



Ardahan Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı
Türk Halk Edebiyatı Bilim Dalı

**ARDAHAN POSOF İLÇESİ MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN
GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE DEĞİŞİM VE DÖNÜŞÜM
SÜREÇLERİNİN HALK BİLİMİ AÇISINDAN İNCELENMESİ**

Sedan ÇAKMAK

Dr. Öğr. Üyesi Nina PETROVICI

Yüksek Lisans Tezi

Ardahan, 2020

ARDAHAN POSOF İLÇESİ MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE
DEĞİŞİM VE DÖNÜŞÜM SÜREÇLERİNİN HALK BİLİMİ AÇISINDAN
İNCELENMESİ

Sedan ÇAKMAK

Dr. Öğr. Üyesi Nina PETROVICI

Ardahan Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı

Türk Halk Edebiyatı Bilim Dalı

Yüksek Lisans Tezi

Ardahan, 2020

KABUL VE ONAY

Sedan ÇAKMAK tarafından hazırlanan“Ardahan Posof İlçesi Mutfak Kültürünün Değişim ve Dönüşüm Süreçlerinin Halk Bilimi Açısından İncelenmesi” başlıklı bu çalışma, 24.07.2020 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak jürimiz tarafından Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Dr. Öğr. Üyesi Nina PETROVICI (Danışman)

Prof. Dr. Hüseyin TÜRK

Doç. Dr. Nesrin GLLDAğ

Yukarıdaki imzaların adı geçen ğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

Dr. Öğr. Üyesi zlem EşTRK

Enstitü Müdürü

YAYIMLAMA VE FİKRİ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI

Enstitü tarafından onaylanan lisansüstü tezimin tamamını veya herhangi bir kısmını, basılı (kağıt) ve elektronik formatta arşivleme ve aşağıda verilen koşullarla kullanıma açma iznini Ardahan Üniversitesine verdiğimi bildiririm. Bu izinle Üniversiteye verilen kullanım hakları dışındaki tüm fikri mülkiyet haklarım bende kalacak, tezimin tamamının ya da bir bölümünün gelecekteki çalışmalarda (makale, kitap, lisans ve patent vb.) kullanım hakları bana ait olacaktır.

Tezin kendi orijinal çalışmam olduğunu, başkalarının haklarını ihlal etmediğimi ve tezimin tek yetkili sahibi olduğumu beyan ve taahhüt ederim. Tezimde yer alan telif hakkı bulunan ve sahiplerinden yazılı izin alınarak kullanılması zorunlu metinleri yazılı izin alınarak kullandığımı ve istenildiğinde suretlerini Üniversiteye teslim etmeyi taahhüt ederim.

Yükseköğretim Kurulu tarafından yayınlanan **“Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge”** kapsamında tezim aşağıda belirtilen koşullar haricince YÖK Ulusal Tez Merkezi / Ardahan Üniversitesi Açık Erişim Sisteminde erişime açılır.

- Enstitü / Fakülte yönetim kurulu kararı ile tezimin erişime açılması mezuniyet tarihimden itibaren 2 yıl ertelenmiştir. ⁽¹⁾
- Enstitü / Fakülte yönetim kurulunun gerekçeli kararı ile tezimin erişime açılması mezuniyet tarihimden itibaren ay ertelenmiştir. ⁽²⁾
- Tezimle ilgili gizlilik kararı verilmiştir. ⁽³⁾

08/11/2020

Sedan ÇAKMAK

“Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge”

(1) Madde 6. 1. Lisansüstü tezle ilgili patent başvurusu yapılması veya patent alma sürecinin devam etmesi durumunda, tez **danışmanının** önerisi ve **enstitü anabilim dalının** uygun görüşü üzerine **enstitü** veya **fakülte yönetim kurulu** iki yıl süre ile tezin erişime açılmasının ertelenmesine karar verebilir.

(2) Madde 6. 2. Yeni teknik, materyal ve metotların kullanıldığı, henüz makaleye dönüşmemiş veya patent gibi yöntemlerle korunmamış ve internetten paylaşılması durumunda 3. şahıslara veya kurumlara haksız kazanç imkanı oluşturabilecek bilgi ve bulguları içeren tezler hakkında tez **danışmanının** önerisi ve **enstitü anabilim dalının** uygun görüşü üzerine **enstitü** veya **fakülte yönetim kurulunun** gerekçeli kararı ile altı ayı aşmamak üzere tezin erişime açılması engellenebilir.

(3) Madde 7. 1. Ulusal çıkarları veya güvenliği ilgilendiren, emniyet, istihbarat, savunma ve güvenlik, sağlık vb. konulara ilişkin lisansüstü tezlerle ilgili gizlilik kararı, **tezin yapıldığı kurum** tarafından verilir *. Kurum ve kuruluşlarla yapılan işbirliği protokolü çerçevesinde hazırlanan lisansüstü tezlere ilişkin gizlilik kararı ise, **ilgili kurum ve kuruluşun önerisi** ile **enstitü** veya **fakültenin** uygun görüşü üzerine **üniversite yönetim kurulu** tarafından verilir. Gizlilik kararı verilen tezler Yükseköğretim Kuruluna bildirilir.

Madde 7.2. Gizlilik kararı verilen tezler gizlilik süresince enstitü veya fakülte tarafından gizlilik kuralları çerçevesinde muhafaza edilir, gizlilik kararının kaldırılması halinde Tez Otomasyon Sistemine yüklenir.

* Tez **danışmanının** önerisi ve **enstitü anabilim dalının** uygun görüşü üzerine **enstitü** veya **fakülte yönetim kurulu** tarafından karar verilir.

ETİK BEYAN

Bu çalışmadaki bütün bilgi ve belgeleri akademik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, görsel, işitsel ve yazılı tüm bilgi ve sonuçları bilimsel ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, kullandığım verilerde herhangi bir tahrifat yapmadığımı, yararlandığım kaynaklara bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunduğumu, tezimin kaynak gösterilen durumlar dışında özgün olduğunu, Tez Danışmanının **Dr. Öğr. Üyesi Nina PETROVICI** danışmanlığında tarafımdan üretildiğini ve Ardahan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Yönergesine göre yazıldığını beyan ederim.

Sedan ÇAKMAK

ÖZET

ÇAKMAK, Sedan. *Ardahan Posof İlçesi Mutfak Kültürünün Geçmişten Günümüze Değişim ve Dönüşüm Süreçlerinin Halk Bilimi Açısından İncelenmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Ardahan, 2020.

Bu çalışmada, Posof mutfağının “Türk Mutfağı” içerisindeki yeri ve önemi, geçmişten bugüne geçirmiş olduğu değişim ve dönüşüm süreçleri incelenmiştir. Sosyal, ekonomik, teknolojik ve siyasal gelişmelerden etkilenen mutfak kültürüne ait değerlerin kaybolmadan kayda geçirilmesine, mutfak kültüründeki bu zenginliğin kalıcı hale getirilerek gelecek kuşaklara aktarımına fayda sağlanması amaçlanmaktadır. Bölgede yaşayan ve örneklemelerin tamamının kadınlardan oluşturulduğu kişilerle çalışma yapılmıştır. Yazılı ve internet taraması yapılarak kaynaklar toparlanmış, Ardahan Üniversitesi Merkez Kütüphanesinden de gerekli olan yazılı kaynaklar temin edilmiştir. Çalışmaya başlanılmadan önce yapılan taramalarda Posof ilçesinin mutfak kültürü ile ilgili detaylı bir çalışmanın yapılmamış olması araştırma konusunun belirlenmesinde fazla etkili olmuştur. “Yüz Yüze Görüşme Yöntemi”nin “Doğal Ortam” da uygulandığı çalışmada fotoğraf makinesi ve kalem-kağıt yardımıyla görsel ve işitsel malzemeler kayıt altına alınmıştır. Halkbilimi bağlamında incelenen halk mutfağı çalışmasında, yiyeceklerin hazırlanması ve depolanması, yemek çeşitleri, mutfakta kullanılan araç ve gereçler, pişirme yöntemleri, yemeklerin sunumu, mutfak mimarisi ve törensel yemekler araştırılmıştır. Sonuç olarak bölgede değişmeye başlamış kültürün varlığı incelenmiş geleneksel kültür ve modern kültürün bölgeye yansıyan değişim bulguları çalışmada belirtilmiştir.

Anahtar Sözcükler:

Posof, Kültür, Mutfak, Yemek, Teknoloji, Değişim, Dönüşüm, Türk Mutfağı, Geleneksel, Modern

ABSTRACT

ÇAKMAK, Sedan. *Examination of the Change and Transformation Process of Culinary Culture from Past to Present in Ardahan Posof District*, Master's Thesis, Ardahan, 2020.

In this study, the place and importance of Posof cuisine in “Turkish Cuisine” the processes of change and transformation that it has gone through from the past to the present are examined. Social, economic, technological and political developments affected by the culinary culture of the values to be recorded without loss, the culinary culture of this richness is aimed to ensure the benefit of transferring to future generations. The study was conducted with people living in the region and all of the samples were women. Written and internet searched resources were collected and the necessary written resources were obtained from Ardahan University Central Library. Written and internet searched resources were collected and the necessary written resources were obtained from Ardahan University Central Library. The lack of a detailed study on the culinary culture of the Posof district in the surveys conducted before the start of the study was very effective in determining the research topic. In the study where “Face-to-Face Interview Method” was applied in “Natural Environment görsel, visual and audio materials were recorded with the help of camera and voice recorder. In the study of folk cuisine in the context of folklore, the preparation and storage of food, types of food, tools and equipment used in the kitchen, cooking methods, presentation of dishes, kitchen architecture and ceremonial dishes were investigated. As a result, the existence of the culture that started to change in the region was examined and the findings of change of traditional culture and modern culture reflected in the region were indicated in the study.

Keywords:

Posof, Culture, Kitchen, Eat, Technology, Change, Transformation, Turkish Cuisine, Traditional, Modern

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY	
YAYIMLAMA VE FİKRİ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI	
ETİK BEYAN	
ÖZET	6
ABSTRACT	7
İÇİNDEKİLER	8
KISALTMALAR DİZİNİ	11
FOTOĞRAFLAR DİZİNİ	12
ÖNSÖZ	13
GİRİŞ	15
1. BÖLÜM: POSOF İLÇESİNİN KISA TARİHİ	21
1.1. Posof'un Fiziki Coğrafyası	21
1.1.1. Yeri ve Sınırları	21
1.1.2. Dağlar	24
1.1.3. Akarsular ve Göller	24
1.1.4. İklim	24
1.1.5. Nüfus	25
1.1.6. Ekonomik Yapı	26
1.1.7. Etnik Yapı	26
1.1.8. Tarım	26
1.1.9. Hayvancılık	27
1.1.10. Arıcılık	27
1.1.11. Turizm	28
1.1.12. Eğitim	28
1.1.13. Kısa Tarihi	29
1.1.13.1. İslam Çağı	29
1.1.13.2. Selçuklular Devri	30
1.1.13.3. Osmanlı Dönemi	31
1.1.13.4. Rusların Kafkasya'ya Gelişi ve Türk-Rus Mücadelesi	32
1.1.13.5. 1877–1878 (1293) Osmanlı-Rus Savaşı (93 Harbî)	33
1.1.13.6. Cumhuriyet Dönemi	34
2. BÖLÜM: İKLİM KOŞULLARININ MUTFAK KÜLTÜRÜNE	
YANSIMASI VE GIDALARIN HAZIRLANMASI/SAKLANMASI	36
2.1. Doğa ve İklim Koşullarının Mutfak ve Beslenme Kültürüne	
Yansıması	36
2.2. Gıdaların Hazırlanması ve Saklanması	36
2.2.1. Peynir	37
2.2.1.1. Lor/Çökelek Peyniri	38
2.2.1.2. Çürük Peynir	38
2.2.1.3. Tuluk Peyniri (Tulum Peyniri)	39
2.2.1.4. Çeçil Peyniri	40
2.2.1.5. Küflü Peynir	41

2.2.1.6.	Yağlı Peynir	41
2.2.2.	Tereyağı	42
2.2.3.	Yoğurt	42
2.1.3.	Tahıl ve Baklagillerin Hazırlanması ve Saklanması	42
2.1.4.	Sebzelerin Hazırlanması ve Saklanması	43
2.1.5.	Meyvelerin Hazırlanması ve Saklanması	44
2.1.6.	Et ve Et Ürünlerinin Hazırlanması ve Saklanması	44
2.1.7.	Yabani Bitkilerin Hazırlanması ve Saklanması	45
2.1.8.	İçeceklerin Hazırlanması ve Saklanması	46
2.2.	Yemek Çeşitleri	47
2.2.1.	Çorbalar	47
2.2.2.	Sebzeler ile yapılan kavurmalar	53
2.1.3.	Hamurdan Yapılan Yiyecekler	55
2.1.4.	Turşular	71
2.1.5.	Tatlılar	74
2.1.6.	Reçeller	77
2.1.7.	Et Yemekleri	83
3.	BÖLÜM: MUTFAK MİMARİSİ, MUTFAKTA KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER, MUTFAKTA KULLANILAN ÖLÇÜ KAVRAMLARI.....	85
3.1.	MUTFAK MİMARİSİ	85
3.1.3.	Yiyecek ve İçecek Depoları	85
3.1.4.	Fırınlara ve Diğer Pişirme Yerleri.....	86
3.2.	MUTFAK MİMARİSİ VE YAPIMINDA KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER	88
3.2.3.	Pişirme Gereçleri	91
3.3.	MUTFAKTA KULLANILAN ÖLÇÜ KAVRAMLARI.....	92
4.	BÖLÜM: POSOF MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN İŞLEVİ	93
4.1.	SOFRA GELENEKLERİ	93
4.1.3.	Yemek Öğünleri	93
4.1.4.	Sofra Düzeni.....	94
4.1.5.	Sofra Kuralları	94
4.2.	TÖRENSEL YEMEKLER	95
4.2.3.	Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü	95
4.2.3.1.	Doğum	96
4.2.3.2.	Asker Uğurlama	97
4.2.3.3.	Düğün.....	98
5.	BÖLÜM: POSOF MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN HALK EDEBİYATINA YANSIMASI	103
5.1.	MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN HALK EDEBİYATINA YANSIMALARI	103
5.1.1.	Maniler	103
5.2.2.	Deyimler	112
5.2.3.	Tekerlemeler.....	114
SONUÇ.....		118

KAYNAKÇA.....	121
EKLER.....	131
ÖZGEÇMİŞ.....	133



KISALTMALAR DİZİNİ

<i>AÜ</i>	Ardahan Üniversitesi
<i>Böl.</i>	Bölüm
<i>bs.</i>	Baskı, basım
<i>dzl.</i>	Düzenleyen
<i>ed.</i>	Edebiyat, editör
<i>Ens.</i>	Enstitü, enstitüsü
<i>G</i>	Gram.
<i>vs.</i>	Vesaire
<i>vb.</i>	Ve başkası, ve başkaları, ve benzeri, ve benzerleri, ve bunun gibi

FOTOĞRAFLAR DİZİNİ

Foto. 1: Posof ilçesinin haritada gösterimi.	23
Foto. 2: Çürük peyniri görseli.	38
Foto. 3: Tuluk peyniri görseli.	39
Foto. 4: Yeni köy yaylasında çekilmiş çecil peyniri görseli.	40
Foto. 5: Küflü Peynir görseli.	41
Foto. 6: Posof ilçesinin Binbaşımınbey köyünden ambar görseli.	43
Foto. 7: Cincar Çorbası görseli.	47
Foto. 8: Kesme Çorbası görseli.	50
Foto. 9: Hinkal yemeği.	56
Foto. 10: Yaprak mantı görseli	57
Foto. 11: Katmer böreği görseli.	58
Foto. 12: Posof ketesi görseli.	59
Foto. 13: Posof sofrasında lokma görseli.	60
Foto. 14: Posof mutfağından mafış görseli.	61
Foto. 15: Posof mutfağından papa yemeği görseli.	62
Foto. 16: Posof mutfağından karnı yarık görseli.	63
Foto. 17: Cadi ekmeği görseli.	65
Foto. 18: Posof mutfağından pişi ekmeği görseli.	66
Foto. 19: Posof mutfağından erişte makarnası görseli.	67
Foto. 20: Posof mutfağından gevrek ekmeği görseli.	68
Foto. 21: Posof mutfağından pileki ekmeği görseli.	69
Foto. 22: Posof mutfağından haçapur ekmeği görseli.	71
Foto. 23: Posof mutfağından ğımı turşusu görseli.	72
Foto. 24: Panta Turşusu Görseli.	74
Foto. 25: Köy pastası görseli.	75
Foto. 26: Posof mutfağından pestil görseli.	77
Foto. 27: Vişne reçeli görseli.	78
Foto. 28: Motsi reçeli görseli.	79
Foto. 29: Kara kiraz reçeli görseli.	80
Foto. 30: Mürebbe elması reçeli görseli.	81
Foto. 31: Jola reçeli görseli.	82
Foto. 32: Çigelek reçeli görseli.	83
Foto. 33: Posof mutfağından fırın görseli.	86
Foto. 34: Sac ocağından örnek görsel.	87
Foto. 35: Posof mutfağından pileki taşı görseli.	88

ÖNSÖZ

Geleneksel yaşam şekilleri ve bu yaşam şekillerinin somut ve somut olmayan değerler, geleneksel kültür öğelerine ilginin artmasıyla önem kazanmaya başlamıştır. Mutfak kültürü de geleneksel kültür unsurları arasında önemli bir yere sahip olmuştur.

Dünya üzerinde yaşayan bütün toplumlar içerisinde üç önemli mutfak içerisinde yer alan “Türk Mutfak Kültürü” çok çeşitli ve köklü bir kültüre sahip önemli bir değer niteliğindedir. Mutfak kültürü, diğer birçok halk kültüründe olduğu gibi geleneksel biçimleriyle, değişim ve dönüşüm süreçleri, toplumun kültürel yapısı içerisindeki etkileri araştırılacaktır. Gelişen ve modernleşen toplumların değişim ve dönüşümünün ardından ortadan kalkan, kullanılmayan, unutulmaya başlanmış mutfak ürünlerinin tespit edilerek incelenmesi gerekmektedir. Yapılan ve yapılacak olan çalışmalar geleceğin inşası, geleneksel kültürel mirasın korunması ve kuşaktan kuşağa aktarımı ülke ilerlemesinde bu çalışmalardan yararlanılması açısından önem arz etmektedir.

“Ardahan Posof İlçesi Mutfak Kültürünün Geçmişten Günümüze Değişim ve Dönüşüm Süreçlerinin Halk Bilimi Açısından İncelenmesi” başlıklı bu çalışma, ülkemizde “Halk mutfacı” alanında yapılan araştırmalar ve çalışmaların daha ayrıntılı bir hale gelmesine yardımcı olması amaçlanmıştır. Ayrıca Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü UNESCO tarafından kabul edilen “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi”nde yer alan “Kaybolma tehlikesi altında olan ulusal kültür varlıklarının envanterlerinin çıkarılması” çalışmalarına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Ekonomik, sosyal, teknolojik, siyasal gelişmelerden etkilenen mutfak kültürüne ait değerlerin kaybolmadan kayda geçirilerek yerel bir zenginliği kalıcı hale getireceği ve bu değerleri yaşatma ve geleceğe aktarmada yardımcı olacağını umut etmekteyiz.

Çalışma alanı olarak Posof ilçesinin tercih edilmesinin temel sebebi bölgede “Geleneksel Mutfak Kültürü” alanında yapılmış kapsamlı bir çalışmanın olmayışıdır. Ayrıca annemin Posof doğumlu olması ve uzun yıllar Posof'ta yaşamış olmamda bölge seçimimde etkili olmuştur.

Bu çalışmada öncelikle tez danışmanlığımı yapan Sayın Hocam Dr. Öğr. Üyesi Nina Petrovici'ye, çalışma esnasında köy gezilerinde yanımda olan teyzem Saliha Başdemir'e, lisans ve yüksek lisans eğitimlerim boyunca sabrımı ve desteğini esirgemeyen sevgili eşim Caner akmak'a, akrabalarım ve Posof halkına teşekkür ederim.



GİRİŞ

Yemek yeme alışkanlığı, insan yaşamının devamlılığı için hayati önem taşıyan bir ihtiyaçtır. İnsanların en önemli gereksinimlerinden olan beslenme olgusunun oluşturduğu mutfak kültürüne tarihsel olarak baktığımızda mutfaklar; toplumların gelenek ve görenekleri, sosyal ve kültürel boyutları ve refah durumları gibi sebeplere paralel olarak gelişim süreçleri yaşamışlardır. Ayrıca toplumların yaşam yerlerini belirleyebilmek için giriştikleri mücadelelerin ve göçlerin oluşturduğu ilerlemeler ve yer değiştirmeler de mutfak kültürünün belirlenmesinde önemli bir rol üstlenmiştir.

İnsanlık tarihinde yeme-içme çok önemlidir. Canlılar yaşamlarını sürdürebilmek için yiyecek arama, gıdaların tüketimi ve gıdaların biyolojik süreçlerdeki kullanımı gibi sebepler öncelik kazanmıştır(Özkaya, 2009: 252). Yemek yeme kültürü insanların yalnızca beslenmek için değil de damak zevklerine göre haz almak ve toplumsal statü kazanmak amacıyla yapılan bir eylem olarak değişime uğramıştır.İnsanların yaşamlarını devam ettirebilmek için beslenmek durumunda kalması ilk çağlardan beri yeme içmeyle ilgili birtakım kuralları ortaya çıkarmalarına sebep olmuştur. Bu kurallar, zaman içinde toplumların kendi öz benlikleri ve yargılarına göre dini inançlar ve geleneksel törenlerini de etkileyerek kendilerine özgü mutfak ve beslenme kültürünü ortaya çıkarmıştır(Halıcı, 1999: 168).

Yiyeceklere ulaşma, hazırlama, saklama, pişirme, tüketim ve sunum bir toplumun geleneklerini, kültürünü ve toplumsal beğenisini doğrudan etkilemektedir. Doğumla başlayan ve hayat boyu devam eden bu alışkanlık kültür ile şekil almakta ve zor değişime uğramaktadır.

Anadolu topraklarının Avrupa, Asya, ve Afrika kıtalarının köprü noktasında bulunması bu bölgede yaşayan toplulukların yemek kültürüne de yansımıştır. Örneğin; Türk Boylarınkullanılmış oldukları et ve mayalanmış süt ürünleri, tahıl ambarı, Mezopotamya'daki ürünler, sebze ve meyveleriyle ünlü Akdeniz ve çevresindeki ürünler, Güney Asya ve Hindistan bölgesinden dünyaya yayılan baharatlar birleşmiş, zengin ve özgün bir mutfak kültürünü oluşturmuştur(Düzgün, 2015: 41).

Kızıldemir ve diğerlerine göre (2017: 349); Türklerin yeme içme alışkanlıklarında tarımsal yapı ve göçebe kültürün etkisi oldukça fazladır. Orta Asya’da yaşayan Eski Türklerde yerleşik hayata geçene kadar binek hayvanı olarak kullandıkları hayvanların eti tüketilmekteyken, göç edilen yerlerdeki bitkilerin kullanımına pek rastlanılmamıştır. Türklerin göçebe kültürden yerleşik yaşama geçiş yapmaları ile hayvansal ürünlerin dışında tahıl ve bitkilerle tanışılmış ve bu tarım ürünlerinden özellikle hububatlar, Türk yiyeceklerinin büyük bir çoğunluğunu oluşturmuştur.

Türk Mutfağı, Türk Kültürünün önemli bir unsuru ve evrensel kültür ortamının da sayılı mutfaklarından biridir. Türk mutfak kültürü zenginliğini, tarihi olaylara, coğrafi koşullara, kültürel, ekolojik ve ekonomik yapısına, gelenek ve göreneklerine ve tarih boyunca diğer evrensel kültürlerle etkileşim içerisinde olmasına borçludur(Sürücüoğlu ve diğerleri, 2008: 109).

Türk mutfağı, Türkiye’de yaşayan insanların beslenmesinde kullandığı yiyecekler-içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme alışkanlıkları, mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar olarak tanımlanmıştır. Yüzyıllar süren gelişimi içinde Türk mutfağı, yemek çeşitliliği, pişirme teknikleri, sofraya düzenleri, servis usulleri ve kış için derlenen yiyecekleriyle kendine has bir mutfak kültürü oluşturmuştur(Arman, 2011:116).

Teknolojik gelişmeler ve modernleşmenin ortaya çıkardığı küresel kültürel tutumların dünyayı günden güne tek biçimli hale getirmekte olduğunu değerlendiren uluslararası toplum, halkbiliminin kültür içindeki önemini kavrayarak, bu alanın daha fazla çalışılmasını sağlayacak girişimler başlatmıştır. UNESCO’nun temel kültür sözleşmeleri arasında yer alan “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi” 29 Eylül-17 Ekim 2003 tarihleri arasında Paris’te (Fransa) toplanan 32. Genel Konferansı kapsamında 17 Ekim 2003 tarihinde kabul edilmiştir. Sözleşme, Türkiye’de ise, TBMM’nin 19.01.2006 tarihli oturumunda oy birliği ile kabul edilmiş, “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin Onaylanmasının Uygun Bulunduğuna Dair Kanun” (No: 5448) 21 Ocak 2006 tarih ve 26056 Sayılı Resmi

Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiş ve Türkiye, Sözleşmeye 27 Mart 2006 tarihinde taraf olmuştur(Akyol, 2015: 78)

Somut Olmayan Kültürel Miras; toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar anlamına gelmektedir(kulturturizm.gov.tr).Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, bir toplumun kendi kültürel kimliğinin bir parçası olarak gördüğü ve kuşaktan kuşağa aktarmak suretiyle günümüze kadar getirdiği somut olmayan kültürel miraslarını korumasına ve gelecek kuşaklara aktarmasına katkı sağlayacak yol, yöntem ve imkânları tanımlamaktadır(Oğuz,2009:8).

Sözleşme kapsamında somut olmayan kültürel mirasın değerlendirme alanları “Somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işlevi gören dille birlikte sözlü gelenekler ve anlatımlar; gösteri sanatları; toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler; doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar; el sanatları geleneği” olarak belirlenmiştir. Sözleşme, bu alanlarda beliren mirasın araştırılmasını, derlenmesini, arşiv ve dokümantasyon merkezlerinin oluşturulmasını, müzelerinin kurulmasını, öğretim kurumlarında ders olarak okutulmasını, kitle iletişim araçlarında olumlu kültür değerleri olarak yerverilmesini ve kuşaklar arasında ortaya çıkan kopuklukları giderecek tarzda etkin biçimde değerlendirilmesini, temel amaçlar ve eylem planları arasında görmektedir(www.unesco.org.tr). Halk mutfağı da SOKÜM bağlamında araştırılması gereken alanlardan biri olup, elde edilen bulguların kayda geçirilmesi, bilginin yaygınlaştırılarak yaşatılması ve gelecek kuşaklara aktarılması anlamında önem taşımaktadır.

Gelişen ve değişen dünya içerisinde geleneksel olanın kullanım alanları, geleneğin modernlikle oluştuğu sentez, halkbilimcilerin en önemli kaynağı olmalıdır. Geçmiş i yeniden kurmadan, geçmişten gelen ile günümüz ve geleceği değerlendiren halkbiliminin, çağın gelişmelerini analiz etmesi; eleştirel bakış açısıyla gerekli değişim ve gelişimleri gerçekleştirebilmesi, kültür malzemelerini kendi ortam ve şartlarında değerlendirerek fonksiyonların devamlılığını sağlaması gerekmektedir(Eker, 2001:324).

Bir yöre halkına ilişkin maddi ve manevi kültürel ürünleri incelemeyi konu edinen halkbiliminin en önemli inceleme alanlarından biri de Halk Mutfağı'dır. Halk mutfaklarının özelliklerine bakıldığında halkın gelenek ve görenekleriyle kaynaşmış birtakım toplumsal töre, tören ve inançlara bağlı beslenmek, yemek anlayışı ve kültürünün olduğu görülmektedir. Halk bilimsel olarak incelenen Posof mutfak kültürü başlığı altında; yiyeceklerin hazırlanması ve depolanması, yemek çeşitleri, mutfakta kullanılan araç ve gereçler ve pişirme yöntemleri, yemeklerin sunumu, mutfak mimarisi, törensel yemekler araştırılmıştır.

