim deniz kenarındaki tarlada bir ağaç kaldı laptüşenden. Veriyor ama zamanında toplayamıyoruz. Veyahut gittiğimizde çoktan almış gitmiş oluyorlar. Veyahut yere düşüp zebil oluyor. Yine yapar mı bilmiyorum ama yaparsa yeriz hep beraber, inşallah...”

(İfakat Şener)

¹ Lap düşen

² küfe

³ Hayıt

⁴ Kadim Türk mitolojisine göre “su meleği” anlamına gelir.

⁵ Bektaş

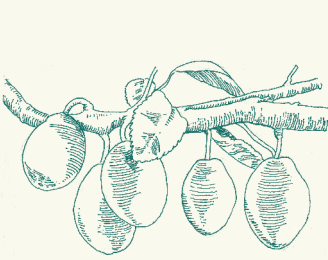
⁶ Lap düşen

İNCİR - CEVİZ

“Eskiden meyve dersen, elması da vardı; ayvası, narı da vardı. Diğer meyvelerden akla gelenler armut, incir, ceviz, erik. Tabii o zamanlar derme çatma bir liman var ama rıhtım yok. Deniz kenarında dolanan bir toprak yol var anca. Atlı kadınlar bu yoldan geçip, sokak sokak dolaşıp ceviz, reçellik erkek incir satardı. Mor inciri de ortadan kesip kuruturlardı; sonra cevizi arasına koyup, öyle yerlerdi. Çok lezzetli olur. Onun için çok çok çocuk yapıyorlar burada! Doğal bir afrodizyaktır, yani...”

(Hasan Atılay Güleli)

ERİK



Şam eriği



Papaz erik



Süt erik

“Armut haritasına çalışırken yaptığım görüşmelerde karşıma bir seri erik cinsi çıktı. Papaz Eriği, Bekiroğlu Eriği olarak da anılan Can Erik, Şeker Eriği olarak da bilinen Süt Eriği, Şam Eriği, Akıllı Ebe Eriği ve Cin Değirmen Eriği, bu seriyi oluşturan cinsler. Akıllı Ebe Eriği, bir dönem havzada yaşamış bir ebe tarafından dikilmiş. Kırmızı, kirazı andıran lezzetiyle ünlü bu cinsi ebe, kendisine bir yerden gelmiş tohumluk buğdayın içinden çıkan çekirdekten üretmiş. Cin Değirmen Eriği’nin adı ise bir zamanlar bugünkü Mavras’ın karşısındaki yolun devamında yer alan küçük şelalenin dibinde faaliyet gösteren değirmenden geliyor. Günümüzde Bahçedere köyü mezarlık sapağının sol kısmında yer alan Erikalınan mevkii de adını armut ve eriklerin tüccara satışa sunulduğu yer olmasından alıyor.”

(Güneşin Oya Aydemir)

ELMA

“Şimdi nadiren rastlanıyor ama uzun ve yeşil ‘demir elması’nın reçeli çok lezzetli olurdu. Ağustos elmaları ise küçük ve kokuluydu; orak zamanı yani Temmuz – Ağustos gibi olurdu bunlar.”

(İfakat Şener)

BADEM

“Badem şundan dolayı buralardan yok oldu: Adamın tarlasında bir badem ağacı var diyelim; ‘aykırı ağaç; meyvesini de almıyorum’ diye vurdu oduna, kesip geçti.”

(Nurettin Pulat)

Somata

50 gr. acı badem

500 gr. şeker

200 gr. tatlı badem

1 lt. kaynamış su

Girit mübadillerinin yaz kış severek tükettiği bu içeceği hazırlamak için ayrı ayrı kaplarda sıcak suda bekletip yumuşattığınız bademlerin kabuklarını soyun. Badem içlerini iyice kuruladıktan sonra havanda incecik dövün. Elde ettiğiniz tozu bir buçuk bardak suyla karıştırıp, karışımı tülbentten geçirerek süzün. Kalan posayı tekrar havanda dövüp yeniden aynı işlemi uygulayın. Elde ettiğiniz posayı taze taze kurabiye yapmak için veya buzdolabında muhafaza etmek kaydıyla saklayın. Badem suyunu şeker ve kalan suyla karıştırıp bir tencerede, sürekli karıştırmak suretiyle kısık ateşte kaynatın. Koyulaşıp bej rengini bulunca karışımı soğumaya bırakın ve oda sıcaklığına ulaştığında önceden kaynamış suyla sterilize edilmiş kapaklı bir cam şişeye doldurun. Özütü yarı yarıya sulandırmak kaydıyla, bir çimdik toz tarçınla sıcak veya soğuk olarak servis edin.

AROMATİK OTLAR

Küçükkuşu'nun iç kesimlerinde yetişen doğal bitki örtüsü, Ege ikliminin karakteristik aromatik otlarını barındırır. Çam ormanları ile iç içe geçmiş vahşi makiliklerle geniş formasyonları bölgenin floral çeşitliliğine temel teşkil ederken kekik, biberiye, adaçayı gibi şifalı aromatik bitkilerle yabani orkidelerin, lavantaların, karabaş otlarının, hayıtlar ve papatyaların birbiri içine geçen çiçeklenme dönemlerinde yarattığı renk cümbüşü, görmeye değer bir görsel şölen oluşturur.

Anavatanı Akdeniz iken Güney Batı Anadolu'da kendiliğinden yaygınca yetişen, Latince adı "thymus vulgaris" olan bilye kekik, ballıbabagiller familyasındandır. Çiçeklerinin şekli bilyeyi andırdığından bu adı almıştır. Keskin kokusuyla Küçükkuşuluların en sevdiği ve en sık kullandığı aromatik bitkilerden biri olan bilye kekik, hemen her türlü et ve mantar tarifinin olmazsa olmaz çeşnisidir. Ayrıca omletlerde, gözlemelerde, çorbalarda ve domatesli yemeklerde kararınca yerini bulur.

Yörede demleme çayı yaz kış sevilerek tüketilen adaçayı ile beraber lavanta ve karabaş otu, Adatepe'ye özgü dondurmalarla sirkelerde çeşni olarak sıkça kullanılır.

Kekik Özü

"Kekik suyu nasıl yapılıyordu? Yıkanmış ve ayıklanmış kekikler önce kazana konur, sonra taşla bastırılırdı. Ezilen kekiklerin üzerine ağzı yukarı gelecek bir çanak konur, kazanın da üzeri büyücek bir tepsi ile kapatılırdı. Altta ateş yandığı zaman ki altta kaynayan su var; soğuk tepsie çarpan buhar, çanağa toplanırdı. Kısık olacak ateş, buhar da kenarlardan dışarı kaçmayacak. O yüzden de tepsinin etrafı ıslak bir bezle sarılırdı."

(İfakat Şener)

Lavanta Reçeli

2 su bardağı taze lavanta çiçeği

4 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

Yarım limonun suyu

1 tatlı kaşığı limon tuzu

Lavanta çiçeklerini ayıklayıp bol suyla yıkayın. Suyunu süzdükten sonra kâğıt havluyla kurulayın. Geniş bir tencereye su ve şekeri koyun.

Şekeri orta ateşte sürekli karıştırarak şerbetini hazır edin. Şerbet kaynamaya başlayınca önce lavantaları, sonra limon suyunu ve limon tuzunu ekleyin. Kıvamını bulunca, reçeli ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuyan reçeli önden kaynar suyla sterilize edilmiş bir kavanoza doldurup kapağını sıkıca kapatın. Serin ve kapalı bir ortamda muhafaza edin, servis ederken muhakkak tahta kaşık kullanın. Aynı tarifi kekik, karabaş otu ve taze adaçayı için de uygulayabilirsiniz.

EKŞİLER

Alıç / Ahlat / Kızılçık Sirkesi

- 5 litrelik cam kavanoz
- 1. 5 kg. alıç veya kızılçık / 1 kilo olgun ahlat
- 4 litre su
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay bardağı doğal elma sirkesi
- 4 diş karanfil
- 5 - 6 adet kuru nohut
- 3 adet küp şeker

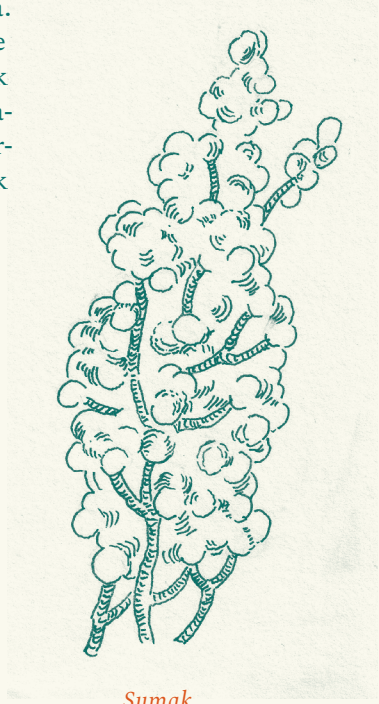
4 litre suyu bir taşım kaynatıp ılımaya bırakın. Meyveleri yıkayıp kurtlu, bereli veya çürük olanları atın. Kalan meyveyi önceden kaynar suda dezenfekte edip içini iyice kurulamış olduğunuz beş litrelik cam kavanoza yerleştirin. Kaynatılıp soğutulmuş suda tuzu, şekeri güzelce eritin; ardından sirkeyi, nohutları ve karanfilleri eklemek suretiyle oluşturacağınız karışımı kavanoza doldurun.

Üzerini lastikle tutturdüğunuz bez parçası ile örteceğiniz kavanozu ıslık görmeyen bir dolapta iki hafta kadar saklayın. Tadıma geldiğinde sirkeyi tülbent ve süzgeç yardımıyla güzelce süzüp şişeleysin. Buzdolabında uzunca zaman muhafaza edebilirsiniz.

