

T.C.
SİNOP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TARİH ANABİLİM DALI

OSMANLI'DAN CUMHURİYETE SİNOP'TA EL SANATLARI
VE MUTFAK KÜLTÜRÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HAZIRLAYAN
İLAY KOYUNCU

DANIŞMAN
PROF. DR. SÜLEYMAN BÜYÜKKARCI

SİNOP - 2020

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	V
ABSTRACT	VI
KISALTMALAR VE SİMGELER DİZİNİ	VII
ÖN SÖZ.....	VIII
GİRİŞ	1
BİRİNCİ BÖLÜM.....	5
SİNOP İLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER.....	5
1.1. Sinop İlinin Coğrafi Durumu.....	5
1.2. Sinop İlinin Cumhuriyet Dönemine Kadar Kısa Tarihi	5
SİNOP VE İLÇELERİNİN GENEL ÖZELLİKLERİ VE EL SANATLARI	12
2.1. Sinop Çevresi'nin Genel Özellikleri ve El Sanatları.....	12
2.1.1. El Sanatları.....	12
2.1.1.1. Bıçakçılık.....	14
2.1.1.2. Sinop'ta Havuziçi	14
2.1.1.3. Gemi Tekne Modelciliği ve Kotracılık	14
2. 2. Ayancık İlçesi.....	15
2.2.1.1. Ayancık Keteni	17
2.2.1.2. Nezgep	19
2.2.1.3. Ayancık Göynek Yakaları	19
2.3. Boyabat İlçesi.....	20
2.3.1. El Sanatları.....	21
2.3.1.1.Çember	21
2.3.2. Çember Yapımında Kullanılan Motifler	23
2.4. Dikmen İlçesi	29
2.4.1 El Sanatları.....	29
2. 5. Durağan İlçesi.....	30
2.5.1. El Sanatları.....	31
2.5.1.1. Peşkir.....	31

2.5.1.2. Mahrama ve Durağan Bezi	31
2.5.1.3. Çember.....	32
2.6. Erfelek İlçesi	33
2.6.1 El Sanatları	33
2.7. Gerze İlçesi.....	34
2.7.1. El Sanatları	35
2.7.1.1. Don veya Paçalı Don	35
2.7.1.2. Dokuma ve Örme	35
2.7.1.3. Çinicilik.....	36
2.8. Saraydüzü İlçesi	36
2.8.1. El Sanatları.....	36
2.9. Türkeli İlçesi.....	37
2.9.1. El Sanatları	37
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	38
SİNOP'TA MUTFAK KÜLTÜRÜ	38
3.1. SİNOP YÖRESİ VE İLÇELERİNDE MUTFAK KÜLTÜRÜ	38
3.1.1. Merkez İlçe	38
3.1.1.1 Mısır Çorbası.....	40
3.1.1.2 Nokul	41
3.1.1.3 Sirkeli Pırasa	43
3.1.1.4 Katlama.....	43
3.1.1.5 Islama	44
3.1.1.6. Keşkek	44
3.1.1.7 Kesme Erişte Hamur	45
3.1.1.8. Mısır Pastası (Kaçamak)	45
3.1.1.9. Mısır Tarhanası.....	46

3.1.1.10. Pırasalı Mısır Ekmeği	46
3.1.1.11. İçi Etli Hamur (Mantı)	47
3.1.1.12. Mamelika (Kaşık Ezmesi)	48
3.1.1.13. Pekmezli Un Helvası	48
3.1.1.14. Hamsi Dolması (Hamsili Pilav)	49
3.1.1.15. Balık Pileke	49
3.1.1.16. Döndürme (cızlama, kaygana)	50
3.1.1.17. Akkabak Böreği (Kabak Millesi)	50
3.1.1.18. Sac Böreği	51
3.1.1.19. Kırtıl	52
3.1.1.20. Sac Ekmeği (Unlu Basma)	52
3.1.1.21. Palamut Dolması	53
3.1.1.22. Cevizli Palamut	53
3.1.1.23. Kula Çiçeği	54
3.1.1.24. Nişasta Helvası	54
3.1.1.25. Sacda Zılbıt Böreği	54
3.1.1.26. Zılbıt Yapağı Dolması	55
3.1.2. Ayancık İlçesi	55
3.1.3. Boyabat İlçesi	55
3.1.3.1. Puçiko Yapılışı:	56
3.1.3.2. Hasuda Yapılışı	56
3.1.3.3. Silor Yapılışı:	57
3.1.3.4. Çiğdemli Pilav	57
3.1.3.5. İncir Uyuşturması Yapılışı:	57
3.1.3.6. Sırık Kebabı:	58
3.1.3.7. Boyabat Pidesi	58
3.1.4. Erfelek İlçesi	59
3.1.4.1. Kestaneli İç Pilav Yapılışı:	59

3.1.5.Durağan İlçesi.....	60
3.1.6. Gerze İlçesi.....	60
3.1.6.1.Boranaşı:	61
3.1.6.2. Bilegi:.....	61
3.1.6.3.Beraat Çorbası:	61
3.1.6.4. Hamursuz Tatlısı:	61
3.1.6.5. Gerze Pidesi:	62
3.1.6.6. Mısır Pastası	62
3.1.6.7. Tirit Yapılışı:	62
3.1.6.8. Nokul:	62
3.1.6.9. Kaşık Hamuru (Mamelika)	63
3.1.6.10. Hamuraşı.....	63
3.1.6.11. Katlama:	63
3.1.6.12. Helva:	63
3.1.6.13. Islama:	64
3.1.7. Saraydüzü İlçesi	64
3.2. SİNOP YÖRESİNE ÖZGÜ BAZI GELENEKLER VE GELENEKLERDE YEMEK KÜLTÜRÜ.....	64
3.2.1. Ziyarat Geleneği.....	64
3.2.2. Bektaşağa Panayırı (Hıdırellez Şenliği)	65
3.2.3. Bolluk Aşı.....	65
3.2.4. Ok Geleneği	66
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM	68
KAYNAK KİŞİLER	68
4.1. Sinop Merkez İlçe, Ayancık, Durağan, Boyabat, Gerze, Erfelek, Dikmen İlçeleri İle İlgili Yapılan Söyleşiler	68
SONUÇ.....	103
KAYNAKÇA	105
EKLER.....	110
ÖZGEÇMİŞ.....	116

ÖZET

Bu çalışmada Osmanlı'dan Cumhuriyete Sinop'ta el sanatları ve mutfak kültürü incelenmiştir. Sinop'un Merkez İlçesi, Ayancık, Boyabat, Erfelek, Saraydüzü, Türkeli, Dikmen, Gerze Durağan ilçelerinde hem el sanatları açıklanmış hem de mutfak kültürünü oluşturan yemekler yazılı kaynaklar, görseller ve yöre halkı ile yapılan söyleşilerle çalışmaya aktarılmıştır.

Sinop'un coğrafi konumu sosyal, kültürel ve demografik yapısını değişime açık hale getirmektedir. Sinop tarih boyunca birçok kavmin, devletin egemenliğinde bulunmuştur. Egemenliğinde olduğu her devletin bıraktığı kültürel unsurlar el sanatları ve yöre mutfağında da kendini göstermiştir.

Çalışma dört bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde Sinop ilinin coğrafi durumundan ve tarihinden kısaca bahsedilmiştir. İkinci bölümde Sinop ilçeleri ile ilgili genel bilgiler verilmiş olup yöreye özgü el sanatları görsellerle desteklenmiştir. Üçüncü bölümde Sinop yemek kültüründen bahsedilmiş olup, Sinop'un ilçelerinde yaygın olarak yapılan yemekler tarifleriyle birlikte ele alınmıştır. Ayrıca bu bölümde Sinop'taki bazı geleneklerden de bahsedilmekte olup bu geleneklerde Sinop mutfak kültürünün baş mimarı olan yemeklerin geleneklerde nasıl yapıldığı, geleneklerin uygulanışıyla ilgili bilgilere yer verilmiştir. Dördüncü bölümde kaynak kişilerle söyleşiler yapılarak çalışma desteklenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Kültür, El Sanatları, Mutfak Kültürü.

ABSTRACT

In this study, handicrafts and cuisine culture in Sinop from Ottoman to Republic were examined. Both handicrafts were explained in the Central District of Sinop, Ayancık, Boyabat, Erfelek, Saraydüzü, Türkeli, Dikmen, Gerze, Durağan and the dishes that make up the cuisine culture were transferred to the study through written sources, images and interviews with the local people.

The geographical location of Sinop makes its social, cultural and demographic structure open to change. Sinop has been under the sovereignty of many states and tribes throughout history. The cultural elements left by each state under its sovereignty have also manifested themselves in handicrafts and local cuisine.

The study consists of four chapters. In the first part, the geographical situation and history of Sinop province are briefly mentioned. In the second part, general information about Sinop districts is given and local handicrafts are supported with visuals. In the third section, Sinop food culture is mentioned and the dishes made in Sinop's districts are discussed together with their recipes. In addition, some traditions in Sinop are also mentioned in this section. In these traditions, information about how the dishes which are the chief architects of Sinop cuisine culture are made in the traditions and the applications of traditions are included. In the fourth section, the study was supported by conversation.

Key Words: Culture, Handicrafts, Cuisine culture.

KISALTMALAR VE SİMGELER DİZİNİ

M. Ö: Milâttan Önce

M. S: Milâttan Sonra

Yy: Yüzyıl

Y.L.T. : Yüksek Lisans Tezi

Ed: Editör

Haz: Hazırlayan

Prof.: Profesör

Dr.: Doktor

Km.: Kilometre

Cm. : Santimetre

Çev. : Çeviri

v.d. : ve diğerleri

a.g.e. : Adı geçen eser

a.g.m. : Adı geçen makale

a. g.t. : Adı geçen tez

S. : Sayfa

C. : Cilt

ÖN SÖZ

Bu çalışmanın hazırlanmasında beni yönlendiren, kılavuzluk eden, yardım ve desteğini esirgemeyen, danışman hocam Prof. Dr. Süleyman BÜYÜKKARCI'ya değerli yorumları ve önerileri için Prof. Dr. Ekrem MEMİŞ hocama teşekkürlerimi sunarım. Çalışmanın devamı süresince bilgi ve tecrübelerinden yararlandığım söyleşi yaptığım, verdikleri bilgiler ve görsellerle bu çalışmaya katkı sağlayan Sinop Dr. Rıza Nur İl Halk Kütüphanesi çalışanlarına, Sinop Merkez Halk Eğitim öğretmenlerinden Leyla Sevim, Süheyla HAYIRCI, Nurcan KARAKAŞ'a; Boyabat Halk Eğitimi öğretmenlerine, Boyabat Belediyesi Yaşayan Kültürel Miras Müzesi çalışanlarına, eğitim hayatım boyunca maddi ve manevi desteklerini esirgemeyen aileme teşekkür ederim.



GİRİŞ

Kültür, bir ulusun asırlar boyunca kazanmış olduğu maddi ve manevi kazanımların tümüdür. Toplumların sahip olduğu kültürel değerler toplumların tarihi geçmişini, insanların yaşam biçimini ve hareketlerini, ekonomik faaliyetlerini, dinlenme, eğlence, dini yaşayış biçimlerini kapsamına almaktadır. Bu sebeptendir ki kültür bir toplumda geçmiş ile gelecek arasında bir köprü vazifesi görmektedir.¹

Tez çalışmasının temel konusunu oluşturan el sanatları ve mutfak kültürü kavramından da bahsedecek olursak el sanatları, insanların bilgi ve el becerisine dayalı yapılışında doğal hammaddelerin kullanıldığı, toplumun maddi kültürünü gelenek ve göreneklerini üzerinde barındıran üretime dayalı ürünlerdir.²

Mutfak kavramı, insanların beslenmesi için gerekli olan yiyecek-içecekler, bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanış tarzı, pişirilmesi, saklanması için gerekli olan araç-gereçler yemek yapımında uygulanacak teknikler, yeme adabı ve mutfak kapsamına girecek her türlü uygulamalar ve inanışlar şeklinde mutfak kavramı tanımlanabilir. Orta Asya ve Anadolu topraklarından günümüze miras kalan çeşitlilik, kültürel etkileşim Selçuklu ve Osmanlı saray mutfaklarının zenginliği, Türk mutfak kültürünün oluşumunda etkili olmuştur.³

İnsanlar var olduğundan bu yana temel gereksinimlerini karşılamak ihtiyacı doğmuş, özellikle beslenme, giyinme, korunma gibi ihtiyaçlarını giderebilmek için bizzat kendileri uğraşarak, mücadele ederek gereksinimlerini karşılamışlardır. El sanatları bütün bu mücadelenin yansıması olarak çevre koşullarının da etkisiyle ortaya çıkmıştır. Ve bu şartlar da çevreden çevreye değişerek içinde bulunduğu toplumun hislerini, sanatsal yapısını, kültürünü yansıtır hale gelerek geleneksel olma niteliğine sahip olmuştur.⁴

¹ Z. Sarıkaya Hünerel, Birnaz Er, “Halk Kültürünün Tanıtılmasında El sanatlarının Yeri ve Önemi”, *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, c 1, s. 1 (2012), s. 180.

² Taciser Onuk, Akpınarlı, Aytaç, Ayda, Küçükkömürler, Köklü, *Ankara İli El Sanatları ve Beslenme Kültürü*, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara 2005, s. 1.

³ Faruk Seyitoğlu, Osman Çalışkan, “Turizm Literatüründe Türk Mutfak Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2/4 (2014), s. 26.

⁴ Sarıkaya Hünerel, Birnaz Er , “Halk Kültürünün Tanıtılmasında El Sanatlarının Yeri ve Önemi”, *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, c. 1, s. 1 (2012), s. 181.