Çalışma beş ana bölüm ve sonuçtan oluşmaktadır. Çalışmanın birinci bölümünde Posof hakkında bilgiler verilmiştir. Posof'un tarihi, coğrafyası, ekonomisi, etnik yapısı alt başlıklar altına alınmış ve yöre halkı hakkında bilgi edinilmesi amaçlanmıştır.

İkinci bölümde ise gıda maddelerinin hazırlanması ve saklanması ile yemek çeşitleri hakkında bilgiler verilmiştir. Yemeklerin hangi malzemelerden yapıldığı, ekmek çeşitliliği, bitkisel otların hangi yemeklerde kullanıldığından ve hazırlanış aşamalar araştırılarak aktarılmıştır.

Üçüncü bölümde yörenin mutfak mimarisi ele alınmış olup yemek, ekmek, pişirme ve gıdaların depolanması hakkında bilgi verilmiştir. Ayrıca bu bölümde mutfakta kullanılan geleneksel araç-gereçler ve ölçü kavramları da tanıtılmıştır. Bölüm içerisinde geçmişte kullanılmış ve hala kullanılmaya devam eden veya geçmişte kullanılmış fakat günümüzde hala kullanılmayan mutfak malzemeleri anlatılmıştır. Gelişen teknolojiyle beraber mutfaklarda görülen değişimin, kullanılmak üzere üretilmiş ve evlerimize girmiş elektronik eşyaların yöredeki değişimlerinin üzerinde durulmuştur.

“Sofra Gelenekleri ve Törensel Yemekler” başlıklı dördüncü bölümde ise günlük öğün çeşitleri, sofra düzeni, sofra kuralları ve yemek kültürü ile ilgili bazı geleneklere yer verilmiştir. Ayrıca bu bölümde “Törensel Yemekler” başlığı altında, doğumdan ölüme kadar olan geçiş törenleri ve toplum hayatında yer alan çeşitli törenlerdeki yemek uygulamaları mutfak kültürü bağlamında incelenerek değişimler gözlemlenmiştir.

ARAŞTIRMANIN AMACI VE SINIRLILIKLARI

Bu araştırmada, Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Ardahan ili Posof ilçesinin 1950'li yıllarından itibaren bölge içerisinde uygulanan mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamalarından unutulmaya başlanmış veya kullanım alanı değişmiş/dönüşmüş mutfak geleneklerinin hatırlatılması, tanıtılması, yöresel yemeklerin hazırlanması, hazırlanma aşamasında kullanılan geleneksel araçların kullanımı, sofrta kültürü, mimarisi araştırma içerisinde elde edilen bilgilerle birleştirilerek yazılı kaynak haline getirilmesi ve gelecek kuşaklara aktarımında kaynak niteliğinde olması amaçlanmaktadır.

Araştırma sahamız olan Posof ilçesinin 1950'li yıllarından itibaren mutfak kültüründe yiyeceklerin hazırlanması, saklanması ve depolanması, yemek çeşitliliği, kullanılan araç ve gereçler, pişirme yöntemleri, sunumu, mutfak mimarisi ve törensel yemekler hakkında bilgi verilmesi ile sınırlandırılmıştır.

ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ

Türk mutfacı, bütün dünya ülkeleri içerisinde adını duyurmayı başarmış yüzyıllar boyu ileri doğru gelişme göstermiş kültürel miraslarımız arasındadır. Ancak son 20-30 yıldır gelişen teknoloji ile birlikte geleneksel mutfak kültürü içerisinde yemek çeşitliliğinden sofrta kültürüne, kullanılan araç-gereçlerden beslenme tarzına kadar göstermiş olduğu değişim kültürümüz içerisinde de bilinen bir durum haline gelmiştir. Bu sebeple; bugüne kadar kültürel mirasımızın bir parçası olan mutfak kültürümüzün, nesiller ara aktarımında unutulmaması, yok olmaması gerekmektedir.

Türk mutfacı içerisinde araştırma sahamız olan Posof'un geleneksel mutfak yapısını, hızlı toplumsal değişme süreci içerisinde kaybolmaması, korunması ve tanıtılması çalışma konumuzun önemini açıklamaktadır.

ARAŞTIRMANIN YÖNTEM VE TEKNİKLERİ

Geleneksel mutfak kültürünün, yaşadığımız coğrafya içerisinde ikliminden, tarımsal üretim olanaklarına; yaşam tarzından bölge halkının deneyim ve davranışlarına kadar esnek ve kültürel bir yaklaşımla değerlendirilerek hazırlamış olduğumuz çalışmamızda nitel araştırma yöntemleri kullanılmıştır.

Araştırma sahamız olan bölgede insan hayatının her döneminde uygulanan mutfak kültürü ve geleneksel uygulamaların, unutulmaya başlanmış ve değışmiş geleneklerin hatırlatılması ve gelecek kuşaklara aktarılması amacıyla hazırlanan bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden “Yüz Yüze Görüşme”, “Gözlem” ve “Kartopu” tekniğı kullanılmıştır.

Kaynak kişilere ulaşarak elde edilen veriler doğrudan kayıt altına alınmış ve sorulan sorulara verilen cevaplar kağıt-kalem ve fotoğraf makinesi kullanılarak kayıt altına alınmıştır. Kaynak kişiler ile görüşme yapılırken alınan bilgiler diğer bilgiler ile birleştirilerek ilerletilmiş bu kısımda ise kartopu tekniğı uygulanmıştır. Yalnızca önceden hazırlanmış soru formatına ek olarak konuşmanın ilerleyişine göre anlık sorular da sorularak görüşmelere devam edilmiştir.

1. BÖLÜM: POSOF İLÇESİNİN KISA TARİHİ

1.1. Posof'un Fiziki Coğrafyası

1.1.1. Yeri ve Sınırları

Anadolu ile Kafkaslar arasında kavşak görev edinmiş olan Posof ilçesi, Ardahan il sınırları içerisinde bulunmaktadır. Ardahan, Anadolu Coğrafya'sının kuzeydoğusunda yer alan Doğu Anadolu Bölgesi'nin Erzurum-Kars bölümü içerisinde konumlanmıştır. 623 km'lik bir alana sahip olan Posof'un güneyinde Hanak, güneydoğusunda Damal, batısında Şavşat(Artvin) ilçeleri ve kuzeybatı, kuzey ve doğusunda Türkiye-Gürcistan sınırı yer almaktadır(Kaya, 2004: 1).

Posof, Türkiye Cumhuriyetinin kuruluşu ile birlikte ilçe olmuştur. Posof ilçesinin 48 Köy Muhtarlığı ve 1 Mahalle Muhtarlığı (İlçe Merkezi) olmak üzere 49 adet yerleşim biriminden ibarettir ve bu köylerin yayla ve mahalleleri bulunmaktadır. Gürcistan Cumhuriyeti ile 77 km'lik sınıra sahip olan ilçede Türkgözü köyünden Gürcistan'a ve oradan da tüm Kafkasya'ya açılan "Türkgözü Sınır Kapısı" bulunmaktadır. Posof ilçesi Doğu Anadolu Bölgesinin kuzeyinde, Doğu Karadeniz Bölgesiyle sınır teşkil eden bir bölgede 42° 30' kuzey enlemleri 42° 43' doğu boylamları üzerinde yer almaktadır. Deniz seviyesinden ortalama 1.580 m yükseklikte olup, en yüksek noktası Ilgar dağı, en düşük noktası ise Posof çayının Gürcistan ile sınır teşkil ettiği kısımlardır. Bütün yerleşim birimlerinde tarımsal faaliyetler yapılmaktadır. İlçede yaklaşık 2.082 adet tarım ve hayvancılık faaliyetinde bulunan işletme mevcuttur(Bekadze, 2015).

Köylerin Eski ve Yeni İsimleri:

- Akballı (Obol)
- Alabalık (Sayho)
- Alköy (Al)
- Arılı (Zedezünde)
- Armutveren (Papola)
- Asmakonak (Sanhuliye)
- Aşıküzeyir (Hevat)
- Aşıkzülali (Suskap)

- Balgöze (Çıldıret)
- Baykent (Vahla)
- Binbaşteminbey (Cilvana)
- Çakırkoç (Mere)
- Çambeli (Sagre)
- Çamyazı (Ohtel)
- Çayırçimen (Lamiyan)
- Demirdöven (Varzna)
- Derindere (Derindere)
- Doğrular (Aşağı Cacun)
- Erim (Erim)
- Gönülaçan (Şuvaskal)
- Gümüşkavak (Zendar)
- Günbatan (Banarhev)
- Günlüce (Caborya)
- Gürarmut (Kolishal)
- İncedere (Cuvantel)
- Kaleönü (Agara)
- Kalkankaya (Pedoban)
- Kayınlı (Şurğavul)
- Kırköy (Kırdamala)
- Kolköy (Kol)
- Kopuzlu (Çorçovan)
- Kumlukoz (Gume)
- Kurşunçavuş (Sece)
- Özbaş1 (Gıniye)
- Sarıççek (Hertus)
- Sarıdarı (Tepesünde)
- Savaşıır (Cancak)
- Söğütlükaya (Hunemis)
- Süngülü (Ariile)

- Sütölük (Satkabel)
- Taşkiran (Görgüsüben)
- Türkgözü (Badele)
- Uğurca (Yukarı Cacun)
- Uluçam (Varhana)
- Yaylaaltı (Satlel)
- Yeniköy, Posof (Yeniköy)
- Yolağzı (Sinsetip)
- Yurtbaşı (Sakabol)
- Yurtbekler (Caksuyu)

Ardahan'da merkez ilçe dahil olmak üzere 6 ilçe bulunmaktadır. Posof, Ardahan ilinin en kuzeydeki sınır ilçesidir.

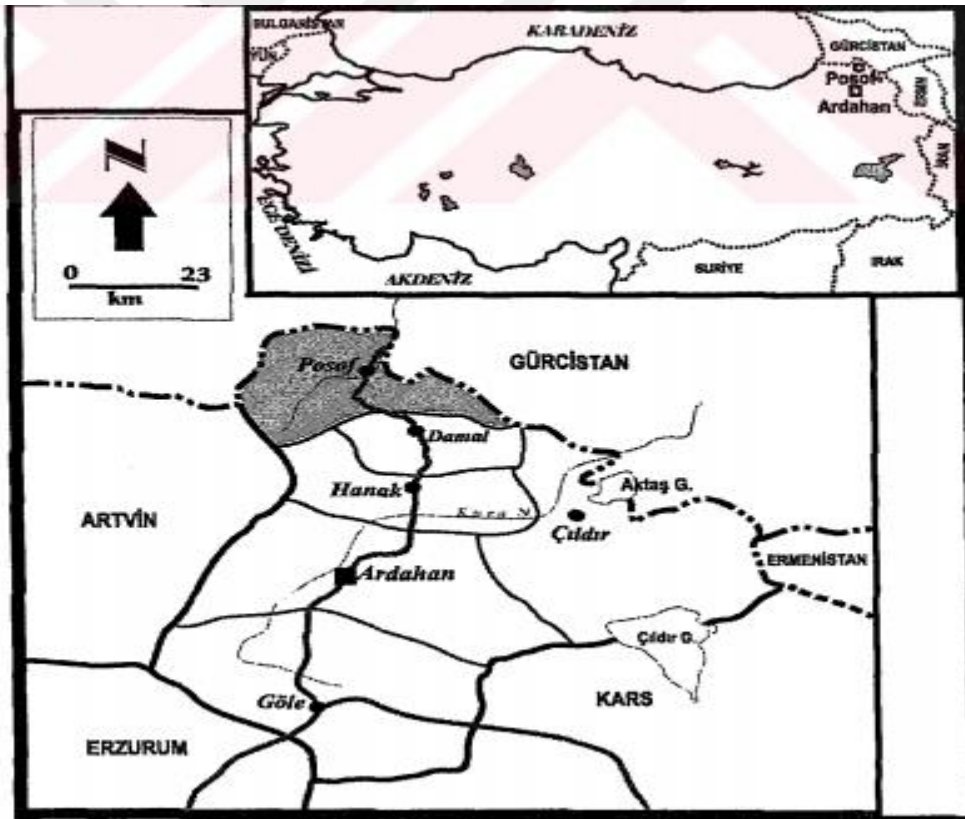


Foto. 1:Posof ilçesinin haritada gösterimi.

(Günay Kaya, 2004)

1.1.2. Dağlar

Posof ilçesi, Kura ırmağının bir kolu olan Posof Çayı ve kolları tarafından derin bir şekilde bölünmüş, engebeli bir bölgedir. Bu bölgenin batısında Yalnızçam Dağları'nın devamı olan Göze Dağı, güneyinde Ulgar Dağı, kuzeybatısında Kıрма Tepe Dağı, kuzeyinde Kalem Tepe Dağı, doğusunda Güney Dağı ve Harman Tepe bulunmaktadır(Kaya, 2004:1).

1.1.3. Akarsular ve Göller

Posof'un en önemli akarsuyu Kura ırmağının bir kolu olan Posof Çayıdır. Bu çayın ana kolunu, bölgenin kuzeybatı tarafında kalan ve Acaristan sınırında olan Urama yaylalarından üç kol olarak çıkarak doğuya doğru akan Banarhev (Günbatan) suyudur. Bu su, Gürarmut köyü altında, soldan gelen Sece (Kurşunçavuş) suyu veÖzbaşı köyünün alt kısmında sağdan gelen su ile birleşerek Posof çayı adını almıştır(Zeyrek, 2004:12).

Araştırma sahamız olan Posof ilçesinde birçok göl bulunmaktadır. Tatlı su olması sebebiyle balıkçılık için elverişli bu göllerin bulunduğu köyler şunlardır: Süngülü, Türkgözü, Kaleönü, Günlüce, Arılı, Demirdöven, Kumlukoz, Sarıdarı, Çambeli, Armutveren, İncedere, Alabalık, Yolağzı, Binbaşı Emin Bey, Sütölük(Zeyrek, 2004:12).

1.1.4. İklim

Ülkemizde düşük sıcaklık değerlerinin ölçüldüğü Kuzeydoğu Anadolu içerisinde yer almasına karşılık, Posof'ta yağış ve sıcaklık değerlerinin nispeten yüksek olması özel konumu ile ilgilidir. Doğu Anadolu Bölgesi'nin karasal ikliminden, Karadeniz'in nemli iklimine doğru geçişi gösteren yarı nemli iklim tipinin etkili olduğunu söyleyebiliriz(Kaya, 2004: 2).

Türkiye'nin soğuk bölgelerinden olan Kuzeydoğu Anadolu Bölgesinde yer almasına rağmen, Posof'ta sıcaklık ve yağış değerleri bölge ortalamasının üstündedir ve özel konum avantajlarına sahiptir. Posof'ta Doğu Anadolu'nun karasal ikliminden Karadeniz'in nemli iklim tipine doğru, bir geçişi yansıtan yarı nemli bir iklim tipinin etkili olduğu söylenebilir (Kaya, 2005: 72).

1.1.5. Nüfus

Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi verilerine göre; Ardahan ili ve Posof ilçesinin 2007 de 9596 olan nüfusu 2019 yılında 6684 kadar azalma göstermiştir.

Yılla r	Yerleşim	Erkek		Kadın		Toplam Nüfus	Toplam Nüf. Artış
		Köy	Şehir	Köy	Şehir		
2007	Posof	3488	1255	3853	1000	9596	-
2008	Posof	3461	1103	3736	915	9215	-3.97%
2009	Posof	3289	938	3547	872	8646	-6.17%
2010	Posof	3161	1047	3384	871	8463	-2.12%
2011	Posof	3023	1099	3249	888	8259	-2.41%
2012	Posof	2876	1169	3094	877	8016	-2.94%
2013	Posof	2790	1092	2947	870	7699	-3.95%
2014	Posof	2607	1090	2779	846	7322	-4.90%
2015	Posof	2444	1136	2542	849	6971	-4.79%
2016	Posof	2396	1122	2440	832	6790	-2.60%
2017	Posof	2314	1090	2294	869	6567	-3.28%
2018	Posof	2311	1280	2270	944	6805	3.62%
2019	Posof	2285	1205	2192	1002	6684	-1.84%

Tablo.2.Posof'un Nüfus Sayısı ve Nüfus Artış Oranı (2007-2019)

Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi,TÜİK

Topçuoğlu'na göre (2015: 65-66) Ardahan ve bağlamında Posof'un gelişmesinin önündeki en büyük sorunlarının başında negatif yönlü göç olgusunun geldiğini söyleyebiliriz.

Bölgede yaşanan göçün önemli nedenlerinin başında, Türkiye'nin sanayileşmesine bağlı olarak oluşan ve büyük kentlere ya da sanayi merkezlerine doğru yaşanan göçtür. Bu tür göçler “doğal göç” veya “ekonomik gerekçeli göç” olarak adlandırılmaktadır. Posof ilçesine ait nüfus yapısı incelendiğinde, nüfusun büyük çoğunluğunun kırsal kesimde yaşadığı gözlemlenmektedir(Karabulut, 2005:36).

Ekonomisinin tarıma dayalı olması ve göç olgusu nedeniyle Posof, son nüfus sayımlarında negatif bir büyüme sergilemiştir. Posof genelinde gerçekleşen göçün büyük çoğunluğunu çalışma çağındaki bireyler oluşturmaktadır(Oral, 2010:9).

1.1.6. Ekonomik Yapı

Posof'un sosyo-ekonomik yapısı genel itibariyle hayvancılık, hizmet ve ticaret ağırlıklıdır. İlçenin temel geçim kaynağında büyükbaş hayvancılık, arıcılık ve kaşar peyniri üretiminin önemli bir yeri vardır. İlçede yaklaşık 2.082 adet tarım ve hayvancılık faaliyetinde bulunan işletme mevcuttur(Posof Kaymakamlığı, 2018).

1.1.7. Etnik Yapı

Türkiye'de yaşayan Ahıska Türklerinin en kalabalık olduğu ilçe Posof ilçesidir. Posof'un hemen karşısında Gürcistan sınırlarında Ahıska Türklerinin ana vatani bulunmaktadır. Donan Çıldır gölü ile meşhur Çıldır ilçesinin nüfusunun yarısı Ahıska Türk'ü, diğeri yarısı da Terekeme Türkleridir. Ayrıca Posof bölgesinde yaşayan kürt kökenli köy yerleşkesi dört adettir. Bu köyler; Balgöze, Derindere, Sütölük, Yurtbekler köyleridir.

1.1.8. Tarım

Ardahan bölgesi tarımsal üretim olarak en fazla organik üretim potansiyeline sahip bir bölgedir(Abacı, 2015: 37-44). Posof ekonomisi için kısıtlı alanların fazla olması adına tarım, hayvancılık ve arıcılık önem arz etmektedir.

Posof'un topoğrafik yapısından dolayı, ilçede kısa mesafelerde değişen eğim ve yükselti, çayır ve mera hayvancılığının önemini artırmıştır. Posof bölgesinde tarım faaliyetleri hayvancılığı destekler niteliktedir(Kaya, 2004: 73). Tarım, bölge topraklarının %17'sini oluşturan 84.250 hektarlık alanda yapılmaktadır. Toplam tarım arazisi ise %56.9'u sulanabilir tarım arazisidir.

İlçenin kendine özgü mikroklima iklimi olması sebebiyle bölgedeki diğeri il ve ilçelerden farklı olarak çeşitli ürünlerin yetiştirilmesi noktasındaki iklimsel uygunluğu yönüyle ayrılmaktadır. Üretimi yapılan tarım ürünlerinden baklagiller içerisinde; fasulye, barbunya yetiştirilirken, meyveler içerisinde erik, armut, kiraz, vişne, elma yetiştirilmektedir. Bölgede yine aynı zamanda patates, yer elması, ceviz, fındık yetiştiriliciliği de yapılmaktadır.

Posof'ta yetiştirilen yem bitkileri arasında 400-500 kg dönüm başına düşen yonca ve korunga (yem bitkisi) ilk sırada yer alırken, son yıllarda üretim miktarı sabitlenmiş olan

arpa ve buğday üretimi bölgenin 350 dönümlük arazi ile sabitlenmiştir(Altınkaynak ve diğerleri, 2019: 28).

1.1.9. Hayvancılık

Ardahan ve Posof'taki tarım ve hayvancılık işletmelerinin çoğunluğu aile işletmeleridir. Bu sebeple işletmelerde çalışanların büyük çoğunluğu ücretsiz aile işçisi olarak çalışmaktadır. Mevcut durum sebebiyle de tarım ve hayvancılık sektörlerinde istenilen gelişme sağlanamamakta ve bu durum da il ve ilçe ekonomilerini etkilemektedir.

2018 yılında 1065 adet büyükbaş, 10 adet koyun, 2 adet keçi, 1 adet kanatlı, 126 adet arıcılık ve 1 adet su ürünleri işletmesi bulunmaktadır. İlçedeki hayvan sayıları;19860 adet büyükbaş, 830 adet koyun, 67 adet keçi, 500 adet tavuk ve 500 adet kaz şeklinde dağılmaktadır. İlçedeki kovan sayısı 6706'dır. Buna ek olarak diğer bir ekonomik faaliyet olan su ürünleri 3350 kg'dır. Büyük baş hayvancılık en önemli hayvancılık faaliyeti olmasına karşın, hayvan ticareti ağırlıklı olarak geneli küçük olan işletmelerde Kurban Bayramı için özel yetiştiricilik yapılp, satılan kurbanlık hayvanların geliri ile geçinme üzerine kuruludur. Posof'ta mandıra tesis bulunmasına rağmen sadece yaz aylarında faaliyette bulunduğu ve bunun da bazı senelerde süt toplayamadığı için kapalı tutulduğu görülmektedir. Süt ve süt ürünleri üretimi hane halkı ihtiyacı için kullanıldıktan sonra buzağılar için bırakılmıştır. Sayısı çok olmayan büyük işletmeler ise (Örneğin Aşıküzeyir köyündeki 100 başlık işletme) sütü satamadıkları için toplamadıklarını, mandıra açık olduğu dönemlerde ancak süt satışı yaptadır(İlçe Tarım Müdürlüğü, 2018).

TÜRÜ	İŞLETME SAYISI	HAYVAN SAYISI
Büyük Baş	1050	25,618
Küçük Baş	8	1640
Kanatlı	1	1500
Kültür Balıkçılığı	1	3550
Arı	128	7453

Tablo.1. İlçe Tarım Müdürlüğü kaynaklı hayvancılık durum tablosu.

1.1.10. Arıcılık

Aydın'a göre(2014: 11-13); Ardahan'da arıcık denince akla gelen dünyada ekonomik değere saj-hip dört önemli arı ırkından birisi olan ve milli ırk olarak tescil edilen Kafkas

ırkı arı ile Ardahan çiçek balıdır. Posof, Kafkas arı ırkının gen merkezli olması sebebiyle Türkiye genelinde önemli bir yere sahip olup, organik ürün yetiştirme yönünden de gerekli potansiyele sahiptir. Posof ve Artvin Kafkas arı ırkının gen merkezi olarak kabul edilmektedir.

Posof'ta 115 arıcıya ait 5166 arı kovani ile arıcılık yapılmaktadır. Posof'un arıcılık bakımından önemi ise Kafkas arısının tam izole edildiği bölge olması, çiçek türünün zengin ve doğasının temiz olmasından kaynaklıdır. Posof iklimi kendi içerisinde gezginci arıcılığa da uygundur. Erken ilkbahar döneminde Türkgözü köyü ve çevresindeki köyler bu tür arıcılığa uygun köylerdir.

1.1.11. Turizm

Posof, doğal tabiat özelliklerine ve iklimine bakıldığı zaman şehir hayatının kalabalığından uzaklaşmak ve yorgunluğunu dindirmek için gidilip, görülmeye değer güzel bir yerleşim yeridir. Doğal su kaynakları, yeşili, hava kirliliğinden ve gürültüden uzak olması sebebiyle insan elinin en az müdahalesinin olduğu bol yeşillikli bir alana sahiptir. Ancak yoğun göçler ve ilçenin ulaşım açısından sınırlı olması turizm potansiyelini beklentinin aşağısında karşılamaktadır. İlçe ve köylerinde eski kilise ve kale kalıntılarına rastlanılmaktadır. Posof'ta sıralayabileceğimiz tarihi mekanlar şunlardır: Kıpçak Türklerinin Cak sülalesi beylerinin oturduğu Cak Kalesi (Yurtbekler Köyü), Selçuklu – Ahbaz / Gürcü savaşının yapıldığı yerdeki Kol Kalesi, 1578 – Osmanlı fethiyle posof'un merkezi olan Mere Kalesi ve kalıntılardır(Zeyrek, 2004: 30).

1.1.12. Eğitim

Posof'ta eğitime büyük önem verilir. Okuma yazma oranı oldukça yüksektir. Türkiye'nin ve dünyanın birçok yerinde Posof'un yetiştirdiği ve hemen her kadroda yer alan insan görmek mümkündür.

Eğitim Düzeyi	Sayı
Bilinmeyen	95
Doktora	7
İlköğretim	834
İlkokul	1784
Lise Ve Dengi Meslek Okulu	1041
Okuma Yazma Bilen Fakat Bir Okul Bitirmeyen	274
Okuma Yazma Bilmeyen	280
Ortaokul Veya Dengi Meslek Ortaokul	835
Yüksek Lisans (5 Veya 6 Yıllık Fakülteler Dahil)	42
Yüksekokul Veya Fakülte	655
Toplam	5847

Tablo.1.Tüik, 2019 yılına ait ilçenin eğitim durumu.

1.1.13. Kısa Tarihi

Posof, aslında bugün Posof çayı dediğimiz suyun adıdır. Posof Çayının İlçe topraklarının batı yaylarından çıkıp doğuya doğru akarken oluşturduğu vadinin adı da Poshov/ Poshoftur. Dolayısıyla Posof, bir yerleşim biriminin değil, bir bölgenin adıdır. Bu bölge yukarı Kür boyları ile anılan Kars'ın Çıldır, Ardahan ve Hanak, Artvin'in merkez dâhil Ardanuç, Şavşat ve Borçka ilçelerini içine alan bölgedir.

Posofun tarih çizgileri çok eskidir. Tarihçilere göre Hurri, Urartu ve Sakalara uzanan bu eski tarihin çizgileri çok net değildir. Makedonları ünlü kralı İskender M.Ö. IV. Yüzyıl sonlarında doğu seferine çıktığı zaman Kafkasya'da ona karşı çıkan kuvvetli bir Türk varlığının olduğu bilinmektedir. Bu Türkler Kafkasların kuzeyinden güneye göçeden ilk Kıpçaklar ile Bun-Türk olarak bilinen Türklerdir. Bun-Türk yerli Türk anlamına gelmektedir(Zeyrek, 2004: 35).

Milattan önce 680 yıllarında Kafkasların kuzeyinden gelen atlı göçebe İskit Türkleri Urartulardan havalıyı alarak 500 yıl hüküm sürmüşlerdir. Daha sonra Horasan havalisinden gelen Arsak Türkleri M.Ö. 150 - M.S. 430 yılları arasında yaşamışlardır. Arsak Türklerinden sonra bölgede Peçenek ve Oğuzların yaşadığı bilinmektedir(Zeyrek, 2004: 35).

1.1.13.1. İslam Çağı

610 yılından itibaren Hz. Osman zamanında bölgede Müslüman Arapları görülmektedir. Bu tarih, Kafkaslarda İslam dininin tebliğ faaliyetinin de başlangıcıdır. Müslüman

Araplar, 646 yılında Çıldır, Ardahan, Posof, Ahıska, Artvin ve Acarayı egemenlikleri altına almıştır. Böylece 650'li yıllardan itibaren bölgede Hazar-Arap mücadeleleri başlamıştır. Bölge bu iki kuvvet arasında zaman zaman el değiştirmiştir(Zeyrek, 2004:39).

700'lü yıllardan sonra Posof'unda içinde bulunduğu geniş coğrafya'da Gürcü Bağratlı ailesinin hakimiyeti başlamıştır. Bagratlı ailesinden Asut bey ve onun nesli 1801 yılına kadar Bağratlılar adıyla 1000 yıl Gürcistan tahtında kalmıştır(Kırzioğlu, : 217-224).

IX. yüzyılda Posof bölgesinin merkezi Kol Kalesidir. Tarih kaynaklarından bu kalenin birçok kralın taht yeri olduğu anlaşılmaktadır. 1021 yılından itibaren bölgede Bizans hâkimiyeti başlamıştır(Kırzioğlu, : 217-224).