(Sarp Keskiner)

“Eskiden çok fazla nar vardı tarlalarda. Toplanır, tanelenip sıkılır; odun ateşinde veya ocaklarda uzun uzun karıştırılarak kaynatılırdı. Bir de mevsiminde somağ¹ suya basar, bu suyu kaynatıp şişelerdik. Bunlarla beraber, kaynatılmış koruk suyu² da kullanırdık ekşilik için.”

(İfakat Şener)



Sumak

¹ Sumak

² Sumak şerbeti ve nar şerbeti artık çoktan hafızalardan silinmiş olsa da yaz mevsiminin vazgeçilmez serinlik seçeneği koruk suyu, neyse ki bugün varlığını olduğu gibi koruyor.

Otlar

Havzanın otları mutlaka mevsimine göre toplanır; kabaca haşlamalık, salamuralık, kavurmalık, çırpmalık ve böreklik olarak sınıflandırılır. Bunlarla birlikte kimi otların pirinçli boranisi, sarması, dolması veya etli yemeği de yapılır.

Haşlamalık¹: Bodanaz (kazayağı), eşek helvası, turp otu, hardal otu, radika, deniz börülcesi, deniz fasulyesi, it üzümü, hindiba, bakla filizi², lahana filizi, asma filizi, sakız otu³, kenger

Salamuralık: Sakız otu, kayakoruğu, deniz börülcesi, körmən, asma filizi, kapari

Kavurmalık⁴: Acı filiz, bodanaz (kazayağı), ısırgan, körmən, sirken, radika, kaşık otu, kuş otu, keşkek otu, ekşikulak (kuzukulağı), iğnelik otu, mis otu, alagömeç, arapsaçı, sığırdili, pazı

Böreklik: Isırgan, körmən, cücük, arapsaçı, sirken, gelincik

Taze salatalık⁵: Gelincik, ekşikulak (kuzukulağı), gambilya, bakla, semizotu

Sarmalık ve dolmalık: Ebegömeçi, asma, labada, pazı, kabak çiçeği

Borani: Ebegömeçi, iğnelik otu, semizotu, lahana filizi

Yemeklik⁶: Arapsaçı, şevketibostan⁷, kenger

¹ Sahil köylerinde genellikle ılık servis edilen haşlama salatalar için tercih edilen sos, taze eşit miktarda zeytinyağı, limon ve az miktarda ezilmiş sarımsaktan oluşurken salata "sıcak ot" şeklinde servis edilecekse, üzerine ezilmiş sarımsakla krema kıvamında çırpılmış tava yoğurdu gezdirilir. Sanılanın aksine, İstanbullu işletmecilerin moda ettiği üzere, bu salatanın üzerine eritilmiş tereyağı ve hele pul biber kesinlikle gezdirilmez.

² Ayvacık yöresinde, bilhassa dağ ve kıran köylerinde taze bakla, fırından yeni çıkmış taze ekmek ve keçi peyniri ile tüketilir. Mevsiminde gözde bir kuşluk taamı ve doyurucu bir öğle yemeğidir.

³ Sadece kökleri, soyulduktan sonra tüketilir.

⁴ Dağ ve kıran köylerinde kavurmalık ot yemeklerine tercihen ince kıyılmış domates de eklenebilir. Buna karşın, kavurmanın üzerine genellikle yumurta kırılır.

⁵ Taze salatalar, genellikle küp küp kesilmiş domates ve ince dilimlenmiş bahçe salatalığı (hıyarı) ile hazırlanır. Otun tadını ezip geçmemesi için, bu salatalara kesinlikle soğan eklenmez.

⁶ Yemeklik otlar, Girit ve Midilli mutfak kültüründe genellikle kuzu eti ile pişirilir. Yemek, pişme aşamasında kararınca limon suyunda çırpılmış un ile soslanır ve bu tariflerde kesinlikle sadece yeni sıkım zeytinyağı kullanılır.

⁷ Ege'de genellikle kuzu etiyle pişirilen bu tarif, Ayvalık'a kadar uzanan hatta tavuk etiyle pişirilirse "Akkız" adını alır. Kıyı köylerinde, bahusus balıkçı ailelerde nadiren de olsa kalamar veya sübye ile pişirildiğine de rastlanır.



Bodanaz



Gelincik



Deniz fasülyesi



Gambilya



Cücük



Hindiba



İğnelikotu



İstifno



Kapari



Kormen



Şevketibostan



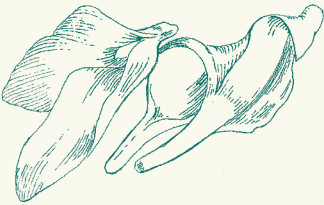
Labada (yemek)



Marata



Labada



Tay kulağı



Sığirdili



Kaya koruğu

Havzada çoğu ot, bilhassa sahil köylerinde hâlâ Giritçe isimleri ile anılmakta, talep görmektedir:

Labada: Lapatha
Kazayağı (bodanaz): Asinopodhio
Sakız otu: Kafkalides
Arapsacı: Maratha
Bakla: Kuça
Eşek helvası: Zoho / zohus
Gelincik: Kudsunada
Ebegömeçi: Amoloşes
Şevketibostan: Askolibrus
Sirken: Vlita
Kenger: Agavanus
Semizotu: Gilistina
Acı turp otu: Prikovruves
Turp otu: Vruves
Radika: Radhiço
Hardal otu: Sinavri
İt üzümü: Stifno
Deniz börölçesi: Thalassidhi
Ekşikulak: Opsinado
Isırgan: Agornides
Tatlı filiz (sarmaşık): Asfaraça
Acı Filiz (Zilif): Avronyes
Acı bakla: Gambilya
Sinirotu: Pendanevra

“Girit’ten gelenler bize önderlik yaptı o zamanlar. O yüzden, otu çok bilir olduk. Yani şahsen yenmedik bir ot kalmadı diye düşünüyorum. İnsan yemese, hayvan yiyor zaten. O yüzden hiç ölmüyor ot, anlatabildim mi?”

(İfakat Şener)

“Tereyağı kültürü yoktur, bizim buralarda...⁸ Et ve balık kültürümüz de çok güçlü değildir ama otlarla hamur işlerini pişirmeyi pek iyi biliriz.”

(Sibel Özkan)

“Bizim usul, yani Girit usulü haşlama salatalarda bazı ot(lar), olgun bir domates ve iri bir patatesle birlikte haşlanır. Haşlanan ot(lar) yeşil rengini kaybetmeden, sıcak suda bekletilmeksizin tencereden alınır; ılınan domates çatalla ezilip otların üzerine gezdirilir. Patates de irice dilimlenip salataya eklenir.”

(Havva Burnaz)

“Arapsaçı adıyla da bildiğimiz bizim buraların dağ rezenesi, baharın en güzel zamanına ulaşır. Onu ‘körmen’ adını verdiğimiz deli sarımsakla birlikte toplarız. Cücüğün de tam zamanıdır. Bu üçünü güzelce ayıklar, yıkarız; cücükle körmeni zeytinyağında şöyle bir kavururuz. Arkasından içine rezeneyi kıyar, lor veya az tuzlu çökekle birlikte taneden çektiğimiz karabiberi ekleriz. Şöyle bir döndürüp, dinlenmeye bırakırız. Biz bu kavurmayı en çok kahvaltılarda tüketiriz ama diğer öğünlere de yakışır. Bazen de ham bezeye⁹ iç malzeme olarak kullanırız.

Neyi kavuracağın, neyi haşlayacağın otuna göre değişir. Kıştan bahara varanlar, genellikle kavurmaya gelir. Bahardan kışa varanlarınsa haşlaması güzel olur. Radika, eşek helvası, turp otu, kaşık otu, kuş otu, kazayağı, gelincik, arapsaçı, körmen ve cücük, jülyen doğranmış soğan ve birkaç diş sarımsakla kavurmaya yakışır. İsteyenler lezzet, renk versin diye kavurmasına küp küp doğranmış ufak bir havuç veya kapyra biber ekleyebilir ya da üzerine yumurta kırabilir. Sirken ve kızılback da kavurmaya çok gelir ama bizde yapılışı azıcık farklıdır: Önce kıyılmış domatesle biberi kavurur, ardından hemencecik haşladığımız sirkenle kızıl bacağı içine çekeriz. Bu kavurma küçük dokunuşlar ister: Meselâ pul biber ve kekik çok yakışır. Bazen de bir kaşık şeker, bir tutam yeni-bahar ve tarçın ekleriz, içine.

⁸ (Dağ ve kıran köyleri olarak – e.n.)

⁹ mayalı hamura

Üç yeşillik, bizim buraların mutfağından hiç eksik olmaz: Taze nane, dereotu ve maydanoz. Sarmanın altına mutlaka asma yaprağı, kalın dilimlenmiş soğan, maydanoz ve dereotunun dallarını koyarız. Otların dalları kesinlikle ziyan edilmez. Sarmaları da tencereye dik dizer, üzerine kalın dilimlenmiş limon kabuğu, zamanıysa koruk ekleriz.”

(Sibel Özkan)

Çırpma Börek

“Eskiden leğenler dolusu ot toplardık. Tabii cinsine göre haşlamasını, kavurmasını da yapardık ama çırpması en sevilendi: İçinde ısırgan ile mevsimine göre arapsacı olmak kaydıyla, çırpmalık otları güzelce yıkayıp, ayıklayıp süzeceksin. Suyla veya sütle incelteceğin unu krep kıvamına getirip ince ince kıydığın otları buna ekleyeceksin. Sonra bu akıtmayı sac tavada kızdırdığın bol zeytinyağına harita çiziktirir gibi dökeceksin. Üzerini de fiske fiske atacağın unla süsleyeceksin. Çıtır çıtır, pizza gibi olur. Eskilerin pizzası... Hangi otlar çırpma böreğe gelir diye soracaksan kuş otu, çiçeğe durmamışken gelincik, mis otu, keşkek otu, ebegömece, keçimemesi, yağlı kayış, ince ot yani kalemcik, radika, sirken ve turp otu derim.