Türk kültürünün zenginliği dolayısıyla çok çeşitli olmasında yaşanan coğrafyanın ve tarihi olayların etkisi vardır. Pek çok uygarlığın yaşadığı Anadolu'ya Türklerin yapmış olduğu göç dalgaları Anadolu kültürünün oluşmasında doğrudan etkili olmuştur.⁵ Aynı zamanda Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya yaptıkları göç hareketi kültürel değişimi ve etkileşimi de beraberinde getirmiştir. Bu durum kendini Türk el sanatlarında ve beslenme alışkanlıklarının kazanılmasında da göstermiştir.⁶

Anadolu'nun en eski yerleşim yerlerinden Sinop daha Tunç Çağında insanlar tarafından iskân edilmiştir. Eski Çağlardan itibaren deniz ve ticaret kenti olarak bilinmektedir. Topraklarında çeşitli uygarlıklara ev sahipliği yapmış olan Sinop'u bu denli cazip hale getiren coğrafi konumu olmuştur. Güçlü kalesi ve doğal limanı ile tarih boyunca insanlar tarafından ilgi çeken yerlerden biri olmuştur. Karadeniz'in tek doğal limanının Sinop'ta olması ayrıca Karadeniz'e belli başlı çıkış yerlerine sahip olması tarihin her döneminde önem arz etmektedir.⁷ Sinop'un en parlak dönemi Helenistik dönem olmuştur. Şehir surları onarılmış, mabetler ve tiyatro binaları yapılmıştır. Kinizm Felsefesini kuran Sinoplu ünlü filozof Diogenes bu dönemde yetişmiştir.⁸

Sinop yöresi Bizans zamanında dilde ve kültürde Helenleşmiştir. M.Ö. 70 yılında Romalıların M.S. 395 yılında Bizanslıların, 3 Ekim 1214 yılında Anadolu Selçuklularının, 1461 yılında Osmanlıların egemenliğinde bulunmuştur. Sinop ilinin Türk hâkimiyetine girmesiyle yörede Türk İslam kültürünün izleri görülmeye başlamış, gitgide yayılarak günümüz yapılarının, kültürünün temelini oluşturmuştur. Anadolu'da ticareti yaygınlaştırmak isteyen Anadolu Selçuklu Devleti bu amaçla XVIII. yüzyıl başında Karadeniz ve Akdeniz limanlarında hâkimiyet kurmaya başlamıştır.⁹ Sinop şehri ele geçirildikten sonra şehir yeniden düzenlenmiş, kiliseler camiye çevrilmiştir. Kadı, imam ve hâtipler tayin edilip şehir Müslüman kenti haline getirilmiştir.¹⁰ Anadolu Selçukluları Sinop'ta bulunan Alaaddin Camii ile Pervane Medresesi ve şehri saldırıya karşı koruyan eski surların onarım ve bakımıyla ilgilenmişlerdir. Osmanlı devleti

⁵ Onuk vd. , 2005, s. 1.

⁶ Millî Eğitim Bakanlığı, *El Sanatları Teknolojisi Geleneksel Türk Süsleme Sanatları*, Ankara 2012, s. 3.

⁷ Mustafa Boz, Yurdakul, Turdubekova, "Yerli ve Yabancı Turistlerin Sinop'un Kültür Turizmi Çekiciliklerine ve Altyapısına İlişkin Algıları", *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Cilt: 6, Sayı: 5, 2017, s. 52.

⁸ *Sinop İli Turizm Envanteri*, Sinop İl Turizm Müdürlüğü, Namık Karamuk Ofset Tesisleri, İstanbul, 1992, s. 13.

⁹ *Her Yönüyle Sinop*, Sinop Valiliği Yayınları 10, İl Kültür Müdürlüğü, İstanbul, 1992, s. 4.

¹⁰ İsmail Efe, *Sinop Tarihi*, Büyüyen Ay Yayınları, İstanbul, Kasım 2018, s. 32.

zamanında şehir hem sahip olduğu limanı ile hem de Osmanlı Devleti'nin gemi yapım merkezi olması bakımından önemlidir.¹¹

Cumhuriyet Dönemi'nde Sinop 5000 nüfuslu küçük bir yerdir. Cumhuriyet ile ortaya çıkan devrimleri Sinop kolaylıkla kabullenmiştir. 1932'de kurulan Halkevleri kentin toplumsal- kültürel yapısında önemli gelişmelere yol açmıştır.¹² Halkevleri, kuruldukları kentin sosyal, kültürel ve sanatsal yapısını yansıtan önemli kuruluşlardır. Tek parti döneminde önemli kurumlar olarak ortaya çıkan Halkevleri, kent tarihi incelemelerinin önemli bir unsurudur.¹³

Sinop Halkevi köycülük, müzik, gösteri dil ve edebiyat, spor, sosyal yardım, tarih ve müze halk dersaneleri, kütüphane, yayın kollarının faaliyetleriyle Türkiye'nin önemli halkevlerindendir. Sinop'ta kapalı salonlarda, köylerde, açık havada pek çok oyun gösterime girmiştir. Sinop Halkevi'nin yayın organı Drnaz yazılarında hem ilin tarih ve kültürünün araştırıldığı yazılara hem de yerel sanatçıların eserlerine yer verilmiştir. Yörenin durağan durumunda ilk hareketlilik 1950'lerde meydana gelmiştir. O yıllarda kurulan Türk Amerikan ortak savunma kuruluşlarında görevli yabancıların tüketim seviyeleri kent yaşamında etkili olmuş, özellikle yazları etkin olan turizm kente hareket kazandırmıştır. Bütün bu etkilerle kentin tarihi uğraşları olan turizme dayalı tahta eşya yapımı, dokumacılık yeniden belirlemiştir. 1970'lerden sonra da hızlanan ve gelişen sanayileşme-kentleşme de kültür değişimine yol açmıştır.¹⁴

Çalışmanın amacı, Sinop'un folklorik değerlerinden olan el sanatları ve beslenme kültürü konularında bilgi verip bu ürünlerle alakalı ilgili kişilerle görüşülerek bilgilerinden yararlanıp bu değerleri tanıtmaktır.

Bu çalışma giriş bölümü, dört bölüm ve sonuç bölümünden oluşmaktadır. Birinci bölümde Sinop ilinin coğrafi durumundan ve tarihinden kısaca bahsedilmiştir. İkinci bölümde Sinop'ta el sanatları konusu ele alınmıştır. Sinop Merkez İlçe, Boyabat Durağan, Saraydüzü, Türkeli, Ayancık, Gerze, Erfelek, Dikmen ilçeleri ile ilgili tek tek

¹¹ *Her Yönüyle Sinop*, Sinop Valiliği Yayınları 10, İl Kültür Müdürlüğü, İstanbul, 1992, s. 4.

¹² Yılmaz Yavuz, *Sinopeli*, Alper Matbaacılık, İstanbul, 2017, s. 129.

¹³ Alpay Tırıl, *Cumhuriyet Döneminde Sinop (1923-1950)*, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), 2010, Erişim Tarihi: 20.05.2019, s. 177.

¹⁴ Yavuz, *a.g.e.*, s. 129.

genel bilgiler verilmiş olup yörelere özgü el sanatları görsellerle desteklenmiştir. Araştırmanın üçüncü bölümünde ise Sinop yemek kültüründen bahsedilmiş olup, Sinop'un ilçelerinde yaygın olarak yapılan yemekler tarifleriyle birlikte görsellerle desteklenmiştir. Sinop'taki bazı geleneklerden de bahsedilmekte olup bu geleneklerde Sinop mutfak kültürünün baş mimarı olan yemeklerin geleneklerde yapılışı dağıtımı, insanların bu yemekleri hangi ortamlarda nasıl tükettikleriyle ilgili bilgiler verilmiştir. Dördüncü bölümde kaynak kişilerle röportajlar yapılarak konuyla ilgili bilgiler verilmiştir. Sinop Merkez ilçe, Ayancık İlçesi, Erfelek İlçesi, Boyabat İlçesi, Gerze, Durağan, Dikmen ilçelerine gidilerek burada ilgili kişilerle yapılmış olan söyleşiler çalışmaya aktarılmıştır. Son bölümde elde edilen bulgular ile sonuç bölümüne yer verilmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

SİNOP İLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER

1.1 Sinop İlinin Coğrafi Durumu

Sinop, Karadeniz kıyı şeridinin kuzeyine doğru sivrilerle uzanmış olan Boztepe Burnu ve yarımadası üzerinde kurulmuştur. Batı ve Doğu Karadeniz arasında geçit bölgesinde bulunmaktadır. İl toprakları 41,2-43,3 paralelleri ve 34,5-35,5 meridyenleri arasındadır.¹⁵ Yüzölçümü 5862 km'dir. İlin sınırlarının uzunluğu 475 km olup bunun 300 km'si kara 175 km'si denizden oluşmaktadır.¹⁶

Sinop'un Merkez, Ayancık, Boyabat, Gerze, Dikmen, Saraydüzü, Türkeli, Erfelek, Durağan olmak üzere 9 ilçesi bulunmaktadır. Sinop'ta iki tip iklime rastlanılmaktadır. Merkez, Dikmen, Gerze, Erfelek, Ayancık ve Türkeli ilçelerinde ılıman iklim hâkimdir. Dağların uzanış yönü iklime de etki etmiştir. Karadeniz'de dağlar kıyıya paralel olduğundan Boyabat, Durağan ve Saraydüzü ilçelerinde Karadeniz iklimiyle İç Anadolu'nun karasal iklimi arasında bir geçit bölgesi iklimi mevcuttur.¹⁷

İlin doğusunda Samsun'un Alaçam, güneyinde Samsun'un Vezirköprü, Çorum'un Osmancık ve Kargı, Kastamonu'nun Taşköprü, batısında ise Kastamonu'nun Devrekâni, Küre ve Çatalzeytin ilçeleri bulunur. Sinop ilinin %74,3 dağlıktır. Ovalar yok denecek kadar azdır.¹⁸

1. 2. Sinop İlinin Cumhuriyet Dönemine Kadar Kısa Tarihi

Sinop havalisinde Kalkolitik (M.Ö. 5500'lerden itibaren) Tunç ve Demir Çağı yerleşimlerine rastlanmıştır. Sinop yöresindeki tarih öncesi devirler 1951-1954 yılları arasında Sinop Merkeze bağlı Demirci Köyü Karagöz Höyük kazısında ayrıca 1987-1988 yıllarında Sinop Müzesi Müdürlüğü tarafından yapılan alan araştırması ile biraz olsun açıklık kazanmıştır. Karagöz Höyük'te yapılan kazılarda, İlk Tunç Çağı-1 (M.Ö. 3000-2700) zamanına ait buluntular ele geçirilmiş, çıkarılan buluntular İlk Tunç Çağı: I

¹⁵ *Sinop İli Turizm Envanteri*, Sinop İl Turizm Müdürlüğü, Namık Karamuk Ofset Tesisleri, İstanbul, 1992

¹⁶ İlker Çakan, *Karadeniz Bölgesi*, Özkan Matbaacılık Sanayi, Birinci Baskı, Ankara 1994, s. 503.

¹⁷ TÜİK, *Seçilmiş Göstergelerle Sinop*, Türkiye İstatistik Kurumu Matbaası, Ankara, 2014.

¹⁸ Yılmaz Yavuz, *Sinopeli*, Alper Matbaacılık, İstanbul, 2017, s. 16.

ve II zamanına tarihlenmiştir. Kabalı Çayı vadisinde ise Erken Kalkolitik (M. Ö. 4500) Çağı'na tarihlenmiş iki yerleşim yeri belirlenmiştir.¹⁹

Sinop'a ilk olarak kimler tarafından yerleşildiği hususunda çeşitli bilgiler yer alır. Sinop şehrine ilk olarak yerleşenlerin ve kurucularının Akalar olduğu düşünülmektedir. Hazar Denizi'nin kuzeyinde yaşadıkları bilinen Akalar M.Ö. 2000 yıllarında Yunanistan'a hareket etmişler orada Miken Uygarlığını kurmuşlardır. Akalar Yunanistan'a geçmeden evvel Sinop ve Samsun'u M.Ö. 2200-2000 yıllarında ya da daha önceleri ellerinde bulundurmuşlar bu yüzden şehrin Akalar tarafından kurulmuş olduğu ileri sürülmüştür.²⁰ Sinop'u ilk kuranlar Gaşkalar da denmektedir. Gaşkalar iyi ata binen, çobanlık yapan, dövüşken ve inatçı bir kavim olarak bilinir. Bir süre sonra Erzurum'dan Bolu'ya kadar uzanan Karadeniz kıyılarında ve buraların iç kesimindeki dağlıklarda bulunmuşlardır.²¹ Prof. Dr. Ekrem Memiş: *"Gaşkalar, Karadeniz Bölgesi'nin belli bir kesimine değil, hemen hemen tamamına yayılmış idiler. Gerçekten onların bazen Orta bazen de Batı Karadeniz Bölgesi'nde görünmeleri bunun en açık delilidir"* demiştir.²² Sinop'un M.Ö. 630 yıllarında Miletler tarafından kurulduğu ileri sürülmektedir. Akdeniz'de ticaret yapan, Anadolu içlerinden gelen malları dışarıya satan Miletler'in yaptıkları ticaret Karadeniz'e ve Sinop'a kadar uzanmaktadır. Karadeniz'in güney kıyılarında pek çok kolonisi olan Miletlerin en bilinen kolonisi Sinop'tur.²³ Sinop'a yerleşen Miletli tacirler Mezopotamya ve Karadeniz çevresi ile yaptıkları ticari faaliyetler için Sinop'u bir üst olarak kullanmışlardır. Sinop'a yerleşen Miletli tüccarlar, yakınlarındaki ormanlardan tedarik ettikleri kerestelerle donanmalarını yenileyip güçlendirmiş, Trabzon, Giresun ve Orduda şehirler kurmuşlardır.²⁴ Xenophon M.Ö. V-IV. yüzyılda Sinop'un Paflagonya'da bulunduğunu ancak Miletos'un kolonisi olduğunu söylemektedir. Asurlar zamanında Sinop'un durumu netlik kazanmamıştır. Bazı kaynaklar Asurların Sinop'a doğru uzadıklarını söylerse de bazıları Sinop'ta ticaretten faydalandıklarını ileri sürmüştür.²⁵ Sinop bir müddet Friglerin egemenliğinde bulunmuştur. M.Ö. 676 yılında Kimmerler, Friky Kralı Midas'ı mağlup etmişler,

¹⁹ İsmail Efe, *Sinop Tarihi*, Büyüyenay Yayınları, İstanbul, Kasım, 2018, s. 17.

²⁰ Efe, a.g.e., s. 17

²¹ Bekir Başoğlu, *Sinop İli Tarihi*, Ayyıldız Matbaası, Ankara 1978, s. 25

²² Ekrem Memiş, *Eskiçağ Türkiye Tarihi*, Çizgi Kitabevi, Konya 2009, s. 62.

²³ Başoğlu, a.g.e., s. 25.

²⁴ Efe, a.g.e., s. 18-19.

²⁵ Ünal, a.g.e., s. 28.