1.1.13.2. Selçuklular Devri

Horasan'da Gazneli'leri yikan Selçuklular, 1040 yılında kazandıkları Dandanakan Zaferi'yle İran'ı fethetmişlerdir. 1064 yılında, Birinci BatıSeferi'ne çıkan Selçuklu Sultanı Alparslan, Bagratlı/Gürcü ülkesi üzerine yürümüş, Aras nehri boylarını ele geçirmiş ve gürcü kralını vergiye bağlamıştır.

Alparslan, 1068 yılında çıktığı İkinci Batı Seferi'nde, Bizans'ın kışkırtmalarıyla barışı bozan IV. Bagrat'in ülkesine yönelmiştir. Arap Caferogulları elinde bulunan Tiflis şehrini alarak bu seferinde Kars, Ardahan ve Hanak'ı fethetmiştir. Daha sonra Bagrat'ın barış isteğini kabul ederek Rey şehrine dönmüştür.

Danışmentli Ahmet komutasındaki Selçuklu ordusu Şavşat üzerinden Arsiyan Dağını aşarak halen mevcut Kol köyündeki kaleyi kuşatarak Bizans ve Gürcü Bagratlı birleşik ordusunu yenmiş ve yöre 1080 tarihinde Selçuklulara bağlanmıştır. Bu tarihten itibaren 1124 yılına kadar 44 yıl Selçuklu hakimiyetinde kalan bölgede, Oğuz/Türkmen yerleşmesiyle İslâm dini de yayılmaya başlamıştır(Zeyrek, 2004: 42).

II. yüzyılda Altay'da yeni bir isim ortaya çıkmıştır: Kıpçak. Bozkıra göç edenlere Kıpçak denilmiştir. Yeri dar gelen anlamına gelen bu kelime, birçok kolları bulunan büyük bir Türk kavminin adıdır. Kıpçaklara Ruslar, Polovtsi; Almanlar, Falb; Ermeniler Hardes demişlerdir

Düzenli bir ordusu bulunmayan Bagratlı Krallığı, ülkeyi dış tehditlere bilhassa Selçuklu akınlarına karşı savunmakta çaresiz kalmıştır. Bu sebeple Kral David, 1118 yılında Kıpçakları, Güney Kafkasya'ya davet etmiştir. Kıpçakların Hristiyan olanları, Gürcü Kralının davetiyle Daryal yoluyla Güney Kafkasya'ya geçerken, Müslüman olanları da, Selçuklulara katılmak üzere Derbend yoluyla güneye doğru inmiştir(Zeyrek, 2004: 47).

Kraliçe Tamar zamanında (1184–1213) Gürcistan'da Kıpçakların sayısı ve nüfuzu hayli artmıştır. 1256'da Horasan, İran ve Irak'ı ele geçiren Hülagü, bu ülkelerin hâkimi oldu. Başkenti Tebriz şehri olan bu devlet, İlhanlı Devleti adıyla 1336 yılına kadar ayakta kalmıştır(Zeyrek, 2004: 48). Kıpçak-Türk unsurunun Ahıska-Posof Bölgesinde kökleşmesi konusunda İlhanlı Devleti'nin önemli rolü vardır. Zira buradaki Kıpçak Atabeklerinin Tiflis'e baş kaldırarak bir hükümet seklinde ortaya çıkmaları, İlhanlı Hükümdarı Abaka Han sayesinde olmuştur. Gürcü tarihlerinde Cakeli adıyla anılan ünlü Cak Ailesi, bugün Posofun Caksu köyünde kalıntısı bulunan Cak Kalesinde ilbeyi olarak oturmaktaydılar. Gürcü Kilisesine bağlı Ortodoks-Hristiyan olan bu aileye mensup beyler, Gürcistan devlet yönetiminde önemli nüfuza sahiptiler. Bu aileden bilinen şahısların en eskisi olan Boço Beg, Kraliçe Tamar çağında (1184–1213) Ardahan ve Ahıska bölgesinin hâkimiydi(Zeyrek, 2004: 48).

Gürcistan hâkimiyetinde yaşamaktan bıkan Kıpçak Türkleri, 1268 yılında Sargis Beyi Tiflis'e göndererek Gürcistan'dan ayrılma isteklerini bildirmişlerdir. İlhanlı Hükümdarı Abaka Han da, Sargis Beyin isteğini olumlu bulmuş ve faaliyetini desteklemiştir. Böylece 1268 yılında Ahıska'da Tiflis'ten bağımsız bir Kıpçak Atabek Hükümeti kurulmuştur. Doğrudan doğruya İlhanlı hükümdarına bağlı bu hükümetin sınırları, Azgur Boğazı'ndan başlayarak Ahıska, Posof, Ardahan, Çıldır, Kars, Tortum, İspir, Acara ve Artvin'i içine almıştır. Abaka Han zamanında, Ahıska Bölgesi'nde tarih sahnesine çıkan bu Kıpçakların İslâmlaşması da başlamıştır.

Daha önceki dinleri Şaman veya Hristiyanlık olan Kıpçaklar, Oğuzlardan çok sonra, ancak XII. yüzyılın sonlarından itibaren İslâm dinine girmeye başlamıştır. Gürcistan'a gelen Kıpçak kolunun Müslüman olması, 1578 yılında gerçekleşen Osmanlı fethiyle başlamıştır(Zeyrek, 2004: 48).

1.1.13.3. Osmanlı Dönemi

1578 yılında Osmanlı'nın Şark Seferleri başlamıştır. Kıbrıs Fatihi Lala Mustafa Paşa, Padişah tarafından serdar tayin edilmiştir. 2 Temmuz'da Erzurum'a gelen orduya, diğer Beylerbeyileri de askeriyle katılmıştır. Büyük bir orduyla Erzurum'dan kalkan Serdar Lala Mustafa Paşa, Oltu üzerinden 5 Ağustos'ta Ardahan'a gelmiştir.

Osmanlı ordusu Ardahan'dan kalkıp Çıldır üzerinden Tiflis'e doğru yürürken, Safevî ordusuyla karşılaşmıştır. Burada yapılan meydan savaşı, 9 Ağustos 1578 günü Osmanlı ordusunun zaferiyle sonuçlanmış ve Ardahan Sancakbeyi Abdurrahman Beyle Bayburt Alaybeyi Bekir Bey de kendi askeriyle 8 Ağustosta Ulgar Dağı'nı aşarak Posof'a gelmiştir. Posof Bölgesinin merkezi Mère Kalesiyken Mère ve Vale, savaşız olarak zapt edilerek bu bölgelere asker yerleştirilmiştir. 9 Ağustos günü de Ahıska, Tümük, Hirtiz ve Ahilkelek kaleleri işgal edildi. Böylece Atabek ülkesinin son toprakları da o gün Osmanlı Devleti'ne katılmıştır(Zeyrek, 2004: 53).

Ahıska Atabeği Manuçahr Bey, ordusuyla Serdarın konağına gelip itaatini göstermiştir. Kendisine Azgur Sancağı verilmiş ve İstanbul'a gidip Divanda Müslüman olarak sünnet edilmiştir. Daha sonra, Atabekoğlu Mustafa Paşa ünvanıyla Ahıska/Çıldır Beylerbeyi olmuştur. Kardeşi V. Gorgora'ya da Oltu Sancağı verildi. Lala Mustafa Paşa 1578 yılı Ağustos ayında Ahıska merkez olmak üzere Çıldır eyaletini kurmuştur(Zeyrek, 2004: 54).

1.1.13.4. Rusların Kafkasya'ya Gelişi ve Türk-Rus Mücadelesi

Ruslar, Timur'un Altınordu Devleti'ni yıkmasıyla tarih sahnesinde yer almaya başladılar. Rusya, kendisini Bizans'ın varisi olarak görmekteydi. Bu sebeptendir ki, Rus devletinin kuruluşu (MS. 862) üzerinden yarım asır bile geçmeden, Çargrad (Çar Şehri yahut Şehirlerin Şahı) dedikleri İstanbul üzerine seferlere başlamışlardır. (Zeyrek, 2004: 78).

Rusların Kafkaslara ayak basmaları ve yerleşmelerinde Gürcülerin büyük rolü vardır. Bazı Gürcü beyleri, 1658 yılında, Osmanlı ve İran'a karşı Moskova'dan yardım talebinde bulunmuşlardır. 1801 yılında Gürcistan Rusya'ya ilhak edilmiş ve böylece Ruslar, artık Kafkasya'da ayaklarını sağlam yere bastıklarını düşünmüşlerdir.

26 Nisan 1828 tarihinde Purut ırmağını geçen Ruslar, Rumeli, Kafkas ve Anadolu olmak üzeri üç koldan taarruz etmişler ve ileri harekâta devam eden Rus kuvvetleri,

Ahıska şehrini kuşatmışlardır. Büyük ateş, katliam ve yangınla, 28 Ağustos 1828 günü şehir ele geçirmiştir.

1828 Savaşında Ahıska, Ruslara bırakılmış ve böylece 250 yıllık Osmanlı Eyalet başşehri Ahıska, elden çıkmıştır. Posof, Edirne Antlaşması'yla çizilen sınırla anavatan sınırı içinde kalmıştır(Zeyrek, 2004: 78). Günümüzde Posoftan geçen Türkiye-Gürcistan devlet sınırı, 1830 yazındaki Tahdid-i Hudud Komisyonu tarafından kesilmiştir.

Çıldır Eyaleti'nin başkenti Ahıska, Rusya'ya bırakılınca, Eyalet merkezi, Oltu'ya taşınmış, Tanzimat'tan sonra eyaletler kaldırılıp vilâyetler kurulunca, Oltu merkezli Çıldır Sancağı teşkil edilmiştir. Çıldır/Oltu Sancağı, Ardahan ve Ardanuç kazalarıyla birlikte Erzurum Vilâyetine bağlanmıştır.. Bu dönemde Posof, Ardahan kazasının bir bölgesidir.(Zeyrek, 2004: 79).

1.1.13.5. 1877–1878 (1293) Osmanlı-Rus Savaşı (93 Harbi)

Halk arasında, 93 Harbi diye bilinen ve Türk tarihi için bir felâket olan, dokuzuncu Osmanlı Rus savaşında Posof da işgal edilmiştir. Savaş, 3 Mart 1878'de imzalanan Yeşilköy/Ayastefanos Antlaşmasıyla sona ermiştir. Burada görüşülen konular, 13 Haziran 1878 tarihinde toplanan Berlin Kongresi'nde de tartışılarak karara bağlanmış, buna göre, Anadolu'da Batum, Ardahan ve Kars sancakları (Elviye-i Selâse), savaş tazminatı yerine Çarlık Rusya'ya bırakılmıştır.

Bu savaşla Kırk Yıllık Kara günler başlamıştır. Bu esaret, göçlere sebep olmuş, birçok insan, ata yurdunu, baba ocağını terk ederek Anadolu içlerine çekilmiştir. Doksan Üç Harbi felâketiyle vatandan ayrı düşen yerler, 40 yıl sonra 3 Mart 1918 tarihinde Bolşevik Rusya ile imzalanan Brest-Litovsk Muahedesi'yle anavatana kavuşmuştur.

1883 yılında bu bölgeyi dolaşan bir Rus bilgininin Posof'la ilgili notlarından, bölge halkının tamamının Türkçe konuştuğunu, Gürcüce konuşan kimsenin bulunmadığını ve hatta kimsede Gürcüce öğrenme arzu ve isteğinin bulunmadığını ve yine bu notlarda, 1877–78 Osmanlı-Rus Savaşı'ndan sonra, Posoftan 331 hanenin Anadolu'ya göç ettiği, bunlardan 103 ailenin geri döndüğü belirtilmektedir(Posof Kaymakamlığı, 2018)

1917 Mart'ında, Rusya'nın başkenti Petrograd'da patlak veren ihtilâl, hızla ülkeye yayılmıştır. Lenin'in başını çektiği Bolşevikler, 7 Kasım'da yaptıkları darbeye geçici

hükümeti yıkarak iktidarı ele geçirmişler böylece Rusya'da Çarlık idaresi tarihe karışmış, Bolşevik/Komünist bir rejim gelmiştir. İhtilâlin ardından disiplinsiz Rus birlikleri Erzurum-Kars ve havalinden çekilirken silahlarını ve yerlerini Ermeni ve Gürcü askerlerine bırakmışlardır. Bu sırada, 3 Mart 1918 tarihinde, Brest-Litovsk Barışı imzalanmıştır. Ertesi günü antlaşmayla Ardahan, Kars ve Batum'un Türkiye'ye bırakıldığını öğrenen Kafkas Hükümeti'nin Ermeni ve Gürcü kanatları, bu antlaşmayı tanımadıklarını ilân etmişler böylece Türkiye'yle müzakereden de vazgeçmişlerdir.

Brest-Litovsk Barışı ve onu takiben Trabzon ve Batum görüşmeleriyle doğu sınırlarımızdaki eski topraklarımız, anayurda kavuşmuştur. Daha sonra ortaya çıkmış olan Mondros Mütareke'sinin Posofu ilgilendiren en dikkat çekici tarafı, Brest-Litovsk'la anavatana kavuşan Posof ve çevresi, altı ay sonra Türk askerinden ayrılmak zorunda bırakılmasıdır. Çünkü; mütareke hükümleri, Türk askerinin, 1914 yılındaki sınıra çekilmesini emretmektedir. 5 Kasım 1918 tarihinde, Kars İslâm Şurası kurulmuş, 14 Kasım günü yapılan kongreyle Kars'ta Millî İslâm Şurası Merkez-i Umumî adıyla yerli bir hükümet teşkil edilmiştir. 17–18 Ocak 1919 gecesi Kars'ta yapılan büyük kongrede Cenubîgarbî Kafkas Hükûmet-i Muvakkata-i Milliyesi (Geçici Güneybatı Kafkas Millî Hükümeti) kurulmuş ve Kars Hükümetinin kurulması ile yerli halk, Ermeni ve Gürcülere karşı teşkilâtlanmıştır.

Mondros Mütarekesiyle Türk askeri, Posof Bölgesinden çekilince bölge Gürcüler tarafından işgal edilmiştir. Mahallî önderlerle Gürcü kuvvetlerine karşı mücadeleye girişen halk, yurdunu savunmuş, Gürcü askerinin, 1919 yılı mart ayında Posof köylerinde yaptığı soygun, halkın sabrını taşırılmıştır. Halk, bu askerleri yakalayarak çalınan mallarını ellerinden almıştır. Bu olayı savaş sebebi sayan Gürcü Hükümeti'nin silahlı kuvvetleri, Ahıska'dan hareketle Badele'ye hücum etmiş, bu taarruz karşısında, Posof'lu milis (halk) kuvvetleri harekete geçmiştir. Posof'lu milislerin bu hareketi karşısında Gürcü ordusu geri çekilmek zorunda kalmıştır. Fakat Gürcü ordusu daha büyük ve düzenli ordu ile Posofu ve havalisini işgal etmişlerdir.

1.1.13.6. Cumhuriyet Dönemi

1921 yılının şubat ayında, Gürcistan'da iktidarda bulunan Menşevik Hükümeti de zor dönemler yaşamaktayken Azerbaycan ve Ermenistan'ı Sovyetleştiren Kızılılar, Tiflis üzerine yürümektedir. TBMM'nin 20–21 Şubat 1921 gecesi yapılan gizli oturumunda

aldığı kararla Gürcistan'ın Ankara'daki elçisine bir nota verilmiştir.23 Şubat günü sabahın erken saatlerinde, Gürcü Sefiri Simon Midivani, Türk Dış İşleri Bakanı Ahmet Muhtar Bey'e, söz konusu bölgenin boşaltıldığını bildirmiş ve aynı sabah, Gürcü mülkî ve askerî memurları, Ardahan'ı terk ederek Posof yoluyla Ahıska'ya gitmiştir.Böylece Ardahan, Artvin, Posof, Şavşat, Hanak ve Çıldır, 23 Şubat 1921 tarihinde anavatana katılmıştır.



2. BÖLÜM:İKLİM KOŞULLARININ MUTFAK KÜLTÜRÜNE YANSIMASI VE GIDALARIN HAZIRLANMASI/SAKLANMASI

2.1. Doğa ve İklim Koşullarının Mutfak ve Beslenme Kültürüne Yansıması

Posof ilçesinin merkez ve köylerinde insanlar tarafından satın alınan veya üretilmiş olan gıdaların çeşitli işlemlere uğrayarak daha dayanıklı bir hale getirmek ve daha güvenle muhafaza edebilme amacıyla geçmişteki adı “ambar” olan şimdiki adı ise “kiler/kilerlik” olarak kullanılmıştır. Ambarlar insan eliyle yapılmış, yapım malzemesi olarak tahta kullanılmış depolama sistemidir. Gıdaların saklanması, kurutma vb. işlemlerde ve turşu küplerinin muhafazasında ambarları kullanmışlardır. Posof bölgesinde ambarların kullanımı eskiye dayanmakla beraber köylerden merkeze ulaşımın iklim koşulları nedeniyle zor olması veya merkeze olan uzaklığı, ulaşım araçlarının azlığı ambar kullanımını zorunlu kılmıştır. Ambarlar günümüzde şekil değiştirmiş bir şekilde varlığını devam ettirmektedir. Bugün ambarların görevini üstlenmiş olan yüklük veya kiler olarak isim verdiğimiz evimize ait bölümler, aslında hala bu ihtiyacın devam ettiğinin kanıtıdır diyebiliriz.

Kaynak kişiden alınan bilgiye göre kış hazırlıkları, genel anlamda Posof ve köyleri için yaz başlarından itibaren başlayıp sonbahar bitene kadar devam etmektedir. Fakat son zamanlarda Posof ile köyler arasındaki ulaşımın geçmişe nazaran kolay ulaşılabilir duruma gelmesiyle hazır gıdalarının kullanımı artmış ve hazır market gıdalarıyla uzun kış dönemi kolay bir şekilde atlatılmaya başlanmıştır(KK.8).

2.2. Gıdaların Hazırlanması ve Saklanması

Posof ilçesi ve köylerinin temel geçim kaynağının hayvancılık olmasına birinci bölümde değinmiştik. Hayvancılık ise büyükbaş, küçükbaş ve kümes hayvancılığı olarak ayrılmıştır. 30 yıl öncesine kadar büyükbaş olarak; manda, sığır, öküz, tosun, küçükbaş olarak; koyun ve keçi; kümes hayvanı olarak; kaz, tavuk, ördekyetiştiriciliği yapılmaktaydı. Ancak günümüzde büyükbaş hayvancılıkta sığır yetiştiriciliği daha fazla yapılmaktadır(KK.10).

Bölge içerisinde yetiştirilmekte olan hayvanların ise yöre; etinden, sütünden ve derisinden faydalanmışlardır. Sağlıklı gıda tüketiminde önemli bir yere sahip olan ve bozulma süresi kısa olan süt, yaz aylarında üretimi daha fazla olduğundan farklı farklı işlemlerden geçirilip, çeşitli gıdalar elde etmişlerdir. Örnek olarak yöre halkı sütü; peynir, yoğurt ve tereyağı şeklinde işlemiş ve çeşitli lezzetler ortaya çıkarmışlardır.

2.2.1. Peynir

Karadeniz iklim örtüsünün yoğun olarak hakim olduğu ilçe ve köylerinde hayvancılığın gelişmiş olması ve süt ürünlerine verilen önem yöre içinde peynir yapımını fazlasıyla geliştirmiş ve peynirciliğin gelişmesi halk arasında geçim kaynağı kabul edilmiş ve satılmaya başlanmıştır. Peynir üretimi daha önceleri bireysel bir geçim kaynağı olarak nitelendirilirken günümüzde kadınların/erkeklerin yapmış olduğu peynirleri ticari bir kaynak olarak kullanmakta ve ekonomik kazanç sağlamaktadırlar.

Posofta yapılan peynirler genellikle inek sütünden yapılmaktadır. Posof peynirleri, küçük aileler arasında gelişmiş ve bugüne kadar aktarılma imkanı bulmuştur. Fakat son yıllarda, sosyo-ekonomik faaliyetler ve teknolojik gelişmeler neticesinde göç veren bir ilçe haline gelmiştir. Bu durum yalnızca yemek yeme kültürünü değil aynı zamanda hayvancılığı da etkilemiş ve peynir üreten aile sayısının giderek azalmasına sebep olmuştur. Peynir üretiminin azalmasında eski kullanılan yöntemlerin de etkisi vardır. İnek ve koyundan elde edilen peynir mayalarının yerini markette hazır olarak bulabildiğimiz hazır şişe mayalarının alması, tereyağı yapımında kullanılan yayıkların yerini, teknolojik makinelerin alması... Örneğin; kaymak yapımında kullanılan kollu makine önce ısıtılıp daha sonra üzerindeki hazneden süt dökülür ve kol yavaş yavaş çevrilerek süt ile kaymağın ayrılması sağlanırdı. Bu kaymak yapımında kullanılan kollu makinenin günümüze azalarak gelmesi kaymak üretimini azaltmıştır. Bugün Posof ve köylerinde kaymak yapımı için kullanılan makinenin çok az olduğunu söylemek mümkündür.

Posofta yapılan peynirler genel itibariyle birbiriyle bağlantılıdır. Süt miktarı ve saklama koşullarına göre şekil almış ve kişiden kişiye yapım ve malzeme miktarı değişmesine rağmen genel olarak ortak bir tatta buluşulmuştur.

2.2.1.1.Lor/Çökelek Peyniri

Bölgede üretilen/tüketilen yapımı kolay bir peynir çeşididir. Yapılışı; taze sağılmış sütün makineye vurulması ile süt ile kaymak birbirinden ayrıştırılır. Önceden biriktirilmiş çürük süt ile taze süt birbirine karıştırılarak kaynatılır. Ölçü olarak ise 3 litre taze süte 1 litre çürük süt şeklindedir. Birbirine karıştırılan sütler kaynamaya başladıktan sonra peynir mayası eklenir. Mayanın da karışmasının ardından bir süre daha kaynatılan süt kaynadıkça ayrışır ve tamamen ayrılmış olan peynir, temiz bir tülbente alınarak yaklaşık 8-9 saat boyunca ağır taşlar yardımıyla süzülür. Bu işlem sonucunda lor peyniri elde etmiş oluruz.

Lor peynirinin bir başka yapımı ise daha fazla kol gücü isteyen bir yöntemdir. Kaymağı alınmamış sütün yayık makinesine koyularak saatlerce çalkalanmasının ardından alt kısımda biriken ayrandan lor peyniri elde edilebilir. Çıkan ayran aynı şekilde süzülür ve peynir elde edilir.

2.2.1.2.Çürük Peynir



Foto. 2:Çürük peyniri görseli.

(Sedan Çakmak, 2019)

Taze olarak yapılmış lor peynirinin kurutulmaya bırakılması ile elde edilen peynir çeşididir. Posof ilçesinde fazlasıyla üretilen/tüketilen bu peynir kurutulma işleminin ardından yoğun bir koku ve sarı renge dönüşmektedir. Yöre halkı tarafından genellikle “sarı yağ”, tuz ve su kullanarak peyniri eritilmiş şekliyle tüketilmektedir. Aynı zamanda bu peynir; karnıyarık yemeği (çinklama)¹, makarna ve haçapur gibi yemeklerde değerlendirilmektedir.

2.2.1.3.Tuluk Peyniri (Tulum Peyniri)



Foto. 3:Tuluk peyniri görseli.

(Hasan Işık, 2019)

Yukarıda yapımını anlatmış olduğumuz lor peynirin, tuzlama işlemine girdikten sonra deri tulumlara doldurulması ile elde edilen bir peynir çeşididir. Deri tulumlara basıldıktan sonra hava almaması gerektiği için ağız kısmı sıkıca dikilerek karanlık ve serin ortamda örneğin; bir ambar veya evin bir odasında 2-3 ay muhafaza edilmesinin

¹ Çinklama (karnıyarık) yemeği Türk mutfağında bilinen ve patlıcan ile yapılan yemek çeşidi değildir. Yöre halkı tarafından cinklama olarak adlandırılmış bu yemek türü hamurdan yapılan bir yemek olarak, üzerine çürük peynir serpilerek tüketilmektedir.

ardından tüketilebilir. Bekleme işleminin ardından ortaya çıkan tuluk peyniri sert ve koyu sarı bir

2.2.1.4.Çeçil Peyniri



Foto. 4:Yeni köy yaylasında çekilmiş çeçil peyniri görseli.

(Sedan Çakmak, 2019)

Kaymağından ayrılmış süt ile taze sağılmış süt birleştirilerek kaynatılır. Kaynama işleminin ardından bir miktar peynir mayası eklenilen süt, bir süre sonra toplanmaya başlar. Top haline gelip, bütün peynir altı suyunu² bıraktıktan sonra ocaktan alınır ve üzerine daha evvel ayrılan şırat²ta eklenerek uzunca bir süre yoğurma işlemi uygulanır. Elde dairesel hareketler çizerek döndürülen peynirin orta kısmı açık kalır. Döndürülen peynir büyür, uzar ve açılır. Daha sonra tel şeklini almaya başlar. Genellikle kuymaklarda kullanılan çeçil peynirinin tüketim şekli kişiden kişiye değişmektedir. Her öğün tüketilebilen bu peynir kahvaltı öğünlerinde, akşam yemeklerinde veya kumak yapımında da kullanılabilir. Tuzlanıp tuzlanmaması ise kişiden kişiye değişiklik göstermektedir.

² Peynir altı suyu dediğimiz su, süt ile kaymak birbirinden ayrışırken makinenin alt kısmında biriken ve yöre halkı tarafından “şırat” olarak adlandırılan yeşil renkte sudur.

2.2.1.5.Küflü Peynir



Foto. 5:Küflü Peynir görseli.

(Hasan Işık, 2017)

Önceden didiklenmiş çeçil peyniri, daha sonra erimemesi için kaya tuzu ile tuzlanır. Önceden hazırlanıp temizlenen derilere bu didiklenen çeçil peynirleri doldurulur. Daha sonra tulum peynirde de yapıldığı gibi derinin ağız kısmı sıkıca dikilir. 2-3 ay boyunca rengi yeşile dönene kadar bekletilen bu peynire yöre halkı küflü peynir demektedir.

2.2.1.6.Yağlı Peynir

Genellikle kahvaltı sofralarında eksik olmayan ve maliyeti diğer peynirlere göre daha uygun olan bir peynir çeşididir. Kaymağından hiç ayrılmadan yapıldığı için yağlı bir peynir oluşur. Kaynak kişisinden alınan tarife göre; sütün içerisine kaynatma işlemi yapılmadan önce maya konur. Kaynatma işleminin ardından tencerenin etrafı sıcak kalması için kapatılır ve 2-3 saat sonra katılaştan peynir dilimlenerek temiz bir tülbente sarılır. Sıcak şıratın (peynir altı suyu) içerisinde tülbentle beraber 2-5 saat kadar bekletildikten sonra şıratı süzülür. Daha sonra kaya tuzu ile salamurası yapılarak tüketilmeye başlanır.

2.2.2. Tereyağı

Taze sütün kaynatılarak süzülmesi ve geniş leğenlerde biriktirilerek kaymağın çıkarılması sağlanır. Kaymaklar biriktirilir ve yoğurt mayalanır. Yörede geçmişten bugüne hala kullanılmakta olan yayık makinesine konulan yoğurt saatlerce el yardımıyla çalkalanır ve tereyağı oluşur. Uzun zaman tüketmek için yapılmışsa tuzlanarak, yağ bidonlarına veya yağ kovalarına konularak kullanım ömrü uzatılmaktadır. Posof ve köyleri, tereyağı ismini “sarı yağ” olarak bilmekte ve kullanmaktadır. Bugün gelişen teknoloji içerisinde yayık makinesini kullanan aileler hala olmakta beraber eski önemini yitirmeye başlamıştır diyebiliriz.

2.2.3. Yoğurt

Kaynatılan süt serçe parmağıyla ılıklığı kontrol edildikten sonra daha önce yapılmış olan yoğurttan bir miktar alınarak yoğurt mayası olarak içine eklenir ve üzeri birkaç kat kapatılarak bir gün bekletilir. Nekletilen yoğurt kıvama geldikten sonra yoğurt yapımı tamamlanır. Geçmişte yoğurtları muhafaza edecek bir buzdolabı olmadığı zamanlarda tülbente dökülen yoğurdun süzülmesi sağlanarak “süzme yoğurt” yapılır ve ambar yada karanlık ve serin bir yerde uzun süre saklanması sağlanır.