Kavurmalık, haşlamalık ve böreklik otlar farklıdır. Meselâ acı otlar böreğe gelmez ama yumurtalı kavurması çok güzel olur. Hani ‘bunu da katıverelim’ denmez. Isırgansa hem yumurtalı kavurmaya hem böreğe gelir.”

(İfakat Şener)

Çullama

- 1 büyük demet ısırgan otu
- 5 - 6 dal taze soğan
- 1 su bardağı rendelenmiş keçi peyniri
- 1 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- Süt (isteğe göre su)
- Kararınca kabartma tozu
- ½ çay bardağı zeytinyağı

Kabaca kıyacağınız ısırganı ayıklayın, az tuzla ovun. İnce kıyılmış taze soğanla karı, üzerine rendelenmiş peyniri ekleyin. Ayrı bir kapta

yağ, yumurta, süt, un ve kabartma tozunu çırpın. Isırgan ve soğanları kara tavaya veya tabanı yağlanmış bir tepsiye yerleştirin. Karışımı yeşilliğin üzerini örtecek şekilde dökün. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında, yaklaşık 25 dakika pişirin. Dilimleyerek sıcak servis edin.

Kuzu Etli Marata

250 gr. orta yağlı kuşbaşı doğranmış kuzu eti¹⁰
1 adet iri kuru soğan
Bir çay kaşığı top karabiber
Bir çorba kaşığı un
Bir limonun suyu
1 çay bardağı soğuk sıkım taze zeytinyağı

“Köklerini ayıkladığınız arapsacını güzelce yıkayıp süzdükten sonra saplarıyla beraber kabaca doğrayın. Jülyen kıydığınız soğanı¹¹ düdüklü tencerede zeytinyağında pembeleştirdikten sonra kuzu etiyle güzelce kavurun. Ardından ekleyeceğiniz arapsacını bayılıncaya kadar kaşıkla çevirin. Yarım saat pişirdikten sonra, limon suyu ve unu pişmiş yemeğin suyu ile çoğaltarak hazırlayacağınız terbiyeyi ekledikten sonra beş dakika daha pişirin. Sıcak sıcak servis edin.”

(Esra Burnaz)

Çiporta (Çipohorta)¹²

“Çiporta, yazları bahçeden toplanan sebzelerin meyvesiyle değil, geride kalanlarıyla yapılır. Kabak, patlıcan, domates, salatalıkların genç yapraklarıyla ince saplarının yanı sıra taze filizler, semizotu ve mevcut tüm bahçe otları bütün fasulyeler, börülceler, bamyalar, kırılmış mısır koçasıyla birlikte bol soğan, bol domates, bol sarımsakla suda haşlanır. Bu haşlamanın üzerine de zeytinyağıyla limon gezdirilir. Ne tam bir çorbadır ne de bildik bir sebze yemeğidir, çiporta. Eskiden yokluk yemeği sayılırdı ama kimse onu böyle adlandırmazdı. Bahçen varsa, çiporta da vardı. Mevsimin getirdiklerini, kanaat ve eldeki bilgiyle buluşturan, mütevazı bir yemektir.”

(Sevim Ok)

¹⁰ Dana etini tercih ederseniz, pişirme süresini ona göre ayarlayın.

¹¹ Rendelerseniz soğan acılaşır.

¹² Giritçe’de “bahçe otu” anlamına gelir

Yumurtalı Filiz Kavurması

“Filiz, Girit mutfağında ‘sivrez’ (yabani kuşkonmaz) ya da ‘avronyes’ (yabani sarmaşık) olarak adlandırılır. Bu tarifiñ püf noktası pişirmede değil, ayıklamadır. Filizler baştan tutulur; bıçak kesinlikle kullanılmaz. Elle tık tık tık, kırılarak ilerlenir. Nerede kırılmıyorsa orada durulur çünkü lifli kısım pişmez; inatçıdır. Kırılan her parça tek tek ayrılır, sabırla ayıklanır. Sonra güzelce yıkanır ve tencereye yerleştirilir. Üzerine neredeyse filizlerin kendisi kadar, cömertçe taze soğan eklenir ve bir miktar zeytinyağı gezdirilir. Ardından, tencerenin kapağı kapatılır. Su eklenmez; filizler kendi suyunu salarak, ağır ağır, usul usul pişer.

Piştikten sonra yapılacak şey bellidir: Yumurta kırılır; üzerine biraz karabiber, yeterince tuz eklenir. Hepsi budur. Ne fazlası vardır, ne eksiki... Bu sadeliğiyle Giritlilerin en sevdiği yemeklerden biridir.”

(Süreyya Ok)

Çorbalar

Hase Çorbası

“Kurban Bayramı’nda sac tavalara, tepsilere kuzu kelleleriyle döşeği dizip, biraz su ve karabiber ekleyerek taş fırına verirdik. Fırının ağzını da çamurla sıgardık¹; tepsiyi o gece orta harda içeride bırakırdık. Ertesi gün öğlen yemeğini de bununla açardık. Suyuna da çorba yapardık. Tabii şimdilerde taş fırın falan kalmadığı için düdüklü tencerede, kısık ateşle yapıyorum bu çorbayı. Kelleden kalan eti de içine ince ince didikliyordum. Üzerine de sadece toz karabiber, başka şey eklemeye gerek yok.”

(İfakat Şener)

Tutmaç Çorbası

“Tutmaç çorbasının hamurunu yumurta, süt, tuz ve yeterince unla tutarsın. Kulak memesi kıvamına gelince oklavayla yumuşak bir börek hamuru gibi açarsın. Sonra açtığın hamuru dört köşeli küçük dilimlere ayırır, karşı uçları birbirine hafifçe tuttursun. Tavşan kulağı gibi makarnalar ama ne kadar küçük olursa, o kadar makbul. Eskiden bayramlarda, herkes kendi beslediği horozu keserdi. Horozun suyuna, katısıyla ciğerini kıyar; içine bu tutmaçlarla birlikte azıcık da un eklerlerdi. Yağ istemezdi çünkü horozun yağı yeterdi. Üzerine de kıyılmış maydanozla toz karabiber... Başka şey istemez. Şimdi tereyağı eritiyoruz da anca tutuyor tadı... Neden? Çünkü horozun da tadı kalmadı.”

(İfakat Şener)

Isırgan Çorbası

“İyice haşlayacağın ısırganı ince ince kıyıp, miyanesini kavurduktan sonra bir yumurta eklediğin sütle pişireceksin. Sulandırılmış krema varsa elinde, daha da nefis olur. Küçükkuşu’da, özellikle de Yeşilyurt köyünde çokça pişirirler bunu. Çok da sağlıklıdır...”

(İfakat Şener)

¹ “sıvardık”

Tarhana Çorbası²

“Tarhanayı biz nohuttan yaparız. Hazırlığından bir gün önce bol soğanlı, sarmısaklı bir nohut yemeği pişiririz. Buna salça konmaz. Kapy biberle domatesi de ayrı bir yerde, salça kıvamını bulana kadar kavurup kevgirde iyice ovalarız. Çıkan kabuğu atıp, bunları olduğu yerde dinlenmeye bırakırız. Ertesi sabah saat üç, dört gibi kalkıp güzelceelediğimiz unumuza nohut yemeğiyle sosu ekleriz. Sonra bolca ev yoğurdu ile yeterince tuz katıp, başlarız yoğurmaya. Bir leğen kadarına bir avuç da ekşi maya katarız. Üstünü bezle kapatıp bir gün kabarmaya bırakırız. Sonraki sabah, daha gün doğmadan koparmaya başladığımız hamuru iri parçalar halinde, temiz bir beze atarız. O orada havalanmaya durur. Gidip gelip, alt üst ederiz. Gün içinde o hamurla uğraşır dururuz artık. Üstünden döküntü atmaya başlayınca kim müsaitse çağırırız. Halbırıyla³ gelen, ovuşturmaya başlar. Biri koparıp ufalar, öbürü eler. Böylece herkes doldurur kübünü⁴, bidonunu, şişesini. Çorbasını soğuk sudan yaparız; sıcak suya koyarsan tarhana topaklanır. İçine muhakkak bolca sarımsak rendelenir, biraz da çiğ zeytinyağı katılır. İsteyen karabiberini, pul biberini, nanesini ekleyebilir. Coşturmak sende artık...”

(Sibel Özkan)

Göce⁵ Çorbası

- 1 su bardağı göce
- 9 su bardağı et veya tavuk suyu
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 yumurta
- 1 adet limonun suyu
- 2 adet kuru kırmızı süs biber
- Yeterince toz karabiber

“Tencerede yakmadan erittiğiniz 2 çorba kaşığı tereyağında göceyi güzelce kavurduktan sonra et veya tavuk suyunu üzerine dökün. Çorba

² Dağ köylerine göre verilmiş bu tarifiñ ötesinde tarhana çorbası, sahil köylerinde genellikle siyah zeytin eşliğinde servis edilir ve haşlanmış börölce suyuna pişirilir.