Karadeniz'in Güney havalisini istila ederek Sinop'a hâkim olmuşlar ve burayı merkez haline getirmişlerdir. Frikyalıları ise Sakarya'nın batısına itmişler ardından kendi halinde yaşayan Lidya üzerine saldırıda bulunmuşlardır. Kimmerlerin hücum ve yayılmaları kralları Toktamış'a kadar sürmüş, krallarının ölümünden sonra dağılmışlardır. Lidyalılara en parlak dönemini yaşatan son hükümdar Krezüs döneminde Sinop Lidya hâkimiyetine geçmiştir. Lidyalılar Sinop'u önemli bir işlek ticaret limanı haline getirmişlerdir. M.Ö. 546'da Lidya'nın, Pers hükümdarı Kurus tarafından dağıldığı sıralarda Anadolu üzerinde Pers hâkimiyeti yaşanmıştır. Sinop bir dönem Pers egemenliğinde bulunmuştur.²⁶

Persler zamanında Sinop İranlılara vergi veren bir şehir halinde bulunmaktadır. Ancak Doğu seferine çıkan Büyük İskender Pers Kralı Dava'nın ordusunu yenilgiye uğratmış, Sinop Makedonya hâkimiyetine girmiştir. Sinop M.Ö.220'de Pontus Kralı II. Mithridates tarafından ele geçirilmiş krallığın merkezinden biri olmuştur. Sinop Kalesi'nin ilk olarak bu dönemde inşa edildiği düşünülmektedir. III. Mitridat devrinde Sinop'ta güzel binalar, mabetler, su kemerleri, tersaneler inşa edilmiştir. Bundan sonra ise Sinop Pont Krallığı'nın başkenti olmuştur. Ancak Pont Kralı III. Mitridat Romalı General Lukullusa yenilmiş,²⁷ Sinop bu karışıklıklar sırasında Marmaralı korsanlar tarafından ele geçirilmiştir. Korsanlar şehre önemli zarar vermişler, değerli eşyaları alıp şehri yakıp yağmalayıp Karadeniz'in doğusuna kaçmışlardır. Şehirde çıkan alevlerle harekete geçen Roma Generali Lukullus harekete geçmiş ve şehri zapt etmiştir. Böylece Sinop eski rahat günlerine geri dönmüştür.²⁸

Sinop şehri Roma idaresindeyken bilhassa Sezar döneminde maddi yardımlara ilaveten Roma kolonileri gönderilmiş şehrin gelişmesine yönelik önemli adımlar atılmıştır. Roma doğu ve batı olarak ikiye bölündükten sonra ise Sinop Doğu Roma toprakları içinde yer almıştır. Bizans'ın Anadolu'daki etkinliğinin zayıflamasıyla ise Anadolu'da Selçuklu Türk hâkimiyeti sağlanmıştır.²⁹

Anadolu Selçuklu Devleti, Malazgirt Zaferi'nin kazanılmasına müteakip Türk fetihlerine ağırlık vermiştir. Komutanlarından Emir Karategin XI. yüzyılın ikinci

²⁶ Hasan Tarkan, *Sinop Coğrafyası*, Marifet Matbaası, İzmir 1941, s. 37-38.

²⁷ Efe, *a.g.e.*, s. 22.

²⁸ Tarkan, *a.g.e.*, s. 40-41.

²⁹ Efe, *a.g.e.*, s. 18-24.

yarısında Sinop'u ele geçirmiştir. Ancak Haçlı Seferleri zamanında Bizans bölgeyi tekrar almış XII. yüzyıl boyunca Sinop'ta hakimiyetini sürdürmüştür.³⁰ Anadolu'yu ticari olarak canlandırmak isteyen Selçuklular Karadeniz'in tek doğal limanına sahip Sinop'u da topraklarına dâhil etmek istiyordu. Kırım'ı da ele geçirmek isteyen Selçuklular bu amacını yine Sinop'u almakla sağlayabilirdi. Ayrıca Trabzon Rum Devleti ile İznik'te Laskaris'in yeni Bizans Devleti arasındaki çatışmalar Kayseri Sivas güzergâhı ile Samsun ve Sinop limanlarına kadar uzanan ticaret yolunu durdurmuş, Anadolu Selçukluları maddi zarara uğramıştır.³¹

Kardeşiyle taht kavgasını bitiren Anadolu Selçuklu sultanı İzzeddin Keykavus o sırada Trabzon Rum İmparatoru I. Aleksios Komnenos'un Canik tekfurı Kir Aleksi tarafından yönetilen Sinop'a yönelmiştir. Yöre halkı o sırada valinin zulüm ve işkencesine maruz kalmaktadır. Şehri zapt etmek kolay olmadığından muhasara ve ablukaya alındı. İzzeddin Keykavus vilayet beylerini de savaşa dâhil etti. Şehrin zaptının zor olduğu bilindiğinden muhasaraya ve ablukaya karar verildi ve sultan, vilayet beylerini savaşa çağırdı. Bütün bunlardan haberi olmayan Kir Aleksi bu sırada Sinop dışında avlanmaktaydı.³² Selçuklu akıncıları tarafından Kir Aleksi yakalandı ve Sinop şehrinin Anadolu Selçuklu Devletine teslimi istendi. Tekfurun ve şehirdeki insanların hayatına dokunulmayacağı isteyen kişinin şehirden ayrılabilceği konusunda anlaşma sağlanarak Sinop teslim alındı.(3 Ekim 1914)³³ I. İzzeddin Keykavus şehir alındıktan sonra Türk tüccar ve mal-mülk sahibi insanları da şehre yerleştirerek şehrin Türkleşmesinde etkili olmuştur.³⁴ Sinop Selçuklu hâkimiyetinde iken bütünüyle imar edilmiş, şehrin imarını gerçekleştirmek üzere diğer şehirlerden hocalar ve yapı ustaları gelmiştir. Sinop Selçuklular zamanında önemli bir deniz üssü ve ticaret limanı haline gelmiştir. Bunda Selçukluların kentte tersane kurmasının önemi büyüktür.³⁵

³⁰ Ünal, *a.g.e.*, s. 30.

³¹ Muhammet Berberoğlu, *Beylikler Döneminde Sinop*, (Yayımlanmamış Y.L.T.), Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Elazığ-2010, Erişim Tarihi: 07/06/2020, s.13.

³² <http://www.sinop.gov.tr/tarih> Erişim Tarihi: 02/06/2020.

³³ Ünal, *a.g.e.*, s. 31.

³⁴ Cevdet Yakupoğlu, *Kuzeybatı Anadolu'nun Sosyo-Ekonomik Tarihi (Kastamonu-Sinop-Çankırı-Bolu) XII-XV. Yüzyıllar*, Gazi Kitabevi Yayınları, Ankara -2009, s. 333.

³⁵ Alpay Tırıl, *Cumhuriyet Döneminde Sinop (1923-1950)*, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), 2010, Erişim Tarihi: 20.05.2019, s. 2- 3.

Sinop şehri yarım asır sonrası İzzettin Keykavus II, Rüknettın KılıçAslan IV arasında yaşanan sorunlar sebebiyle Trabzon Rum İmparatoru Komnen tarafından ele geçirildi. (1254-1261). 1261 tarihinde Sinop şehri Anadolu Selçuklu veziri Muıittin Süleyman Pervane tarafından tekrar alındı. Şehrin tekrar ele geçirilmesinde katkısı olan Süleyman Pervane'nin Selçuklu hükümdarı Rüknettın Kılıç Aslan IV. den Sinop şehrini istemiş ve şehir kendisine mâlikane olarak verilmiştir. Süleyman Pervane oğlu Mehmed'i şehirde naip olarak vazifelendirmiş, kendisi de görevi başına dönmüştür. 1277 yılında Süleyman Pervane Aladağ dolaylarında katledilmiş, oğlu ise babasının ölümünden sonra Sinop'ta Pervaneoğulları Beyliği'ni kurmuştur.³⁶ Süleyman Pervane Sinop'ta cami, medrese kurdurmuş şehir Müslüman kenti haline getirilmiştir.³⁷

Pervaneoğullarının hükümdarı Gazi Çelebinin ölümünden sonra (1326), Sinop Candaroğlu Süleyman Paşa tarafından ele geçirilmiştir. Süleyman Paşa oğlu İbrahim'i Sinop'a vali olarak görevlendirmiştir.³⁸ Candaroğulları zamanında Sinop sahip olduğu limanıyla göz önünde olmuştur. Candaroğullarından kalan Sinop tersanesi Osmanlı Devleti zamanında daha da gelişmiş kadirgalar yapılmıştır. Candaroğulları hükümdarı İsmail Bey ise dokuz yüz tonilato hacminde gemi yapılmasını sağlamıştır.³⁹ Sinop bu dönemde büyük önem kazanmıştır. Kültür kurumları döneminin en yüksek seviyesine çıkmıştır. Şehirde cami, medrese, kütüphane, imaret, köprü, han ve hamamlar inşa edilmiştir. Tersanelerinde döneminin en büyük gemileri yapılmaya başlanmıştır. İlim adamları Sinop'ta toplanmış ve güzel karşılanmışlardır. Yine bu devirde Türkçe pek çok eser yazılmış ve Türk Kültürü'nün dünyada adını duyurması sağlanmıştır.⁴⁰

Candaroğulları Bey'i Kötürüm Bayezid'in ölümü üzerine Beylik ikiye ayrılmış, Kastamonu İl. Süleyman'ın, Sinop ise İsfendiyar Bey'in idaresine geçmiştir. İlk Osmanlı kaynaklarında Kastamonu'yu Osmanlı Devleti topraklarına katan Yıldırım Bayezid'in İsfendiyar Bey'e Sinop ve çevresini bıraktığı bilgisi yer alır.⁴¹ Osmanlı Devleti'nin gitgide güçlenmesi Anadolu Beyliklerini kaygılandırmıştır. Bilhassa Yıldırım Bayezid'in Anadolu'da siyasi birliği sağlama politikası Candaroğulları'nda endişe

³⁶ Tarkan, *a.g.e*, s. 42

³⁷ Yavuz, *a.g.e*, s.128.

³⁸ Tarkan, *a.g.e*, s. 43.

³⁹ İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Anadolu Beylikleri ve Akkoyunlu, Karakoyunlu Devletleri*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, sayı 2, Ankara 2011, s. 145.

⁴⁰ <http://www.sinop.gov.tr/kultur-ve-sanat> Erişim Tarihi: 19.05.2019.

⁴¹ Mehmet Öz, *Sinop, TDV İslam Ansiklopedisi*, TDV Yayınları, cilt 37, İstanbul, 2009, s. 253.

yaratmıştır.⁴² Yıldırım Bayezid bu politikasını gerçekleştirmek üzere önemli bir hücumla Candaroğulları topraklarına yürüdü. Savaş esnasında II. Süleyman öldü. (1392). Böylece beylik Osmanlı topraklarına dâhil oldu. Candaroğulları'nın Sinop kolu ise İsfendiyar Bey'in idaresindeydi.

İsfendiyar Bey, Ankara Savaşı sonrasında Osmanlı Devleti'nin yaşamış olduğu Fetret Devri'ni fırsat bilip Timur'dan eski Candaroğulları topraklarını talep etmiştir. İsfendiyar Bey, Timur hâkimiyetini kabul etmiş, böylece Kastamonu, Çankırı, Tosya, Kalecik civarı yönetimine verilmiştir.⁴³ İsfendiyar Bey'in 1439 yılında ölmesiyle İsfendiyaroğulları Beyliği'nin başına İbrahim ve İsmail Beyler geçmiş, şehir 1461 yılında savaş yapılmadan İsmail Bey tarafından Fatih Sultan Mehmet'e bırakılmıştır.⁴⁴

Sinop Osmanlı egemenliğine geçtikten sonra idari olarak Kastamonu sancağına bağlı kaza haline getirilmiştir. Fatih zamanında Sinop Tersanesi ve Gelibolu Tersanesi devlet için başlıca deniz üssü olmuştur. Sinop Limanı Kırım üzerine yapılan seferlerde üs, Osmanlı Devleti'nin Karadeniz donanması için kışlak olarak kullanılmıştır. II. Bayezid devrinde yapılan Sinop Tersanesinde gemiler sayı ve çeşit bakımından artırılmış, Galata ve Gelibolu tersanelerinden sonra Osmanlı Devleti'nin üçüncü büyük tersanesi olmuştur. XIX. yy'da Osmanlı Rus Savaşı dolayısıyla denizden gelmesi muhtemel her türlü tehlikeye karşı önlem alınması yoluna gidilmiş, 11 top yatağı, cephanelik ve malzemelerden oluşan Paşa Tabyası şehirde yapılmıştır. Bu tarihlerde şehre gelebilecek saldırı ihtimali Sinop'u ekonomik olarak olumsuz etkilemiş, halkın şehirden dağılmasına yol açmıştır.⁴⁵

Osmanlı Devleti ve Rusya arasında önemli savaşlardan bir tanesi de 1853– 1856 harbidir. Rus donanması 30 Kasım 1853 günü fırtınadan zarara uğradığı için Sinop limanına demirlemiş bulunan Türk donanmasına saldırarak Sinop Baskınına neden olmuştur. Çatışma anında üstün halde olan Rus donanması, kahramanca direnen Türk donanmasına ait gemileri yıkıp batırmıştır. Rus donanması batırdıkları aynı zamanda yaktıkları Türk gemilerinden denize savrulmuş olan Türkleri denizde de rahat

⁴² Emre Özcan, *Cumhuriyet Döneminde Sinop Yangınları (1935, 1946, 1956)* Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2018, Erişim Tarihi: 03.06.2020, s. 6.

⁴³ Ünal, *a.g.e*, s. 36.

⁴⁴ Özcan, *a.g.t*, s. 6.