2.1.3. Tahıl ve Baklagillerin Hazırlanması ve Saklanması

Yaygın olarak 1970’li yılların sonuna kadar Posof bölgesinde tahıl ve baklagillerin saklanması için kullanılan yerin ambar olduğundan bahsetmiştik.

Buğday unu, ilçede geçmiş zamanlarda lüks olarak bilinen bir un çeşidiyken arpa unu daha yaygın olarak kullanılmıştır. Zamanla gelişen toplum yapısı buğday unu kullanımı yaygınlaştırmıştır. Buğday unu maliyet ve bulunabilirlik olarak yaygınlık kazanmadığı dönemde, halk arpa ununu toplayıp değirmene göndererek öğütmüş ve yemeklerinde bu unu kullanmıştır. Buğday ununun yaygınlaşmasıyla köylere kadar ulaşan un artık bütün bölge içerisinde kullanılmaktadır. Buğday ve arpa yetiştirilip değirmenlerde öğütülür ve kullanılırken, bugün yöre halkı ekip-biçme işlemini tercih etmemekte ve hazır market unu kullanmaktadır.



Foto. 6:Posof ilçesinin Binbaşımınbey köyünden ambar görseli.

(Günay Kaya, 2019)

Kuru Bakliyat; olarak yörede en çok kullanılan fasulye, nohut, pirinç, bulgur geçmiş zamanda merkezden ilçe ve köylerine ulaşımı zor olduğu zamanlarda az kullanılmaktaydı. Ulaşımın gelişmesi ile birlikte kullanımı artmıştır. Tarımsal üretim çeşidi olan fasulyenin³ yaz başında ekimi yapılarak yaz bitimine doğru tüketim miktarına göre önce yeşil hali toplanır, kalan fasulyenin kurumuş hali toplanır ve ayıklanarak ambarlarda saklanırdı. Mısır⁴ ise yazın yetiştirme dönemi aynı zaman olduğu için fasulye ekilirken aynı anda toprağa gömülerek yetiştirilmesi sağlanır. Yetiştirilen mısır yine aynı şekilde ambarlarda muhafaza edilerek odun ateşinde veya suda pişirilerek tüketilmektedir. Ekimi yapılmayan bakliyatların, haftanın belli zamanlarında köyden Posof'a veya Posof'tan Ardahan iline gidebilen yöre halkı, alacakları kuru bakliyatları toptan almış ve çuvallara doldurarak ambarlarda saklamışlardır.

2.1.4. Sebzelerin Hazırlanması ve Saklanması

³ Fasulyenin, bölgedeki diğer ismi olan "lobiya" şekli de kullanılmaktadır.

⁴ Mısırın, bölgedeki diğer ismi olan "lazut" şekli de kullanılmaktadır.

Bölgede fasulye, mısır, ayçiçeği, lahana, patates, yer elması, salatalık, biber, domates, soğan gibi sebzelerin üretimi/tüketimi yapılmaktadır. Bölgede yaşayan halk, sebzeleri uzun süre tüketebilmek için kurutma, kuyulama, konserve, turşu yapımı veya salamura yöntemlerini kullanarak kışa hazırlık yapmışlardır.

Fasulye, domates ve biberleri kazanlarda kaynatarak koserve yapmışlar; lahana, domates, biber, salatalık gibi yetiştirdikleri sebzelerin bir kısmını da turşu yaparak muhafaza etmişlerdir. Patates ve yer elmasını kuyulama yöntemini kullanarak sıcak toprak içerisinde kışın kullanmak üzere saklamışlar ve fasulye, mısır, ayçiçeği sebzelerinin bir kısmını da kurutma işlemi yaparak ambarlarda muhafaza etmişlerdir.

2.1.5. Meyvelerin Hazırlanması ve Saklanması

Bölgedeki halkın yetiştirdikleri meyvelerin, çeşitli yöntemler ile kullanım ömrü uzatılmış aynı zamanda kışa hazırlıkta yapılmıştır. Elma, armut, çilek, vişne, kiraz, erik, bölgede ağırlıklı olarak yetiştirilen meyvelerin başında gelmektedir. Kış mevsiminin sert ve soğuk geçtiği bölge içerisinde meyveleri kışın da tüketebilmek amacıyla sebzelerde de uygulandığı gibi birçok işlem yapılmıştır.

Elma ve erik meyvelerini tam olgunluğa ulaştıktan sonra toplayıp çekirdeklerini ayıkladıktan sonra püre haline getirip kazanlarda saatlerce kaynatarak şeker ilavesiyle pestil⁵ adıyla bilinen yiyecek elde etmektedirler. Ayrıca erik ve elmayı küçük parçalara ayırdıktan sonra güneş altında kurutup tüketmektedirler. Bölgede vişne, çilek ve yalnızca Türkgözü köyünde yetiştirilen kıvılcık meyvelerinin reçeli veya marmelatı yapılarak tüketilmektedir.

2.1.6. Et ve Et Ürünlerinin Hazırlanması ve Saklanması

Posof ilçesinin geçim kaynağının hayvancılığa dayanmasının doğal bir sonucu olarak bölge içerisindeki et tüketimi, geçmişte de günümüzde de çok fazla yapılmaktadır. Etlerin bozulmamasını sağlayacak bir buzdolabı/derin dondurucu olmadığı dönemlerde,

⁵ Pestil günümüzde hala yapılmaktadır. Ezilen elma ve erik püresinin kaynama işlemi bittikten sonra uzun ve kalın tahtalara dökülerek sıcak ve kuru havada 6-7 gün boyunca kurutulur ve daha sonra ambarlarda muhafaza edilir. Pestil, hem kurutulmuş şekliyle hem de suda eritilerek sofralarda tüketilmektedir.

etlerin bozulmasını önlemek ve kullanım ömrünü uzatmak amacıyla kavurmaları yapılmış veya kurutma yöntemi uygulanmışlardır.

Büyükbaş ya da küçükbaş etlerin tuzlama işleminin ardından kurutularak ambarlarda saklanması yöntemlerden birisidir. Ayrıca kavurma; etleri kuşbaşı şeklinde doğradıktan sonra tuzlayarak tereyağında kavrulmasının ardından hava almayacak şekilde kuyruk yağıyla beraber tenekelere basmışlar ve tüketmişlerdir.

2.1.7. Yabani Bitkilerin Hazırlanması ve Saklanması

Doğada kendiliğinden yetişen yabani otlar, araştırma konumuz olan bölgede de sayıca fazladır. Bu otlar yaz veya ilkbahar ayları geldiği zaman yöre halkı tarafından toplanmakta ve farklı farklı şekillerde tüketilmektedir. Bu yabani otlar; canacuna, pampara, cincar yaprağı (ısırgan otu), ğalo yaprağı, pazı yaprağı, kuşburnu, özek, külül olarak halk arasında isimlendirilmektedir. Her bir otun tüketilme biçimleri farklı farklı şekillerde olmaktadır. Örneğin; ğalo, pazı ve cincar yapraklarından çorba yapıp şifa niyetine içilmektedir. Ayrıca, ısırgan otunun şifası bütün dünyada bilinmekte ve tarih boyunca pek çok tedavide kullanılmaktadır. Isırgan otu bölge içerisinde en sık tüketilen yabani ot olarak bilinmektedir. Tüketimi çorba veya kavurma şeklinde yapılmaktadır.

Canacuna, panpara, külül ve özek bitkileri, toprakta biten yabani yeşil yapraklı otlardır. Yaz aylarında yağışın başlamasıyla büyümeye başlayan bu otların çürümeden tüketilmesi gerekmektedir. Tüketimi; koparılır, yıkanır ve isteğe bağlı tuz kullanımının ardından çiğ şekilde yenmektedir. Yöre halkı tarafından çok sevilen bu otlar kış boyu özlem duyulan ve yaz ayının gelmesini gözleyen otlar olarak anılmaktadır.

Kuş burnu ise Posof'ta hazırlık aşaması zahmetli olan bir yiyecek çeşididir. Kuşburnunun toplanmasından pişirilmesine kadar geçen süre yöre halkı, zahmetli ve kol gücü isteyen işlemlerden geçmesi dolayısıyla değer verilen bir yiyecek olduğu söylemektedirler. Ülke genelinde marmelata benzetilebilecek bu yiyecek, bölge halkı tarafından *pelverde* adıyla bilinmekte ve yalnızca bu ismi kullanılmaktadır. Yapılış

olarak; yöre halkı pelverde zamanı geldiğinde⁶ kuşburnu toplamaya başlarlar. Kuş burnu ağacı dikenli bir ağaç olması sebebiyle ağız kısmı çengel şeklinde uzun demir veya tahta yardımıyla toplayıp tenekelere doldurulur. Toplanan kuşburnu⁷ temizlenir, yıkanır ve çekirdeğinden ayrılır. Çekirdek çıkarma işlemi günümüzde artık el ile yapılmamaktadır. Çekirdeğini tortusundan ayıran makine sayesinde pelverde yapan kişi daha az zahmet yaşamaktadır. Pelverde odun ateşinde, şekeride eklenerek (3 kilo kuşburnu için 1.5 kilo şeker kullanılmaktadır) iyice pişip katı halini alana kadar kaynatılır. Kaynama işlemi tamamlanan pelverde kavanozlara veya bidonlara konularak muhafaza edilmektedir. Pelverdenin kullanım şekli kişiden kişiye farklılık göstermektedir. Bazı aileler kahvaltı sofrasında bazı aileler ise akşam yemeklerinde ana yemeğin yanında, su ile karıştırarak meyve suyu kıvamında tüketmektedir.

2.1.8. İçeceklerin Hazırlanması ve Saklanması

Posof bölgesinde en fazla tüketilen içecekler; çay, meyvesuyu, ayrandır. Kahve kültürü geçmiş zamanlarda çok tercih edilmemekle beraber azda olsa kullanılmıştır. Çay bugün hala çok fazla tüketilmekte ve bölgede yaşayan ailelerin neredeyse tümü sabah kahvaltılarında ve akşam yemeğinin ardından rutin bir alışkanlık olarak tüketmektedirler. Siyah çay tüketiminin yaygın olduğu bölgede geçmişte köylerden merkeze giden halk toplu olarak alıp tüketirlerken, şimdi ise paket çay alarak tüketimi yapılmaktadır. Ayran ise bölgedeki geçim kaynağının hayvancılık olmasına bağlı olarak yapımı ve maliyeti en basit içecek olması sebebiyle sofralardan eksik olmayan bir içecek olmuştur.

Son yıllarda her yörede olduğu gibi Posof ve köylerinde de hazır meşrubat tüketimi yaygınlaşmış ve alışkanlık haline gelmiştir. Bugün gelişen teknoloji ile değişen topluma ayak uydurmaya başlamış olan Posof ilçesinde, paketli içecek tüketimi yaygınlaşmaya başlamıştır. Bugün kafeler, çay bahçeleri, ve kahvehanelerde hazır meşrubatlar ve plastik bardaklarla servis görebilmek mümkündür. 15-20 yıl öncesine kadar mutfaklarda çelik ve cam bardaklar yaygınken bugün hemen hemen her evde kullan-at plastik

⁶ Pelverde zamanı, halk içerisinde kuş burnunun olgunlaşmasından yapımına kadar geçen zaman dilimi olarak bilinmekte ve bu şekliyle kullanılmaktadır.

⁷ Kuşburnunun bölgedeki adı “eskil”dir ve yöre halkı bu adını kullanmaktadır.

bardakların tüketimi yaygınlık kazanmıştır. Özellikle düğün, ölüm, asker uğurlama gibi kalabalık toplantılar için yemek ve içecek dağıtımında tercih edilmektedir.

2.2. Yemek Çeşitleri

2.2.1. Çorbalar

Cincar Çorbası:

Malzemeler;

Yarım kilo ısırgan otu

2 su bardağı su

5 yemek kaşığı un

Tereyağı

1 adet kuru soğan

2 yumurta

Karabiber

Pulbiber

Tuz

Çürük peynir



Foto. 7:Cincar Çorbası görseli.

(Sedan akmak, 2019)

Yapılışı; İlk olarak cincarlar temizlenip yıkanır. Daha sonra cincarlara solana kadar suda haşlama işlemi yapılır. Piştikten sonra boş bir kaba 2 bardak su, 5 yemek kaşığı un ekleyerek çırpılır. Çırpılan karışım daha evvel pişirilmiş otun içine dökülür. Boş bir tavaya tereyağı konur ve ince ince doğranmış soğanlar eklenerek iyice kavrulur. Kavrulan soğanın içerisine yumurta ve çürük peynir eklenir. Son olarak baharatları da ekledikten sonra hazırlamış olduğumuz karışım, cincarın içerisine eklenip kaynatma işlemi uygulanır ve servis edilir(K.K.8).

Cincar otu bahar aylarından itibaren toprakta yetismeye başlayan yabani bir ottur. Kaynak kişinin sözlerinden yola çıkarak bu otun pek çok yemeklerde kullanıldığını söylemek mümkündür. Ot; çorba yapılarak tüketilmekle beraber salatalarda, böreklerde de kullanılmaktadır(K.K.8).

Evelik Çorbası:

Malzemeler;

1 kilo evelik yaprağı

Yarma

Pul biber

Tuz

5 su bardağı su

Soğan

Yapılışı; bir adet kuru soğan dilimlenerek tereyağında solana kadar kavrulur. Kavrulan soğanın içerisine su eklenir. Temizlenmiş ve yıkanmış yarma ilave edilir ve pişene kadar kaynatma işlemi uygulanır. Daha sonra ince ince doğranmış evelikler ve baharatlar karışıma eklenerek pişene kadar kaynatılır ve servise hazırlanır.

Yapılışı: carhala yaprakları⁸ temizlenip doğranır ve sıcak suda hafif solana kadar haşlanır. Tereyağı ve doğranmış soğanlar boş bir tavada kavrulur ve haşlanan carhalaya

⁸ Carhala yaprağı, bölgede yetişen yabani otlar katerosisinde yer verdiğimiz bir yiyecektir. Turşusu, kavurması ve çorbası da yapılarak isteğe bağlı şekliyle tüketilmektedir.

dökülür. Birleştirilmiş karışıma baharatlar, tuz ve birazda su eklenir ve piştikten sonra servis edilir(K.K.8)

Puşruk Çorbası:

Malzemeler;

Un

Tuz

Tuluk Peyniri

Yumurta

Su

Yapılışı; Derin bir tencereye bir miktar su koyularak kaynatılır. Kaynayan suya un yavaş yavaş eklenerek su ile un bütünleşene kadar kaynatılır. Kaynama işlemi bitene yakın tuluk peyniri eklenir. Bir süre daha kaynadıktan sonra ocaktan alınır. Son olarak daha evvel tereyağında pişirilmiş yumurta da çorbaya eklenerek servis edilir(K.K.20)

Kesme Çorbası

Malzemeler;

1 su bardağı ılık su

Tuz

Aldığı kadar un

2 su bardağı yoğurt veya ayran

Sıvı yağ

1 lt su



Foto. 8:Kesme Çorbası görseli.

(Sedan Çakmak, 2018)

Yapılışı; Kesme çorbası 3 aşamadan oluşmaktadır. Öncelikle çorbanın hamuru için bir bardağı ılık su, tuz ve un kıvamını alana kadar yoğurulur. Yoğurma işleminin ardından bezelere ayırıp oklava yardımıyla açarak erişte şeklinde ince ince dilimlenir ve dilimlenen hamur tepsiye alınır. Çorbanın nugulu (gogo)⁹ için limon büyüklüğünde hamura elde yuvarlayarak uzun görünüm verilir. Yuvarlanan hamur nohut büyüklüğünde kesilerek kahverengileşene kadar kızartılır . Üçüncü ve son aşama olarak ocakta kaynatmak üzere 1 litre su tencereye alınır, kaynama işleminin ardından erişte şeklinde kesilmiş hamur dökülür. Hamur pişmeye başladıktan sonra çırılan yoğurt suya yavaş bir şekilde eklenir. Son olarak kızartılan nugullarda çorbaya eklenerek servis edilir(K.K.1).

Sütlü Pirinç Çorbası:

Malzemeler;

1 buçuk çay bardağı pirinç

2 su bardağı su(kaynar)

2 su bardağı süt

2 yemek kaşığı tereyağ

⁹ Çorbanın çerezine yöre halkı nugul demektedir.

Tuz

Üzeri için; kıyılmış maydanoz

Yapılışı; öncelikle pirinç yıkanıp süzülür. Daha sonra tencereye alınan pirinç ve su, pirinçler yumuşayana kadar kaynatılır. Kaynayan karışıma sütte eklenir. Son olarak baharatı da eklenen çorbanın üzerine ince kıyılmış maydonozlar eklenir ve servis edilir(K.K.8)

Helle Çorbası:

Malzemeleri;

1 çay bardağı un

1 litre su

Pulbiber

Nane

Tuz

1 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı; Tencerede tere yağı ve un kavrulduktan sonra ocakta alınır. 1 litre kadar su kavrulan una dökülerek tahta kaşık yardımıyla ezilir ve tekrar ocağa alınır.Koyu bir kıvam alana kadar kaynatılarak tuzu eklenir. Kaselelere alınan çorbanın üzerine pulbiber ve nane serpilir ve servis edilir(K.K.10).

Lobiya (Yeşil Fasulye) Çorbası:

1 Kilo lobiya

Soğan

Tereyağ

Salça

Tuz

Pulbiber

Yapılışı; lobiyalar¹⁰ kırılır ve temiz bir şekilde yıkanır. Bir tencerenin içine tereyağı konulup eritilir ve eriyen tereyağının içerisinde ince ince kıyılmış soğanlar eklenip kavrulur. Daha sonra salça konulup kavrulduktan sonra kırılan fasulyeler içine konulup karıştırılıp göz kararı su tuz biberleri eklenip pişirmeye bırakılır(K.K.15).

Bal Kabağı Çorbası:

Malzemeler;

2 bardak su

1 kg kabak

1 tatlı kaşığı tuz

1.5 çorba kaşığı kaymak

1 kg süt

Yapılışı; kabağın içerisine 2 bardak su eklenip tencerede pişirilir. Pişirilen kabaklar ezilerek püre haline getirilir. İçerisine süt eklenip pişirmeye bırakılır. İçerisine tuz ve kaymak eklenerek altı kapatılır ve servis edilir(K.K.10).

Kuru Lobiya (Kuru Fasulye) Çorbası:

Malzemeler;

Kuru Fasulye

Kuru Soğan

Tereyağ

Salça

Tuz

Pulbiber

Yapılışı; Fasulyeler ayıklanır, temizlenir ve bir gece öncesinden ılık suda bekletilir. Bir tencerenin içine tereyağı konulur, eritilir ve eriyen tereyağının içerisine ince ince kıyılmış soğanlar eklenip kavrulur. İçerisine salça da konulup kavrulduktan sonra

¹⁰ Lobiya kelimesi, Posof'a Şavşattan geçmiş bir kelimedir ve yeşil fasulye kelimesinin yerine kullanılmaktadır.

ıslatılıp süzölmüş fasulyeler içine eklenerek karıştırılır. Son olarak göz kararı su, tuz ve biberler de eklenir ve pişirmeye bırakılır daha sonra servis edilir(K.K.16).

Bölge içerisinde özel hanelerin üretim sebzelerinden en önemlisi olan yeşil fasulye bir kısmı toplandıktan sonra kalan fasulye sonbahara doğru tam olarak kurur ve toplanır. Yapılan bu tarif etsiz bir şekilde yapılip, fasulye çorbası adı kullanılırken şimdi içerisinde ette eklenmektedir. Yöre halkı için kuru fasulye yemeği, lobiya çorbası olarak adlandırılmış ve isim olarak bazı aileler yemeğin bu ismini kullanmaya devam etmektedir(K.K.16).

2.2.2. Sebzeler ile yapılan kavurmalar

Pazı kavurması:

Malzemeler;

1 kilo pazı yaprağı

2 adet orta boy soğan

Tereyağı

1 yemek kaşığı tuz

1 yemek kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

3 yumurta

Yapılışı; pazılar sapları ile birlikte birer santim aralıklarla doğranır ve duru su çıkana kadar yıkanır. Bir yandan soğanlar ince ince doğranır. Orta boy bir tencerenin içerisinde tereyağı eritilip soğanlar hafifte kavrulur. Yıkanılan pazılar tencerenin içerisinde konulup karıştırılır ve kapağı kapatılıp kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirmeye bırakılır. Suyu çektikten sonra içerisinde tuz, pul biber, kara biber ve yumurta kırılıp karıştırılır ve sıcak olarak servis edilir(K.K.7).

Cincar (Isırgan Otu) Kavurması:

Malzemeler;

- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 yumurta

Yapılışı; cincar yaprakları ince ince temizlenir ve doğranır. Yıkanmış olan cincarlar acısını almak amacıyla tuz ile karıştırılır. Boş bir tencerede tereyağı ve soğan kavrulur. Kavrulan soğan ve yağın üzerine doğranmış olunan cincar yaprakları eklenir ve karıştırılır. Üzerine bir çay bardağı su ilave edilir ve pişirmeye bırakılır. Cincar yapraklarında su fazla olduğu için daha fazla eklenmez. Suyu çekilen yemeğin içerisine baharatlar, tuz ve yumurtada eklendikten sonra servis yapılır(K.K.18).

Fasulye (Lobiya) Kavurması:

- Malzemeler;
- 1 kg yeşil fasulye
 - 1 baş soğan
 - 1 domates
 - Tuz
 - Karabiber ve pulbiber
 - Sıvıyağ

Yapılışı; fasulyeler ayıklanır, temizlenir ve dilimlenir. Tencerede sıvıyağ ve soğan kavurarak soyulmuş domates dilimlenerek karışımın içerisine alınır. Dilimlenen fasulyeyi de tencereye aldıktan sonra içerisine 1 çay bardağı ılık su dökülür. Suyun fazla olmaması gerekir çünkü; kavurma yemeği olduğu ve fasulyenin içerisinde de bir miktar su olacağından 1 çay bardağı su eklenip pişirilerek servis edilir(K.K.18).

Carhala (Şeker Pancarı) Kavurması:

- Malzemeler:
- Carhala Yapağı

Soğan

Tuz

Karabiber

Yapılışı: carhala yaprakları¹¹ temizlenip doğranır ve sıcak suda hafif solana kadar haşlanır. Tereyağı ve doğranmış soğanlar bir tavada kavrulur ve haşlanan carhalaya dökülür. Birleştirilmiş karışıma baharatlar, tuz ve birazda su eklenir ve piştikten sonra servis edilir(K.K.20).

2.1.3. Hamurdan Yapılan Yiyecekler

Hinkal (Etli Manti) :

Malzemeler;

1 kilo un

Tuz

Su

İç harcı için:

250 gram kıyma

Soğan

Pulbiber

Sarımsak

Karabiber

Tuz

¹¹ Carhala yaprağı, bölgede yetişen yabani otlar katerosisinde yer verdiğimiz bir yiyecektir. Turşusu, kavurması ve çorbası da yapılarak isteğe bağlı şekliyle tüketilmektedir.



Foto. 9:Hinkal yemeği.

(Sedan Çakmak, 2019)

Yapılışı; öncelikle hinkalın hamuru için un, su ve tuz karıştırılıp ele yapışmayacak bir kıvam alana kadar hamur kersanının içerisinde yoğurulur. Yoğurulan hamur bezelere ayrılarak bir süredinlendirmek için yoğurulan kersanın¹² içinde üzeri temiz bir bezle örtülerek bekletilir. Daha sonra iç harç malzemelerinde vermiş olduğumuz soğan (ince kıyılmış), kıyma, pulbiber, karabiber, sarımsak, tuz hepsi yoğurulur. Hamurumuz iyice dinlendikten sonra oklava yardımıyla her tarafı eşit kalınlıkta olunacak şekilde açılır ve kare doğranarak iç harçkesilen karenin boyutuna uygun olacak her kareye bir miktar konur. Genellikle posofa özgü olan büzme şekilleriyle bilinen hinkal son halini alır ve kaynar suda haşlanıp, üzerine tereyağı dökülerek servis edilir(K.K.7).

Yaprak Mantı (Üçgen Mantı):

Malzemeler;

Un

Su

Tuz

Yumurta (1 Adet)

¹² Mutfak araç ve gereçleri içerisinde yerini almış olan kersan, yörede hamur yoğurmak için kullanılan ve çinko malzemesinde) n üretilmiş mutfak aracıdır.

Tere yağı

Yoğurt ve Sarımsak

Yapılışı; Hamur yoğurma kersanının içerisinde alınan un, su, tuz ve yumurta ılık su ile yoğurulur. Yoğurulan hamur bezeler haline alınarak sofrta üzerinde mantı gibi açılır. Açılan mantı iki parmak kalınlığında dilimlenerek üst üste alınır ve üçgen şekilde kesilir. Suda haşlanan yaprak mantılar yoğurt ve sarımsak karışımı ile servis edilir(K.K.8).



Foto. 10:Yaprak mantı görseli

(Sedan Çakmak, 2019)

Katmer Böreği:

Malzemeler;

1 kg un

1 tatlı kaşığı kuru maya

1 tatlı kaşığı tuz

250gr. Tereyağı

Ilık Su (hamur ele yapışmayacak şekilde göz kararı)



Foto. 11:Katmer böreği görseli.

(Hasan Işık, 2019)

Yapılışı; Un, maya ve tuzlu genişçe bir legene alınarak üstüne su eklenir ve hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Mayalanmasını beklemeden 12 bezeye ayrılır ve hamur açılmaya başlanır. 6 tane beze açıldıktan daha sonra her birinin arasına eritilmiş tereyağı sürülerek katlanır. Tepsiye, resimdeki gibi dairesel bir şekilde yerleştirilir. Geriye kalan 6 beze de aynı şekilde yapılır. Tepsiye yerleştirilir ve pişirilir. Kaynak kişiden alınan bilgiye göre elektrikli fırın kullanımının henüz yaygınlaşmadığı 30 yıl öncesine kadar sobanın fırınlarında veya pilekide pişirilirken bugün ise elektrikli fırınlarda da yapılmaktadır(K.K.6).

Posof Ketesi:



Foto. 12:Posof ketesi görseli.

(Sedan akmak, 2019)

Malzemeler;

Un

500 gr süt

1 ay bardağı sıvı yağ

Yarım paket maya

Kabartma tozu

Su

Tereyağı

Yapılışı; elenen unu sütle karıştırdıktan sonra bütün malzemeleri içine ekleyerek kulak memeşi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Yumruk büyüklüğünde bezeler alınır ve kurumasın diye üzerleri örtülür. Bezeler açılır ve tereyağı eritilip açılan hamurun üzerine fırça yardımıyla sürülür. Bıçakla 4 veya 5 parçaya kesilen hamur üst üste konarak katlanır. Katlanan hamur biraz bekletildikten sonra oklava ile biraz açılır ve tekrardan üzerine tereyağı dökülerek fırına sürülür ve daha sonra servis edilir(K.K.16)

Lokum (Luhum) Dökme:



Foto. 13:Posof sofrasında lokma görseli.

(Sedan Çakmak, 2018)

Malzemler;

5 su bardağı un

1 su bardağı süt

Yarım paket yaş maya

1.5 çay kaşığı tuz

1 litre sıvı yağ

Yapılışı; süt, yaş maya ve tuz bir kaba alınarak karıştırılır. Karıştırılan karışımın içerisine un yavaş yavaş dökülerek kıvamı yumuşak bir hamur elde edilir. Ocakta önceden ısıtılmış sıvı yağın içerisine hamur, kaşık yardımıyla yuvarlak şekiller verilerek bırakılır ve kızartma işleminin ardından servis edilir(K.K.12)

Mafiş:



Foto. 14:Posof mutfağından mafiş görseli.

(Sedan Çakmak, 2019)

Malzemeler;

Yarım su bardağı yoğurt

3 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tane yumurta.