³ “kalburuyla”

⁴ “küünü”

⁵ Ayıklanıp yıkandıktan sonra dövölerek kabuğundan ayrılmış buğdayın elek üstünde kalan kısmıdır. Elek altı kısım “Göce Köftesi” için ayrılırken elek üstü kaba kısım “Göce lapası”, “Göce Böreği”, tarhana ve keşkek pişiriminde kullanılır.

ağır ateşte kaynarken derin bir kapta limon suyu, karabiber ve yumurtayı çırparak terbiyesini hazırlayın. Çorbadan bir kepçe alarak seyrelttiğiniz terbiyeyi yavaş yavaş, devamlı karıştırmak suretiyle içine ekleyin. Ekle-dikten sonra, kuru kırmızı acı biberleri ocağın küçük gözünde hemence-cik ama yakmadan közleyin; incecik kıyacağınız közlenmiş kuru biber-leri geriye kalan 1 çorba kaşığı tereyağında döndürdükten sonra çorbaya ekleyin. Kaynarca servis edin.”

(Ardıç Tapan)

Aşure Çorbası

Edinilen bilgilere göre, bu çorba Aşure Ayı geldiğinde Anadolu’da bi-linen geleneksel aşureyi yapmayanların dağıttığı bir çorba olarak ifade edilmektedir. Ayvacık ilçesine bağlı köylerde geçmiş dönemlerde sıklıkla pişirilen bu çorbanın günümüze çok sık pişirilmemektedir.⁶

- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- 1 çay bardağı ev makarnası veya kare makarna
- 4 bardak su
- 1 fiske tuz
- 1 tatlı kaşığı (kuru) nane
- 1 çorba kaşığı üzüm sirkesi
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı

Makarna, dört bardak su ile haşlanır. Kaynayan suya önce nohut, nane, tuz ve zeytinyağı, sonra sirkesi eklenir. Üzeri için pul biber, tereyağında çevrilebilir.⁷

⁶ Dr. Çiğdem Özkan, “Somut Olmayan Kültürel Miras: Çanakkale Ayvacık Yemekleri”, Gazi Kitabevi, 2. Baskı, 2020, 18-19

⁷ Kaynak kişi: Öznur Çevik

Ana Yemekler

Sinkonta

- ¼ çay bardağı zeytinyağı
- ½ çay bardağı kadar kaymak (veya tereyağı)
- 750 gr. bal kabağı
- 1 adet büyük boy soğan
- 1 tatlı kaşığı doğal bal
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı toz tarçın
- 1 adet tarçın çubuğu ve birkaç diş karanfil (isteğe bağlı)
- ½ bardak su (tercihan et veya tavuk suyu)

“Bal kabaklarının kalın kısımlarını kesip atın; diri kısımları iri küpler halinde doğrayın. Dilimlediğiniz kabaklarla soğan ve sarımsağı genişçe bir tencereye alıp, zeytinyağında tam öldürmeden, yumuşayınca kadar kavurun. Üzerine su ile beraber kaymak veya tereyağını, bal, tuz ve baharatları ekleyin ve kısık ateşte çektin. Ardından tüm malzemeyi bir fırın kabına alın ve 180 derecede, üzeri kızarana kadar pişirin. Süzme yoğurtla birlikte, sıcak sıcak servis edin.”

(Havva Burnaz)

Kopanista

- ½ kg. taze sakız baklası
- 1 demet taze soğan
- 1 demet taze sarımsak
- 1 demet taze dereot
- 1 demet taze nane
- ½ çay bardağı sızma zeytinyağı
- 3 çorba kaşığı sirke (veya taze sıkılmış koruk suyu ya da limon suyu)
- 1 çorba kaşığı ince un
- 1 çay kaşığı tuz



Bakla

“Uçlarını kesip attığımız, güzelce yıkadığımız baklaları yirmi dakika, dişe gelecek kadar suda haşlayın. Sudan kevgirle aldığınız baklaları irice doğrayın ve bir kenarda dinlenmeye bırakın. Yeşillikleri ince ince doğradıktan sonra tencereye zeytinyağı ve tuzu ile birlikte çığden ekleyin; çok az su ile tıkırdatın. O tıkırdarken unla sirkeyi çırparak sosunu hazırlayın. Sosu ekledikten sonra kaldıysa suyunu iyice çektirip, sıcakken üzerine süzme yoğurt koyarak servis edin. Bence hakiki tadı ancak sirkeyle çıkar ama sevmiyorsanız limon suyu ile de pişirebilirsiniz.”

(Havva Burnaz)

Yanık Dolma¹

- 12 adet küçük boy yeşil dolmalık biber
- 2/3 su bardağı pirinç (yıkınmış, süzölmüş)
- 1/3 su bardağı orta boy bulgur (yıkınmış, süzölmüş)
- 2 adet orta boy soğan (ince çentilmiş)
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı ev salçası
- 4 adet rendelenmiş iri boy Çanakale domatesi
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 avuç maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 avuç dereotu (ince kıyılmış)
- 1 avuç taze nane (ince kıyılmış)
- 2 dal taze rezene
- 1 yemek kaşığı taze sıkım limon suyu
- 1,5 su bardağı sıcak su
- Kararınca sızma zeytinyağı

“Biberleri güzelce yıkadıktan sonra ucu sivri bir bıçakla çıkaracağınız şapkaları bir kenara ayırın, çekirdekleri çıkarın. İç harcı hazırlamak için

¹ Girit usulü bu tarifte biberlerin aynı boyda ve büyüklükte, biçimlerinin yaklaşık aynı şekilde olmasına özellikle dikkat edilir ve pişirmek için küçük ama derin bir fırın tepsisi kullanılır.

tavada zeytinyağıyla pembeleştireceğiniz çentik soğanlara ince kıyılmış sarımsağı, ev salçasını ve iki domatesin rendesini suyu ile birlikte ekleyin. Bu karışımı birkaç dakika tavada çevirdikten sonra önce pirinçle bulguru, sonra baharatlarla yeşillikleri, en son tuzu, şekeri ve limon suyunu ekleyip, harcı birkaç dakika daha kavurun. Kaldıysa suyunu hafifçe çektin. Ilıdıktan sonra harcı ne çok gevşek ne de sıkı olacak şekilde biberlere doldurun, şapkaları üzerine kapatın. Dolmaları sosun dolanmasına müsaade edecek düzende tepsiye dizin; diğer iki domatesin rendesini ve dilerseniz bir miktar daha ev salçasını suyla erittikten sonra dolmaların üzerine dökün. Son olarak üzerine ip gibi zeytinyağı dolandırın. 180 derece ısıtılmış davul fırında pişireceğiniz dolmaların üstü hafifçe yandığında, servise hazır demektir. Tepside kalan sosu üzerlerine gezdirip, dilerseniz yanında sarmısaklı yoğurtla servis edin.”

(Havva Burnaz)

Zeytinli Köfte

500 gr. orta yağlı kuzu kıyması
2 dilim ekmek içi
4 diş sarımsak
20 adet salamura kırma yeşil zeytin
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı taze kekik
3 tatlı kaşığı toz karabiber
Kararınca tuz
Kararınca sıvıyağ

“Zeytinlerin çekirdeklerini ayıklayın, ince kıyılmış sarımsak ve kekik ile beraber bir kapta dinlenmeye bırakın. Ardından tüm malzemeyi 2 kaşık zeytinyağı ekleyerek hamur haline getirip iyice yoğurun. Hazırlamış olduğunuz hamurdan ceviz büyüklüğünde oluşturacağınız yuvarlama köfteleri derin bir tavada, bol yağda kızartıp sıcak sıcak servis edin.”

(Filiz Talipoğlu)

Fırında Oğlak

- 1 kg. oğlak eti
- 4 adet iri boy patates
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı top karabiber
- Ovacak kadar tuz ve bilye kekik

“Eti yıkayıp düdüklü tencerede yarım saat kadar haşlarız. İnce dilimler halinde kestiğimiz patatesleri fırın tepsisine koyduğumuz yağlı kâğıda dizdikten sonra tuz, kekik ve tereyağıyla hafifçe ovduğumuz eti ortaya oturturuz; top karabiberleri serperiz ve haşlama suyu ile patatesleri hafifçe ıslarız. Üzeri kurumadan kızardığında, fırından alıp servis ederiz.”

(Saffet Yıldırım)

Peynirli Patlıcan Kızartması

- 4 adet orta boy patlıcan
- 200 gr. keçi veya sepet peyniri²
- 1 bardak mısır unu
- 2 adet domates rendesi
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş rendelenmiş sarımsak
- 1 çimdik toz şeker
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 çorba kaşığı ince kıyılmış fesleğen
- 1 su bardağı zeytinyağı
- Kararınca tuz ve toz karabiber

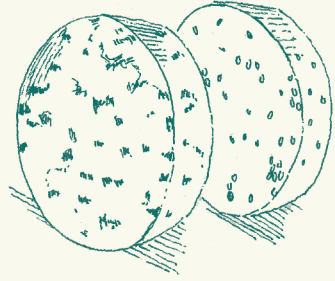
Alacalı soyup tuzlu suda acısını aldığınız patlıcanları boyuna, bir parmak kalınlığında dilimleyin. Ardından bu dilimleri sonunu koparmadan yine ortadan ikiye ayırın ve uygun kalınlıktaki peynir dilimlerini aralara yerleştirin. Una bulanmış peynirli patlıcanlar kızgın yağda arkalı önlü kızarıırken rende domates, sarımsak, fesleğen, karabiber, toz şeker ve tuzu iyice karıştırarak sosu hazırlayın. Küçük bir kâsedede, genişçe bir servis tabağının ortasına yerleştireceğiniz sosun etrafına kızarmış patlıcanları dizip sıcak sıcak servis edin.

² Tuzlu peynirleri tercih etmiyorsanız lor kullanabilirsiniz. Tercihiniz bu yönde ise fesleğeni lor peyniri ile ezerseniz, daha dengeli bir lezzet elde edersiniz.

Saganaki³

- 6 dilim saganaki peyniri
(orta kalınlıkta dilimlenmiş)
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tutam bilye kekik

Zeytinyağını tavada kekikle hafifçe kızdırın, peynir dilimlerini önu arkalı kızartın. Sıcak servis yapın.