⁴⁵ Efe, *a.g.e*, s. 56-59.

bırakmamışlar kancalar, balyozlar vurmuşlardır. Yaklaşık iki bine yakın Türk denizcisi bu baskın sırasında şehit olmuştur. Rus savaş gemilerinin bundan sonraki hedefi Müslüman mahallelere yönelmek olmuştur. Sinop Mahalle Meclisi tarafından baskın sonrası mazbatadan edinilen bilgiye göre 7 mescid, 2 mektep, 247 ev ve 170 dükkân yanmış, 5 Müslüman kişi şehit olmuştur.⁴⁶

Osmanlı Devleti zamanında kent önemli bir liman ve gemi yapan yer durumundaydı. XII. yüzyıl ortalarında şehre gelen Evliya Çelebi yöre insanlarının tüccar marangoz ve gemici olduğunu yazmaktadır. XIX. yüzyıla gelindiğinde Anadolu'nun iç kesimleriyle irtibatın zor olması sebebiyle Sinop ve Sinop Limanı önem kaybetmeye başlamış, Trabzon ve Samsun limanları önem kazanmıştır. Nüfusun çoğunluğunu Müslümanlar teşkil etmekteydi. Şehirde, ticaret ve zanaat genellikle kentte bulunan Hristiyan azınlıkların kontrolündeydi. XIX. yüzyıl sonları ve XX. yüzyıl başlarında ise Osmanlı Devletinde dışa bağımlı olma durumu ticarete de kendini göstermiş, Sinop'ta surların dışında yeni bir merkez oluşmuştur. XIX. yy'ın ikinci yarısında kente Kafkas menşeli göçmenler yerleştirilmiş, kendilerine has gelenek ve görenekleriyle Sinop kültürüne etki etmişlerdir.⁴⁷

Osmanlı Devleti zamanında Kastamonu'ya bağlı bir kaza merkezi olan Sinop Cumhuriyet Dönemi'nde il haline getirildi. Sinop bu dönemde yapılan kalkınma çalışmalarıyla gelişmişse de nüfus ve ekonomik bakımdan önemli bir düzeyde gelişme sağlayamadı.⁴⁸ Cumhuriyetle birlikte Anadolu'da uygulanmaya başlayan yapılan yenilikler Sinop'ta da filizlenmeye başlamıştır. Zamanla Türkiye'nin Karadeniz'deki yegâne askeri limanı ve üssü olmaya aday hale gelecektir.⁴⁹

⁴⁶ Besim Özcan, "Bir Baskının Anatomisi: Sinop Faciası", *Uluslararası Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, sayı 7, s. 7-14.

⁴⁷ Yavuz, *a.g.e*, s.128.

⁴⁸ Mehmet Öz, *Sinop, TDV İslam Ansiklopedisi*, İstanbul, 2009, cilt 37, s. 255.

⁴⁹ Tarkan, *a.g.e*, s.46.

İKİNCİ BÖLÜM

SİNOP VE İLÇELERİNİN GENEL ÖZELLİKLERİ VE EL SANATLARI

2.1. Sinop Çevresi'nin Genel Özellikleri ve El Sanatları

Merkez İlçe 439 km'lik yüzölçümüne sahiptir. Sinop Merkez İlçe'de 42 köy ve 8 mahalle bulunmaktadır. Sinop'taki köylerin %9'u ve bölge'deki köylerin %2'si Sinop Merkez'de bulunmaktadır. İlçe'de tekstil, balıkçılık, mobilya imalatı ve turizm sektörleri öne çıkmaktadır. 142.868 dekar tarım alanına sahip olan ayrıca bu alanın % 62'si ekilmekte olan ilçe Sinop İli içinde tarım alanı bakımından 3. sırada gelmektedir. İlçede sebze üretimi faaliyetleri ön plandadır. Sinop çevresinde semizotu, turp, brokoli ve maruldur öne çıkan sebzelerindendir.⁵⁰ Endüstri bitkileri, tahılı, kümes hayvanları orman ürünleri meyve ve sebzesi ile Sinop üretici durumdadır.⁵¹

Sinop Merkez, sahip olduğu kumsallar, yaylalar, tarihi eserler, mesire yerleri, piknik ve kamp alanları ve doğal güzellikler ile Bölge'nin önemli ilçelerindendir. İlçe, Arkeoloji Müzesi, Etnografya Müzesi, Sinop Kalesi, Tarihi Cezaevi ve Tersanesi, Balatlar Kilisesi, Paşa Tabyaları gibi yerli ve yabancı turistler için cazip yerlerdendir. Tarihi cami, medrese, kervansaraya sahip olan ilçe inanç turizmi açısından da önem taşır.⁵²

2.1.1. El Sanatları

Sinop'ta bazı el sanatları günümüze ulaşamamış ulaşılanların bazıları da seyrek de olsa hala yapılmakta olup eskiden kullanılan amacının dışında da kullanılmaktadır. Günümüzde modernize edilerek kullanım alanları çeşitlenmiştir. Bunlar arasında peşkir, mahrama, çember, Ayancık göynek yakaları sayılabilir. Sinop ilinin sahip olduğu coğrafi şartların etkisi el sanatlarında da kendini göstermiştir. Turizm açısından Sinop el sanatlarından özellikle gemi modelciliği ve bıçakçılık yaygın olarak yapılmaktadır. Yurtdışına satışları da olmaktadır.

⁵⁰ Ayşegül Arslan, Vedide Zeynep Ünal, *Sinop Merkez İlçe Analizi*, Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı, Temmuz 2013, s. 1-18.

⁵¹ Osman Yalçın, *Sinop ve Karadeniz Bölgesi*, Özyürek Yayınları, İstanbul, s. 29.

⁵² Ayşegül Arslan, Vedide Zeynep Ünal, *Sinop Merkez İlçe Analizi*, Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı, Temmuz 2013, s. 32.

Tarihi geçmişi olan kotracılık günümüzde yelkenli üzerine yoğunlaşmaktadır. Yelkenliye ilaveten balıkçı tekneleri, gırgırlar, yatlar da yapılır. Sinop'ta ağaçtan eşyalar yapılmaktadır. Özellikle ceviz oyma eşyalar ön plandadır. Sinop cezaevinde ise mahkûmlar tarafından bazı el sanatları yapılmaktadır. Bunlar arasında boncuk örgü cüzdanlar yer alır.⁵³ Yörede yetiştirilen keten dokuma tezgâhlarında dokunarak dokuma bezi elde edilir. Dokunan bezlerden başörtüsü, iç çamaşırı, cepken, üç etek, peşkir, yatak ve divan örtüsü, yastık yüzü, nezgep, bele kuşak ve peştamal yapılmaktadır.⁵⁴

Sinop ekonomisi tarıma dayanmaktadır. Endüstri faaliyetleri yok denecek düzeydedir. Sinop'un Gerze ilçesinde kereste atölyeleri, Boyabat'ta çeltik fabrikası ve un değirmeni, Ayancık'ta kereste fabrikası 1945 yılından bu yana devlet kontrolünde işletilir. Sinop Merkez İlçesi el sanatları bakımından çeşitlidir. Bilhassa mobilyacılık önde gelir. Küçük gemi maketleri, farklı kotra türleri, kahve tepsileri, çeşitli ev eşyaları Sinop'un önemli el sanatlarındandır. Tersane geçmişi olan Sinop'ta bugün küçük çapta kayık ve mavnalar önemli el sanatlarındandır. Sinop ilinde yer alan cezaevinde el sanatları atölyesi meşhûrdur. Atölye marangozluk, demircilik, süs eşyaları yapabilecek donanımına sahiptir. Sinop köylerinde tarıma dayalı el sanatları önem kazanmıştır. Dokuma tezgâhlarında keten ipinden eşyalar, kamıştan sepet, hasır, dokunmaktadır.⁵⁵

Sinop yöresi el sanatları bakımından çeşitliliğe sahiptir. Ancak el sanatları ile ilgilenen nitelikli iş gücü noksanlığı nedeniyle bazı el sanatları kaybolmaya yüz tutmuştur.⁵⁶ Yaygın olan ve günümüze ulaşan el sanatları şunlardır: Çember, Mahrama ve Durağan Bezi, Peşkir, Keten Dokumacılığı, Havuz içi, Don veya Paçalı Don, Ayancık Göynek Yakaları, Ajur, Gemi/Tekne Modelciliği ve Kotracılık, Bıçakçılık sayılabilir.

⁵³ İlker Çakan, Karadeniz Bölgesi, Özkan Matbaacılık Sanayi, Birinci Baskı, Ankara 1994 s. 539.

⁵⁴ Önal, *a.g.t.*, s. 102.

⁵⁵ Sinan Cenbeloğlu Mehmet Cenbeloğlu, *Yakın Çevre Sinop İli İncelemeleri*, İl Yayınları, Ankara, 1975, s. 11-12.

⁵⁶ Yavuz, *a.g.e.*, s. 140.

2.1.1.1. Bıçakçılık

Sinop’ ta el yapımı bıçak, ÖZEKES ve YILMAZ aileleri tarafından başlatılmıştır. Günümüzde ÖZEKES ailesinin dördüncü kuşak üyeleri tarafından yapılmaktadır.⁵⁷ Sinop’ta en önemli el sanatlarından biridir. Sinop’ta özellikle tarihi bir geçmişleri olan Özekes ailesinin 1890’lara dayanan bıçakçılık serüveni günümüzde de devam etmektedir. Bıçak ve silah ustası Hüseyin Usta’nın başlattığı bu yolculuk oğulları ve torunlarının da bu meslekle uğraşmaları dolayısıyla günümüze kadar gelmiştir. Meşhur Özekes bıçakları yurtdışında da adını duyurmayı başarmıştır. Malzemeler, yurt dışı menşeli Alman ve Fransız çelikler kullanılıyor. Onun haricinde sap kısımlarında kullanılan malzemeler; geyik boynuzu, gül ağacı kökü ve genelde manda boynuzudur. Bunlar av, koleksiyon ve kamp türü bıçaklarda kullanılmaktadır. Mutfak türü bıçaklarda ise ithal ağaçlar kullanılır. Korkuluk ve perçin kısımlarında ise pirinç malzemeleri kullanılır. Türkiye içinden temin edilmektedir. Yurt dışına perakende satış olmaktadır. Genellikle Avrupa, Amerika’ya satışları olmaktadır.

2.1.1.2. Sinop’ta Havuziçi

Sinop’ta bindallı giysisine havuziçi denmektedir. Havuziçi, kadife kumaşa “Maraş işi” dokumasıyla yapılmaktadır. Kumaş rengi olarak lacivert, mor, siyah, mavi, koyu kahve, koyu yeşil tercih edilmektedir. Koyu rengin üstünde ise süsleme amaçlı parlak simle işleme yapılmaktadır.⁵⁸

2.1.1.3. Gemi Tekne Modelciliği ve Kotracılık

Sinop’ta 1940’lı yıllarda aftan yararlanan iki mahkûm Derviş Usta ve Mehmet Temizin girişimleriyle kotracılık başlar. Yani bu iş cezaevi geleneği olarak başlamıştır. Derviş Usta zamanla iyi bir kayık ustası olmuştur. İkisi de Sinoplu değil ama Sinop’a yerleşmişler, yaşamlarını burada devam ettirmişlerdir.

Eskiden Sinop Limanı’na gelen yolcu vapurlarındaki ziyaretçilere hediyelik eşya olarak satılan kotralar gitgide ününü duyurmayı başarmış il dışına da gönderilmeye başlanmıştır. Sinop’ta yapılıp yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çeken kotralar Sinop’un sembolü niteliğindedir. Günümüzde tekne modelciliği de Sinop el

⁵⁷ <http://www.sinop.gov.tr/el-sanatlari> Erişim Tarihi: 05/06/2020.

⁵⁸ A. Yaşar Sarıkaya, *Bir İnci Memleketim*, Ceylan Ofset, İlkadım Samsun, s. 311-312. (tarih yok)

sanatlarındaki yerini almıştır. Kotracılık daha çok geleneksel yöntemlerle yapılırken tekne modelciliği güncel, teknik bilgi gerektiren ve projeli olarak çalışılan yöntemlerle yapılmaktadır. Ahşap ve el işçiliğine dayanan tekne modelleri olan çektirme, taka, sandal, kalyon, gulet, yat, balıkçı modelleri, ceviz, gürgen, kayın, kavak, dişbudak, akçaağaçtan yapılmaktadır. Tekne donanımlarında misina ve naylon ip tercih edilmektedir.⁵⁹

2. 2. Ayancık İlçesi

Sinop İline mesafesi 78 km olan ilçe deniz kıyısında yer almaktadır. 1870 yılında ilçe Aya ve Ayan eteklerinde kurulmuş olup adını da bu tepeden aldığı zannedilmektedir. 388 km² yüzölçümüne sahiptir.⁶⁰Eski çağın meşhur kadın savaşçıları olan Amazonların Ayancık kenarında yaşadıkları söylenmektedir. Ayancık ilçesine bağlı 1 bucak 70 tane de köy bulunmaktadır. Ayancık ilçesinin gelişiminde ise 1926 yılında kurulan Ayancık Kereste Fabrikası'nın etkisi önemlidir.⁶¹

Ayancık ilçesi turizm yönünden Sinop'un önemli ilçelerinden biridir. Farklı koyları, doğallığıyla önemi artan Akgöl'ü, jeolojik zamanlarda oluşan sarkıtları ile meşhur İnaltı Mağarası, zengin ağaç çeşitleri olan Çangal Ormanları turizm bakımından önem taşımaktadır.⁶²

Değişim ve gelişimleri takip eden Ayancık'ta sportif alanda da önemli faaliyetler görülmektedir. Bu amaçla Türkiye'nin ilk tenis kortu, futbol, voleybol, basketbol alanları tesis edilmiştir. Spora verilen önem yöre halkının özellikle futbola olan eğilimi ile artış göstermiştir. Okullardaki bayram merasimine önem verilmiş hatta spor teşkilâtı ve fabrikanın da katılımı olmuştur. Türk Hava Kurumu, Ayancık adını uçaklarından birine vermiştir. Bayram merasimlerine de "Ayancık" ismini taşıyan uçak gönderilerek bayramlarda farklılık sağlanmıştır.⁶³

⁵⁹ <http://www.sinop.gov.tr/el-sanatlari> Erişim Tarihi: 05/06/2020.

⁶⁰ *Sinop 1973 İl Yılığ*, Önder Matbaa, Ankara, s. 25.

⁶¹ Sinop İl Turizm Müdürlüğü, *Sinop İli Turizm Envanteri*, Namık Karamuk Ofset Tesisleri, İstanbul, 1992, s. 31.

⁶² Fuat Dereli, *Kuzeyin Hırçın Güzeli Sinope*, Şimal Ajans Ofset Matbaacılık, Sinop, 2010, s.89.

⁶³ Önal, a.g.t, s. 103.

2.2.1. El Sanatları

Ayancık İlçesinin ağaçlık olmasının etkisiyle bu yörede mobilyacılık ve marangozluk oldukça gelişmiştir. İlçedeki kadınlar çoğunlukla örücülük, oya ve türlü nakışlar işler. Nezgep, paça ve yaka işi Türk işi olarak elde yapılmakta, yapılan ürünler giyim kuşam, turistik eşya yapımında kullanılmaktadır.