1 tane kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

3 su bardağı sıvı yağ

Alabildiği kadar un

Yapılışı; Unu bir kaba eleyip, ortasına yoğurt, bir adet yumurta, tuz ve kabartma tozu ekleyip kulak memesi kıvamında yoğurulur. Un kontrollü olarak eklenir. Hamur 2 parçaya bölüp merdane ile yarım parmaktan daha ince olacak şekilde açılır. İsteğe bağlı olarak bardak, bıçak veya hamur dilimleyici alet ile dilimlenir. Diğer yarısı da aynı şekilde açılarak kesilir. Hamur çok çabuk kızardığı için bütün hamur pişirilmeye hazır olacak şekilde hazırlanır. Bir tavaya 2-3 parmak kadar ay çiçek yağı koyularak ısıtılı ve

hamur hazırlanmış hamur parçalara sıcak yağa yavaşça bırakılarak kızartılır. Her iki tarafı da kızaran hamurlar daha sonra servis edilir(K.K.3).

Papa yemeği:

Malzemeler;



Foto. 15:Posof mutfağından papa yemeği görseli.

(Hasan Işık, 2019)

2 bardak mısır unu

4 bardak su

1 tatlı kaşığı tuz

3 çorba kaşığı tereyağ

Yapılışı; makarna yapar gibi tuzlu su ocakta kaynatılır ve içerisine yavaş yavaş mısır unu eklenir. Mısır, suyunu çekene kadar devamlı karıştırılır. Suyunu tamamen çekmeye başladığında mısır kokusun çıkması beklenir. Hazırlanmış mısır, bir tepsiye alınarak ortası çukur olacak şekilde açılır ve ortasına ayrı bir tavada köpürene kadar eritilmiş sarı yağ yavaşça konulur ve papa ¹³ yemeği servise hazırlanır.

¹³ Papa yemeği, bir kaşık mısır unundan aldıktan sonra orta kısımdaki tereyağına batırılarak yenmektedir.

Karnı yarık (cırık) yemeği;



Foto. 16:Posof mutfağından karnı yarık görseli.

(Sedan akmak, 2019)

Malzemeler;

5 su bardağı un

1 tatlı kaşık tuz

Su

3 yemek kaşığı tereyağ

1 kase küflü peynir

Yapılışı;

Un, tuz, su karıştırılıp kulak memesi kıvamına gelecek şekilde yoğrulur. Bir parmak kalınlığında oklava ile açılarak uzun uzun kesilir ve birbirine yapışmaması için unlanır. Daha sonra kesilen hamurların ortasına iki parmak ucu basılarak geriye doğru çekilir ve bölgede eskiden beri severek tüketilen karnı cırık şekli verilir. şekil verdiğimiz hamur, makarna gibi tuzlu suda haşlanır, tepsiye süzülür, üzerine tereyağı ve küflü peynir eklenir, servis edilir(K.K.10).

Mucuk :

Malzemeler;

5 su bardağı un

Su 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı; boş bir kabın içerisinde un ve ılık su yoğurularak hamur elde edilir. Hamurlar bezelere ayrılır ve dinlenmeye bırakılır. Dinlenen bezeler oklava yardımıyla açılır ve mantı şeklinden daha küçük olacak şekilde kesilir. Dört kenarları çapraz olacak şekilde birleştirilir ve bir tepsiye dizilir. Daha sonra makarna haşlar gibi hamur haşlanır ve süzülür. Üzerine tamamen isteğe bağlı olarak sarı yağ veya yoğurt eklenir ve servis edilir. Son zamanlarda baharatlı/salçalı sosta yapılarak tüketilebilmektedir(K.K.10).

Cadi yemeği:

Malzemeler;

4 su bardağı mısır unu

1 çorba kaşığı tuz

4,5 su bardağı kaynar su

Mısır unu bir tencereye koyularak içerisine tuz ve su eklenerek hamur kıvamını alacak şekilde yoğurulur.Kaynar su cadi yemeğine lezzet ve kıvam vermektedir. Yoğurulan hamur az miktarda sıvı yağ ile tavaya düzgün bir şekilde yerleştirilir ve alt üst olarak kızarana kadar pişirilir. Cadinin başka bir şekli olan fırında sıcaklığı 200 derece olarak ayarlanır. Yüksek sıcaklıkta pişirilmesi gereken cadi yemeğine fırın daha farklı bir lezzet vermektedir. Özellikle yoğurt, süt ve tereyağıyla pişirilen cadinin tavada tüketilmesi de tercih edilir bir tüketme şeklidir(K.K.5).



Foto. 17:Cadi ekmeği görseli.

(Asuman Yazıcı, 2019)

Pişi:

Malzemeler;

Yarım kg un (3 su bardağı)

1 orba kaşığı kuru maya (veya yarım paket yaş maya)

1 tatlı kaşığı şeker

1.5 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı ılık su

Sıvı yağ

Yapılışı; öncelikle yoğurma kabına kuru maya, şeker ve ılık su alarak karıştırılır. zerihava almayacak şekilde kapatılarak mayanın aktifleşmesi sağlanır. Yaş maya tercih edenler için mayanın suda eritilmesi gerekir. Daha sonra tuz ve un eklenerek yumuşak bir hamur hazırlanır.Pişi hamuru sert olmadan ele yaşışmayacak kıvamda yumuşak bir hamur elde edilir. zeri temiz bir bez ile kapatılarak hamur yaklaşık 1 saat

mayalanır. Mayalanan hamurdan ufak parçalar koparılarak el yardımıyla açılarak ortasına delik bırakılır ve yağda kızartılarak servis edilir(K.K.8)



Foto. 18:Posof mutfağından pişi ekmeği görseli.

(Sedan Çakmak, 2019)

Çerezli (Makarna) :

Malzemeler;

Su

Un

Tuz

Çürük Peynir

Tereyağı

Yapılışı; un, su ve tuz karıştırılarak yoğurulur ve iyice hasıl ¹⁴edilir. (K.K.5) oklava yardımıyla 1 cm büyüklüğünde yuvarlaklar açılır. Şeritler halinde kesilen hamur yuvarlanır ve ince aralıklarla küçük küçük doğranır. Büyük bir tencerede su kaynatılıp içine tuz atılır ve makarna gibi pişirilir. Piştikten sonra bir tepsiye alınır, üzerine çürük peynir ve tereyağı dökülerek sobanın fırınında şuşlanır ¹⁵ve servis edilir(K.K.10).

Erişte Makarnası:



Foto. 19:Posof mutfağından erişte makarnası görseli.

(Hasan Işık, 2019)

Malzemeler;

Su

1 yumurta

Tuz

Un

Tereyağı

¹⁴ Hasıl etmek, yöre içerisinde hamurun uzun süre yoğurulduğunu betimlemek için kullandıkları bir kelimedir.

¹⁵ Şuşlanmak kelimesi, yöre halkı tarafından ısıtmak veya dinlendirmek manasında kullanılan bir kelimedir.

Peynir

Yapılışı; un, su, tuz ve yumurta katılarak yoğurulur ve iyice hasıl edilir. Küçük portakaldan biraz büyük küntlere¹⁶ ayrılır ve iyice hasıl edilir. Oklava yardımıyla yufkalar açılır. Beşer santim genişlikte şeritler halinde kesilir ve kesilen şeritlerin birbirlerine yapışmaması için unlanır ve ince ince doğranır. Büyük bir tencerede su kaynatılıp içine tuz atılır kaynadıktan sonra içine hazırlanmış olan erişte makarnalar atılarak pişirilir. Piştikten sonra büyük tepsiye çıkarılır. Üzerine çürük peynir ve kızdırılmış tereyağı sepilerek sobanın fırınında şuşlanır ve servis edilir(K.K.10).

Gevrek:



Foto. 20:Posof mutfağından gevrek ekmeği görseli.

(Asuman Yazıcı, 2019)

Malzemeler;

Un (miktarı isteğe bağlı)

Maya (un miktarına göre)

Kaymak

¹⁶ Küntlere ayırmak kelimesi, yöre halkı tarafından hamurun eşit parçalara bölünmesi manasında kullanılan bir kelimedir.

Tuz

Su

Yapılışı; sıcak su, kaymak ve tuz bir kaba alınarak ele yapışmayacak bir hamur kıvamı alana kadar yoğurulur. Yoğurma işleminin ardından mayalanması için üzeri örtülür ve beklemeye bırakılır. Daha sonra yuvarlak küntler alınıp, el ile şekil verilerek fırında pişirilir ve servis edilir. Kaynak kişiden alınan bilgiye göre bölgede gevreği pişirme aracı olarak tercih edilen, eski tip ve insan eliyle yapılmış fırınlardır. Halk genel olarak köy ekmeğini, gevreğini, ketesini bu tip fırınlarında pişirmektedir (K.K.1).

Pileki Ekmeği:



Foto. 21:Posof mutfağından pileki ekmeği görseli.

(Asuman Yazıcı, 2019)

Malzemeler;

5 su bardağı un

1.5 tatlı kaşığı tuz

Maya

Su

Yapılışı; boş bir kaba un, tuz, maya ve su alınarak ekmeğin hamuru elde edilir. Elde edilen hamur mayalanması için üzeri örtülerek bekletilir. Mayalanan hamur tek bir künt halinde hazırlanır ve ortasına delik bırakılır. Hazırlanan pileki ekmeğini pişirmek için odun ateşinde kızdırılmış pileki taşına koyulur ve kontrollü bir şekilde pişirilmesi sağlanır. Pileki taşı, bölgede eskisi kadar yaygın olarak kullanılmamaktadır. Eskiden ekmekler genelde pileki taşında yapılırken şimdi ise, zahmetli olmasından ve pileki taşının yapımının olması sebebiyle unutulmaya başlanmış bir gelenek olarak konuşulmaktadır. Eski öneminin tekrar kazandırılması bölge için önem arz etmektedir(K.K.12).

Haçapur Ekmeği:

Malzemeler;

1 kilo un

2 yemek kaşığı toz maya veya bir top yaş maya

1 yemek kaşığı tuz

Bir adet soğan

Tuluk peyniri, çürük peynir veya isteğe bağlı çökelek peniri

Kara biber ve pulbiber

Tere yağı

Yapılışı; hamur ele hafifçe yapışacak kıvama gelene kadar yoğurulur. Ilık su ile yoğurulurken içerisine yaş maya ve tuz eklenir. Ekmek hamuru kıvamında yoğurulan hamur ekşimesi için 1 saat dinlendirilir. İç harcını hazırlarken; ince dilimlenmiş soğan ve peynirler bir tabakta karıştırılır. Karıştırılan karışıma baharatlar eklenir. Dinlenen hamur küçük bezeler şeklinde ayrılır ve üzerlerine iç harç eklenir. Fırına koymadan evvel üzerine tereyağı bırakılan haçapurlar pişirilir ve servis edilir(K.K.2)



Foto. 22: Posof mutfağından haçapur ekmeği görseli.

(Sedan Çakmak, 2019)

2.1.4. Turşular

Lahana Turşusu:

Malzemeler;

Sarımsak

Lahana

Maydanoz

Salatalık

Havuç

Kaya Tuz

Yeşil Biber

Yapılışı; Lahana doğranır ve kaynar suya batırılarak soğutması sağlanır. Salatalık, havuç, yeşil biberler doğranır. Soğutulan lahanalar en alttan başlanarak ara ara tuz serpilerek lahana ve diğer malzemeler şeklinde yerleştirilir. Malzemeler konulduktan sonra bir gece bekletilir bunun sebebi; malzemelerin alta çökmesidir. Kaya tuzu ile su kaynatılıp soğumaya bırakılır ve turşu malzemelerin üzerine dökülür. En üste maydanoz

konularak sıkıca bidonların ağzı kapatılır ve 1 ay kadar beklemesinin ardından tüketilir(K.K.10).

Atol (Ğimi) Turşusu :

Ğimi, Posof bölgesinde sıkça tüketilen bir yiyecek olarak sebze kategorisinde konumlanmıştır. Ğimi turşusu ve ğimi kavurması olarak iki şekilde tüketilmektedir. Ğimi otu yaz aylarının başlangıcından itibaren tarlaların yeşermeye başlamasıyla büyüyen uzun yapıda ottur. Ğimi otu yalnızca bölgede yetişmemekle beraber Ardahan ili ve çevresinde yetişen ve tüketilen bir ot olarak bilinmektedir(K.K.3).

Malzemeleri;

Ğimi

Şırat

Tuz



Foto. 23:Posof mutfağından ğimi turşusu görseli.

(Hasan Işık, 2019)

Fasulye (Lobiya) Turşusu:

Fasulye turşusu bölgede en çok tüketilen ve sevilen turşular içerisinde yer almaktadır. Bunun sebebi; hem lezzeti hem de yetiştirilme miktarıdır.

Malzemeler;

İnce toplanmış taze fasulye

Sarımsak

Kaya Tuzu

Su

Acı biber (isteğe bağlı)

Yapılışı; tercihen ince ve içerisindeki denleri büyük olmayan fasulyeler toplanır, ayıklanır ve yıkanır. Temizlenen fasulyeler 5-7 dakika kaynar suda haşlanır. Haşlanan fasulyeler turşu kabı içerisine aralarına biber ve sarımsaklarda serpiştirilerek yerleştirilir. Kaya tuzu ılık suda eritilir, turşu bidonuna üzeri biraz geçecek şekilde dökülür ve hava almaması için kapakla kapatılır. 15 gün beklemenin ardından servis edilir(K.K.15)

Panta Turşusu:

Malzemeler;

Olgunlaşmış panta

Su



Foto. 24:Panta Turşusu Görseli

(Sedan Çakmak, 2019)

Yapılışı; olgunlaşmış pantalar¹⁷ toplanır ve temizlenir. Temizlenen pantalar turşu kablarına alınarak üzerini geçecek kadar ılık su ve kaya tuzu eklendikten sonra ağzı sıkıca kapatılarak serin bir yerde muhafaza edilir. 15 gün sonrasında tüketime hazırdır(K.K.8).

2.1.5. Tathıllar

Un Helvası:

Malzemeler;

5 su bardağı un

4 yemek kaşığı tereyağ

Su

5 su bardağı şeker

¹⁷ Panta, yörede yetişen ve tüketilen bir meyve türüdür. Tat itibarıyla armuta, şekil itibarıyla küçük boy elmaya benzemektedir.

Yapılışı; un ve tereyağı geniş bir tencereye alınarak kavrulur. Kavurma işlemi yaparken ocağın yüksek ateşte olmaması ve yavaş yavaş kırmavını alması için devamlı karıştırılır. Daha sonra başka bir tencereye su ve şeker koyularak şerbet yapılır. Şerbetin içerisine bir dilim limon atılması şerbetin kıvamı için önemlidir. Son olarak hazırlanmış olduğumuz şerbeti kavrulan unun içerisine yavaş bir şekilde dökerek karıştırılır ve tamamen isteğe bağlı şekil vererek servis edilir(K.K.9).

Tatlı Pasta (Köy pastası):

Malzemeler;

5 su bardağı un

1 su bardağı yoğurt

2 adet yumurta

1 su bardağı sıvıyağ/tereyağ

1 su bardağı şeker

1 çay kaşığı kabartma tozu

Yapılışı; boş bir kabın içerisine un, yoğurt, yumurta, sıvıyağ, kabartma tozu ve şeker alınarak ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurulur. Oklava yardımıyla açılan hamura yuvarlak şekil verilir ve üzerine yumurta sarısı sürülerek 180 derecelik fırında pişirilir ve servis edilir(K.K.8).



Foto. 25:Köy pastası görseli.

(Hasan Işık, 2018)

Hasuta:

Malzemeler;

4 su bardağı mısır unu

500 gr tereyağ

500 gr şeker

Yapılışı; eritilen tereyağının içerisine göz kararı kaynar su ve şeker dökülür. Son olarak ocaktaki karışıma mısır unu da eklenir ve kıvamını alana kadar pişirilir, servise hazırlanır(K.K.20).

Kabak Tatlısı:

Malzemeler;

Orta boy kabak

Tereyağı

Ceviz

Şeker

Yapılışı; kabakların kabukları soyulur ve dilimlenir. Geniş bir tencereye alınan kabaklar içerisine şekeride dökülerek kısık ateşte pişmeye bırakılır. Şeker ve kabak bütünleşir ve pişer. Son olarak pişen tatlı servis tabağına alınarak üzerine ceviz dökülür ve servis edilir(K.K.10).

Cancur (Kırmızı Erik) Pestili:

Malzemeler;

5 kilo cancur erik



Foto. 26:Posof mutfağından pestil görseli.

(Hasan Işık, 2019)

Yapılışı; Cancur meyvesi bölgede en fazla yetişen erik çeşididir. Yaz mevsimi bitimine doğru tam olarak mor rengini almış erikler toplanır. Toplanan erikler isteğe bağlı olarak kazanda veya büyük tencerede 7-8 saat katılaşıncaya kadar kaynatılır. Kaynatılan erik süzgeç ile süzildükten sonra 1-1.5 metre uzunluğunda kestirilmiş tahtalara dökülerek kurutmaya bırakılır. Güneşin yoğunluğuna bağlı olarak 5-6 gün süren bir kurutma işleminin ardından tüketilir. Pestil içerisine şeker eklenmemesi, şeker hastalarının da rahatlıkla tüketebileceği bir yiyecek olması bakımından önemli bir tatlı türüdür. İsteğe bağlı olarak ısıtılarak veya sıcak suda çözülmesi sağlanarak tüketilebilir(K.K.8).

2.1.6. Reçeller

Vişne Reçeli:

Malzemeler;

1 kilo vişne

1 kilo toz şeker

Yarım limon



Foto. 27: Vişne reçeli görseli.

(Sedan Çakmak, 2019)

Yapılışı; yıkandıktan sonra çekirdekleri ayıklanan vişneler, şeker eklenerek 1-2 saat bekletilir. Suyunu bırakan meyve koyulaşana kadar kaynatılır. Kaynatılan reçele 4-5 damla limon eklenir ve soğuduktan sonra servis edilir(K.K.8).

Mosi Reçeli (Yaban Mersini):

Malzemeler;

1 kilo mosi meyvesi

1 kilo şeker

2 bardak su

Yarım limon



Foto. 28: Motsi reçeli görseli.

(www.Sabah.com.tr)

Yapılışı; mosi reçeli bölge halkı tarafından yaban mersini meyvesi yerine kullanılan bir meyve çeşididir. Tencereye alınan meyve, şeker ve su kaynatılır. Rengi koyulaşana kadar kaynatma işlemi uygulanır. Rengi değişen meyveye 4-5 damla limon suyu eklenir ve soğuduktan sonra servis edilir(K.K.10).

Kara Kiraz Reçeli (Ecere Kiraz):

Malzemeler;

1 kilo ecere kiraz

1 kilo toz şeker

Yarım limon



Foto. 29:Kara kiraz reçeli görseli.

(Sedan akmak, 2020)

Yapılışı; Tencereye alınan meyve, şeker ve su kaynatılır. Rengi koyulaşana kadar kaynatma işlemi uygulanır. Rengi değişen meyveye 4-5 damla limon suyu eklenir ve soğuduktan sonra servis edilir(K.K.10)

Mürebbe Elması Reçeli:

Malzemeler;

1 kilo mürebbe elması

1 kilo toz şeker

Yarım limon

Yarım bardak su



Foto. 30: Mürebbe elması reçeli görseli.

(Nurten Özcan, 2019)

Yapılışı; su ve şeker tencerede kaynatılarak şerbet kıvamına getirilir. Şerbet kıvamına gelen karışımın içerisine mürebbe elmaları eklenir ve rengi solana kadar kaynatılır. Kaynatılan reçel içerisine 4-5 damla limon suyu sıkılır ve kavanozlara alınarak servise hazırlanır(K.K.8)

Jola (Ahududu) Reçeli:

Malzemeler;

1 kilo jola

1 kilo toz şeker

Yarım limon

1 litre su



Foto. 31: Jola reçeli görseli.

(Sedan Çakmak, 2019)

Yapılışı; Suyu ve şeker bir tencereye alınarak kaynatılır. Şerbet kıvamına gelen karışımın içerisine temizlenmiş jolalar eklenir. Jolalar da eklendikten sonra yarım limon suyu eklenerek onbeş dakika daha kaynatma işlemi uygulanır. Kaynatılan reçel sıcak bir şekilde kavanozlara alınır ve servise hazırlanır(K.K.10)

Çigek (Çilek) Reçeli:

Malzemeler;

1 kilo çigek

1 kilo toz şeker

Yarım limon



Foto. 32: Çigeklek reçeli görseli.

(Sedan Çakmak, 2019)

Yapılışı; Posof bölgesinde çigeklek olarak anılan çileğin küçük ve yabani olarak bilinen şekli bölgede özellikle ilkbahar aylarından sonra tarlalarda kendiliğinden yetişen meyvedir. Çigeklek reçeli; çileklerin yıkanmasının ardından şekeri eklenerek bir gece boyunca bekletilir. Ertesi gün suyunu bırakmış olan reçel kısık ateşte 30-45 dakika kaynatılır ve limon suyu eklenerek sıcak bir şekilde kavanozlara doldurularak servise hazırlanır(K.K.9).

2.1.7. Et Yemekleri

Kaz Yemeği:

Dünyada birçok ülkenin mutfağında çeşitli şekilleriyle yetiştirilip pişirilen ve tüketilen kaz, ülkemizde ağırlıklı olarak Kars ve Ardahan bölgesinde yetiştirilmektedir. Bölge içerisinde özellikle kış aylarında sofraların vazgeçilmez yemeği olarak yerini almaktadır. Bulgur pilavı ile pişirilip servis edilmesi bölgede kalıplaşmış bir ikili olarak anılmaktadır.

Yapılışı;

Kaz yemeği; haşlama ve kızartma yöntemleriyle yapılmaktadır. Haşlaması yapılan kaz parçalanarak tencereye alınır. Üzerine geçmeyecek şekilde su koyulur ve etler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Kızartma yapılan kaz ise tuz, karabiber ve pul biberi eklenerek kızartma tavaına alınır ve fırında bir saat pişirilir. Haşlaması yapılan kazın genellikle suyu ile bulgur pilavı yapılmaktadır.



3. BÖLÜM: MUTFAK MİMARİSİ, MUTFAKTA KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER, MUTFAKTA KULLANILAN ÖLÇÜ KAVRAMLARI

3.1. MUTFAK MİMARİSİ

Yörede yemeklerin hazırlandığı ve pişirildiği yer için “mutfak” , “aşane” kelimeleri kullanılmaktadır. Mutfaklar geleneksel mimari olarak tek katlı evlerde girişe yakın veya iki katlı evlerde evin ikinci katında yapılmıştır. Elli yıl önce ki mutfaklarda, ocak veya mutfğa ayrı olarak kurulmuş sobalar yer almaktaydı. Tabakların dizilmesi için duvara monteli tahta malzemeden üretilmiş araç için “terek” adı verilmiştir. Mutfak içerisinde yemek yemek için veya oturmak için sedirler yapılmıştır. Günümüzde ki mutfaklarda ise tabak ve tencerelerin koyulması için mutfak dolapları, oturmak için ise masasandalye takımları yerini alırken elektrnik araçlar olarak buzdolapları, mikrodalga fırınlar, set üstü fırınlar ve bulaşık makineleri kullanılmaya başlanmıştır.

3.1.3. Yiyecek ve İçecek Depoları

Posof bölgesinde, “ambar”, “kiler” olarak adlandırılmış gıda maddelerinin saklanması, depolanması ve gıdaların uzun süre tüketilmesi için yapılmış/yaptırılmış eve ait bölümdür. Bu bölüm evlerin genellikle üst katlarında, bitişiğinde veya eve yakın bir yerde yapılmıştır. Ambarları inşa ederken dikkat ettikleri koşullar; eve yakın olması ve güneş görmeyen bir yerde yapılması gerektiğidir. Kullanılan malzemeler genel olarak; ahşap, toprak, taş veya kerpiçtir. Ambarlarda genellikle; kuru bakliyat, meyveler, sebzeler, soğan, patates, turşu, peynir, tereyağı, reçeller, bal ve et gibi gıdaları saklamışlardır.

Ambarlar bölgede bugün şekil değiştirmiş biçimde varlığını sürdürmektedir. Ambar kullanımının tamamen ortadan kalktığını söylemek mümkün değildir. Bölgedeki apartman veya müstakil evlerde ambar görevini üstlenmiş kilerler görmek mümkündür. Tek farkı bugünkü kiler kullanımı genel olarak evin içerisinde ayrı bir oda şeklinde inşa edilmiş olmasıdır. Buzdolabının, 1950’lerden sonra ülkemize girmesinden itibaren

bölgede 1970’li yıllardan itibaren kullanılmaya başlanması aynı şekilde ambarların karşılamış olduğu ihtiyacı gidermiştir.

3.1.4. Fırınlr ve Diğer Pişirme Yerleri

Köy fırınları, ilçe ve köylerde 1970’li yıllara kadar yaygın olarak kullanılmaktayken elektronik eşyaların bölgede kullanımının yaygınlaşmasıyla kullanım alanları giderek kullanımı azalmıştır. El yapımı fırınlarda genel olarak odun ve tezek yakıt olarak kullanılmış ve tüm kısımlarına eşit sıcaklık yayılacak biçimde inşa edilmiştir. Köy fırınları genel olarak evlere yakın bölgelerde veya evin bitişiğine yapılmıştır. Yerden 70-80 cm yükseklikte 3 tarafı taş ile örölü ve taşların araları çamur, küçük çakıl taşı, kum vb. maddelerle doldurularak yapılmıştır. İçerisine koyulan yakacak maddelerin dumanı dışarı çıkarabilmesi için bacaya bağlanmıştır(KK.28). Bölgede fırınlar; ekmek, kete, haçapur, poğaç, gevrek vb. unlu mamülleri pişirmek için yapılmıştır. Halk fırın ekmeği pişirme esnasında zaman zaman dökülen ekmek kırıntıları veya odun parçalarını temizleyebilmek için parduç adını verdikleri ucu bezden yapılmış, uzun bir sopayla soğuk suya batırılarak sıcak fırını temizlemektedir.



Foto. 33: Posof mutfağından fırın görseli.

(Sedan Çakmak,2019)

Fırınlarda genel olarak ekmek ve ekmek çeşitleri, kete, gevrek, haçapur, poğaç gibi unlu mamuller pişirilmektedir. Pişen ekmekleri hemen muhafaza edebilmek için “seki”¹⁸lere dizip ve üzerlerini örterek korunma sağlanmaktadır.(KK.30). Fırın yakıldığı zaman kadınlar sözleşerek ve imece usulü her kadın kendi hamurunu hazırlayıp fırın yapılacak yere getirmekte ve birbirlerine yardım etmektedirler. Bugün sayısı azalmış olan köy fırınları, hala varlığını azda olsa devam ettirmektedir. Dönem dönem yakılan fırınlar, kadınları bir araya getirmekte ve o süre içerisinde pişen yiyeceklerden herkes paylaşmakta, çay içilmektedir. Her kadın evinden peynir, çay, zeytin getirir ve geçirdikleri sürede sohbetler, çay fasılları yapmaktadırlar. Bu gelenek bölgede birlik ve beraberliği kuvvetlendirmiştir(KK.20).

Sac ocakları; daha çok köylerde odun ateşinin üzerine üç ayaklı, yuvarlak sac koyularak inşa edilmiş, pişirme aracıdır. Sac ocakları genellikle kullanılmadıkları zaman ambarlarda, kullanılırken ise bahçede veya evin bitişiğinde yapılmış mutfaklarda kullanılmıştır(KK.7).Sac üzerinde yapılan, yöre halkının “sac ekmeği” adını verdiği ekmek, isteğe bağlı olarak sarı yağ ile yağlanarak veya piştiği gibi tüketilen bir ekmek çeşididir(KK.18).



Foto. 34:Sac ocağından örnek görsel.

(Sedan Çakmak, 2020)

¹⁸ Seki; tahtalardan yapılmış uzun oturma yerleridir. Koltuk işlevi görmüştür.

Pileki taşı; yöre halkının “pileki ekmeği” ismini verdiği ekmeğe, taş malzemeden yapılmış, ısıya dayanıklı malzemeden yapılmış pişirme aracıdır. İki adet taştan yapılmış pileki yapımı; yoğrulmuş hamurun kalın ve yuvarlak şekilde iki pileki taşının arasına konur. Odun ateşinin üzerine koyulan taşın, üzerine kor koyularak altlı üstlü pişmesi sağlanır. Pişene kadar devamlı kontrol edilerek pişirilir. Pişme işlemi tamamlandıktan sonra ekmeğe pileki taşından alınır ve üzerindeki unu silkelenerek tüketime hazırlanır.