Saganaki peyniri

Bamya Kızartması⁴

- 15 adet orta boy bamya
- 1 adet yumurta
- Yeterince un (tercihen mısır veya galeta unu), tuz ve toz karabiber
- 1 su bardağı zeytinyağı

Gövdelerini delmeden saplarını ayıkladığınız bamyaları güzelce kurulayın. Unu, tuz ve toz karabiber ile çırpılmış yumurta akını ayrı kaplara koyun. Bamyaları önce yumurtalı bulamaca, sonra una batırıp kızgın yağda nar gibi kızartın. Mutlaka yarım limon veya sarmısaklı yoğurt ile servis edin.

Peynirli Kabak

- 10 adet orta boy sakız kabağı
- 1 büyük baş kuru soğan
- 2 adet iri olgun bahçe domatesi
- 5 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 250 gr. keçi peyniri
- 1 tatlı kaşığı toz karabiber

Kabakları parmak şeklinde boyuna dilimleyip tencereye dizin. Üzerine jülyen dilimlenmiş soğanı, sarımsakları, dilimli domatesleri ve zeytinyağını ekleyin. Malzeme bayılmaya başlayınca, keçi peyniri dilimlerini ve karabiberi ekleyip biraz daha pişirin. Peynir yumuşadığında, sıcak sıcak servis edin.⁵

³ Rumca "sahancık"

⁴ Bu tarifi bamya yerine sapla çiçeği bağlayan boynu dikkatle gidermek suretiyle kabak çiçeği ile de hazırlayabilirsiniz.

⁵ Kaynak kişi: Süreyya Ok

Ritüel Yemekleri

Keşkek

“Keşkek, bizim bu havalide düğünlerin olmazsa olmaz ikram yemeğidir. Ayvacık'ın (kıran ve dağ) köylerinde ya kuzu ya da koyun eti ile döverler ama biz (sahil köylerindeki) tavuk ya da hindi etiyle pişiririz. Hele kış hindisinden yapılırsa daha lezzetli olur: Gece yarısı iki kilo keşkeklik buğdayı bol suyla, ovalaya ovalaya, üç beş su yıkayacaksın. Sarısını akıtacaksın ki beyazı kalacak. Gece yarısından erken yıkarsan pişiresiye kadar nişastalanır, aşırı yumuşar ve buğdayın özü kaçar. Ertesi gün düdüklüyü hazır edip, altına zeytinyağını üstüne tavuğunu veya hindini koyup, bulguru da katıp yeterince suyla harlı ateşe süreceksin. Kaynamaya durdu mu, yanmaması için altına teneke koyup ateşi iyice kısacaksın. Öğleden sonra üçe kadar duracak ateşte. Asla kaşık sokulmaz; karıştırmaya hiç gelmez. Kaşığı soktun mu, dibi tutar. Özelliği budur keşkek pişiriminin. Sonra eti çıkarıp iyice didikleyeceksin, tuzunu da döverken koyacaksın. Bazen yanına dana yahni pişirirler ki bazen ben de yapıyorum; keşkeğin göbeğini eşeleyip yahninin suyunu çukura ekleyeceksin. Yahni işine girmediyse pul biberli tereyağını eştğin göbek çukuruna bolca dökerek servis edeceksin keşkeği. Tam tadına öyle varılır.”

(İfakat Şener)

Aşure

“Biz Tahtacılar, Aşure Bayramı öncesi on iki gün oruç tutarız. Bizim orucumuz, bir nevi yastır aslında... İlk üç gün çok önemlidir. İlk gün gün batarken yemek yenir, ertesi gün akşama kadar daha bir şey yenmez. Üç gün boyunca soğan kesmeyiz, yumurta yemeyiz; asla et tüketmeyiz. Hiçbir canlıya zarar vermeyiz ve herhangi bir eğlence ortamında bulunmuyoruz. Dedelerimiz suyu asla duru içmez, muhakkak yoğurtla, hoşafı, bir şeyle bulandırır. Aynaya bakılmaz; kişisel bakıma tamamen ara verilir. Asla ot, çiçek koparılmaz; canlı olduğu için. Bir nevi inziva; öyle düşün.

On ikinci günde dedeler aşure pişirir ve köylü, ilk önce dedelerin aşuresine gider. Onlardan önce kimse köyde aşure pişiremez veya yiyeemez. Ardından, on iki gün oruç tutmuşların aşuresine gidilir.

Su dâhil; on iki tencerenin içinde on iki malzeme olacak. Bakla, nohut, börülce, fasulye bir gece önceden ıslatılacak; ertesi gün buğday,

haram karışmasın diye bir çimdik tuzla haşlanacak. Bir kilo buğdaya bir litre su, dört bardak şeker yeter. Aynı anda ayrı tencerelerde bakliyat haşlanmaya koyulacak. Bakliyat, mutlaka şekerden sonra ve teker teker ilave edilecek. Üzeri, muhakkak susam ve çörek otu ile süslenecek. Üstüne başka ne ekleyeceğin sana kalmış ama hepsinin en üstüne ceviz gelecek.

Hatırladığım kadarıyla, çocukluğumda kâse ile değil de büyük tabaklarda ikram edilirdi. Yanına da bir kâse toz şeker konurdu; isteyen eklesin diye. Her aile çağrıyla kendi sofrası bezi ile giderdi. Beş kişi miyiz sofrada? Herkes ortadan, aynı tabaktan, kendi kaşığıyla yedi. Sen, ben, o, bu ayrımı yoktu. Üstüne de herkes suyunu içerdi ortadan.”

Hıdrellez Pilavı

- 1 kg. kemikli kuzu eti
- 3 su bardağı pirinç
- 5 dal adet taze soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 demet taze nane
- 1 demet dereotu
- 1 çorba kaşığı bilye kekik
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 4 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı top karabiber
- Tuz

“Bizde Hıdrellez pikniklerinin, kutlamalarının olmazsa olmazıdır, bu pilav. Pirincini önceden ıslarız. Mutlaka taze kuzu veya oğlak etinden yaparız: Önce eti güzelce yıkarız ve süzeriz. Sonra düdüklü tencerede üzerine su ekleyip, top karabiberle iyice haşlarız. Bir yanda et haşlanırken, diğer yanda yeşillikleri incecik kıyarız. Ardından davul fırına ya da odun fırınına sığacak büyüklükte bir tepside erittiğimiz tereyağı ile zeytinyağının üzerine pirinci dökeriz. Kaynattığımız et suyunu, tuzu ve yeşillikleri buna kattıktan sonra, hepsini şöyle güzelce karıştırırız. Onun da üzerine etimizi yerleştiririz. Kısık ateşte pişmeye bırakırız. Et kızarınca, pilav da suyunu çekince fırından alırız. Eti kurutmayacaksın ve pirinci tıkr tıkr bırakmayacaksın yalnız; işin sırrı orada.”

(Sibel Özkan)

Hamur İşleri

Şehriye Böreği Patlıcanlı Börek Otlı Börek

“Bizim hamurumuz, kuru yufkadır. Daha güzün o işi hallederiz. Herkesin evinde muhakkak en az yüz elli yaprak kışlık kuru yufka durur. Bizde yufka kırk kat açılır. Tepsilerin tepeleme dolduğunu bilirim. O yüzden yufka açılacak eve de en az beş kişi yardıma gelir. Üçü açarken ikisi serer. Evin serin bir yerine çarşaflar serilir, kat kat serilip bastıra bastıra havası alınan yufkalar burada kurumaya bırakılır. Onun için börek, baklava yapacaksak bizim işimiz daha kolaydır. Suyla ıslatıp canlandırırız yufkayı. Bizde her evin bir kara sinisi olur. Beş yaprak kuru yufkayı ıslarız; iyice haşladığımız şehriyeyi soğuk sudan geçirip süzeriz. İçine peynir, bolca kıyılmış maydanoz ve taze nane ekleriz. Bir kat yufka, bir kat iç şeklinde; altını iyice yağladığın kara siniye bastırırız. Altı tamam olunca çevirip üstünü kızartırız. Odun veya kömür ateşinde lezzetine doyamazsın. Üstüne yumurta sürmeyiz, yalnız...”

Patlıcanlı börek yapacaksak, soğanı sarımsağı incecik kıyıp şöyle bir yağda çeviririz. Bunun içine bazen ince kıyım Bayramiç domatesi de koyarlar. Patatesli börek yapacaksak, haşlanmış patatese tuzunu, karabiberini, pul biberini kattık mı iç tamamdır. Zamanıysa, yılda en az bir kez muhakkak gelincikli börek yaparız. Buna kesinlikle lor, çökelek konmaz çünkü otun tam tadına varmak isteriz. Deli semizotundan ve ısırgandan da börek yaparız ama içi hep çiğden olacak.”

(Sibel Özkan)

“Her türlü ot toplanıp yıkandıktan sonra; maydanoz, dereotu, ebegümeci ve kuş otu gibi malzemeler hazırlanır. Özellikle rezene olması şart görülürken, bol miktarda yabancı sarımsak ve kuru soğan eklenerek hepsi incecik kıyılır.

Hamuru su, tuz, un ve yoğurt ile tutulur. Küçük bezeler halinde, pasta tabağı büyüklüğünde açılan hamurlara karabiber ve tuz ilave edilmiş

otlar çiğden konulur. Hamurlar yarımçık¹ katlanıp tepsiye sıralanır. Üzerine yumurta ve susam sürüldükten sonra, tarifi püf noktası olan bol miktarda zeytinyağı eklenir. Yağın tepside görünecek kadar bol tutulması, hamurun kazık gibi sertleşmesini engeller.”