Ayancık ilçesinde keten üretimi yapılmakta ve sonrasında çeşitli aşamalardan geçerek dokunmaktadır. Düzgen adı verilen dokuma tezgâhlarında dokunur. Bu dokumadan kadın ve erkeklere, eve yönelik türlü eşyalar yapılmaktadır. Göynek, nezgep, paça, erkeklere pantolon, ceket, yelek gibi giysilerle birlikte çarşaf, peşkir, örtü yapılmaktadır. Peşkir veya çarşaf olarak yapılan el dokumalarının iki kısa kenarına dokuma sırasında renkli iplikler katarak oluşturulan geometrik süslemeye ‘Dökme’ adı verilir. Peşkir veya Dökme denilen el dokumaları havlu yerine kullanılmakta ve yörede buna ‘Yüz Bezi’ denilmektedir. Peşkirin kenarında saçak halinde bulunan dokumalar keten, ipek veya pamuk kullanılarak yapılmıştır. Peşkirde ayrıca sim ipliklerle ve renkli ipliklerle el işlemleri de yapılmaktadır. Bunlar yine yüz silmek için havlu olarak dokunmuş ve kızların çeyizlerinde de yerini almıştır.⁶⁴ Yöredeki yaşlı bayanların giysileri şöyle yapılmaktadır: Yöresel keten elyafları elde ve çıkırıklarla iplik haline getirilir ve yerli dokuma tezgâhlarında dokuyarak bundan bez yaparlar. Kadınlar bu bezden ayrıca başörtüsü, iç çamaşırı, cepken, üç etek, peşkir, yatak ve divan örtüsü, minder ve yastık yüzü, mezgep, mezgeplere yengil, bellerine takmaya kuşak ve peştamal da yapmaktadırlar.⁶⁵ Ayancık Gençlik Spor’un kurulduğundan son zamanlarına kadar formları Ayancık Keteninden yapılmaktadır. Ayancık’ta giyime ciddi bir merak vardır. Sahil köylüleri kilot pantolon ve ceket, dağ köylüleri zıpka (pantolonun belden lastikli olanı) tercih etmektedirler. Bayanlar pamuklu üç etekli entari(elbise) üzerine cepken tercih ederlerdi. Yörenin bazı yerleri kuşak, arkadan öne gelen peştamal sarmaktadırlar. Keten gömlek elbisenin içine giyilir ve yakaları nakışlıdır. Entarinin üzerine yelek giyilir. Kadınlar başörtüsü bağlarlar, başörtüsünün içine saçların üstüne koyulan nakışlı mezgep (başlık) giyerler. Ayaklarına giydikleri ayakkabılar ise lastik

⁶⁴ *Türkiye’nin Kaptan Köşkü*, T.C. Sinop Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Basım: İl Özel İdaresi Genel Sekreterliği, s. 69-70.

⁶⁵ *Her Yönüyle Sinop*, Sinop Valiliği Yayınları 10, İl Kültür Müdürlüğü 1992, Barış ofset, İstanbul, s.24.

çarık, yemeni, iskarpindir. Bu yöresel kıyafetler Ayancık'ta hala giyilmekte ya da geleneksel ürün olarak çeyiz sandıklarında saklanmaktadır.⁶⁶

2.2.1.1. Ayancık Keteni

Keten bitkisi açık mavi renginde çiçek açan bir bitkidir. Anayurdu Anadolu ve Batı Asya'dır.⁶⁷ Keten bitkisinin kazık kökü 90-120 cm derinlere inen ve yanlara yayılan görünümüne sahiptir. Bu boy lif ketenlerinde 60-120 cm'dir. Sap, ince, dik, lif ketenlerinin ucundan dallanma gösterir. Sap üzerinde yaprak sapı olmadan bağlanmış olan yaprakların rengi açık yeşil, şekil olarak iğne veya mızrak halindedir. Keten bitkisinin çiçekleri dağınık halde ya da birleşik salkımlıdır. Tohumları ise susam tohumunu andırır. Uç kısmında gagaya benzer bir çıkıntı vardır.⁶⁸ Tohum toprağa ekildikten bir yıl sonra gelişimini sağlar. Ketenin kullanım alanı giysi alanında sanayide yağ üretiminde kullanılır. Ketenin arta kalan küspesini hayvanların yem olarak tüketmesi sağlanmaktadır.⁶⁹

Bölge iklimi her ne kadar elverişli olsa da Sinop'ta keten üretimi son yıllarda yok denecek kadar azdır. Bu sebepten dolayı çiftçiye destek olma yoluna gidilmiştir. Keten Eğitimi Projesi geliştirilerek Ayancık yöresinde 18 dönüm civarında keten bitkisinin ekimi yapılmıştır.⁷⁰

Bölge ikliminin de etkisiyle Keten bitkisi yörede Temmuz ayında ekilir, Ekim ayında ise biçilir. Karadeniz iklimine elverişli bir bitkidir. Keten kökünden sökölüp çıkartılır, tarlada deste yapılarak çay yataklarında meydana getirilen göletler içine bırakılır. Burada yaklaşık 20 gün bekletilerek yumuşayıp şişmeye ve çürümeye bırakılır. İstenilen süre dolduktan sonra keten suyun içinden alınır ve preslerle vurularak kazıklarından arındırılır ve liflerine ulaşılır. Çıkarılan lifler metal tarak kullanılarak ince hale getirilir ve çırık denenen araçla ip elde edilir.⁷¹ Ayancık Keten Bezi, düzen adı

⁶⁶ Turan Gökmenoğlu, *Sinop ve İlçeleri, Ayancık Rehberi*, Usta Matbaacı, İstanbul 1989, s. 86-87.

⁶⁷ <http://www.bitkicenter.com/keten-bitkisi-ozellikleri/>. Erişim Tarihi: 14.06.2019.

⁶⁸ *Ayancık Keten Bezi*, Ayancık Halk Eğitim Merkezi ve Akşam Sanat Okulu Müdürlüğü, Mahreç İşareti No: 263, Sinop/Ayancık, 07.12.2017, s. 3.

⁶⁹ S. Kadriye Eryılmaz, Nail Genç (ed.), (haz.) Ayancık Belediyesi, *Bir Sevdadır Ayancık*, Ofset Baskı İstanbul, s. 24.

⁷⁰ Seyfullah Gül, "Sinop'un Kültür Coğrafyası". Özgür Kıran (ed.), *Sosyal Bilimciler Gözüyle Sinop*, Berikan Yayıncılık, Ankara, 2018, s. 62.

⁷¹ Şevket Maviş, *Türkiye'nin en Kuzey Ucundaki Cennet Sinop*, Sinop İl Özel İdaresi Yayınları, İstanbul, Temmuz 2012, s. 138.

verilen dokuma tezgâhlarında dokunur. Tezgâh yapımında çivi kullanılmaz, birbirine geçirilerek ahşaptan yapılmaktadır. Tezgâhlar 4 gücülü yapıya sahiptir. Gücüler dayanıklılığının artması için çirişlenip pamuk ipliğinden örülmektedir. Dokuma tezgâhında olan tarağın çerçevesi ahşaptan, dişleri kamıştan meydana gelmiştir. Peşkir (havlu) dokuması seyrek tarak ile giyim ise sık taraktan yapılmaktadır. Ayancık yöre dokumaları ketene-keten, ketene-pamuk ya da pamuğa-keten olarak üç şekilde yapılmaktadır. Keten dokumaların özelliği serin tutması ve teri emmesidir. O yüzden daha çok iç giyimde tercih edilmiştir. Dokumalarda bezayağı tekniği kullanılır. Dokunan kumaşların kenarlarında 3 ve ya 4 sıra beyaz pamuk kullanılır. Peşkir dokumalar 50 cm x 100 cm boyutlarında, kenarları kısa olarak dokunan, renkli ipler kullanılan geometrik desenli dokumalardır. Bu desenler doğadan ve çevreden ilham alınarak yapılmıştır ve isimler de verilmiştir. Süsleme “dökme” olarak adlandırılmıştır. Yapılan dokumaların bazı isimleri şunlardır: Kilim örneği, Şeftali yarımı, Mekik içi, Ibrık, Çerkez kızı, Kandil. Çarşaflık dokumasında kök boya ile renklendirilen ipler kullanılır. Kumaş üç ya da dört parça dokunur, çırpma dikiş tekniğiyle birleştirilip çarşaf yapılır.⁷² Ketenden göynek, nezgep, pantolon, yelek, çarşaf, masa örtüsü gibi ürünler yapılmakta olup bu alandaki çeşitlilik göze çarpmaktadır.⁷³



Resim 2.1. Kare el dokuma keten örtü



Resim 2.2. Keten ipinden yapılmış elbise

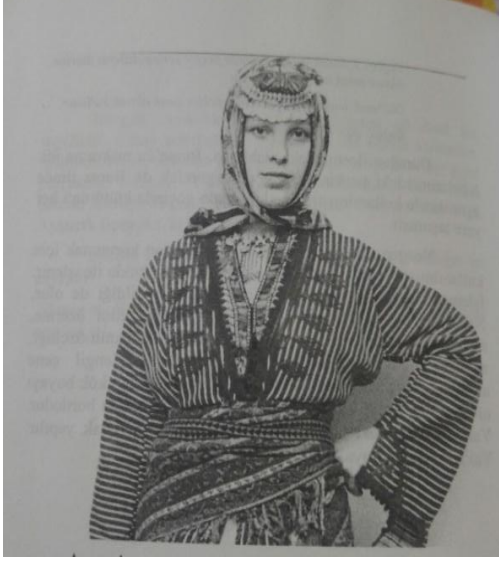
(Resimler söyleşi yaptığım Belgin Köklü'den alınmıştır).

⁷² *Ayancık Keten Bezi*, Ayancık Halk Eğitim Merkezi ve Akşam Sanat Okulu Müdürlüğü, Mahreç İşareti No: 263, Sinop/Ayancık, 07.12.2017, s. 4.

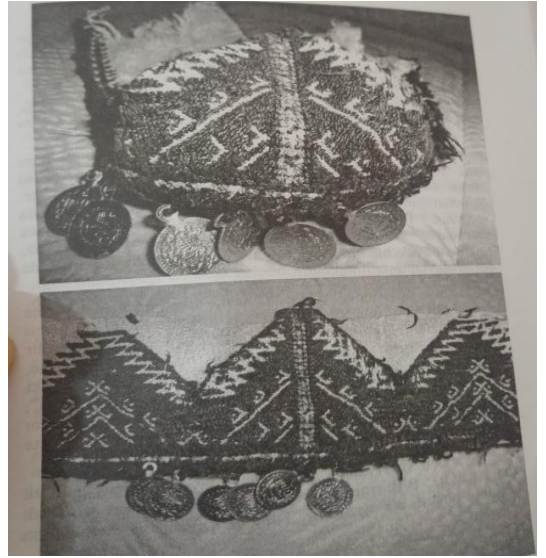
⁷³ Dereli, a.g.e, s. 112-113.

2.2.1.2. Nezgep

Sinop'un Ayancık ve Türkeli ilçelerine özgü süslü bir başlıktır. Yöredeki kullanım amacı yazın güneşten kışın soğuktan korunmaktır. Keten bezi üzerine bordo renkli kukla işlemesi yapılır. İşleme yapılırken kolaylık olması bakımından el işi aleti olan gergefe de gerilebilmektedir. Nezgep'in sağ ve sol ucuna yengil geçirilir. Yengilin üzerine süsleme amaçlı kanaviçe ve mercimek işi işlenir. Mercimek nakışı mercimek tanelerini andırmaktadır. Yengil çene altından geçirilmek suretiyle takılır. Yörede kök boyada tercih edilen renk hep bordo olmuştur.⁷⁴



Resim 2. 3. Ayancık Mezgep



Resim 2. 4. Mezgep, üstte dikilmiş altta açık hali

Kaynak: A. Yaşar Sarıkaya, *Bir İnci Memleketim*, Ceylan Ofset, İlkadım Samsun, s. 450-451.

2.2.1.3. Ayancık Göynek Yakaları

Ayancık göynekleri, Ayancık yöresinde ekimi yapılan ketenden dokunmuş olup Ketenden yapılan göynek yakası el ile çeşitli renkler kullanılarak işlenmektedir.

Ayancık Göynek Yakası'nda 1850'li yıllardan itibaren farklı model işlemler kullanılmaktadır. İşlemlerde pamuğa pamuk dokuma kumaş, Ayancık'ta yetiştirilip ip haline getirilen saf keten bitkisi veya bunun pamuk ile karışımından yapılan Ayancık

⁷⁴ A. Yaşar Sarıkaya, *Bir İnci Memleketim*, Ceylan Ofset, İlkadım Samsun, s. 448-449.(tarih yok)

Keten Bezi tercih edilmektedir. İşlemeler göynek üzerine kasnak v.b. germe araçları kullanmaksızın pamuk veya ipek iplikle işlenmektedir. İşlemelerin temizliğinde kül suyu kullanılmaktadır.⁷⁵

Yörede dikme ipi olarak pamuk ya da ipek iplikle göynek yakalarının işlenmesi sağlanmaktadır. İşleme temizliğinde ise kül suyu kullanılmaktadır. Ayancık göynek yakasının oya yaka, yüzlü yaka ve sökme yaka olmak üzere üç ayrı çeşidi vardır. Yakalarda uygulanan teknikler de çeşitli olup bunlardan bazıları şunlardır: Verev hesap iğnesi, ajur (sökme), kanava, gözeme, sarma, oyulgama dikişi ve iğne oyasıdır. Halk ise genellikle gaytan, harem suyu, dırnak tekniklerini kullanmaktadır. Bordo ve siyah renkleri urgan, harem suyu, dırnak ve gaytan tekniklerinde kullanılan vazgeçilmez renklerdir. Yakanın diğer işlemelerinde ise yeşil, sarı, turuncu, kırmızı, beyaz, mor gibi canlı renkler kullanılmaktadır.⁷⁶



Resim 2.5. Heybede göynek



Resim 2.6. Ajurlu göynek yakası



Resim 2.7. Yetmiş yıllık göynek yakası

(Fotoğraflar söyleşi yapmış olduğum Belgin Köklü'den 08/07/2019 tarihinde alınmıştır).