Posof bölgesinde pileki ekmeğinin yapımı devam etmekle beraber eski yaygınlığını kaybetmiştir. Bölgede, yaşatılması gereken gelenekten birisi olan bu pişirme tekniği, pileki taşının üretiminin yapılması ile yaygınlaşacağını yöre halkı düşünmekte ve arzulamaktadır(KK.12).



Foto. 35:Posof mutfağından pileki taşı görseli.

(Asuman Yazıcı, 2020)

3.2. MUTFAK MİMARİSİ VE YAPIMINDA KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER

Mutfakta kullanılan araç ve gereçler mutfak kültürünün önemli bir kısmını oluşturmaktadır. Yiyeceklerin hazırlanmasında, taşınmasında, pişirilmesinde,

saklanması, sunumunda kullanılan kap-kaçakların şekli, ismi, yapımında kullanılan malzemeler ortak amaç için kullanılmasına rağmen köyden köye bazı farklılıklar göstermektedir.

Maddi kültür çeşitlerinin kullanım şekli, yapısı, teknolojisi, yöre halkının ekonomik, tarihsel ve kültürel yapısıyla ilgilidir. Konuyla ilgili malzemeleler, malzemenin ne olduğuna bakıldığı gibi ait olduğu veya kullanıldığı topluluğun kültürü, tarihi ve teknolojisi ile ilgili bilgi verebilmektedir. (Alabacak, 2018)

Mutfak araç ve gereçleri değişim/dönüşüm süreçlerinde geçmişten günümüze değişikliklere uğramıştır. Değişiklikler, gıdaların pişirilmesinde kullanılan araç-gereçlerde ve aletlerin yapımında kullanılan hammaddelerde olmuştur. Posof ve köylerinde geçmişte topraktan, çamurdan, ağaçtan, bakırdan ve çinko malzemedan yapılmış ürünler kullanılırken bugün, kullanım olarak kolay, elde edilebilirlik olarak ucuz, daha çok görsele hitap eden ve sağlık açısından uygun plastik, cam, porselen, teflon, çelik kaplamalı araç ve gereçler tercih olarak yaygınlaşmıştır(K.K.22).

Bulaşık yıkama bezi: 30 sene öncesine kadar bulaşıklar tül perde parçası veya yumuşak hasır çuval parçasıyla yıkanmıştır. Marketten alınan bulaşık süngerinin ise bölgedeki kullanımı 25-30 yıl gibi bir yakın geçmişe sahiptir (K.K.12)

Çaynik: yörede kullanılan çaydanlığın diğer adıdır. (K.K.2)

Çinko Tas: Çinko malzemedan yapılmış, çorba, hoşaf veya yoğurt koyulan tabak çeşididir. (K.K.12)

Çuval: Un veya kuru bakliyatların koyulduğu pamuk veya kenevir ipliğinden örülmüş büyük torba. (K.K.14)

Elek: Buğday, mısır veya arpa ununun zararlı maddelerden ayıklanması için kullanılan araçtır. (K.K.8)

Et kesme tahtası: Etlerin veya sebzelerin parçalanması, doğranması veya dilimlenmesi amacıyla yapılmış ince tahta yapı. (K.K.7)

Guşgana: içerisinde yemek pişirilen günümüzdeki tencerenin eski kullanım adıdır. (K.K.7)

Güğüm : Genellikle bakırdan veya çinkodan yapılmış, karın bölümü şişkin, yan tarafından tek kulpu olan dar boyunlu, ağzı dar kapaklı su kabı. (K.K.7)

Parduç: Kadınların fırın ekmeği pişirmesinde fırını temizlemek için kullandıkları ucu eski, kullanılmayan bir bez ile bağlanmış uzun sap. (K.K.2)

Kazan: Et, tavuk, kaz, mısır gibi uzun sürede pişen gıdaların pişirilmesinde kullanılan kap.

Kepçe: yiyeceklerin süzüldüğü delikli kaşık. (K.K.30)

Kersan: Ekmek hamurunun yoğurulduğu tahta veya plastik malzemeden yapılmış kap. (K.K.11)

Kevgir: Hinkal, karnı cırık ve makarnaların piştikten sonra süzülmesini sağlayan, büyük, uzun saplı kepçe. (K.K.1)

Külek: Eski dönemlerinde sarı yağların/tereyağların doldurulduğu tahtadan yapılmış malzeme. (K.K.22)

Leğen: Hamur yoğurulan ve bulaşık yıkanan plastik malzemeden yapılmış geniş kap. (K.K.12)

Makarna Tepsisi: İnce ve kısa yapıda olan makarnaların süzülüp çıkarıldığı geniş ve büyük tepsisi. (K.K.11)

Maşrapa: Eski dönemlerde sürahi olmayan evlerde sofralara su getirmek amacıyla sürahi görevi gören araçtır. (K.K.8)

Oklavi: Hamur açmaya yarayan silindir biçimde uzun değnek. (K.K.8)

Sepet: Ekmeklerin, sebzelerin veya yumurtaların koyulduğu genellikle kulpları olan, ince dallardan örülmüş kap.(K.K.12)

Sitil: Yoğurt, yağ gibi malzemelerin saklandığı kap. (K.K.12)

Sofra Bezi:Sofraların altına yemek kırıntıları dökülmemesi için sarılan yaygı. (K.K.4)

Sürahi: çecekleri koymak için cam, metal, plastik vb. malzemelerden yapılmış, uzun boylu kap(K.K.21).

Urba Unu Teknesi: Hamur işleri yapılırken ara ara un kullanılması gerektiğinde, bir miktar unun konulduğu kap(K.K.8).

Tahta Kaşık: Yemeklerin pişirilmesinde karıştırıcı olarak kullanılan kaşık türüdür(K.K.1).

Tava: Kaygana (omlet) yapımında veya sarıyağların eritilmesinde kullanılan uzun saplı yayvan kap(K.K.9).

Tepsi: üzerinde tabak veya bardakları birlikte taşımak için yapılmış yuvarlak veya diktörtgen biçimli, büyüklüğü değişkenlik gösteren düz kap. (K.K.14)

Terek: Mutfakta tabak veya kaşıkların dizildiği, ince yapıdaki kapaksız dolap. (K.K.3)

Tuluh: Bazı yiyecekler için koruyuculuk işlevi gören. Bütün olarak yüzülmüş ve amaca uygun olarak hazırlanmış, genellikle koyun veya keçi derisi. (K.K.9)

Yayık: Tereyağların yapımında, sütün çalkaklandığı/dövüldüğü kap. (K.K.12)

3.2.3. Pişirme Gereçleri

Yemeklerin pişirilmesi için kullanılan gereçler bölgeye, çağa, gelişmişlik durumlarına ve temel ihtiyaçlara göre farklılık göstermektedir. Geçmiş zamanlarda bölgede köy fırınları, taştan yapılmış ocaklar kullanılmıştır. Aynı zamanda bütün evlerin sobalı olduğu bölgede kış aylarında ve yazın yaylalarda sobalar kurulur, odun veya tezek yakılarak yiyeceklerin pişirilmesi sağlanır. Şimdi ise bölgede gelişen teknoloji ve çağ ile artık mutfaklarında gazlı ocaklar, elektrikli ocaklar/fırınlar, elektrikli su ısıtıcıları, yemek ısıtmak için mikrodalga fırınlar kullanılmaya başlanmıştır.

Mutfak Sobası: yemeklerin pişirilmesi amacıyla mutfaklara kurulmuş sobalardır. Bölgede eski zamanlarda yaygın olarak kullanılmıştır. Gelişen teknoloji ile gazlı ocaklar kullanılmaya başlandığından beri köylerde nadir rastlanılmaktadır.

Davul Fırın: Posofta hala bazı evlerde kullanılan elektrikli fırındır. Eski döneminde durumu iyi olan evlerde olurmuş. Avrupaya göç eden ailelerin yaz aylarında hediye olarak getirmesiyle kullanımı yaygınlaşmaya başlamıştır. (K.K.8)

Küçük Tüp: Posof ve köylerinde tüp kullanımı 1980 yılından sonra başlamıştır. Kaynak kişisinden alınan bilgiye göre her evde kullanılmamıştır (KK.1). Bugün ise neredeyse bütün evlerde vardır. Bunun sebep; hamur ile yapılan yemeklerin fazla olması ve kalabalık ailelerde miktar olarak fazla yapıldığından hamuru eritmediği için tercih edilmektedir.

Gaz ocağı: Üzerinde yemek pişirilen ve gaz yağı ile yanan pişirme aracıdır.

Tüplü ocak: Yaklaşık olarak merkezde 40, köylerinde ise 30 senedir kullanılmaya başlanan, yemeklerin pişirilmesinde, suların kaynatılmasında kullanılmış araç.

3.3. MUTFAKTA KULLANILAN ÖLÇÜ KAVRAMLARI

Azıcuħ: az miktarda (KK.7)

Bi tike: birazcık (KK.28)

Bi ęařuh : bir yemek kaşık kadar (KK.19)

Bi cimcuħ: parmak ucuyla alınacak kadar (KK.11)

Bi luhma kadar: bir parça ekmek büyüklüğü kadar (KK.1)

Bi gıdım: az (KK.12)

Bi gucaħ: bir kucağına sığacak kadar (KK.16)

Bi kolop: bir yoğurt kabı kadar (KK.30)

Bi teneke: 18 kg'lık teneke ölçüsü kadar. (KK.12)

Elim kater: el büyüklüğünde (KK.12)

Ėařuęun ağziyle: kaşığın ucu kadar (KK.1)

Yumruğum kater: bir yumruk büyüklüğünde (KK.22)

4. BÖLÜM: POSOF MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN İŞLEVİ

4.1. SOFRA GELENEKLERİ

4.1.3. Yemek Öğünleri

Posof mutfağı, Doğu Anadolu'daki mutfak kültürlerinin içerisinde zenginlik ve çeşitlilik bakımından önemli bir yere sahiptir. Bölge içerisinde tüketilen yiyeceklerin bazılarının adı ülkemizde de bilinir olmuştur. Gelişen teknoloji ile bugün bölge içerisinde yapılan yiyecekler herkes tarafından duyulmuş ve tarifleri yayılmaya başlamıştır. Merak edilerek yapılan yiyeceklerinin sayısı gün geçtikçe artmaktadır. Kaynak kişisinden alınan bilgiye göre hinkal yemeği bazı yemek programlarında yapılarak, adını ve tarifini ülkemize tanıtılmıştır(KK.12).

Zorlu iklim koşullarının ve çalışma şartlarının bir sonucu olarak karbonhidrat ve protein tüketiminin bir zorunluluk haline gelmesi, geçmiş zamanlardan beri bölgede yapılan hamur ve et yemeklerinin fazlaca tüketiliyor olması çeşitliliği de artırmıştır. Yenilebilir yabani otların sofralarında yemek olarak tüketilmeside bölge için vazgeçilmezdir. Pelverde yapımı ve tüketimi bölgede şifa olarak kabul görmekte ve tüketimi yöre halkı tarafından rutin olarak yapılmaktadır. Özellikle pelverdenin şekerli tüketilmesi şeker hastalığı ve kanser gibi hastalıkların tedavisinde önerilen ve tüketilen yiyecek olarak bilinmektedir.

İnsanların yaşamlarını devam ettirebilmeleri için temel ihtiyaçlarından birisi olan beslenme, gün içerisinde belli zamanlarda gerçekleştirdiğimiz bir eylemdir. Yemek öğünleri bölgeden bölgeye farklılık gösterebilir ortak payda olarak ortalama 2-3 öğün kabul edilebilir. Kaynak kişisinden aldığımız bilgiye göre Posof bölgesinde durum farklılık göstermektedir. Bölgede geçmişte en az 2 öğün beslenilirken bugün ise en az 3 öğün beslenmektedirler(KK.7). Bölgede bu öğünlerin başında kahvaltı gelir. Kahvaltı alışkanlığı yörede 30 senelik gibi yeni bir geçmişi olan bir öğündür. Kahvaltıda eskiden bugün yiyilen zeytin, peynir gibi hafif yiyeceklerden ziyade güne et veya hamur malzemesinden yapmış oldukları yemekler ile başlamışlardır. Bunun sebebi; yapılan işlerin ağırlığıdır. Tarla işlerinde veya hayvanların bakımıyla uğraşırken yüksek enerjiye ihtiyaç duyulduğu için güne ağır karbonhidrat ve proteinli besinlerle başlamışlardır. Akşam yemeği bugün 30 yıl öncesine kıyasla farklılık göstermektedir. Akşamluh olarak

bilinen öğün genel olarak 18-20:00 saatlerinde yapılmaktadır. Genel olarak hamur veya et malzemeleri tercih edilmektedir. Posof bölgesinde bugün öğle yemeği ve çay saati olarak öğünler eklenmiştir. Öğle yemekleri günün artık uzun olmasından dolayı mecburi olarak yapılmaktadır. Kaynak kişisinden alınan bilgiye göre çay saatleri kadınların gün içerisinde bir araya gelerek oturmalarında yaptıkları yiyecekler ile gerçekleşir. Tatlı ve tuzlu çeşitlerin yapıldığı çay saatleri merkez ve köylerinde görülmektedir(K.K.9).

4.1.4. Sofra Düzeni

Yemekler, Posof ve köylerde ki evlerde yer sofrası hazırlayarak yenilmiştir. Yere serilen sofra bezi, onun üzerine konulan sini, sininin üzerine dizilen çatal-kaşıklar ve bardaklar sofra düzeninin bir parçasıdır. Siniye yemekler tek bir tabakla veya tepsiyle getirilmiş ve herkes o tabaktan yemiştir. Bugün ise bölgede artık yer sofrası kültürü azalmış mutfak masalarında veya salonlardaki yemek masalarında yemekler yenilmeye başlanmıştır. Ayrıca tek tabaktan yemek kültürü de geçmişe kıyasla bugün hala devam etmektedir(KK.25).

4.1.5. Sofra Kuralları

Türk sofra kültürü, yüzyıllardır varlığını sürdürmüş değişmeyen/değişen pekçok alışkanlık ve kural ile bugüne gelebilmiştir. Sofra adabı, özellikle eve gelen misafirlerin veya aile büyüklerinin olduğu sofralarda bu kurallar daha fazla önem arz etmiştir.

Geniş ailelerde, bölgede evin erkekleri, kadınları ve çocukları bazı şartlar dışında genel olarak aynı sofrada yemek yemişlerdir. Misafir ağırlayan evlerde ise çocuklara başka sofra kurulmuştur. Kadın ve erkeğin ayrı sofralarda oturduğu toplumların tam tersi olarak Posof'ta bu ayrıma fazla rastlanılmamaktadır(KK.2). Kaynak kişisinden aldığımız bilgiye göre aile bireylerinin hep beraber sofraya oturmasıyla yemeğe başlanılmaktadır. Genel olarak büyükler yemeğe başladıktan sonra evin diğer üyeleri yemeğe başlar. Evin büyüğü olan baba veya büyükbaba avde olmadığı zaman muhakkak eve gelmeleri beklenir. Evin büyüğü yemeğe gelmeden yemeğe başlanması sofra kuralları dışında görülmektedir.

4.2. TÖRENSEL YEMEKLER

Törensel yemekler, özel hazırlık yapılarak özel günler için günlük yemek hazırlıklarından farklı olarak yapılmış ve tüketim olarakta toplu yenilen yemeklerdir. Törensel yemeklerin yapımı, zamanı, sunumu ve çeşitliliği; bulunduğu coğrafi konum, ekonomi, siyasal ve sosyal koşullara bağlı olarak her toplumda farklılık göstermektedir. Geçiş dönemi uygulamalarında ve insanların yaşamlarındaki kutsal gün ve aylarda yapılmakta olan yemekleri kapsamaktadır. Genel olarak yemekli toplantılar olarakta nitelendirilir.

Küçük çaplı toplu yemeklerde, mahalle içerisinde veya küçük gruplarla yapıldığı durumlarda ev sahibinin ve komşuların yardımıyla yapılmaktadır. Bugün ise aynı şekilde küçük çaplı toplanımlarda ev sahibi ve komşularla, büyük çaplı toplantılarda ise profesyonellik gerektiren organizasyon şirketleri hazırlık aşamasında yer almaktadır.

Komşuluk geleneği Posof ilçesinde hala devam etmektedir.

4.2.3. Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü

İnsanlar hayatları boyunca üç önemli aşamadan geçerek yaşamaktadırlar: Doğum, düğün ve ölüm. Bu dönemlerde kendi aralarında farklı alt bölümlere ayrılmışlardır. Bu üç dönem etrafında birden fazla adet, inanç, tören ve töreler gruplanarak bu geçişleri bulundukları kültürlerin kalıplarına uygun bir şekilde yönetmektedir. Ortak amaç ise insanın bu geçiş dönemindeki yeni durumunu belirlemek ve kişiyi yoğunlaştığına inanılan tehlikelerden ve zararlı etkilerden korumaktır. Böylelikle bu dönemlerde gruplanan adetler, gelenek ve törenler, törenlerin içerisinde yer alan uygulamalar ve işlemler bir ülkenin yada bir yörenin kültürünün temel bölümlerinden birini oluşturmaktadır(Örnek, 1995: 118).

“Geçiş dönemi, kişinin mensubu olduğu sosyal çevreden köklü bir kopuşu ve yeni biryaşamsal sürecin başlangıcındakiEşiği ifade eder. Geçiş dönemlerinde kişi, ne tam anlamıylaeski konumuna sahiptir ne de tam olarakyenidünyasınaintibak etmiştir. Arnold Van Genneptarafından ortaya konulduğu yüzyıl öncesinden bu güne antropologların ve

halkbilimcilerin temel çalışma sahalarından biri olarak tebarüz eden “geçiş törenleri”, bireye; tanımlanmış belirgin bir durumdan bir başkasına geçişte yardımcı olmak onu kutlamak (Çobanoğlu, 1999), bu yeni durumu belirtmek ve eşikteki kişiyi yalnız bırakmamak amacıyla tatbik edilen ritüelleri ele almaktadır.” (Karaaslan, 2011)

Doğum, ölüm ve evlilik esnasında uygulanan ritüellerin yanında sünnet, asker uğurlaması, diş hediği gibi dönemler, çıraklık, ustalık gibi yetenekleri ıspatlama ve geliştirme dönemleri de geçiş dönemidir (Günay, 1995).

4.2.3.1. Doğum

En önemli geçiş dönemi kabul edilen doğum dönemi insan yaşamının başlangıcı olarak kabul edilmektedir. Ailenin oluşması, bireylere, kadın ve erkeğe bağlıdır. Aileye yeni bireylerin katılması, çocuk sahibi olmak erkeğin ve kadının toplumdaki konumunu belirlemede her zaman önemsenmiş ve her toplumda değişiklik göstermiş birçok adet, uygulama ve inançlar ortaya çıkmıştır.

Gebe kalamayan kadınlar içinde çeşitli uygulamalar ve besinler kullanılmıştır. Posof bölgesinde gebelik öncesi aşama gebelik bazı kadınlarda gerçekleşmediği zaman çeşitli besinlerin bu durumu düzeltereğine inanmışlardır.

Posof ilçe ve köylerinde, doğumun ilk aşaması olan gebelik durumu kadın için “çift canlı” veya “yükü” gibi kelimelerle adlandırma yapmışlardır. Gebeliğin ilk üç ayında kadınlar için bazı rahatsızlıklar ve mide bulantılarının olduğu dönem olarak bilinmeside her toplumda olduğu gibi yörede de yaşanan fizyolojik bir durumdur. Bu dönemde kadınlarda yeme-içme isteksizliği olmakta veya tam tersi bazı yiyeceklerle karşı aşırı istek duyulmaktadır. Bu durum bölgede farklı farklı şekillerde yorumlanmıştır. Kadının acı veya ekşi yemesi kız bebeğe, tatlı yiyecekler yemesi ise erkek bebeğe delalet ettiğine inanılmaktadır.

Gebe kadının herhangi bir yiyeceği canı çekerse “bebeğin bir uzvunun eksik olacağı” inancıyla mümkün olduğu kadar isteği yerine getirilmektedir. Anne, ayva yerse bebeğinin gamzeli olacağına inanılır. Gebe kadın çileğe veya renkli bir meyveye

dokunur ve daha sonra karnına dokunursa “bebeğinde doğum lekesi” olacağına inanılmaktadır (KK.12).

Doğum sonrası geçen kırk gün *lohusalık* olarak adlandırılır. Bir kadının doğumdan sonra hastalığa açık olduğunu belirtmek için “lohusanın mezarı kırk gün açık olur”, “lohusanın bir ayağı mezarda olur” gibi inanıştan dolayı lohusanın bakımına özen gösterilmektedir. Kaynak kişilerden alınan bilgilere göre bu duruma son yıllarda daha çok özen gösterilmiştir. Doğumun hemen ardından tarlaya çalışmaya gittikleri ve ekonomik sıkıntılardan dolayı kadınlarında çalışmak zorunda olması lohusalık dönemlerini evde dinlenerek geçiremediklerini göstermektedir (KK.7). Bugün ise ekonomik koşulların iyileşmesi sebebiyle lohusa kadınlar ile daha çok ilgilenilmektedir. Lohusa kadınların sütlerinin bol olması ve bir an önce sağlığına kavuşması için bol vitaminli yemekler yapılmaktadır. Yörede lohusaya süt yapması için un helvası, leblebi, süt, yoğurt, kuru üzüm, cincar çorbası, mercimek çorbası, nohut yemeği gibi besinler yedirilmektedir (KK.28).

Lohusa ziyareti de yörede önem verilen bir eylemdir. Lohusa ziyaretlerinde komşular gebe kadın doğum yaptıktan sonra kırkı çıktıktan sonra ziyaretlere başlarlar. Ziyarete giden komşular hem lohusaya hem de bebeğe hediye götürmektedirler. Bunun dışında ziyarete giden kadınlara lohusa şerbeti, çikolata, luhum¹⁹ gibi ikramlar da götürülmektedir (KK.19).

4.2.3.2. Asker Uğurlama

Askerlik erkeklerin yaşamındaki geçiş dönemlerindendir. Gençlerin yaşamındaki önemli bir dönüm noktası olan askerlik süreci, kişiyi ve çevresini pek çok açıdan etkilemektedir. *Peygamber ocağı* olarak kabul edilen askerliğin, vatana ve millete yapılan bir hizmet, değer olarak görülmesi askere giden genç erkeklerin çevrelerinde övünç kaynağı iken öte yandan “kapının ardı gurbet” diyen bir milletin aile bireylerinden birinin evinden ayrılması, uzağa gitme düşüncesi hüznü ve ayrılık acısını da beraberinde getirmektedir. Dolayısıyla askerlik, erkeklerin yaşamlarının en önemli evresini oluşturur (Kaya, 1976: 18-23)

¹⁹ Luhum: Lokma adı verilen ve hamurun yağda kızartılmasıyla yapılan bir yemektir.

Posof ilçesi ve köylerinde asker uğurlama töreni bir veya iki hafta öncesinden başlamaktadır. Askere gidecek genç erkek, köy veya merkezdeki akrabaları tarafından yemeğe davet edilir. Yörede bu tören için kalıplaşmış bir yemek tespit edilememiştir. Aileler maddi durumlarına göre yemek hazırlamaktadır. Askere gidecek gence akrabaları bu davet esnasında harçlıkta vermektedir. Ailelerin maddi durumları varsa eğer, kurban da kesilebilmektedir. 20-30 sene öncesine kadar davul-zurna ile uğurlanan askerlere günümüzde müzikli eğlencelerde yapılmaktadır (KK.1). Ayrıca askere gidecek gence, ailesi tarafından sevdiği bütün yemekler yapılmaktadır.

4.2.3.3.Düğün

Evlenme insanın yaşamındaki en önemli geçiş dönemini oluşturmaktadır. Kız ve erkeğin sosyalleşmesinin bir adımı olması ve aileler arasında kurulan dayanışmayı, toplumsal ilişkiyi belirlemesi açısından her zaman ve her yerde önemli bir olay gözüyle görülmektedir. Aile, toplumsal yapıyı oluşturan temel yapı olması sebebiyle evlenme olayına evrensel bir boyut kazandırmıştır. Dünyanın her yerinde her aşaması farklı farklı ritüellere ve kurallara göre kalıplaşmış olan evlenme töreni; töre, tören, gelenek ve görenek bakımından zengin bir tablo çizmektedir(Örnek, 1995: 15). Evlenme olayının her aşaması bölgesel farklılık gösterilen ziyaret, eğlence, hediyeleşme ve ziyafet gibi bir takım adetleri gerekli kılmıştır. Bu adetler toplumun uygun gördüğü şekilde ve ailelerin ekonomik durumlarına göre şekillenmektedir.

Evlenme töreni öncelikleri evlenecek kişilerin belirlenmesiyle başlamaktadır. Bu Posof yöresinde 40 sene öncesine kadar ailelerin belirlemesiyle olmuştur. Aileler veya komşuların önerisiyle *görücü usulü* dediğimiz şekilde gerçekleşmiştir (KK.4). Görücü usulü evlendirilmek istenen kız ve erkek bazı ailelerde tanıştırılarak bazı ailelerde ise düğünden sonra tanışmak üzere evlendirilmiştir. Kaynak kişiden alınan bilgiye göre düğünden sonra birbirlerini görme durumu 30-40 sene öncesine kadar sık olmamasına karşın yine de karşılaşılmış bir durumdur (KK.10). Tanıştırılıp evlenmelerine karar verilen çiftler için “kız görme” yapılmaktadır. Kız görme, erkek tarafının kız evine ziyaretine denilmektedir. Fazla gönüllü görünmemek için bu aşamada 30-40 yıl öncesine kadar ikram yapılmazken günümüzde ise yalnızca çay ve köy pastası, kurabiye gibi kolay yiyecekler ikram edilmektedir. Yörede ilk aşama olan kız görmeye damat

adayı kabul edilmemektedir (KK.10). Günümüzde bu olayda bazı değişimler yaşanmıştır. Kız ve erkeğin birbirlerini beğenip evlenmeye karar verdikleri aşamadan sonra erkek tarafı kız evine “elçi” göndermektedir. Elçilik için, erkek tarafındaki yaşı büyük olan ve saygın bir kişi belirlenmektedir. İki durumun da olumlu sonuçlanmasından sonra “dünür ziyareti” yapılmaktadır. Dünür ziyareti sırasında “söz kesme” adı verilen durum gerçekleştirilmektedir. Söz kesme, yörede evlenecek çiftin evleneceğini çevresine duyurmasına denilmektedir. Söz kesmek için kız evine gidilmekte ve bu törene yakın çevre ile akrabalar çağırılmaktadır. 30-40 sene öncesine kadar söz kesmeye damat katılmazken günümüzde damat da katılmaktadır. Söz kesme töreninde geline yüzük takılır ve erkek tarafının getirdiği çeyizlik eşyalar takdim edilmektedir. Bu törende “kesim kesme” adı verilen takı miktarı görüşülür. *Kesim kesme* ile kızın babasına takının miktarı sorulur ve baba bir miktar belirlemektedir. Söz kesme törenlerinde yapılan ikramlar yöredeki ailelerin ekonomik durumlarına göre değişiklik göstermektedir. Geçmiş zamanda söz töreninden önce erkek tarafı törende yapılacak yemeklerin malzemelerini kız evine göndermiş fakat günümüzde kız tarafı bu beklentiye girmemektedir (KK.3).

Ailelerin ekonomik durumlarına göre yapılan ikramlarda bazı aileler yemek yaparken bazı aileler pasta, börek, tatlı, çay ve şerbet gibi ikramlarda bulunmaktadır. Söz kesimden sonra ikramı yapılan şerbetin tepsisinin üzerine, şerbeti dağıtan kişi için bahşiş konulmaktadır (KK.3).

Evlenme töreninde söz kesiminden sonra gelinen aşama “nişan”dır. Yöredeki nişan törenleri 20 sene öncesine kadar ev içerisinde yapılmaktayken bugün nişan töreni tercihe göre kız evinde veya düğün salonlarında yapılmaktadır. Nişan yapılmadan önce gelin adayı, annesi veya varsa kız kardeşi de alınarak alışverişe götürülmektedir. Alışverişe götürülen gelin adayına kıyafet, iç çamaşırı, ayakkabı, kişisel bakım ürünleri (tarak, ayna, terlik, krem, makyaj malzemesi vb.) alınmaktadır. Nişan hazırlıkları yapılırken aileler birbirlerine *bohça* hazırlamaktadır. Bohça yörede karşılıklı olarak verilmekte ve özenle hazırlanmaktadır. Ailelerin birbirlerine verdikleri bohçaların içerisine havlu, lif, seccade(namazlık), tesbih, yazma konulmaktadır.