(Süreyya Ok)

Çıplak

Balkabağı böreği, sonbahar ve kış mevsimlerinde yapılır. Tatlı bir börek olup, Türk mutfağında ender rastlanan bir börek çeşididir. Balkabağı kullanılması nedeniyle besleyici değeri yüksektir.²

- 1 kg. balkabağı
- 3 yaprak yufka
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tutam tuz
- ½ su bardağı zeytinyağı
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Kabaklar rendelenir; içine tuz, karabiber, toz şeker, ve yarım su bardağı zeytinyağı konulup karıştırılır. Yağlanmış tepsiye bir yaprak yufka serilir, harcın yarısı döşenir ve ikinci yaprak yufka serilir. Harcın diğer yarısı döşenir ve üzerine üçüncü yaprak yufka serilip dilimlenir. Yumurta ile zeytinyağı çırpılıp üzerine sürülür, (önceden ısıtılmış) 180 derece fırında pişirilir.³

Pişi (Gödek)

“Bizde ekşi mayayla, buraların buğdayından çekilmiş ham unla yapılır pişi ve sac tavalarda, içine çörek otu karıştırılarak, bol yağda kızartılır. Mayasını da akşamdan tutarız; sabah ele alır, tekrar yoğururuz. Yani bir daha mayalandırırız, bir daha dinlendiririz.”

(İfakat Şener)

¹ Yarım ay şeklinde

² Dr. Çiğdem Özkan, “Somut Olmayan Kültürel Miras: Çanakkale Ayvacık Yemekleri”, Gazi Kitabevi, 2. Baskı, 2020, 39-40

³ Kaynak kişi: Şükran Erkan

Bayram Baklavası

“Biz baklavanın içine ceviz, biraz imrik⁴ ya da tel kadayıf atarız, tutsun diye. Bir zamanlar her evin kendi ceviz ağacı vardı; kıyısında veya bahçesinde. Şimdi parayla alıyoruz cevizi...”

(Sibel Özkan)

“İncecik yufkadan bayram baklavasını beyaz bademle yapardık, eskiden. Annem yapacağı tepsie önce bademi dökerdi. Baklava bol bademli olmak zorundaydı, yani neredeyse badem ezmeli baklava gibi düşün. Üzerine kızdırılmış zeytinyağı dökülür, bahçe fırınında pişirilirdi. Bir zamanlar badem buralarda çok boldu, yaşayan bir ağaçtı. Bademler de yok oldu, gitti.”

(İfakat Şener)

Bulgurlu Mantı

“Düğünlerde, sadıklar⁵ için ortaya meze diye yaparlar bizde bunu. Bolca nanesi, zeytinyağı, gereğince tuzu katılmış suya yeterince bulguru bırakacaksın ki güzelce kabarsın. Bulgur ne çok ince de de çok kaba olacak. Yağ, un ve kararınca tuzla yoğuracağın böreklik hamurun üzerine dökceğin bu içi oklavayla dürdükten sonra lokma lokma kesip tepsilere dizeceksin. Üzerine yine bolca yağ ekleyeceksin.

Bu mantı en güzel odun fırınında kıvama gelir. Düğünlerde erkeklerle içi tertemiz bezlerle doldurulmuş küçük köfelerle⁶ servis ederler. Sadıklar oradan istediği kadarını alırlar; üzerini istediği kadar yoğurtlar ve bol nane ekerek güzelce yerler.”

(İfakat Şener)

⁴ İrmik

⁵ Yöresine göre “sadık” veya “sağdıç” olarak telaffuz bulur. Balıkesir – Çanakkale kültüründe erkek tarafı için düğünde ve sonrasında aileden sonra en önemli kişidir. Sağdıçlar genellikle damadın yakın arkadaşları ya da yakın akrabaları arasından seçilir.

⁶ “köfelerle”

Samsı Tatlısı⁷

“Bizim buralarda bazıları bu tatlıya ‘dible’ de der. Özellikle doğum tebriklerinde lohusa gelinlere yapılır ama geçmiş olsunlarda, sünnet düğünlerinde, misafirliklerde de ikram edilir: Az tuz, yumurta ve yoğurtla yoğurup baklavalık kıvamda açacağın hamuru dört parmak kalınlığında şerit şerit keseceksin. Sonra bu şeritleri elde gül şekli verecek biçimde dolayacaksın. Bu gülleri hiç bekletmeden kızartman lâzım geldiği için, sac tavaya koyduğun bolca yağı ne zaman kızdıracağını, şurubunu ne zaman kaynatacağını iyi hesap edeceksin. Güller nar gibi kızardığında üzerlerine bolca ılımış şurup gezdireceksin. Onlar tabakta soğurken, havanda döveceğin badem ve toz tarçınla güllerin üzerini güzelce süsleyeceksin.”

(İfakat Şener)

“Girit mübadili anneannem şeritleri tek bilek hareketiyle gül şeklinde dolar, bu tatlıyı üzerinde bolca çekilmiş bademle servis ederdi.”

(Esra Burnaz)

“Muharrem ayında yumurta kullanmadığımız için bu tatlıya pek bir rağbet edilirdi. Un, su ve tuzla kardığımız hamuru oklavayla incecik açıp, şerit şerit dilimlendik. Sonra gül şeklini verip üzerine susam eker; kuzinede pişirip veya fırında pişirtip üzerine bolca şerbet dökerdik.”

(Sibel Özkan)

Basma (Tepme) Helva

“Yapması zordur bir kere ama eskilerden kalma bir tariftir. O zamanlar ölçü için hep okka kullanırlardı: Bir okka yağ, bir okka su ve kalburla elenen bir okka un kömür ateşi üzerinde ağır ağır kaynatılır, sonra bu bulamaç hazırlanan şerbetle iyice yoğrulurdu. Tepsije sıkıca basılan helvanın üzeri de dövülmüş badem ile kaplanırdı. Kıtır kıtır, çok yaşayan yani bozulmayan bir helvaydı.”

(İfakat Şener)

⁷ “Saraylı Tatlısı” da olarak anılan bu hamur işinin coğrafi yaygınlığı Hindistan’dan Doğu Afrika’ya, oradan da Orta Doğu ve Magrip’e kadar uzanır. Dolayısıyla temel tarifi ve sunum biçiminin deniz yolu ile yaygınlaşmış olmasından ötürü, bu tatlının asırlarca Akdeniz coğrafyasına özgü etkileşimlerin ortasında yaşamış Giritli mübadiller tarafından havzaya getirildiği kabul edilmektedir. Havzada mübadillerden Tahtacı Alevi’lere kadar kabul görmüş olması ve yaygınlaşması, derinlemesine araştırılmaya değer bir kültürel keşişim konusu olarak ortada durmaktadır.

Nohut (Lokma) Ekmeği

Pesemet⁸

“Bir kişi gönüllü olarak sabaha kadar oturur; birazcık şeker ve tuz eklediği suyla döve döve öğüttüğü nohuttan bir maya tutturur. Köpürdükçe köpüğü alınır. Ürettiğı hamuru sıcak bir yerde dinlendirdikten sonra sabahleyin herkese lokma lokma paylaştırır. Ekmeğın adı da buradan gelir. Ekmekler fırına verildiğinde, bütün köy mis gibi kokar. Dilim dilim kesip, tekrar fırına koyup pesemet de yaparlar.”

(İfakat Şener)

“Muharrem orucunun ilk üç gününde herkes evinde pişirdiğı yemeğı bir-biriyle paylaşır ama bu yas dönemine has bir ekmeğimiz vardır bizim: Kül poğaçası. Meşe odunun külünü duru suyla karıştırırısın. Su üstüne çıkar, kül alta çöker. Üstteki suyu kullanarak tam buğday unu, azıcık karbonat, azıcık tuz, biraz da yoğurtla bir hamur kararsın; bu hamurdan yaptığın poğaçaları küçük tepsilerle köyde yakılan fırına bırakırsın. Sen yaparsın bir tepsi, ben yaparım bir tepsi; böyle böyle yedi sekiz tepsi poğaça çıkar. Orucun ilk üç günü siyah zeytin (salamura) ve kül poğaçasıyla orucunu açarsın.”

(Sibel Özkan)

Dakos

8 dilim peksimet
100 gr. keçi peyniri
50 gr. tatlı lor
3 adet iri boy Çanakkale domatesi
5 tatlı kaşığı sızma zeytinyağı
4 dal taze fesleğen
3 tatlı kaşığı salamura kapari
Kararınca taze kekik, toz karabiber ve tatlı toz kırmızıbiber

⁸ Peksimet: Yunanca “paksamáti(on) / παξαμάτιον”; yani “iki kez pişmiş asker ekmeğı; bisküvisi” temelli bir sözcüktür. (Kaynak: nisanyansozluk.com). Peksimet, dayanıklılığı ve azıcık suyla kolayca yumuşatılabilmesi sebebiyle yörede balıkçılık ve/veya küçükbaş hayvancılık ile uğraşanlar için temel gıda görevi görür. Girit mübadillerinin çok severek tükettiğı bir hamur işi iken lokma ekmeğinden yapılan peksimetin Kazdağları’nda gezer göçerler arasında da rağbet görmesi, yöreye özğü bir diğerkültürel keşişime işaret eder.

“Peyniri çatalla ezin veya rendeleyin, lorla karıştırın. Domatesleri rendeleyip, suyunu süzün. Bolca rende domates süreceğiniz dilimlerin üzerine önce peynirle lor karışımını, sonra ince kıyılmış fesleğeni, tane kaparile-ri ve baharatları serpip servis edin.”