2.3. Boyabat İlçesi

Sinop'un en büyük ilçesidir. Gazidere kıyısında çukurda yerleşim sağlanmıştır. Sinop iline mesafesi 94 km'dir. Yüzölçümü ise 1723 km² dir. Boyabat stratejik bakımdan önemli konumdadır. Kastamonu-Samsun, Sinop-Ankara karayolu üzerinde yer almaktadır. İlçede ormanlık alan fazladır. Genellikle çam ağaçları mevcuttur. İlçede

⁷⁵ *Ayancık Göynek Yakası*, Ayancık Halk Eğitim Merkezi ve Akşam Sanat Okulu Müdürlüğü, No: 228 – Mahreç işareti, Ayancık İlçesi, 15.11.2017, s. 2.

⁷⁶ Seyfullah Gül, “Sinop’un Kültür Coğrafyası”. Özgür Kıran (ed.), *Sosyal Bilimciler Gözüyle Sinop*, Berikan Yayıncılık, Ankara, 2018, s. 63-64.

fabrika sayısı fazladır. 33 tane Tuğla Fabrikası, 1 tane Çivi Fabrikası, 1 tane Ağaç Parke Fabrikası, 7 tane de Çeltik Fabrikası vardır.⁷⁷

Boyabat'ın M.Ö. 600 yıllarında kurulmuş olduğu düşünülmektedir. Ama Boyabat kalesinin varlığı ilçenin kuruluşunu daha da eskiye götürmektedir. Batlamyos'un Ayasofya Kütüphanesi'nde olan coğrafyasının haritasında "Germanikopolis" ve "Yermanikopolis" şehri bugünkü Boyabat kalesi yerini işaret etmektedir.⁷⁸

Boyabatın "boy" ve "abat" kelimelerinden meydana geldiği söylenir. "Boy" uzunluk, "abat" mağmur, imar edilmiş demektir. Uzunova anlamına geldiği de söylenmektedir.⁷⁹ Boyabat, Gaşkalar, Paflagonyalılar, Hititler, Lidyalılar, İranlılar, Pontuslar, Romalılar, Bizanslıların hâkimiyetinden sonra 1127-1173 tarihlerinde Danişmendlilerin egemenliğinde bulunmuş ardından Anadolu Selçukluları egemenliğine girmiştir. 1461 yılından Cumhuriyete kadar yani 462 yıl Osmanlı Devleti'nin egemenliğinde kalmıştır.⁸⁰

2.3.1. El Sanatları

Yöredeki el sanatlarını genel olarak dericilik, kerestecilik, dokuma tezgâhında dokunan ürünler oluşturmaktadır. Dokuma tezgâhında şal, çember ve dolak dokuması yapılmaktadır. Yörede ayrıca halı da dokunmaktadır.⁸¹ Boyabat'ta eskiden beri "düzen" adı verilen tezgâhta çember dokuması yapılır. Eskiden başörtüsü olarak kullanılan çember modernize edilerek masa, sehpa örtüsü olarak da kullanılmaktadır.

2.3.1.1. Çember

Sinop yöresinde özellikle Sinop'un ilçesi olan Boyabat'ta çemberin geçmişi 100-150 yıl öncesine kadar uzanmaktadır.⁸²

⁷⁷ *Her Yönüyle Sinop*, Sinop Valiliği Yayınları 10, İl Kültür Müdürlüğü 1992, İstanbul, s. 25-26.

⁷⁸ İlker Çakan, *Karadeniz Bölgesi*, Özkan Matbaacılık Sanayi, Birinci Baskı, Ankara, 1994, s.506-507.

⁷⁹ Sinan Cenbeloğlu, Mehmet Cenbeloğlu, *Sinop İli Yakın Çevre İncelemeleri*, İl Yayınları, Ankara, 1975, s. 34.

⁸⁰ *Her Yönüyle Sinop*, Sinop Valiliği Yayınları 10, İl Kültür Müdürlüğü 1992, İstanbul, s. 26.

⁸¹ Sinan Cenbeloğlu, Mehmet Cenbeloğlu, *a.g.e*, s. 37.

⁸² Fuat Dereli, *Kuzey'in Hırçın Güzeli Sinope*, Şimal Ajans Matbaası, Sinop, 2010, s. 113.

Çemberin kökeni Orta Asya'ya kadar uzanmakla birlikte kültürel yayılma ve aktarımıyla birlikte Sinop yöresine de gelmiş ve geldiği yörenin kültürüne, coğrafyasına göre şekil kazanmıştır ve başörtüsü olarak kullanılmaktadır. Çember özellikle Sinop ilinin Durağan, Boyabat, Saraydüzü ilçelerinde dokunmaktadır. Ancak bu el işlemesi ürün çok amaçlı kullanılmaya başlanmıştır. Hatta yörede masa ve sehpa örtüsü olarak da kullanıldığı görülmektedir.⁸³

Boyabat Çemberinin Yapımı: Pamuk ve sentetik iplik tercih edilmektedir. İpin meydana getirilmesi için gerekli miktarda pamuk hazırlanır. Pamuklar temizlendikten sonra ise ip haline getirilir. Çember ipinin meydana getirilmesi için ip ıslatılır. Büyükçe kaba su dökülür. Suyu un eklenir ve bulamaç haline gelinceye kadar karıştırılır. Soğumaya alınır bir süre bekletilir.⁸⁴ Ardından bordo ipliklerin renk çıkaracağından dolayı beyaz iplikler koyulur ve üç gün boyunca bekletilir. Sonrasında da bordo iplikler için aynı işlem uygulanır. Bu yörede uygulanan dokuma örgüsü ise bezayağıdır. Dokuma işlemi “düzen” veya “işlik” denilmekte olan dokuma tezgâhlarında tezgâh boyutuna göre yapılmaktadır. Her tezgâhta da dokuma işlemi yapılmamaktadır.⁸⁵ Bekletilen ipler kaptan çıkartılır, 24 saat kurumaya bırakılır. Süre dolduktan sonra da yumak yapılır. Böylece dokuma işlemine geçilir. İp tarağın arasından geçirilmeye başlar, iplikler çemberin kenar kısmı beyaz kırmızı olması yönünde yerleştirilir. Beyaz, kırmızı olacak şekilde üç sıra olmak üzere bu işlem sürdürülür. Yapılacak olan motifler kişinin zevkine göre belirlenir. Motifler yöresel isimle adlandırılır. Bu isimlerden bazıları şunlardır: Demirkırat, Sinekli, Karabiber, Yedidal Çiçeği, Mühür, Para, Serpme, Putlu, Omuzlu, Kuş Yuvası, Kesme Şeker, Dört Mühür, Kiprit Kutusu, Bahçe Güzeli, Aynalı, Heybeli, Ersünlü, Dokuz Mühür, Tire Çemberi, Tarak Dişi, Keklik... gibi isimler kullanılmaktadır. Yapılan motiflerin anlamı vardır. Motiflere, kullanılan desenlere dokuyan kişi kendinden bir şeyler de katmaktadır.⁸⁶

⁸³ Seyfullah Gül, “Sinop’un Kültür Coğrafyası”. Özgür Kıran (ed.), *Sosyal Bilimciler Gözüyle Sinop*, Berikan Yayıncılık, Ankara, 2018, s. 67.

⁸⁴ Melishan Büyükkayıkçı, “Boyabat Çemberinin Köyden Kente Göçü”, *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, cilt 5, sayı 14, 2018, s. 445.

⁸⁵ Boyabat Belediye Başkanlığı, Türk Patent Enstitüsü Coğrafi İşaret Tescil Belgesi, *Boyabat Çemberi*, 12.07.2009, s.2.

⁸⁶ Büyükkayıkçı, a.g.e, s. 445.



Resim 2.8. Pamuk tarlası
(Fotoğraflar söyleşi yaptığım Belgin Köklü'den alınmıştır).



Resim 2.9. Düzen adlı dokuma tezgâhı

Çemberin kullanım alanı zamanla çeşitlenmiştir. Sadece örtünme dekoratif amaçlı masa ve sehpa örtüsü olarak kullanımının yanı sıra gömlek, gecelik, elbise, şal gibi giyim eşyalarında da kullanımına rastlanmaktadır.⁸⁷

2.3.2. Çember Yapımında Kullanılan Motifler



Resim 2.10. Heybeli Motifi

⁸⁷Dereli, a. g. e, s. 113.

Heybeli: Pazartesi günleri kurulan halk pazarlarına köylüler heybelerini alışveriş yaparak doldurduklarından dolayı bu doluluğu ifade etmek için Heybeli olarak adlandırılmıştır.⁸⁸



Resim 2. 11. Ay Yarımlı Motifi

Ay yarımı: Yarımaya şekline benzetildiği için bu ismi almıştır.⁸⁹

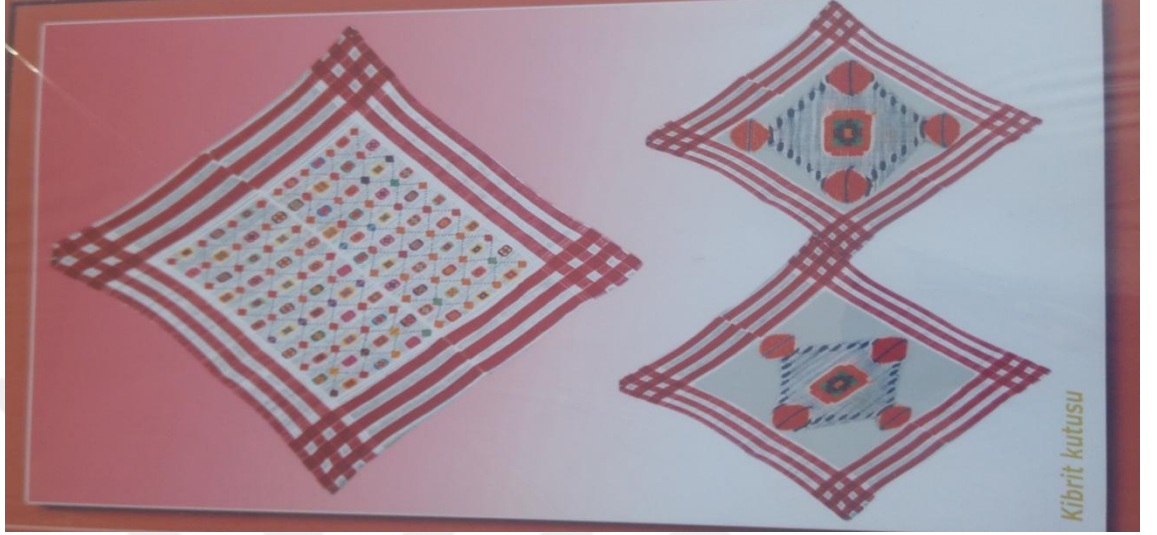


Resim 2. 12. Sarı Nakış motifi

⁸⁸Hatice Keleş, *Boyabat el sanatlarıyla ilgili söyleşi*, Sinop, 16.12.2019.

⁸⁹ Hatice Keleş, *Boyabat el sanatlarıyla ilgili söyleşi*, Sinop, 16.12.2019.

Sarı Nakış: sevdiklerine kavuşamayan genç kızların annelerine verdikleri mesajdır. Eskiden sevdiklerini söyleyemeyince, bu modeli yapınca demek ki bunun bir sevdiği var anlamına gelir.⁹⁰



Resim 2. 13. Kibrit Kutusu

Kibrit Kutusu: Dokuyan kişi kibriti görmüş ondan esinlenip çembere yapmıştır.⁹¹



Resim 2. 14. Omuzlu

Omuzlu: Dokumayı yapan genç kız sevdiği gencin fiziksel özelliklerini dokumaya katmak istemiş onu sembolize ederek dokumasına işlemiştir.⁹²

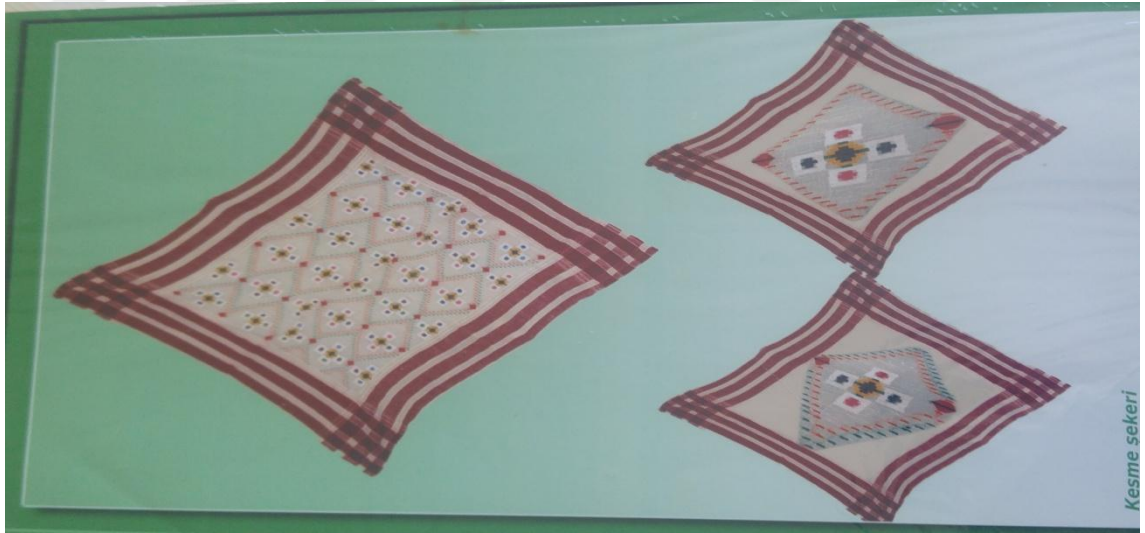
⁹⁰ Hatice Keleş, *Boyabat el sanatlarıyla ilgili söyleşi*, Sinop, 16.12.2019

⁹¹ Hatice Keleş, *Boyabat el sanatlarıyla ilgili söyleşi*, Sinop, 16.12.2019



Resim 2. 15. Baygın Göbeği

Baygın Göbeği: Dokuma işlemi yapan kişi dokumasını bitirdikten sonra komşusu renklerin solgun olduğunu söylemiş bu isimle adlandırmıştır.⁹³



Resim 2. 16. Kesme Şekeri

Kesme Şeker motifi: Şekere benzediği için dikdörtgen bir yapısı vardır. O da şekeri sembolize eder.⁹⁴

⁹² Büyükkayıkçı, *a.g.t.*, s. 46.

⁹³ Büyükkayıkçı, *a.g.t.*, s. 44.