Nişan töreninde verilecek yemeklerin malzemeleri söz merasiminde olduğu gibi erkek ailesi tarafından alınarak kız tarafına gönderilir. Yemekleri genellikle kadınlar evlerde yapmaktadırlar. Nişan töreninde yemek yapılıp yapılmayacağı yine ailelerin maddi durumuna göre şekillenmektedir. Durumu iyi olan aileler yemek verirken durumu iyi olmayan aileler pasta, börek, pişi vermektedir (KK.18). Posof bölgesinde nişan törenlerinde yemek olarak genellikle; pirinç pilavı, et veya tavuk kavurma, ayran verilirken günümüzde buna pide de eklenmiştir. Lokanta sayısının artması ve ulaşımın kolaylaşması sonucunda lokantalarda hazır olarak sipariş edilen etli veya kıymalı pide de törende tercih edilmektedir (KK.18).

Nişan töreninin ardından geline aşama kına gecesi ve düğün aşamasıdır. Düğünün ne zaman yapılacağı önceden aileler tarafından kararlaştırılır. Düğünden bir gün önce yapılan kına gecesi 30 yıl öncesine kadar evlerde kadınlar tarafından yapılırken günümüzde ise düğün salonlarında veya kapı önlerinde müzikli olarak yapılmaktadır. Kına gecesine hazırlanırken erkek tarafı kız tarafına kına ve çerez götürmektedir. Kına ve çerez gelen misafirlere dağıtılır. Genellikle yemekten ziyade eğlenceye dönük olan kına gecesinde amaç eğlenmektir. Kına gecesi evlenecek kişi için bekarlığa veda ettiği ve baba evinden ayrıldığı için hem eğlenerek hem üzülerken yapılan bir ritüeldir. Kadınlar bir araya gelir oyunlar oynar, halaylar çeker, kınalar yakılır. Erkekler ise bu aşamada kendi aralarında eğlenmektedir (KK.11)

Kına gecesinden sonra genellikle yörede uzak mesafeler olmadığı için gün arası verilmeden ertesi gün düğün töreni yapılmaktadır. Düğün töreninde yapılacak uygulamalar her yörede olduğu gibi Posof bölgesinde de çeşitlilik göstermiştir. Düğünden önce hazırlık aşaması yapılmaktadır. Düğünde yapılacak yemeklerin malzemeleri erkek tarafından kız evine 4-5 gün önceden gönderilir. Gönderilen malzemelerin ne olduğu yine ailelerin ekonomik durumlarına göre değişiklik göstermektedir. Posof ve köylerinde düğün yemeklerinin, 20-25 yıl öncesine ev sahibi tarafından yapıldığı ve bu geleneğin hala devam ettiği söylenebilir (KK.18). Bugün ise bazı düğün sahipleri düğün yemeklerini lokantalarda yaptırmaktadır. Köylerde ise imece usulü düğün yemeği hazırlama geleneği devam etmektedir (KK.11).

Yemek yapan ev sahibi ve yardım eden komşular, düğün yemeği yapılacağı evde gündüz hazırlıklara başlayıp gece yarısına kadar devam etmektedir. Komşuluk geleneğinin fazlasıyla gelişmiş olduğu bölgede karşılıklı yardımlaşma ile düğün hazırlıkları yapılmaktadır. Özellikle düğün olduğunda yapılan yemekler; pilav, kuru fasulye, ayran, un helvası, et ve tavuk kavurma yapılmaktadır (KK.11). Düğünler geçmişte evin bahçesinde, bahçelerde veya okullarda yapılırken günümüzde düğün salonunda veya isteğe bağlı olarak yine evin bahçesinde yapılmaktadır.

Düğün günü sabahında erkek tarafı hazırlanarak kız evine gelir. “Kız alma” adı verilen aşamada erkek tarafı davul-zurna eşliğinde kız evine gider ve gelini alır. Gelin alınırken kuşak bağlamadan sonra kapıda bekleyen çocuklara şeker ve çikolata dağıtılır. Kız alma aşamasından sonra gelin erkek evine getirilir ve kapı önünde tabak kırarak, elini bala batırıp kapıya sürmesi istenerek içeri girmesi sağlanır. Ekonomik durumu iyi olan aileler gelinin önünde koç veya koyun da kesebilmektedir. Düğün saatine kadar gelin bir odada bekler ve misafirler ağırlanır. Gelen misafirlere yemekler ikram edilir. Bu yemekle genel olarak; kuru fasulye çorbası, kavurma, pilav, ayran, salata, lokma tatlısı gibi yemeklerdir.

Düğünün yörede anlamı çok büyüktür. Kaynak kişilerden alınan bilgilere göre düğün Posof halkı için en önemli eğlenme yeridir. Küçük bir ilçe olması sebebiyle herkesin birbirini tanması ve her düğüne katılmaları herkes tarafımdan bilinmekte ve uygulanmaktadır. Düğün davetiyesi dediğimiz “düğüne çağırma” günümüzde önem kazanmıştır. Hemen hemen bütün çevreye dağıtılan davetiye geçmişte sözlü olarak yapılmıştır (KK.11).

4.2.3.4.Ölüm

Yaşamın sonu olarak bilinen ölüm kavramı, insan yaşamında birçok adet, tören ve inanmalar oluşturmuştur. Toplumda acıyı paylaşmak ve ölen kişiye son görevini yapmak toplumda varlığını koruyan bir gelenektir. Posof ilçesindeki cenaze törenlerinde uygulanan adet ve gelenekler köy ve merkezinde benzer uygulamalarla yapılmaktadır. Ölüm ile ilgili adetlerin önemli bir kısmını oluşturan ve çeşitli adlar altında toplanmış *ölü yemeği* ölenin öte dünyada da hayatını devam ettirdiği bütün ihtiyaçların yanında yeme-içmeye de ihtiyaç duyduğuna olan inancına yönelik bir adettir. Aynı zamanda *ölü*

*yemeğ*ikaynaşmayı ve dayanışmayı da sağlamaktadır. Ölen kişinin evinde verilecek yemek ailenin maddi durumu, alışkanlıkları, yaşadığı yer, mevsim gibi sebeplere bağlı olarak değişiklikte gösterebilmektedir(Örnek V. , 1995: 106)

Posof halkı cenaze törenlerinde genel olarak birbirlerine sıkı sıkıya bağlı kalarak, yardımlaşma ve beraberlik içerisinde bu süreci atlatmaktadır. Cenaze evinin ilk gününden sonraki 7 gün boyunca cenaze evine yemek götürmektedirler. Bunun sebebi ise acılı ailelere yardımcı olmak ve ölü evinde yemek pişerken çıkacak kokunun hoş karşılanmayacağına olan inançlarıdır (KK.13). Bunun yanında cenazeye gelen komşulara hamur işlerinden *pişi ve mafış* gibi hamur işlerinin yanında günümüzde hazır *pide* ikramı yapılmaktadır. Cenaze evine belediye tarafından çadır kurulduktan sonra çay ve şeker yardımı yapılmakta ve 7 gün boyunca cenaze çadırı evin bahçesinde durmaktadır. Çadırın evin bahçesinde durduğu süre boyunca cenaze evine gelen komşulara, misafirlere yemek ve çay ikramı devamlı olarak yapılmaktadır.

5. BÖLÜM: POSOF MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN HALK EDEBİYATINA YANSIMASI

5.1. MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN HALK EDEBİYATINA YANSIMALARI

5.1.1. Maniler

Mani, insanların düşüncelerini, beğenilerini, hasretlerini, aşklarını, kıskançlıklarını, kültürlerini sergilenişinin görüldüğü maniler, yüzyıllardır insan deneyimleriyle şekillenmiş, belli kuralları olan ve günümüze kadar gelebilmişanonim edebiyatın en çok söylenen, en küçük nazım biçimidir(Artun, 2004: 111)

Türklerin hayata bakışının yanında estetik ölçütlerinde temsil edildiği maniler, diğer halk kültürü ürünleri gibi toplumu ayakta tutan kültürel öğeleri belirleyen bir önem arz etmektedir. İnsanların ortak duygularına tercüman olmaları ve tek bir düzeyden oluşmaları insanların hafızalarında kolayca yer etmiştir.(Aydın, 2011: 218)

Mani kelimesinin ortaya çıkışı hakkında çeşitli görüşler²⁰(Kadri, 1946: 171) yer almakla birlikte kelimenin kökeninin açıklanamamış olduğunu ortaya örnekler ile bazı varsayımlar konulduğunu ve kelimelerde bu konuda yanlış ve eksik bilgiler verildiğini belirtmiştir(Dizdaroğlu, 1969: 51).

4 dize ve 7’li hece ölçüsüyle yazılmış olunan maniler, Türk nazımının en eski şekli olduğunu ve daha sonraki zamanlarda birleşerek koşma, türkü, sagu ve destanları ortaya çıkardığını ileri sürmektedir.

Posof mutfak kültürü içerisinde yer alan manilere ve manilerin içerisinde yerini almış mutfak kültüründen kavramlara rastanılmıştır(KK.12).

²⁰Mâni’ kelimesinin nereden geldiğine dair ileri sürülen çeşitli görüşler bulunmaktadır. Hüseyin Kâzım Kadri, mâninin kelime olarak hangi dilden geldiğinin bilinmediğini belirterek “Halk edebiyatımızın bir tarz-ı mahsus ki ekseriya dört ve bazen altı mısradan teşekkül eder ve hece vezninin (parmak hesabı) yedilisi ile söylenir” demekte, Evliya Çelebi’den mâninin makamla söylendiğine dair ifadelerle yer vermektedir.

Düğünlerde, kadınların toplandığı mekanlarda, çalışma yerlerinde, tarlalarda vb. birçok yerlerde söylenen maniler 7'li veya 8'li hece ölçüsünün tek dördlükten oluşan manzumelerin bir araya gelmesiyle oluşturulmuş şiirlerdir.

Anlamları itibariyle insanların hayatlarının her alanında söylenebilen manilerin çeşitli işlevleri de vardır. Bir takım statülerin oluşturduğu değerlerle şekillenen geleneklerden dolayı insanlar arzuladıkları yerde ve zamanda söyleyemedikleri veya ifade edemedikleri duygularını bir iletişim aracı olarak manilere yüklemişlerdir. Araştırmamızda ise Posof ve köylerinde de söylenen ve yemek kültürünü içerisinde barındıran birçok manilere rastlamak mümkün olmuştur. Bunlardan bazıları şunlardır;

5.1.1.1.Mutfak Araç ve Gereçlerini İçeren Maniler

Tekne dolu yumurta
Ana beni unutma
Unutursan tez unut
Göz yaşını kurutma(KK.10)

Kalede taş olaydım
Gözlere yaş olaydım
O yar bize gelanda
Sofrada aş olaydım (KK.30)

Tabaklarda tuz olsam
Bir evde kız olsam
Yar kapıya gelince
İçarda yalnız olsam (KK.13)

Ambar altı sazara
Yarım gitti pazara
Gitti orda evlendi
Almiyerler nazara (KK.24)

Fırın yaptım²¹ terledim
 Çıktım seyran eyladım
 Dediler yarın gelmiş
 Koçi gurban eyladım (KK.12)

Sahanda kırım uni
 Deminnidur demini
 Ağam humar oynamaz
 Yemennidur yeminni(Zeyrek, Posofun Çizgileri, 2013).

5.1.1.2.İçecek İsmi İçeren Maniler

Gahve koydum furuna²²
 El vurmazdan durula
 Beni yardan ayıran
 Sağ göğsünden vurula (KK.4)

Kahve döktim bişti mi
 Bişti de yarım içti mi
 Sormak ayıp olmasa
 Yar buradan geçtimi (KK.8)

5.1.1.3. Besin İsimlerini İçeren Maniler

Bahçalarda börülca
 Oynar gelin görümca
 Oynasinlar göralım
 Bir araya gelinca (KK.10)

Bagçalarda badliya

²¹ Fırın Yapmak: Fırın ekmeği pişirmek

²² Fûrun: Fırın

Gel adliya adliya
 Babam beni veracah
 Göğsü kıravatliya (KK.2)

Bahçalarda bal kabah
 Açılur tabah tabah
 Sevdin sevdin almadin
 Alduğun şu kıza bah (KK.23)

Hastaya kar ıstarım
 Bahçada nar ıstarım
 Böyle güzel bahçada
 Sevgili yar ıstarım (KK.2)

Mendilimde tuz taşı
 Yarım olmış yüzbaşı
 Sağ olsun sallansin
 Dosta düşmana karşı (KK.7)

Armut dalda çürürsün
 Git mektubum yürürsün
 Ne mutlu mektup sana
 Sen yarimi görürsün (KK.13)

Lobiyalar tel atti
 Dibinde yılan yatti
 Andır kalasın gurbet
 Yari ırağa atti (KK.13)

Bahçada sarı hıyar
 Boyun boyuma uyar
 İkimizde bir boyda
 Ayırmaya kim kıyar (KK.14)

Yük üstünde üzüm var
 Üzüm sende gözüm var
 Bir evde iki baci
 Küçüğünde gözüm var (KK.3)

Elmayı soydum
 Yar yanına koydum
 Afıyat olsun yarım
 Sen yedikçe ben doydum (KK.14)

Asmadan üzüm aldım
 Salkımı düzüml aldım
 Kalk gidelim sevgülüm
 Anandan izin aldım (KK.28)

Bir dalda iki kiraz
 Biri al biri bayaz
 Ne olur büyük tanrım
 Bir güzel de bana yaz (KK.8)

Dağ başında cigelek
 Cigelağa²³ su gerek
 Uzun boylu oğlana
 Orta boyli kız gerek (KK.14)

Garanfil eker misin
 Balinen şeker misin
 Düniyada yaktın beni
 Ahrette çeker misin (KK.11)

Al alma kızıl alma
 Gel yola düzil²⁴ alma

²³ Cigelek: Çilek

Yar kapidan geçanda
Cebine süzül alma (KK.5)

Bağa girdim üzüma
Tikan batti dizima
Egüldüm tikan çarem
Yar göründi gözüma (KK.23)

Ekin ekim çöllara
Biçturmadım ellera
Gizli gizli yar sevdum
Bildurmadım ellera (KK.1)

Arpa ekim bir elek
Dadandi kara leylek
Yazın barabar iduh
Kışın ayırdı felek (KK.8)

Armudi dişladım
Dibinde gümüşladım
Kardaş geldi kıymadım
Yar geldi bağışladım (KK.30)

Armut dalda asılsın
Arhadaşım nasılsın
Sen orda ben burda
Mektubimiz yazılsın (KK.3)

Biber ekim toprağa
Kismamyohki savura
Ben cehil, yarım cehil
Belki nenem savura (Gündoğdu, 2017).

²⁴ Düzil: Düzil

5.1.1.4.Yemek Çeşitliliğini İçeren Maniler

Mani demaya geldim
 Kuymak yemeye geldim
 Meramınguyamak degül
 Yari görmaya geldim (KK.16)

Süt içtim dilim yandı
 Töküldü kilim yandı
 Ben kilime yanmadım
 Bahçada gülüm yandı (KK.3)

Karanfili gavurdum
 Çıhtum yola savurdum
 Dedilar yar geliyor
 Koçi gurban dövürdüm (KK.23)

Kara koyun yogurdi²⁵
 Seni kimlar dogurdi
 Seni doguran ana
 Balinenmi yogurdi (KK.22)

Bahçalarda var tatli
 Havyalarda nar tatli
 Sağ olsun anay, babay
 Hepsinden yar tatli (KK.19)

Süt içtim dilim yandı
 Töküldü kilim yandı
 Ben kilime yanmadım
 Bahçada gülüm yandı (KK.3)

²⁵ Yoğurdi: Yoğurdu

5.2. Ninniler

Çocuklar ile anneleri arasındaki iletişimin edebiyattaki yeri olan ninniler, tüm toplumların edebiyatında farklı farklı yerlere sahip olmuştur. Ninniler toplulukların kültürlerinde dilin insanlarda ilk olarak yaşam bulduğu kaynaktır. Çocukların doğduktan sonra, etrafındaki insanları, nesneleri ve çevresini ilk olarak algılamaya başladığı anda müziği kulaklarında hissetmelerinde, uykuya geçmelerinde ruhsal ve bedensel açıdan önemli bir işlev görmüşlerdir. “Ağlayan çocuğu susturmak veya uyku saati gelen çocuğu uyutmak için anne kucağında, dizinde veya beşikte söylenen ezgilerdir”(Alptekin, 1990).

Kelimelerin, rakamların, sembollerin kazanımını ve dilin kurallara uygun olarak kullanımı anlamına gelen dil gelişimi, çocukların çevresiyle bağlantı kurduğu ilk öğelerin başında gelmektedir. İnsanlarında düşünmelerini ve kazanımlarını sağlayan en önemli öge dildir. Dil gelişimi demek, insanın bedensel ve bilişsel gelişimi ile doğrudan ilgilidir.

Posof bölgesinde söylenmiş ninni örnekleri şunlardır;

Dandini dandini dastana

Danalar girmiş bostana

Kov bostancı danayi

Yemesin lahanayı (KK.5)

Fış fış kayuhçu

Kayuhçunun küreği

Hop hop eder yüregi

Akşama fincan böregi

Yavrum yesin böyüsün

Tıpış tıpış yörüsün

Hey develar develar

Peynirlidür pidelar

Yedi yedi dedelar

Hani biza dedilar

Oğluma uyku verdilar(Gündoğdu, 2017).

5.2.1. Atasözleri

Eski Türklerde “sav”, osmanlı’da “darbimesel” yirminci asrın başlarına değin de “atasözü” diye isimlendirilmiş atasözleri, az sözle çok şey anlatma özelliğine sahiptir.

Atasözler, uzun deneyimler sonucu oluşmuş bilgi ve öğüt veren kalıplaşmış sözlerdir. Aksoy’a göre; “atasözleri ve deyimler toplumbilim, ruh bilim, eğitimbilim, ekonomi, felsefe, tarih, ahlak, folklor gibi pek çok konuyu ilgilendiren ve birçok yönden inceleme konusu edilmeye değer olan ulusal varlıklar olup deyiş güzelliği, anlatım gücü, kavram zenginliği bakımından çok önemli dil yapılarıdır.” (Aksoy, 1988)

Aptalın gözü doyunca gözü dışaride olur (KK.8)

Aç katık istamaz, uykusuz yastuh istamaz (KK.8)

Acuhan yerim ayri, aciyan yerim ayri (KK.2)

Aç ayi oynamaz (KK.14)

Aç koyma hırsız, çoh söyleme arsız olur (KK.14)

Aç tavuh yuhudakendini buğday ambarında sanarmış (KK.19)

Ağzından bal olan arinin gıçunda ignesi olurmuş (KK.23)

Ağzı açuğun malini gözü açık yer (KK.23)

Ahşamdan üşüh cancuriyen ipek minderi baturur (KK.25)

Akıl veran çoh, ekmek veran yoh (KK.29)

Anayla kız yarali tuz (KK.12)

Anamın aşı furunun başi (KK.6)

Armut dibina düşarmış (KK.6)

Armut biş ağzima düş (KK.1)

Arpa unundan aş olmaz,el oğlundan gardaş olmaz (KK.4)

Ata versan at yemaz, ite versan it yemaz (KK.3)

Atın ölümü arpadan olurmuş (KK.3)

Ayranım ekşi demazlar (KK.3)

Ac it furun yıhar (KK.9)

- Azıcık aşım ağrısız başım (KK.9)
- Baldız baldan tatlidür (KK.9)
- Bir koltuğa iki karpuz sığmaz (KK.1)
- Çürük yumurtadan cücük çıkmaz (KK.14)
- Ekmeği elden suyu gölden beklama (KK.30)
- Elin eliyla cincar yolunmaz (KK.17)
- Eleğim var sacım var, komşuya ne gereğim var (KK.6)
- Eşek hoşaftan ne anlar (KK.9)
- Eleğim var sacım var, komşuya ne gereğim var (KK.7)
- Ne ekersan onu biçarsın, (KK.7)
- Gözelin yüzünde pilav yenmaz (KK.5)
- Kaçan tavuk yağlı olur (KK.7)
- Kendi yağında kendil gavrul, el yağı yahar yandurur (KK.25)
- Laf ila peynir gemisi yürümaz (KK.8)
- Ne ekersan onu biçarsın, (KK.12)
- Puskılanankız terekten düşen sahan gibidir. (KK.3)
- Sıcak aş, soğuk su harap eder dişi, gece ayaz, gündüz bulut harap eder işi, gök gözlü gödekkarı harap eder kişi(Gündoğdu, 2017)
- Sakla samanı gelür zamani (KK.10)
- Kedi uzanamadığı ete mundar der (KK.10)
- Su küçüğün surfa büyüğün (KK.10)
- Umut fakirin etmegidür (KK.8)
- Ucuz etin çorbasi yavan olur (KK.3)
- Üzümünü ye bağini sorma (KK.4)
- Üzüm üzüme baha baha karalur (KK.4)
- Ye datliyi doğur atliyi, ye ekşiyi doğur ayşeyi (KK.11)
- Zahmetsiz bal yenmaz (KK.15)

5.2.2. Deyimler

Bir olayı veya durumu daha etkileyici anlatmak için en az iki kelimenin yan yana gelmesiyle oluşan ve genellikle gerçek anlamdan uzaklaşarak kendine özgü anlam kazanan kelime gruplarına deyim denmektedir. Deyimler atasözleri gibi her zaman

kesin ve doğruluğu olan anlamlar içermeyebilir. Yalnızca özel durumlarda doğru kabul edilen söz kalıplarıdır. Atasözleri uzun zaman tecrübe edilen doğruların ifadesidir. Deyimler ise genellikle bir efsane, öykü veya olaya dayalıdır. Deyim, bir kavramı anlatmak için kullanılmış özel bir anlatım kalıbıdır ve genel bir kural niteliği taşımaz. (Aksoy, 1988)

Deyimler genellikle; ifade edilmesi güç ve anlam eksikliğine sebep olabilecek durumlarda kullanımına başvurulmuş etkili ve kısa anlatım aracıdır.

Acluhtan karni zil çaliyer (KK.5)

Ağzi süt kohiyer (KK.)

Ağzini piçah açmiyer (KK.5)

Ağzinin şogurdu ahiyer (KK.12)

Allah na verdiyse yiyer (KK.18)

Anasından emdügi süt burnundan geldi (KK.22)

Armut biş ağzima düş (KK.22)

Ayvayi yeduh (KK.2)

Başına gelen bişmüş tavugun başına gelmedi (KK.6)

Bazlama suratli (KK.1)

Biçah kemüğe dayandi (KK.1)

Bir eli yağda bir eli balda (KK.1)

Bir kaşuh suda boğulmah (KK.4)

Boğozumdan geçmedi (KK.8)

Boşanda semerini kemür (KK.8)

Bu saçlar degirmanda ağarmadi (KK.19)

Cevüz kırmah (KK.30)

Dili papul kimi lohması tapul kimi (KK.7)

Dışinden dırnağından arturmah (KK.3)

Etmegine yağ çalmah (KK.3)

Etmegini daştan çariyer (KK.15)

Etmek gapisi (KK.1)

Elinden dari düşmez (KK.4)

Eli etmek tutiyer (KK.4)

Eli armut topliyer (KK.9)
 Eline etmeginaldi (KK.9)
 Eşegin ahlına karpuz kabuğu atmah (KK.5)
 Etin na? budun na ?(Gündoğdu, 2017).
 Etliya sütliya karışmamah (KK.12)
 Furun küregi gibi dili olmah (KK.12)
 Gap-gaşuh(KK.12)
 Halal süt emmiş (KK. 8)
 Kabah başına patlamasi (KK.15)
 Karni toh sırtı peg (KK.4)
 Kırk dereden su getürdi (KK.9)
 Midasi bayram etmah (KK.30)
 Ocağı battı (KK.28)
 Osurğana dari etmeği mahana
 Sap yiyer saman siçiyer (KK.7)
 Soyup soğana çevrildi (KK.5)
 Südü bozuh (KK.5)
 Sütten çıhma akkaşuh (KK.8)
 Tadından yenmadi (KK.17)
 Tam tahur kuru pahur (KK.13)
 Tencere dibin kara saninki benden kara (KK.17)
 Tepeme çöreklandı (KK.3)
 Tut yemiş bülbüle dönma (KK.6)
 Verdiği bir yumurta öldürdü dürte dürte (KK.5)
 Vur başına al ekmeğini(KK.5)
 Yeduğu öğünde yemeduğu ardında (KK.16)
 Yemede yanında yuhla(KK.21)
 Yumurta göte dayandı (KK.26)
 Zehir kimi aci (KK.26)

5.2.3. Tekerlemeler

Şekil, konu, içerik ve işlevleri bakımından sınırları kesin olarak çizilmemekle birlikte *tür* olarak değerlendirebileceğimiz tekerlemeler, çoğunlukla halk edebiyatının masal, bilmece, halk hikayesi gibi diğer türlerine bağlı olarak ortaya konulmuşlardır. Fakat, halk edebiyatının diğer türleri içerisinde yer almadan bağımsız bir şekilde meydana getirilen oyun tekerlemeleri ve tören-inanç tekerlemeleri de vardır. Tekerlemelerin çoğu anonim olmakla birlikte âşıklar ve tekke şairleri tarafından söylenenleri de bulunmaktadır(Oğuz, ve diğerleri, 2010: 248).

Tekerlemeler kimi araştırmacılar tarafından tür olarak tanımlanmaya çalışılmış fakat tanımlamalar genel olarak diğer türlere bağlı bir şekilde oluşmuş tekerlemeleri dikkate alarak yapılmıştır. L. Sami Akalın, Şükrü Elçin, Doğan Kaya, Mehmet Yardımcı gibi araştırmacılar tekerlemeyi tanımlamayı ve genel özelliklerini ortaya koymayı denemişlerdir. Pertev Naili Boratav, tekerlemelerin tanımının güç olduğunu belirtmiş ve özellikleri hakkında bilgi vermiştir (Duymaz, 2002:10-12). Ali Duymaz, tekerleme kelimesinin Türkiye’deki gibi genel bir tür anlamında kullanılışına diğer Türk toplulukları arasında rastlanılmadığını kaydetmektedir.

Açı kuda

Arpa, buğda

Eblo bene,

Şili şili batuna (KK.2)

Açı kuçii

Tavuğun budi

Tereğe koydum

Kapiya çıhdım

Geldim ki!

Anşa yemiş (KK.8)

Cii ciii ciltana

Arpa, buğday bir yana

Sarı kızın bagi

İsmeil’in bıçağı,

Karga çali düşirdi

Nene gigil bişürdi
 Siçen yedi bitürdi
 Pırrr!(Gündoğdu, 2017).

Tatdi kutdi,
 Anan nerda?
 Degirmanda
 Na yapıyer
 Carhala
 Al da beni arhala(Gündoğdu, 2017).

Kepçe hatun na iştär?
 Allah'tan yağmur iştär.
 Yağsın yağsın göl olsun
 Ambarlari toli toli
 Kuyular boli boli
 Nene hatun kaksana
 Bal güvecine bahsana
 Bizi yola vursana!
 Bir adım lazuttur
 Bir adım mısır
 Heç kalmam kısır
 Posof'la şavşet benimdür benim. (KK.12)

Bir birliğim
 İki ikiliğim
 Üç üçlüğüm
 Dört dörtlüğüm
 Beş beşliğim,
 Altın elek
 Demür delek

Salla şuni

Çek buni (KK.10)



SONUÇ

Sanayileşme ve teknolojik gelişmeler sonucunda toplum yaşamında değişen sosyo-kültürel ve ekonomik yapı, kültürün tüm unsurlarında olduğu gibi mutfakta kültürü üzerinde de etkili olmuştur. Modernleşme ve iletişim imkanlarının artması toplumları etkileyerek hızlı bir değişim ve gelişim sürecine girmesine; insanların yaşam biçimlerinin, alışkanlıklarının değişmesine neden olmuştur. Mutfak kültürü de değişim ve gelişim sürecinden etkilenmiştir.