(Havva Burnaz)

Peynirli Fincan Böreği

2 su bardağı un
¾ su bardağı su
1 adet yumurta
1 çay kaşığı karbonat
Kararınca tuz
1 çay bardağı zeytinyağı
500 gr. ince kıyılmış pazı
6 dal taze soğan
10 dal ince kıyılmış maydanoz
1 su bardağı ince kıyılmış Ezine peyniri
Kararınca tuz ve toz karabiber
1 su bardağı sıvı yağ

Peyniri, soğanı ve pazıyı incecik kıyın; iki ayrı kaba alın. Önden bir miktar toz karabiberle ovalayacağınız soğanla pazıyı zeytinyağında hafifçe diri kalacak şekilde kavurun. Kavurma ılıyınca içerisine maydanozu, peyniri, tuz ve kalan karabiberi ekleyip, güzelce karıştırın.

Un, su, yumurta ve tuzla karıp kulak memesi kıvamına getireceğiniz hamuru eşit büyüklükte dört parça bezeye bölün. Ardından oklava marifetiyle incecik açacağınız bezelerden tabak büyüklüğünde 4 yufka oluşturun. Hazırladığınız içi 2 yufkanın üzerine eşit miktarda dağıtın. Kalan 2 yufkayı üzerlerine kapak gibi kapatıp, hafifçe bastırın. Bir kahve fincanı yardımıyla daire biçimi vereceğiniz börekleri sıvıyağda nar gibi kızarttıktan sonra sıcak sıcak servis edin.

Kıymalı Fincan Böreği⁹

3 yaprak taze yufka
300 gr. az yağlı kuzu kıyma
2 adet büyük boy kuru soğan
2 adet sivri biber (çok ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı toz karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
½ çay bardağı sıvı yağ
Yeterince susam ve çörek otu

İncecik çenttiğiniz soğanı tavada az miktarda zeytinyağında pembeleştirin. Üzerine kıymayla biberi ekledikten sonra biraz daha kavurup, tuzunu ve baharatını verip, harcı dinlenmeye bırakın. Süt ve kararınca sıvı yağ güzelce çırpıp bir kenara alın. Ardından, dört eşit parçaya böleceğiniz yufkalardan küçük, ucu sivri üçgenler oluşturun. Bir kahve fincanının içine dört bir yanını kapatacak, kenarlarından sarkacak şekilde yerleştireceğiniz yufkaların içini önce fırça yardımıyla sütlü yağla sıvayın; sonra harcı ekledikten sonra kenarda kalan kısımları üzerine kapatıp hafifçe bastırın. Yağlı kâğıdı fırın tepsisine yayın ve fincanı ters çevirip çıkarmak suretiyle elde edeceğiniz böreklerin üzerine yumurta akını sürüp susam ya da çörek otu serpiştirin. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.

⁹ “Fış fış kayıkçı / kayıkçının küreği...” şeklinde neredeyse tüm Türkiye tarafından bilinen tekerleme, Girit gastronomisine doğrudan bir gönderme yapmaktadır. Halen Küçükkuyu havzasında yaşayan ileri yaşlara ulaşmış Girit mübadilleri, herhâlde her ailenin bu böreği yapma / pişirme biçimine ilişkin barındırdığı özgünlüğe istinaden, bugün ortak bir tarif üzerinde bir türlü uzlaşmamaktadır. Bu bağlamda, yukarıda sıralanan güncel tariflerin Girit’e özgü tarifi kolaycı varyasyonları olduğu söylenebilir. Buna mukabil, ileri yaştaki Girit mübadillerine göre Fincan Böreği’nin otlu veya peynirli bir versiyonu zinhar yoktur, olamaz.

Manlama

- 5 yemek kaşığı tereyağı
- Yarım baş ince çentilmiş kuru soğan
- 250 gr. az yağlı dana kıyması
- 2 yemek kaşığı ev salçası
- 1 tatlı kaşığı toz karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber veya tatlı toz kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 5 dal ince kıyılmış maydanoz (isteğe bağlı)
- 1 çimdik kekik
- 1 yaprak taze yufka
- 1 çay bardağı taze süt
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı su
- 2 diş sarımsak
- 3 çorba kaşığı tava yoğurdu

Soğanı 2 kaşık tereyağında pembeleşinceye kadar çevirin; üzerine ekleyeceğiniz kıyma suyunu çekene kadar kavurun. Salça, tuz, karabiber, pul biber ve maydanozun yarısını ekleyip, harcı dinlenmeye bırakın. Her yanını süt ve sıvı yağ karışımının yarısı ile hafifçe ıslayacağınız yufkanın tam göbeğine harcı kare şeklinde yayın. Kenarları eşit biçimde harcın üzerine kapatarak kare şeklinde, yassı bir bohça oluşturun. Süt ve sıvı yağ karışımının kalan kısmıyla bohçayı incecik ıslayın. Ardından, geniş bir tavada eriteceğiniz 2 yemek kaşığı tereyağında bohçayı arkalı önlü kızartın.

Bohçayı enine boyuna, kare biçiminde dilimleyin. Kuşhanede eriteceğiniz 1 yemek kaşığı tereyağında salçayı az suyla çözdürün, kekiği ekleyin. Önce sosu, sonra krema kıvamında çırpacağınız sarmısaklı yoğurdu kafes biçimi oluşturacak şekilde bohçanın üzerine gezdirdikten sonra kıyılmış maydanozla süsleyerek, sıcak sıcak servis edin.

Koloçita

- 1 kg. kabak
- 250 gr. keçi peyniri
- 2 bardak un
- ½ bardak su
- ½ bardak sızma zeytinyağı
- Kararınca tuz ve toz karabiber

“Boyuna bıçak kalınlığında dilimleyeceğiniz kabakları hafifçe tuzlayıp kâğıt havlu veya temiz bir bezle iyice kurulayın. Karıp iyice yoğuracağınız hamuru tabanını yağladığınız teflon tepsiye iki parmak kalınlığında yayın. Boyuna dizeceğiniz kabakların üzerini incecik yağlayın; karabiberin ardından, keçi peynirini kabaca ufalayıp üzerine serpin. İkinci kat için bu sefer kabakları enine dizip, aynı işlemleri uygulayın fakat bu kez ufalanmış keçi peynirini elde az unla ovalayıp ekleyin. 180 derecede ısıtılmış davul fırında ya da odun fırınında üzeri kızarana kadar pişirip, siyah zeytin eşliğinde, sıcak sıcak servis edin.”

(Havva Burnaz)

Haşlama

- 1 kg. un
- 1 paket maya
- 250 gr. susam
- 1 lt. pekmez

“Un, maya ve suyu karıştırıp kıvama gelene kadar yoğurun. Yaklaşık bir saat, sıcak bir ortamda, iki misli kabarana kadar hamuru mayalanmaya bırakın. Kara siniyi veya fırın tepsisini yağlayın. Hamuru tepsiye hafifçe bastırarak, boşluk kalmayacak şekilde yerleştirin. Üzerine susamı serpip, baklava dilimi şeklinde kesin. Önceden 200 derece ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Fırından aldıktan sonra, pekmezi suyla yarı yarıya inceltin. Daha sıcakken, sulu pekmezi yavaş yavaş, üstü tamamen örtülene kadar ekmeğe yedirin. Sıcak sıcak servis edin.”

(Mustafa Alper Ülgen)

Yağlı Börek

- 1 kg. un
- 300 gr. ekşi maya
- 1 kg. kuru soğan
- 200 gr. ev salçası
- 200 ml. zeytinyağı

“Un, su, ekşi maya ve zeytinyağının yarısını ekmek hamuru kıvamına gelene kadar yoğurun. Hamur kabarıp yaklaşık iki katına çıkana kadar bekleyin. Kara siniyi veya tepsiyi zeytinyağı ile yağlayın. Hamurun bir kısmını el ile tepsiye yayın, yayarken ellerinizi arada su ile ıslatın. Soğanları jülyen doğrayın ve ayrı bir kapta salça ve zeytinyağı ile karıştırın. Tepsiye yayılmış hamurun üstüne bu karışımı serin ve kalan hamuru üzerine bohça gibi kapatıp yayın. 200 derece ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pişirin. Sıcak veya soğuk servis edin.”

(Mustafa Alper Ülgen)

Kuluraça

- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket kabartma tozu
- Yeterince portakal kabuğu rendesi
- 1 adet yumurta
- Alabildiğince un
- 1 avuç ayıklanmış kuru üzüm (isteğe bağlı)

Yumurta, şeker ve yağ iyice özdeşleştirilir. Diğer malzemeler bu karışıma ilave edildikten sonra, alabildiği kadar unla kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Elde yuvarlanarak silindir haline getirilen ve salyangoz veya burgu şekli verilerek biçimlendirilen kurabiyeler, yağlı kâğıt üzerinde, orta hararetli fırında altı üstü eşit biçimde kızarana kadar pişirilir.¹⁰

¹⁰ Kaynak kişi: Şule Örencik, “Girit Türkleri Kültürü” (@orenciksu)

Deniz Ürünleri

Kalamar Dolması

“Doğranmış soğanı önce kararınca zeytinyağında kavuracaksın. Önceden ıslatıp üç beş su yıkadığın pirinci bir küp şeker ve bolca karabiber, yeterince kuş üzümü, çam fıstığı, toz tarçın ve yenibaharla iyice kavuracaksın. Sonra az miktar su ekleyip, harcı kısık ateşte üç beş dakika çekti-receksin. Ardından bırak kenarda biraz demlensin bu harç. İnce kıyılmış dereotunu da kattıktan sonra içini doldurduğun kalamarların ağzını kürdanla kapatıp, az biraz tereyağı ve yeterince su ile davul fırına süreceksin. Üstü nar gibi kızardı mı, tamamdır.”