Resim 2. 17. Nal Çalı motifi

Nal Çalı: Bir kadının eşi atının nalını değiştirdiği sırada at tepmiş hayatını kaybetmiştir. Kadın bu acısını dokumasına yansıtmış ve motife bu ismi vermiştir.⁹⁵



Resim 2. 18. Para Serpme motifi

Para Serpme: Boyabat yöresinde gelin almada gelin çıkarken başından bereket ve bolluk getirsin diye bozuk para serpilirmiş. O yüzden motife bu isim verilmiştir.⁹⁶

⁹⁴ Elçin Yayla, Boyabat el sanatları ile ilgili söyleşi, 17/12/2019.

⁹⁵ Büyükkayıkçı, *a.g.t.*, s. 47.

⁹⁶ Büyükkayıkçı, *a.g.t.*, s. 37.



Resim 2. 19. Sinekli motifi

Sinekli: Yörenin geçim kaynağını tarım sağlar. Önceden beri hep böyleymiş. Ve o zamanları pirinç akla geliyor. Pirincin çeltiğin ekildiği tarlalarda çok fazla sinek olduğu için dokuyan kişiler buna ithâfen Sinekli diye bir motif bulmuşlar. Ve onu dokumuşlardır.⁹⁷



Resim 2. 20. Kibrit Çöpü Motifi

Kibrit Çöpü: Boyabat Çemberini dokuyan kadınlar tarafından Kibrit çöpüne benzetildiği için motif bu ismi almıştır.⁹⁸

⁹⁷ Elçin Yayla, *Boyabat el sanatları ile ilgili söyleşi*, Sinop, 17.12.2019.

⁹⁸ Büyükkayıkçı, *a.g.t.* , s. 37.

2.4. Dikmen İlçesi

Yeni kurulmuş olan ilçelerdendir. Sinop iline uzaklığı 73 km olup, Sinop ilinin iç kısmında yer alır.⁹⁹ İlçenin yüzölçümü 450 km²'dir. İlçe, Kuzeybatıda Gerze İlçesi, Güneyde Durağan İlçesi, batıda Boyabat İlçesi ve Doğuda Samsun Yakakent İlçesi ile donatılmıştır.¹⁰⁰

1935 yılında da Dikmen nahiye olmuştur. 1957 yılında ise Adliye, Tapu, Nüfus, Millî Eğitim gibi kuruluşların kurulmasıyla teşkilâtlı yapısıyla nahiye olmuştur. 1958 yılında teşkilâtlı nahiye ortadan kalkmıştır.¹⁰¹ Dikmen İlçesinin yerleşim yeri olarak belirlenmesinin başlıca nedeni, 1789 yılında yörede hizmet veren camiden kaynaklanmaktadır. O tarihlerde yöre halkı, Cuma günleri ihtiyaçları için “Yeni Cuma” diye bilinen merkeze gelmeye başlamışlar ayrıca çevrede bulunan 30 köy için de burası merkez olarak görülmeye başlanmıştır. Dikmen ilçesi 1990 yılında Kırçal, Çorak ve Dumanlı Köylerinin birleşmesi ile ilçe kimliğini elde etmiştir.¹⁰²

Yöre insanları uzun yıllardır geçimini hayvancılıkla sağlamıştır. Hayvancılığın ilçede gelişmesiyle 1965'ten sonra hayvan panayırıları kurulmaya başlanmıştır. Dikmenin ünlü sırık kebabı da bu panayırda satılmaktadır. İlçede Göktepe ormanlarının varlığı önemli servet olup, geçmişte Göktepe merkezinde kereste fabrikasının olduğunu, burada üretilen orman ürünlerinin yurt içine ve yurt dışına Gürzüvet ve Çayağzı bölgelerinden gemilerle gittiği bilinmektedir.¹⁰³

2.4.1 El Sanatları

Dikmen ilçesi köylerinde kilim, heybe, çorap, peşkir, sepet, örgü, Hereke ve Isparta tipi halılar dokunmaktadır. Dokunan halılar bir çeşit halkın geçim kaynağını oluşturmaktadır.¹⁰⁴

Dikmen İlçesinde genellikle çanta dokumacılığı yaygındır. Çanta omuza alınan süslü bir el sanatıdır. Düzen adlı dokuma tezgâhında dokunur. İpler rengine göre uzun

⁹⁹ Çakan, a.g.e, s. 510.

¹⁰⁰ <http://www.dikmen.gov.tr/tarih-ve-cografya>. Erişim Tarihi: 13.05.2019.

¹⁰¹ *Sinop İli Turizm Envanteri*, Sinop İl Turizm Müdürlüğü, Namık Karamuk Ofset Tesisleri, İstanbul, 1992, s. 33.

¹⁰² <http://www.dikmen.gov.tr/tarih-ve-cografya>. Erişim Tarihi: 13.05.2019

¹⁰³ *Her Yönüyle Sinop*, Sinop Valiliği Yayınları 10, İl Kültür Müdürlüğü 1992, İstanbul, s. 27.

¹⁰⁴ *Sinop İli Turizm Envanteri*, Sinop İl Turizm Müdürlüğü, Namık Karamuk Ofset Tesisleri, İstanbul, 1992, s. 34.

çözülür. 5 sıra kırmızı, 5 sıra beyaz olarak yapılmaktadır. Orta kalınlıkta orlon ipiyle dokunur. Yörede eski çulları ayırıp birbirine ekleyip kilim de dokunmaktadır. İlçede çul kilimi olarak adlandırılmıştır. Paçalı don da meşhurdur. Donun üzerine siyah renkte nakış işlenerek yapılır.

Dikmen İlçesi ve çevre köylerde el ile dokunan el işlemeli göynekler tespit edilmiştir. Göyneklere, Kanava tekniği kullanılarak arka etek ucuna el ile işlemler yapılmıştır. Yaka kenarları çeşitli teknikler kullanılarak süslenmiş, dikişi de yapılmıştır. Göyneğin altına “Don” paçaları giyilir. “Don” paçaları Kanava tekniği kullanılarak işleme olur ya da dokuma esnasında geometrik desen ile süsleme yapılmaktadır. Buna da “Dökme” denmektedir. Kadınlar başörtüsü olarak iki ucu geometrik süslemeli “Bohça” olarak adlandırılan el dokuması kullanırlar.¹⁰⁵

2. 5 . Durağan İlçesi

İlçenin Sinop’a mesafesi 122 km’dir. Tarihi eskilere uzanmaktadır. İstanbul Trabzon, Çorum, Diyarbakır, Amasya yolları eskiden bu ilçeden geçmektedir. Yüzölçümü 910 km² dir. İlçe merkezi İsfendiya Dağları’nın eteklerinde yer almaktadır. İlçede toplamda 52 köy vardır. Geçim kaynağını tarım ve orman ürünleri oluşturur. Tarımsal üretimde pirinç yetiştiriciliği ilk sıradadır.¹⁰⁶

Durağan Gökırmak vadisinde bulunmaktadır. Kızılırmak’ın en büyük kolu olan Gökırmak Durağan’dan geçerek Kızılırmak’a ulaşmaktadır. İlçe ismini ilçe merkezinde yer alan ve Anadolu Selçuklu devlet adamı olan Müinüddin Pervane tarafından 1265 tarihinde yapılan Durakhan (Kervansaray)’dan almıştır.¹⁰⁷ Yöredeki halk ve yolcular tarafından “Durakhan” olarak adlandırılmıştır. Bu şekilde ilçenin ismi Durakhan olarak anılmış zamanla halk dilinde Durağan’a dönüşmüştür.¹⁰⁸ Anadolu Beylikleri zamanında Candaroğulları’nın egemenliğine girmiş, Fatih Sultan Mehmet’in Sinop’u almasıyla da

¹⁰⁵ Yavuz, a.g.e., s. 147.

¹⁰⁶ Çakan, a. g. e., s. 511-512.

¹⁰⁷ Fuat Dereli, *Kuzey’in Hırçın Güzeli Sinope*, Şimal Ajans Ofset Matbaacılık, Sinop, 2010, s. 99.

¹⁰⁸ *Türkiye’nin Kaptan Köşkü*, T.C. Sinop Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Basım: İl Özel İdaresi Genel Sekreterliği, s. 84.

Osmanlı Devletinin egemenliğine girmiştir. Kastamonu-Samsun İç Anadolu-Sinop limanı arasında Han, uğrak ve dinlenme yeri olarak yıllarca kullanılmıştır.¹⁰⁹

2.5.1. El Sanatları

Dokumacılık yaygın olarak yapılmaktadır. Durağan ilçesinin köylerinde çember ve mahrama dokunmaktadır. Çember ve mahramanın dokuma tezgâhı aynıdır. Ayrıca yörede oya, dantel, bez dokuma, halıcılık,¹¹⁰ kendir saplarından halat ip, çeltik saplarından sele ve sepet örgüsü gibi dokuma işlemleri de yapılmaktadır.¹¹¹

2.5.1.1. Peşkir

Sinop ilinin özellikle Durağan ilçesinde eskiden havlu yerine el, yüz silmek için tezgâhlarda dokunan peşkir eskiden evlerin, çeyize konulan eşyaların vazgeçilmez el işlemelerindendir.¹¹²

Sinop ili ve çevresinde halk arasında “Peşkir” olarak bilinen el dokuması üzerine yalnız sim iplikle ve renkli ipliklerle işlenmiş el dokumalarıdır. İşleme olarak Düz Sarma, Verev Sarma, Balık Sırtı, Düz Pesent, Verev Pesent, Gözeme, Civankaşı teknikleri kullanılarak yapılmaktadır.¹¹³ Peşkir günümüzde artık dekorasyon olarak da kullanılabilmektedir. Örtünme amaçlı giysiler yelekler yapılabilmektedir.

2.5.1.2. Mahrama ve Durağan Bezi

Sinop’un Boyabat ve Durağan ilçelerinde düzen adı verilen tezgâhlarda dokunmakta olup, sık sık ip atılarak ve örtünün sağ ve sol ucuna yöreye özgü örgeler işlenmekte olup dokuma gerçekleştirilmektedir.¹¹⁴ Mahramanın her iki uç kısımlarında süsleme olarak püsküller bırakılmıştır.

Mahrama tıpkı peşkir gibi el, yüz silmek için kullanılan günümüzdeki havlu yerine eskiden dokunan el işlemelerindendir. Peşkirden farkı, peşkir ince daha uzun dokunmaktayken mahrama daha kısa dokunmaktadır.¹¹⁵ İşlemleri peşkire göre daha enlidir. Mahrama dokuması, mekikli dokuma tekniklerinden olan bezayağı ve kirkitli

¹⁰⁹ Çakan, a.g.e., s. 511.

¹¹⁰ *Her Yönüyle Sinop*, Sinop Valiliği Yayınları 10, İl Kültür Müdürlüğü 1992, İstanbul, s.31.

¹¹¹ Sinan Cenbeloğlu, Mehmet Cenbeloğlu, a.g.e, s.44.

¹¹² Seyfullah Gül, “Sinop’un Kültür Coğrafyası”. Özgür Kıran (ed.), *Sosyal Bilimciler Gözüyle Sinop*, Berikan Yayıncılık, Ankara, 2018, s. 69.

¹¹³ Yavuz, a.g.e., s. 146.

¹¹⁴ <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sinop/nealinir/mahrama>. Erişim Tarihi: 18.04.2019.

¹¹⁵ Maviş, a.g.e, s. 120.

dokuma tekniği ile yapılmaktadır. Yörede düzen adlı dokuma tezgâhlarında dokunan mahrama dokuma stili olarak diğer dokumalara göre daha sık ip atılarak dokunan iki tarafında yöreye özgü motifler işlenerek dokunmaktadır. Mahramada zemin dokusunda kullanılan teknik ince pamuk ipliği ve bez ayağıdır. Motif ve desen yüzeyinde orlon, domino ipliği, kilim tekniği kullanılmaktadır.¹¹⁶

Mahrama dokuma tezgâhlarında, pamuktan elde edilen iple dokunan 45x100 cm boyutundaki dokumalardır. Mahrama Türkiye genelinde de dokunmakta çeşitli adlarda, düz ve ince çizgili olarak dokuma yapılmaktadır. Yöreden yöreye işleme tekniği farklılaşmaktadır. Bazı yöreler, üzerine Türk işi işler, bazıları hesap işi. Bazısı Maraş işi, bazısı da tel kırma işlemektedir. Sinop yöresinde dokunan örtülere ise tezgâhlarda desen elle atılarak oluşturulur. Mahramada atkı iplikleri ve çözgü iplikleri sayılarak becerikli eller tel tel, sıra takip ederek motif meydana getirir. Mahrama eskiden, diz örtüsü, elbise, havlu, heybe, torba olarak dokunup kullanılmıştır. Aynı zamanda yeni damat olacak kişilerin bellerine de bağlanmaktadır.¹¹⁷

Durağan bezi, örtü olarak çarşıfta kullanılır. Ayrıca göynek yapımı için pamuktan yapılmış olan ip kullanılarak dokuma tezgâhlarında dokunmaktadır.¹¹⁸

2.5.1.3. Çember

Kadınlar tarafından eskiden beri başörtüsü olarak kullanılır. Günümüzde kullanım alanı çeşitlenmiştir. Başörtüsü olarak kullanımının yanı sıra masa, sehpa örtüsü olarak, gömlek, bluz ve model, aksesuar amaçlı kullanımları vardır. Yörede Çember düzen adlı dokuma tezgâhlarında, tarak boyuna göre çoğunlukla eni 50-60 cm, boyu 100-120 cm olacak şekilde dokunmaktadır. Çemberin kenarları şerit olarak yapılmakta, ortasına bir bütün olarak desen dokuma gerçekleştirilmektedir.¹¹⁹ Eskiden Durağan İlçesinde çember yapımında kullanılan pamuk ekilerek elde edilmektedir. Gökırmak vadisinden itibaren pamuk

¹¹⁶ Gamze Bakır, *Sinop İli Durağan İlçesi Mahrama Dokumaları ve Yeni Tasarımlar*, Gazi Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2019, s. 44.

¹¹⁷ <http://www.duragan.bel.tr/index.php/duragan/mahrama>. Erişim Tarihi: 18.04.2019.

¹¹⁸ Seyfullah Gül, "Sinop'un Kültür Coğrafyası". Özgür Kıran (ed.), *Sosyal Bilimciler Gözüyle Sinop*, Berikan Yayıncılık, Ankara, 2018, s.66

¹¹⁹ *Sinop El Sanatları*, Sinop Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 15 Eylül 1926 Sinop, s. 6.