Posof mutfak kültürü ile ilgili yapmış olduğumuz çalışma sonucunda elde ettiğimiz bilgilere göre bölgedeki değişim ve gelişim yaklaşık olarak elli yıl öncesinde başlamış ve son otuz yıldır hız kazanmıştır. Bu değişimin en önemli nedenleri arasında köylere yol, su, elektrik, sağlık ve eğitim gibi hizmetlerin artık kolaylıkla ulaştırılabilmesi, göçlerin gerçekleşmesi gibi etkenlerdir. Çalışmamız içerisinde elde ettiğimiz sonuçları şu şekilde sıralayabiliriz:

Çalışmamızın birinci bölümünde öncelikle bölgenin genel bilgilerine ulaşılmıştır. Mutfak kültürünün analizi yapılmadan önce bölgenin konumu, iklimi, ekonomik durumu çalışmamızın birinci basamağını oluşturmuştur. Bölge ile ilgili ulaştığımız bilgilere göre iklim çeşitliliğinin bol ve hayvancılığın yaygın olması ekonomik olarak tarım ve hayvancılığın önemini bölge içerisinde önemli kılmıştır.

İkinci bölümümüzde bölgenin iklim koşullarının mutfak kültürüne ne şekilde yansıdığına, saklama koşullarına ve yemek çeşitliliğine ulaşılmıştır. İklim koşullarının mutfak kültürüne etkisi geçmiş ile bugün arasında önemli değişiklikler göstermiştir. Otuz yıl öncesine kadar buzdolabı ve dondurucuların henüz kullanılmaya başlanmadığı bölgede, kurutma ve salamura gibi yöntemler kullanılırken bugün ise dondurma gibi modern yöntemler kullanılmaktadır. Modern yöntemlerin kullanılmaya başlanması ile gıdaların daha uzun süre saklanması amacıyla kullanılan yöntemler değişim ve gelişim göstermiştir. Ayrıca ulaşımın köy ve merkez arasında kolaylaşması ile market gıdalarının tüketiminin arttığını da söyleyebiliriz. Kış aylarında yolların uzun süre kapanması ve merkeze ulaşımın zorlaşması gıdaların fazla miktarda alınmasına sebep

olurken bu depolama zorunluluğu bugün ortadan kalkmıştır. Bölge içerisinde bugün, her aile evlerine birkaç günlük veya bir haftalık gıda alışverişi yapmaktadır.

Posof bölgesinde yapılan yemek türlerinin köy ve merkez içerisinde hâlâ önemini koruduğunu söyleyebiliriz. Bölge mutfağının temelinde başta un ve et olmak üzere çeşitli hamur türlerinin çoğunlukta olduğu görülmüştür. Son elli yıl birlikte arpa yerine buğday unu kullanımı artmıştır. Son yıllarda geleneksel ekmek türleri yerini çarşı somununa bırakmış olmakla birlikte “sac ekmeği, gevrek, haçapur, köy ekmeği” gibi ekmek türlerinin tüketimi köylerde devam etmekle beraber merkez içerisinde de azalarak yapımına devam edildiği görülmüştür.

Çalışmamızın üçüncü bölümünde Posof mutfak kültürü içerisinde değişim ve dönüşüm gösteren mutfağın en önemli kısmı olan araç-gereçler ile ilgili elde ettiğimiz sonuçlar yer almaktadır. Teknolojik gelişmelerle birlikte mutfak gereçleri öncelikle yapıldığı malzeme ve biçim olarak değişikliğe uğramıştır. Daha önceden ahşap, bakır, alüminyum ve topraktan yapılan ürünlerin kullanımı azalmıştır. Çelik, krom, cam, teflon gibi malzemelerden yapılan modern gereçler, kullanım kolaylığı, sağlıklı, dayanıklı, ucuz ve estetik olmaları nedeniyle daha çok tercih edilmektedir. Ayrıca elektrikli, motorlu mutfak gereçlerinin kullanımı da yaygınlaşmıştır. Araştırmalarımız sonucunda elde ettiğimiz bilgilere göre pişirme araç ve gereçlerinde elli yıl öncesine kadar ev yapımı fırınlar ve soba kullanılırken, bugün ocak ve elektrikli fırınların kullanımı yaygınlaşmıştır.

Çalışmamızın dördüncü bölümünden elde ettiğimiz bilgilere göre merkez ve köylerde mutfakla ilgili mekânlar da modernleşmeye paralel olarak değişim göstermiş, eski yapılar kullanılmakla birlikte yeni yapılarda modern bir görünüme kavuşmuştur. Yiyeceklerin sunumu köyde çok değişmemekle birlikte merkezde değişimler göstermektedir. Sosyalleşme, eğlenme, ibadet gibi ihtiyaçların giderildiği törenler alanında da değişiklikler görülmektedir. Geçiş dönemlerinde yapılan törenler hâlâ önemini korumakla birlikte değişen sosyo-kültürel yapıyla birlikte törenlerin zaman, mekân ve uygulamaları bakımından bazı değişiklikler görülmektedir. Otuz yıl öncesine kadar kapı önlerinde yapılan düğünler bugün düğün salonunda veya düğün salonu dışında kalan alanda yapılmaktadır.

Çalışmamızın beşinci ve son bölümü olan Türk Halk Edebiyatı konularını ele alarak yaptığımız araştırmalarımızın sonucunda bazı türlerin üretildiği ve yaşatıldığı ortamların yok olmasıyla yeni ürünler yaratılamamakta; mani, bilmece, tekerleme gibi türler kaybolmaya yüz tutmaktadır. Atasözleri, deyimler, dualar ve beddualar ise günlük konuşmalarda sıklıkla kullanılmaktadır. Bu araştırmanın mutfak kültürünün değişimleriyle birlikte saptanması, arşivlenmesi, sonuçlarının değerlendirilip senteze ulaştırılarak somut örneklerle ve uygulamalara dönüşebilmesinde, ancak bununla birlikte yaşayan bir kültürel miras olarak gelişip yenilenmesi ve sürdürülebilir hale gelmesinde yararı olacağına inanıyoruz. Ayrıca bu çalışmanın yerel bir zenginliği kalıcı hale getirerek, geleceğe aktarmada yardımcı olmasını ve bundan sonra yapılacak çalışmalara ışık tutacağını umut ederek çalışmamızı gerçekleştirmiş bulunmaktayız.

KAYNAKÇA

- Abacı, Z. T. (2015). Ardahan Tarımında Gelişmiş Teknolojilerin Uygulanabilirliği. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 37-44.
- Aksoy, Ö. A. (1988). *Atasözleri Sözlüğü*. İstanbul: İnkilap Kitapevi.
- Akyol, P. K. (2015). *Somut Olmayan Kültürel Miras (Soküm) ve Eğitim: Halk Kültürü Dersi Örneği*. Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Halkbilimi, Ankara. ocak 28, 2020 tarihinde alındı
- Alabacak, C. H. (2018). *Türk Mutfak Kültüründeki Geleneksel Yemeklerin Bilinirliği: Ankara İli Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Ankara.
- Alptekin, A. B. (1990). *Türk Dili ve Edebiyatı Ansiklopedisi "Ninni"*. İstanbul: Dergah Yayınları.
- Arman, A. (2011). *Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu*. Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi, Edebiyat Anabilim Dalı, Düzce.
- Artun, E. (2004). *Türk Halk Edebiyatına Giriş*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Aydın, N. (2011). *Ahmet Şükrü Esen Defterlerindeki Mâniler (İnceleme-Metinler)*. Yüksek Lisans Tezi, Kayseri.
- Aydın, A., & Aydın, İ. (2014). *Ahıska Türkleri Ulusötesi Bir Topluluk Ulusötesi Aileler*. Ankara: Sfn Televizyon Tanıtım Tasarım Yayıncılık.
- Aymankuy, Y., & Sarioğlu, M. (2007). Yiyecek-içecek Felsefesi ve Beslenme Alışkanlığının geliştirilmesine Yönelik Bir Model Önerisi., (s. 31-33). Antalya.
- Bozkurt, D. (2019). *Ardahan İli Posof İlçesi Ağzı*. Yüksek Lisans Tezi, Kafkas Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Kars.
- Çobanoğlu, Ö. (1999). *Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş*. Ankara: Akçağ Yayınevi.
- Dizdaroğlu, H. (1969). *Halk Şiirinde Türler*. Ankara: Türk Dil Kurumu.
- Doğanay, H. (2004). *Posof İlçesinin Coğrafyası*. Erzurum.
- Duymaz, A. (2002). *İrfanı Arzulayan Sözler Tekerlemeler*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Düzgün, E. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü . *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 41-47.
- Eker, G. Ö. (2001). *Gelenekten Geleceğe Halk Edebiyatı*. Ankara: Grafiker Yayınları.
- Erdoğan Altınkaynak, Ersan Bocutoğlu, Ayşe Özcan, Özkan Yıldız, İlhan Aksoy, Mehmet Ali Kırpık, Mustafa Şenel, Mehmet Teyfur, Vedi Aşkaroplu, Kutay

Üstün, Mehmet Gür, Ömer Bilen, Hürriyet Çimen, Abdullah Topçuoğlu, Sami Patacı, Kemal Yazıcı, Turgay Kural. (tarih yok).

Günay, U. (1995). Ritüeller ve Hıdırellez. *Milli Folklor Dergisi*, 26-27.

Gündoğdu, Ş. K. (2017). *Posof Folklor ve Etnografyası*. Yüksek Lisans Tezi, Ardahan.

Halıcı, N. (1999). *Siniden Tepsie, Klasik Türk Mutfağı*. İstanbul: Uşaş Yayınevi.

Kadri, H. K. (1946). *Türk Lügati: Türk Dillerinin İştikakı ve Edebi Lügatleri*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Karaaslan, M. (2011, Eylül 16). Türk Halk Bilimi Açısından Geçmişi ve Geleceği İle Geçiş Dönemleri. İstanbul: Turizm ve Kültür Bakanlığı.

Kaya, D. (1976). Askerlik Üzerine Derlemeler. 3(36), s. 18-23.

Kaya, G. (2004). *Posof İlçesinin Coğrafyası*. Atatürk Üniversitesi, Erzurum.

Kılıç, Y. (2003). *Bir Avuç Ekmek*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi yayınları.

Kırzioğlu, F. (1953). *Kars Tarihi*. İstanbul.

Kırzioğlu, M. f. (1992). *Yukarı Kür ve Çoruk Boylarında Kıpçaklar*. Ankara.

Kızıldemir, Ö., Sarıışık, M., & Öztürk, E. (2017). Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürünün Özellikleri ve Yaşanan Değişimler. *II: Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm*, (s. 349-356). Gaziantep.

Köprülü, M. F. (2014). *Edebiyat Araştırmaları2*. İstanbul: Alfa Yayınları.

Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim Dalı, İstanbul.

Kurat, A. N. (1992). *Türk Kavimleri ve Devletleri*. Ankara: Murat Kitapevi Yayınları.

Oğuz, M. Ö. (2009). Somut Olmayan Kültürel Miras ve İfade Çeşitliliği. *Milli Folklor*(8), 6-12.

Oğuz, Ö., Ekici, M., Aça, M., Düzgün, D., Akarpınar, B., Arslan, M., . . . Özkan, T. (2010). *Türk Halk Edebiyatı El Kitabı*. Ankara: Grafiker Yayıncılık.

Osmanoğlu, A. (2008). *Posof (Ardahan) Yöresi Elma Genetik Kaynaklarının Fenolojik, Morfolojik, Pomolojik ve Moleküler Tanımlanması*. Doktora Tezi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van.

Örnek, S. V. (1971). Anadolu Folkloründe Ölüm. *Dergi Park*, 11.

Özkaya, F. D. (2009). *Türk Mutfağında Zeytinyağı*. Ankara: Eflatun Yayınevi.

Saçıkaralı, M. (2015). *Türk Mutfak Kültürümüzde Aşurenin Tarihsel Gelişimi*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Gaziantep.

- Sancak, S. (2018). *Türk Mutfak Kültürü Hatay'ın Gastronomi Şehri Olarak Değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Erzurum.
- Sümer, F. (1992). *Oğuzlar*. İstanbul: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. (2008). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. *İcanas Kongresi*, (s. 1289-1310). Ankara.
- Togan, Z. V. (1981). *Umumi Türk Tarihine Giriş*. İstanbul.
- Zeyrek, Y. (2004). *Posof'un Çizgileri*. Ankara: Kozan Ofset.
- Zeyrek, Y. (2013). *Posof'un Çizgileri*. Ankara: Atalay Matbaacılık.



ELEKTRONİK KAYNAKLAR

Vikipedi Özgür Ansiklopedi. (2019, 12 13). Vikipedi Özgür Ansiklopedi Web sitesi: <https://tr.wikipedia.org/wiki/Posof> adresinden alındı.

Zeyrek, Y. (2019, 08 01). *Türkiye nin Kafkasya Kapısı Posof*. Docplayer Web Sitesi: <https://docplayer.biz.tr/54937886-Turkiye-nin-kafkasya-kapisi-posof-yunus-zeyrek-2-de-posof-unsal-yilmaz-6-da-ardahan-posof-un-yetistirdigi-unlu-kisiler.html> adresinden alındı.

https://www.google.com/search?q=yaban+mersini+re%C3%A7eli&sxsrf=ALeKk025l-egvhw-em0pHSY58dYY4Y6w_Q:1595516646292&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjft73X0uPqAhWil4sKHUjBUQQ_AUoAnoECAwQBA&biw=1366&bih=657#imgc=yq-cR-lnhJQ6GM

KAYNAK KİŞİLER

KK.1. Adı, soy adı: Asiye Çaycı, Doğum tarihi: 1955, Doğum yeri: Asma Konak Mahallesi, Mesleği: Ev Hanımı, Eğitim Durumu: İlkokul mezunu.

KK.2. Adı, soy adı: Saliha Başdemir, Doğum tarihi: 1973, Doğum yeri: Al Köyü Mahallesi, Mesleği: Kamu Görevlisi, Eğitim Durumu: Üniversite mezunu.

KK.3. Adı,soy adı: Ergül Elkılıç, Doğum tarihi: 1966, Doğum yeri: Yeni Köy Mahallesi, Mesleği: Ev Hanımı, Eğitim Durumu: İlkokul terk.

KK.4. Adı, soy adı: Nurten Özcan, Doğum tarihi:1965, Doğum yeri: Posof Merkez Mahallesi, Mesleği: Ev hanımı, Eğitim Durumu: İlkokul mezunu.

KK.5.Adı, soy adı: Sinem Ateş, Doğum tarihi: 1990, Doğum yeri: Al Köyü Mahallesi, Mesleği: Ev Hanımı, Eğitim Durumu: Lise mezunu.

KK.6. Adı, soy adı: Türkan Yıldırım, Doğum tarihi: 1972, Doğum yeri: Şavaşır Köyü Mahallesi, Mesleği: Ev Hanımı, Eğitim Durumu: Ortaokul mezunu.

KK.7.Adı, soy adı: Lütfiye Öztürk, Doğum tarihi: 1973, Doğum yeri: Posof Merkez Mahallesi, Mesleği: Ev Hanımı, Eğitim Durumu: Ortaokul mezunu.

KK.8.Adı, soy adı: Hazal Acer, Doğum tarihi: 1961, Doğum yeri: Balgöze Mahallesi, Mesleği: Ev Hanımı, Eğitim Durumu: İlkokul terk.

KK.9.Adı, soy adı: Reside Üzüm, Doğum tarihi: 1960, Doğum yeri: Posof Merkez Mahallesi, Mesleği: Ev Hanımı, Eğitim Durumu: İlkokul mezunu.

KK.10.Adı, soyadı: Selda Zengin, Doğum tarihi: 1988, Doğum yeri: Al Köyü Mahallesi, Mesleği: Serbest Meslek, Eğitim Durumu: Üniversite Mezunu.

KK.11.Adı, soyadı: Nazan Beşeren, Doğum tarihi: 1990, Doğum yeri: Özbaşı Köyü Mahallesi, Mesleği: Ev hanımı, Eğitim Durumu: Lise mezunu.

KK.12.Adı, soy adı: Keski Acer, Doğum tarihi:1950, Doğum yeri: Balgöze Köyü Mahallesi, Mesleği: Ev Hanımı, Eğitim Durumu: İlkokul mezunu.

KK.13.Adı, soy adı: Sahte Akbulut, Doğum tarihi: 1949, Doğum yeri: Derindere Mahallesi, Mesleği: Ev Hanım, Eğitim Durumu: İlkokul mezunu.

KK.14.Adı, soy adı: Çiğdem Gündoğdu, Doğum tarihi: 1985, Doğum yeri: Al Köyü Mahallesi, Mesleği: Ev Hanımı,Eğitim Durumu: Lise mezunu.

KK.15.Adı, soy adı: Münübe Bayraktar, Doğum tarihi: 1950, Doğum yeri: Posof Merkez Mahallesi, Mesleği: Ev hanımı, Eğitim Durumu: İlkokul mezunu.

KK.16. Adı, soy adı: Nuray Çaycı, Doğum tarihi: 1972, Doğum yeri: Baykent Köyü Mahallesi, Mesleği: Ev Hanımı, Eğitim Durumu: Ortaokul mezunu.

K.K.17.Adı, soy adı: Hüsniye Taşlı, Doğum tarihi: 1950, Doğum yeri: Al Köyü Mahallesi, Mesleği: Ev Hanımı, Eğitim Durumu: İlkokul terk.

K.K.18.Adı, soy adı: Sündüs Elkılıç, Doğum tarihi: 1947, Doğum yeri: Yeni Köy Mahallesi, Mesleği: Ev Hanımı, Eğitim Durumu: İlkokul terk.

K.K.19.Adı, soy adı: Şengül Çelik, Doğum tarihi: 1975, Doğum yeri: Türkgözü Köyü Mahallesi, Mesleği: Ev Hanımı, Eğitim Durumu: Ortaokul mezunu.

K.K.20.Adı, soy adı: Sevim Yücel, Doğum tarihi: 1975, Doğum yeri: Aşık Zülali Köyü Mahallesi, Mesleği: Ev Hanımı, Eğitim Durumu: Ortaokul mezunu.

K.K.21.Adı, soy adı: Dilek Çaycı, Doğum tarihi:1960, Doğum yeri: Posof Merkez Mahallesi, Mesleği: Ev Hanımı, Eğitim Durumu: İlkokul terk.

K.K.22.Adı, soy adı: Zeycan Beşeren, Doğum tarihi: 1945, Doğum yeri: Yeni Köy Mahallesi, Mesleği: Ev Hanımı,Eğitim Durumu: İlkokul terk.

K.K.23.Adı, soy adı: İsmet Altun, Doğum tarihi: 1974, Doğum yeri: Yeni Köy Mahallesi, Mesleği: Ev Hanımı, Eğitim Durumu: İlkokul terk.

K.K.24.Adı, soy adı: Züleyha Kuşman, Doğum tarihi: 1975, Doğum yeri: Al Köyü Mahallesi, Mesleği: Hemşire, Eğitim Durumu: Üniversite mezunu.

K.K.25.Adı, soy adı: Yaşıye Şenel, Doğum tarihi: 1960, Doğum yeri: Al Köyü Mahallesi, Mesleği: Ev Hanımı, Eğitim Durumu: İlkokul terk.

K.K.26.Adı, soy adı: Maviş Sucu, Doğum tarihi: 1955, Doğum yeri: Posof Merkez Mahallesi, Mesleği: Ev Hanımı, Eğitim Durumu: İlkokul mezunu.

K.K.27.Adı, soy adı: Maviya Çakır, Doğum tarihi: 1956, Doğum yeri: Al Köyü Mahallesi, Mesleği: Ev Hanımı, Eğitim Durumu: İlkokul terk.



POSOF KELİMELEK SÖZLÜĞÜ

- Acimak: Acımak.
- Açluh: Açlık.
- Adliyah: Atlayarak.
- Ambar: Tahıl, un ve bazı yiyeceklerin saklandığı ahşap oda
- Anay: Anne.
- Aş: Yemek.
- Axşamlux: Akşam yemeği
- Az biş: Biraz
- Azlux: Azlık
- Atol: Baharın tarla sürölürken çıkan toprak altı bitkisi.
- Babay: Baba.
- Baca: Eski toprak evlerin damları
- Baci: Kız kardeş.
- Bahmak: Bakmak
- Balinen: Bal ile.
- Beklamah: Beklemek.
- Bişi: Açılmış hamurun tavada kızartılmasıyla hazırlanan yiyecek.
- Biçturmah: Biçtirmek.
- Bişmah: Pişmek.
- Bostan: Bahçe.
- Cadi: Pilekide veya fırında pişirilen mısır ekmeği.
- Çarmak: Çıkarmak.
- Çançur: Bir erik çeşidi.
- Cehil: Cahil.
- Çigelek: Çilek.
- Çinçar: Isırgan otu.
- Çunaçuna: Çiğ yenilen bir çeşit yapraklı tarla bitkisi.
- Datli: Tatlı.
- Dişlamah: Dişlemek.
- Düzölmah: Dizilmek.

- Egülmah: Eğilmek.
- Esgil: Kuşburnu
- Etmek: Ekmek
- Evle: Öğle.
- Furun: Fırın.
- Gap: Kap.
- Gapi: Kapı
- Gödek: Bacaktan kısa tıknaz.
- Göğüs: Göğüs.
- Ğımi: Sapı soyulup çiğ olarak yenebilen geniş yapraklı iri bir ot
- Hedik: Mısır veya buğday haşlaması.
- Hıyar: Salatalık.
- Humar: Kumar.
- Irak: Uzak.
- İçari: İçeri.
- İsdol: Sandalye.
- İsgâm: İskemle.
- İştamak: İstemek
- Karalmah: Kararmak.
- Karniyarux: Hamur, çubuk gibi hazırlanıp doğrandıktan sonra parmak uçlarıyla bastırılıp suda pişirilen bir çeşit makarna.
- Kaşuh: Kaşık
- Kav: İki ucuna testi asılan ve çeşmeden su taşımada kullanılan omuzluk.
- Kax: Meyve kurusu
- Kayuh: Kayık.
- Kesim Kesme: Düğün zamanında, erkek tarafından talep edilen takı/para.
- Kersan: Ağaçtan yapılmış büyük hamur teknesi.
- Kete: Çeşitli şekillerde katlanıp fırında veya pilekide pişirilen yağlı yufka, bir tür çörek.
- Kıtıl: Küçük.
- Kisma: Kimse.

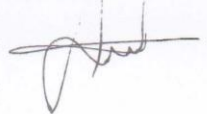
- Kohmak: Kokmak.
- Köçmak: Kızın evlenmesi
- Kuşkana: İki yandan kulplu tencere.
- Külül : Araka cinsi.
- Lazut: Mısır.
- Lobiya: Fasulye.
- Mafiş: Eşkenar dörtgen şeklinde kesilmiş ve yağda kızartılmış bir çeşit börek.
- Mahana: Bahane
- Meram: Amaç
- Mexsal/mesxal: Çalılıklarda yetişen yabani meyve, frenk üzümü.
- Motsi: Yaban mersini.
- Pağça: Kalınca açılan ve pilekide pişirilen ekmek.
- Pampara: Yemlik.
- Pança: Küçük yabani armut türü, ahlat.
- Papa: Mısır unundan yapılıp ortası oyularak tereyağı koyulan bir yemek türü.
- Papul: Ayakkabı.
- Paxraç: Bakraç.
- Pelverde: Kuşburnu marmeladı.
- Peştamal: Kadınlar iş yaparken önlerine bağladıkları kirlik.
- Peşkir: Havlu.
- Piçah: Bıçak.
- Pileki: Kilden yapılmış ve ateşte pişirilmiş, tepsi şeklinde ikisinin yüz yüze kapatılarak içinde ekmek pişirilen mutfak aracı
- Puskilanan: Kaçırılmak için el atılan kız.
- Sekü: Evin odalarında yapılan ve üzerine oturulup yatılan tahta sedir.
- Siçan: Fare.
- Sufra: Sofra.
- Terek: Raf.
- Tikan: Diken.
- Toh: Tok.
- Toli: Dolu

- Tökülmek: Dökülmek.
- Urva: Hamuru açarken kullanılan un.
- Xiñkal: Hamurun oklava ile açıldıktan sonra karelere bölünüp içine et konularak özenle büzülüp suda haşlanmasıyla yapılan yemek.
- Yıhmak: Yıkamak.
- Yasluh: Sahur.
- Yastuh: Yastık.
- Yuhlamak: Uyumak.
- Yügütmah: Öğütmek



EKLER

Ek 1: Orjinallik Raporu

 ARDAHAN ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ YÜKSEK LİSANS / DOKTORA TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU
ARDAHAN ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI BAŞKANLIĞI'NA
Tarih: 20/01/2020
Tez Başlığı: Ardahan Posof İlçesi Mutfak Kültürünün Değişim ve Dönüşüm Süreçlerinin Halk Bilimi Açısından İncelenmesi Yukarıda başlığı gösterilen tez çalışmamın a) Kapak sayfası, b) Giriş c) Ana bölümler ve d) Sonuç kısımlarından oluşan toplam 62 sayfalık kısmına ilişkin, 20/01/2020 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda işaretlenmiş filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı %11'dir. Uygulanan filtrelemeler: 1- ☒ Kabul/Onay ve Bildirim sayfaları hariç 2- ☒ Kaynakça hariç 3- ☒ Alıntılar dâhil 4- ☒ 5 kelimeden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç Ardahan Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği'nde belirtilen azami benzerlik oranlarına göre tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim. Gereğini saygılarımla arz ederim.
Adı Soyadı: Sedan Çakmak Öğrenci No: 16010104016 Anabilim Dalı: Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Programı: Yüksek Lisans Programı Statüsü: ☒ Yüksek Lisans ☐ Doktora Tarih ve İmza 20.01.2020 
DANIŞMAN ONAYI UYGUNDUR.  Dr. Öğr. Üyesi Niña Petrovici

Ek 2: Etik Kurul Muafiyet Formu



**ARDAHAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TEZ ÇALIŞMASI ETİK KOMİSYON MUAFİYETİ FORMU**

**ARDAHAN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI BAŞKANLIĞINA**

Tarih: 08/11/2020

Tez Başlığı: ARDAHAN POSOF İLÇESİ MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE DEĞİŞİM VE DÖNÜŞÜM SÜREÇLERİNİN HALK BİLİMİ AÇISINDAN İNCELENMESİ

Yukarıda başlığı gösterilen tez çalışmam:

1. İnsan ve hayvan üzerinde deney niteliği taşımamaktadır,
2. Biyolojik materyal (kan, idrar vb. biyolojik sıvılar ve numuneler) kullanılmasını gerektirmemektedir.
3. Beden bütünlüğüne müdahale içermemektedir.
4. Gözlemsel ve betimsel araştırma (anket, mülakat, ölçek/skala çalışmaları, dosya taramaları, veri kaynakları taraması, sistem-model geliştirme çalışmaları) niteliğinde değildir.

Tez çalışmamın yürütülebilmesi için herhangi bir Etik Kurul/Komisyon'dan izin alınmasına gerek olmadığını; aksi durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Gereğini saygılarımla arz ederim.

08/11/2020

Adı Soyadı: Sedan ÇAKMAK
Öğrenci No: 16010104016
Anabilim Dalı: Türk Dili ve Edebiyatı
Programı: Halk Edebiyatı
Statüsü: ☒ Yüksek Lisans ☐ Doktora

DANIŞMAN GÖRÜŞÜ VE ONAYI

Dr. Öğr. Üyesi Nina PETROVICI

Detaylı Bilgi: <https://www.ardahan.edu.tr/birim.aspx?id=1002003>

Telefon: 0-4782117522

Faks: 0-4782117523

E-posta: sbe@ardahan.edu.tr

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Adı Soyadı : Sedan Çakmak
Doğum Yeri ve Tarihi : Van, 28.01.1994

Eğitim Durumu

Lisans Öğrenimi : Erzurum Atatürk Üniversitesi Fen ve
Edebiyat Anabilim Dalı, Sosyoloji Bilim
Dalı

Yüksek Lisans :
Öğrenimi

Bildiği Yabancı Diller :

Bilimsel Faaliyetleri :

İş Deneyimi

Stajlar :Felsefe Grubu Öğretmenliği Stajyer

Projeler :

Çalıştığı Kurumlar : Rüzgar Akdemi Türkçe Öğretmenliği

İletişim

E-Posta Adresi : yamacsedan@ardahan.edu.tr

Tarih : 07.02.2020