(İfakat Şener)

Balık Köftesi

- 2 adet çipura, mezgit veya levrek / 1 kg. sardalye
- 4 yemek kaşığı pirinç, kalın bulgur veya 1 büyük patates (önden haşlanmış)
- 1 büyük baş rendelenmiş kuru soğan veya ince kıyılmış 6 dal cücük¹
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı pesemet² unu
- 1 avuç kıyılmış maydanoz
- 4 dal taze rezene
- 1 çorba kaşığı toz karabiber
- Kararınca tuz
- Kararınca zeytinyağı

Yaklaşık yirmi köftelik bu tarif için önce balıkları iyice haşlayın. Balıklar haşlanmaya durmuşken, pesemetleri taş havanda toz hale gelecek biçimde dövün. Haşlanmış balıkları kenara alıp soğuttuktan sonra kılçıkları ayıklayın, büyük balık kullandıysanız derilerini soyun. Ardından,

¹ Yabani soğan veya sarımsak filizi

² Peksimet

pesemet unu hariç; geri kalan tüm malzemeyi 2 kaşık sızma zeytinyağı ekleyerek derin bir kapta hamurlaşana kadar yoğurun ve yassı şekil verdiğiniz köfteleri pesemet ununda yuvarladıktan sonra kızgın yağda arkalı önlü pişirip çeyrek limon, taze soğan ve taze yeşillikle servis edin.

Karides Mantısı

“Karidesleri temizledikten sonra ½ kiloya 1 dal kereviz yaprağı, 2 diş sarımsak düzeninde haşlayın. Soğuyan karidesleri boyuna uygun şekilde kare biçiminde kesilmiş yufka dilimlerinin bir ucuna kondurun; açık kenarları az yumurta akı eklediğiniz suyla, muska biçimi alacak şekilde birleştirin. Muskalar kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızarıırken bir kuşhanede eriteceğiniz 2 çorba kaşığı tereyağına kararınca pul biber ve soya sosu ekleyin. Servis tabaklarına alacağınız muskaları çok ıslatmayacak şekilde soslayın. Krema kıvamında çırpılmış sarmısaklı yoğurt ile servis edin.”

(Yengeç Restoran)



.....

Yitim

.....



MEYVECİLİK

“Meyvecilik artık kalmadı derken eh, bizler de bakmaz hale geldik zamanla meyve ağaçlarımıza çünkü yaşam tarzımız değişti. Hani sırası geldiğinde bahçede, tarlada uğraşmak, ağaca bakmak gerekirdi. Ağacı sevmek lâzım ki o da bakılacağını bilip, meyveye dursun. Meselâ ben evlenip köy dışına çıktım; bahçeye, tarlaya da kaç sene gitmedim. Şimdi gidip bakıyorum da bahçelerimize, tarlalarımıza; ağaçlar hepten küsmüş bize. Oysa eskilerde herkes mevsimi gelince kendi bahçesindeki inciri, elmayı, armudu toplayıp birbiriyle üleşirdi. Bir gün sen incire giderdin, sonra onlar elmayı kaldırmaya sana gelirdi. O zamanlar öyle satış yoktu; bölüşme, paylaşma, imece vardı.”

(İfakat Şener)

BALIKÇILIK

“Ben kendim balıkçıyım bu arada. Bizim bölgenin en meşhur balığı sardalye ile kupadır. Papalina, Ayvalık tarafına ait bilinir ama bizim buraların papalinası da meşhurdur. Balığın azalmasını izinsiz avlanmaya bağlıyorum. Yani eskiden palamuta ağ atardık; ‘Allah kahretsin gene lüfer çıktı’ derdik. Değersiz bulurdük lüferi. Öyle çok olurdu ki ağa bile sarmazdık bu balığı ama şimdilerde bir tane lüfer geçsin, koskoca takımı döküyoruz denize. Denetim de olmayınca, yasak zamanı herkes çatır çatır palamut tutuyor. Yasağa uyulmayınca da bu balığın nesli tükeniyor.

Deniz de eskisi kadar temiz değil; çünkü her şeyin başı, nüfus. Bir yerde insan çoğaldıkça hem şehir hem deniz pisleniyor; doğa da bitiyor. Alt yapısı da pek yeterli değil bizim buraların; insanı kaldırmıyor artık. Öte yandan kışımız kış, yazımız yaz değil.

Bütün bunlar tamam da buranın insanı da kendi çocuğuna geleksel işleri, uğraşları aktarmaktan kaçınıyor. Eskiden bir ağ attığımız zaman dört, beş kişi zor çekerdik. O zamanlar şimdiki gibi donanım, teşkilât da yoktu. Yani el emeğiyle, kol gücüyle çekiyorduk ağları. Balığı kayığa almak için çok uğraşıyorduk. Şimdi gırgır ağı sarıyor, malın ince olduğunu görüyor ama çöpe gideceğini bilse bile alıyor denizden. Aç gözlüğümüzden dolayı biz kendimiz bitiriyoruz denizi. Eh, o zaman da buranın gençlerine yapacak bir şey, bir gelecek kalmıyor.”

(Nurettin Pulat)

HAYVANCILIK VE TARIM

“Bizim köyler de artık dışa döndü. Meselâ önceden hayvan bakan hayvanını, buğday eken buğdayını istemiyor artık. Zorlanıyor çünkü... Eskiden öyle miydi? Günlerce nohut, bakla yolmaya, orakla buğday biçmeye giderdik. Keyifliydi. Yorucuydu ama güzeldi bizim için.

Buraları köy gibi düşünmeyin artık. İnsanlar yoğurdunu bile zincir marketlerden almaya başladı. Yaptığı ekmeği de köyün dışına satıyor köylü artık. Bizde kızlar on üç, ön dört yaşına geldiğinde evin sorumluluğunun yarısını üzerine alırdı. Doğrusu yeni nesli yetiştiren de köklerinden koparan da biziz. Küçükkuşu’da genel olarak gördüğüm şey bu. İnsanlar çocuklarını AVM’ye gitsin, sinemaya gitsin, şehre gitsin de okusun diye yetiştiriyor. Öyle olunca da burada zeytini kaldıracak, ağaca bakacak kimse kalmıyor. Doğa da böylece yok oluyor. Armut, erik, badem bitti dedik ya; o meyve ağaçları bakılmadığından kuruyup gidiyor.

Gördüğün gibi buralarda her yerde inşaat, rant sahası artık. Biz burada doğduk, büyüdük. Şimdi içimiz sızlıyor. Gelecek kuşaklara ne bırakacağız, onu düşünüyoruz. Diyoruz ki burada yaşayan çocuklar için bir şeyler yapmak lazım. Yani ne bileyim; genç neslinin de bir şeyler

yetiştirmeye yönelik bir ihtiyacı, hevesi olsun ama yok. Anneler babalar da bunu aşılamıyor. “Ben ömrüm boyunca *tarlada bahçede yoruldum, mahvoldum. Sen de mahvolma*” diyor. “*Gelir getirmiyor, nasıl geçineceksin? Kendini helâk etme. Git başka işe gir, sigortalı ol*” diyor. şimdi herkes her yerde işe girebiliyor. Ev olsun, otel olsun; her yerde çalışabiliyoruz artık. Kendimize güven geldi çünkü.”

(Sibel Özkan)

“Bizde bir de bir řu adet var genelerde: Ailenin büyükleri öldüğü zaman, geride kalanlar daha kırkı çıkmadan ölenin yerlerine hemen satıya çıkıyor. Bence doğru değil, elde tutsalar daha iyi ama herkes bu devirde ihtiyaçtan satıya çıkıyor. İyi bir yaşam olsun diye satıyorlar. Bir de masrafın altından kalkamadıkları, kazanç getirmediğı için kimse bahçeyle, hayvanla, toprakla uğraşmak istemiyor artık.”

(Nurettin Pulat)

PROJE DİREKTÖRÜ

Güneşin Oya Aydemir (BİR TOHUM VAKFI)

PROGRAM DİREKTÖRÜ

Yeşin Aydemir (BİR TOHUM VAKFI)

YAYINA HAZIRLAYAN

Sarp Keskiner (TEOS KÜLTÜR SANAT DERNEĞİ)

SÖZLÜ TARİH VE DERLEME ÇALIŞMALARI

Çağla Ormanlar Ok

Durşen Öncü

Güneşin Oya Aydemir

Sarp Keskiner

DEŞİFRE

Fergün Urgancıoğlu

ÇİZİMLER

Gökçe Süvari (TEOS KÜLTÜR SANAT DERNEĞİ)

KATKIDA BULUNANLAR

A. Nedim Atilla

Ali Aşkın Elibol

Çağla Ormanlar Ok

Mustafa Alper Ülgen

Neslihan As

Yeşin Aydemir

GRAFİK TASARIM ve UYGULAMA

Emre Duygu

@kulturentikucukkuyu | @kucukkuyubld | @birtohumvakfi | @teoskkultursanat

ortaklasa.iksv.org

İşbu yayın, İstanbul Kültür Sanat Vakfı'nın (İKSV) Avrupa Birliği desteğiyle hayata geçirdiği ORTAKLAŞA: Kültür, Diyalog ve Destek Programı'nın verdiği hibe ile finanse edilen "Kültür Kenti Küçükkuyu" projesi kapsamında hazırlanmıştır. Bir Tohum Vakfı'nın münhasıran sorumlu olduğu içerik vakfın, yayına hazırlayan Teos Kültür Sanat Derneği'nin ve Avrupa Birliği'nin görüşlerini yansıtmamaktadır.

© Bir Tohum Vakfı, 2025

Tüm hakları saklıdır

İçeriğin herhangi bir şekilde izinsiz kullanılması, telif haklarının ihlâline yol açabilir ve yasal sonuçlar doğurabilir.

ÜCRETSİZDİR

Bu kitabın hiçbir bölümü, bir kitap incelemesinde alıntılar kullanılması dışında telif hakkı sahibinin yazılı izni olmaksızın herhangi bir şekilde çoğaltılamaz veya kullanılamaz. İşbu yayının herhangi bir ticari faaliyete konu olması halinde bir tohum vakfı ve teos kültür sanat derneği'nin tüm hakları saklıdır.