üretimi için elverişli iklim ve toprak özelliklerini bünyesinde barındıran yegâne yerler Durağan ve Saraydüzü ilçesinin Arım Çayına uzanan birkaç köyüdür.¹²⁰

2.6. Erfelek İlçesi

Sinop iline 28 km mesafesi vardır. İlçenin ilk ismi Cumayanı'dır. İlçede bulunan bir değirmen ve caminin olmasından ötürü halk buraya tahılını öğütmeye ve Cuma namazını kılmaya geldiğinden bu isim verilmiştir. Zamanla burada pazar yeri kurulmuştur. Sonraları ilçede bulunan Karasu Çayından ismini alıp Karasu (Salavat) bucağı haline gelmiştir. İlçe olması 1961 yılında gerçekleşmiştir. İlçe olduğunda yine isim değişikliğine gidilmiş, çevresindeki Erfelek Ormanından esinlenerek ilçe Erfelek adını almıştır.¹²¹ Erfelek, mert insanların yeri demektir.¹²² Yüzölçümü 400 km² dir. İlçe tarihi eser bakımından diğer ilçelere kıyasla zayıftır. Sinop'un en yakın ilçesidir. İlçe sahilinde balıkçılık yapılır. Av turizmine müsaittir. Başlıca geçim kaynağı tarım ve hayvancılıktır.¹²³

2.6.1 El Sanatları

İlçe el sanatları bakımından zengindir. Ağaç ürünleri üretimi (yemek kaşığı, havan, oklava, sofr altlığı, küfe, sele, sepet) yörede yetişen saç otundan zembil, keten dokuma, kilim dokuma, yünlü giyecekler(kazak, çorap vb.), sıcak ve soğuk demircilik, kalaycılık, sobacılık, marangozluk alanlarında yöre insanları hala üretime devam etmektedir. 1750 yılından 1970'li yıllara kadar Erfelek, topraktan yapılmış ürünler bakımından (küp yemek ve su kabı çeşitli süs eşyaları) bölgede nitelik ve üretim yönünden ilk sıradadır.¹²⁴ Erfelek yöresel kıyafetleri köy ve ilçe merkezinde farklılık göstermez. Kadınlarda; ayağa lastik, puşi, işlemeli desenli yün çorap, kısa iç donu, önü yakası işli cibinlik, iç göynek, üste önü açık dış göynek, bele şal kuşak, ön tarafa dokuma tezgâhlarında dokunmuş olan önlük bağlanmaktadır. Başa yöre dilinde sarı çember olarak adlandırılmış olan pul penez işli çember takılır. Başa alınlık adı verilen kırmızı renkli çatkı, boyuna altın kolye takılır. Köylerde "gişilik" olarak adlandırılmış olan şehir merkezinde ise "pıta" adı verilen gündelik olarak kullanılan başörtüsü takılır. Erfelek yöresinde erkeklerin giyimi; ayağa Çarşamba tipi ayakkabı, işlemeli yün çorap,

¹²⁰ <http://www.duragan.bel.tr/index.php/duragan/cember> Erişim Tarihi: 06.06.2020

¹²¹ *Her Yönüyle Sinop*, Sinop Valiliği Yayınları 10, İl Kültür Müdürlüğü 1992, İstanbul, s.32.

¹²² Sinan Cenbeloğlu, Mehmet Cenbeloğlu, *a.g.e*, s. 46.

¹²³ Çakan, *a.g.e*, s. 513-514.

¹²⁴ *Geçmişten Günümüze Erfelek*, Erfelek Belediyesi, 2001, s. 31.

arkası körüklü siyah, yan tarafı kaytan işlemeli, belden uçkurla bağlı pantolon (potur) oluşturur. Üstlerine göyneğin yakası ve kolları işlemeli beyaz iç göynek, onun üstüne kolsuz siyah renkte cepken giymektedirler. Düğme yerleri ve cep ağızları da süslüdür. Kaytan işlemelidir.¹²⁵



Resim 2. 21. Erfelek kadın kıyafeti

(Kaynak: *Geçmişten Günümüze Erfelek*, Erfelek Belediyesi, 2001, s. 20.)

2.7. Gerze İlçesi

Köşkburnu adlı bir yarımada sahil kasabası olarak kurulmuştur.¹²⁶ Gerze'ye M.Ö. 1400'lü yıllarda Gasgaslar yerleşmiştir. Sonraları Paflagonya Devleti'nin hâkimiyetine girmiştir. Gerze önce Roma, sonra ise Bizans Devleti egemenliğinde bulunmuştur. Selçuklu Devleti zamanında Candaroğullarının egemenliğinde olan Gerze'nin eski ismi Zagora-Güzühatundur. Paflagonyalıların buraya GEZONOLİT demelerinden dolayı Gerze'nin adının buradan geldiği zannedilmektedir. Gezonolit'in anlamı "mızraklılar ülkesi"dir.¹²⁷ 1459 senesinde Fatih Sultan Mehmet tarafından Osmanlı Devletine egemenliğine geçmiştir. 1896 senesinde Sinop'un nahiyesi olmuş, 1920 yılında ise Sinop'a bağlı ilçe olmuştur. 13 Şubat 1956 yılında ilçede çıkan yangın sonrası devlet tarafından yeniden yapılandırılmıştır.¹²⁸

¹²⁵ *Geçmişten Günümüze Erfelek*, Erfelek Belediyesi, 2001, s. 20.

¹²⁶ Dereli, a.g.e, s. 105.

¹²⁷ *Sinop 1973 İl Yıllığı*, Önder Matbaa, Ankara, s. 51.

¹²⁸ *Karadeniz'in İncisi Gerze*, TC Kaymakamlığı, 2013, s. 1.

İlçenin yüzölçümü 1070 km² dir. Gerze'nin İsfendiyar dağlarındaki kısmı yükselerek dağların arasındaki vadilerde uzun düzlükler meydana getirmiştir. Dağların yüksek kısımları ormanlarla kuşatılmıştır. Gerze'nin doğal potansiyeli ve coğrafi yapısı onun turizm açısından önemini artırmıştır.¹²⁹

2.7.1. El Sanatları

Dağ köylerinde gömlek ve kuşak dokuyan tezgâhlar vardır.¹³⁰ Ayrıca Gerze yöresinde iğne oyasıyla işlenen don ve paçalı don meşhûrdur.

2.7.1.1. Don veya Paçalı Don

Sinop'un Gerze ilçesinde yapılmış olan iğne oyası ile dikilen el sanatlarındandır. Gerze de beyaz ketenden şalvar yapıp paça uçlarına bordo iplikle işlenen iş genelde paçalarda uygulandığı için paça işi adını almıştır. Paçanın ağı kısadır. Günümüzde bu işlemler örtülere uygulanır.



Resim 2. 22. Gerze donu



Resim 2. 23. Gerze paçasının kolyede kullanımı

(Fotoğraflar 25.04.2019 tarihinde tarafımdan çekilmiştir).

2.7.1.2. Dokuma ve Örmek

Peşkir dokuma, ebru sanatı, şiş ve tığ örmesi, iğne oyası, kurdela işi, tel kırma, Ayancık dokuma işleri, Gerze yöresel bez dokuma, Boyabat çemberi dokuma, dekoratif amaçlı örtü ve kılıflar Gerze yöresinin en çok bilinen el sanatlarını oluşturmaktadır. İlçe Halk Eğitimi Merkezi kursunda bir kısmı verilmekte, unutulmaması sağlanmaktadır.

¹²⁹ Sinop 1973 İl Yıllığı, Önder Matbaa, Ankara, s. 51.

¹³⁰ Sinan Cenbeloğlu, Mehmet Cenbeloğlu, a.g.e, s. 55.

2.7.1.3. Çinicilik

Gerze İlçesinde Halk Eğitim Merkezinde Çinicilik kursu açılmıştır. Çinicilik el sanatının geliştirilmesi, tanıtılması ve yaygınlaştırılmasını sağlamak amacıyla Çinicilik alanında kursiyer yetiştirilmesi planlanmıştır.¹³¹

2.8. Saraydüzü İlçesi

1938 yıllarında bucak olduğu anlaşılmaktadır. O yıllarda adı Kızıloğlan'dır. 1957 yılında isim değişikliğine gidilmiş, Saraydüzü adı verilmiştir. 1990'a dek bucak merkezi olarak idari görevini yerine getirmiştir. 1990 senesinde belediye ve ilçeye dönüşmüştür. 30 köyü bulunmaktadır. Kültür etkinlikleri yakın zamanda ilçe olması nedeniyle oldukça azdır.¹³² İlçenin isminin Kızıl oğlan olarak adlandırılması net değildir. Bu ismin koyulmasında kişilerin değil de yörenin coğrafi durumunun etkisi olduğu düşünülmektedir. Sebebi ise merkez ve etrafındaki toprağın kıızıla yakın rengi olmasıdır. Sonrasında Saraydüzü olarak değiştirilmiştir. Seyirli düzlük anlamına gelmektedir.¹³³

2.8.1. El Sanatları

Yörede genellikle çember ve peşkir dokumacılığı yapılmaktadır.¹³⁴ Çember, Gök ırmakla Kızılırmak arasında kalan Saraydüzü İlçesindeki köylerde dokunmaktadır. Yörede geçmişte köylüler ettikleri pamukları çıkırıklarda eğirerek pamuktan iplik yapmakta, iplik de çember yapımında kullanılmaktadır. Zamanla iplikler çarşıdan hazır olarak alınmaya başlamıştır. Dokuma tezgâhı olarak adlandırılan işlikler köylüler tarafından yapılmaktadır. Mekikler elle soldan sağa, sağdan sola atılmaktadır. Bu işlikler yörenin hemen hemen her köyünde vardır. İşliklerde çember, eteklik, mahrama da dokunmaktadır. Saraydüzü İlçesinde çember şu şekilde dokunmaktadır: İplikler çözülür ve işliğe gerilip çemberin kenarları kırmızı-beyaz olacak şekilde dokunmaktadır. Çember dokuma biçimlerine göre isimlendirilmiştir. Heybeli, Sinekli, Sandık kapağı gibi çeşitli adlar verilmiştir. Yörede çember ve mahrama çeyiz

¹³¹ Gerze Kaymakamlığı, *Karadeniz'in İncisi Şirin Gerze*, 2013, s. 23.

¹³² *Sinop İli Turizm Envanteri*, Sinop İl Turizm Müdürlüğü, Namık Karamuk Ofset Tesisleri, İstanbul, 1992, s. 37.

¹³³ Önal, a.g.t., s. 116.

¹³⁴ *Sinop İli Turizm Envanteri*, Sinop İl Turizm Müdürlüğü, Namık Karamuk Ofset Tesisleri, İstanbul, 1992, s. 37.

sandıklarının vazgeçilmezidir. Eskiden şal, fes, mahrama, etek, torba ve heybe gibi eşyalar da dokunmaktadır.¹³⁵

2.9. Türkeli İlçesi

İlçenin yerleşim yeri bakımından yüz yıla yakın geçmişi vardır. İlçe Selçukluların, İsfendiyaroğulları'nın ve Fatih Sultan Mehmet'in Sinop'u almasıyla birlikte Osmanlı Devleti'nin yönetiminde bulunmuştur. Cumhuriyet Döneminde Sinop'un il olmasıyla Türkeli ilçesi köyleriyle beraber Sinop'un Ayancık ilçesine bağlanmıştır. İlk kurulduğunda ismi Yarna'dır. Sonra ismi değişmiş, sahilde batan bir gemi kalıntısı sebebiyle Gemi Yanı adı kullanılmıştır. Sonrasında ise ismi yine değişmiş, Türklerin yerleşim yeri anlamına gelen Türkeli denmiştir. 01.05.1957 tarihinde Türkeli ilçe olmuştur.¹³⁶

İlçenin yüzölçümü 421 km²'dir. İlçe, arazisi ormanlıkla kaplıdır. Ekonomik bakımdan kıyı bölümlerinde meyvecilik gelişmiştir. Yörede ekim alanının dar olmasından dolayı halkın büyük bölümü iş için dış ülkelere gitmiştir. Türkeli'nin Helaldı bucağındaki kereste fabrikası yöre halkının tek ekonomik gücünü oluşturmaktadır.¹³⁷

2.9.1. El Sanatları

Koyun yününden elde edilen ipliklerle çorap ve kazak örülür. Düzen denilen dokuma tezgâhlarında çul kilimi dokunmaktadır.¹³⁸

¹³⁵ <http://www.cumakoy.com/sayfa.php?sayfaid=675> Erişim Tarihi: 06/06/2020.

¹³⁶ *Her Yönüyle Sinop*, Sinop Valiliği Yayınları 10, İl Kültür Müdürlüğü 1992, İstanbul, s.44.

¹³⁷ *Sinop 1973 İl Yıllığı*, Önder Matbaa, Ankara, s. 57.

¹³⁸ *Sinop İli Turizm Envanteri*, Sinop İl Turizm Müdürlüğü, Namık Karamuk Ofset Tesisleri, İstanbul, 1992, s. 38.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

SİNOP'TA MUTFAK KÜLTÜRÜ

3.1. SİNOP YÖRESİ VE İLÇELERİNDE MUTFAK KÜLTÜRÜ

3.1.1. Merkez İlçe

Sinop beslenme ve yemek kültürü bakımından zenginliğe ve çeşitliliğe sahiptir. Sinop yöresinde genellikle mısır unu, tavuk eti malzemeleri kullanılarak yapılan yemekler çoğunlukta olup hamur işleri de yaygın olarak yapılmaktadır. Özellikle düğünlerde, bayramlarda, Sinop yöresine özgü geleneklerde hamur işleri tercih edilmektedir. Sinop Merkez ilçesi yöre mutfağını çoğunlukla hamur işleri oluşturmaktadır. Sinop'ta denize kıyısı olan ilçeler ve deniz olmayan ilçelerde yemek kültürü farklılık göstermektedir. Kıyı kuşağında daha çok deniz ürünleri, sebze yemekleri ve mısır unu ile yapılan yemekler göze çarpmaktadır. İç kesimlerde ise yöre mutfağını çoğunlukla tahıl ürünleri ve küçükbaş hayvancılık oluşturmaktadır.

Sinop'ta sebzeler çeşitlidir. Denizden çeşitli balık türleri çıkartılır. Yemeklerin çoğunluğunda sebze ve balık yemeklerini görmek mümkündür. Nokul, Pilaki, keşkek yemeği katlama, sac böreği, kulak hamuru (içi etli), hamsi dolması yöre mutfağının başlıca yemeklerindendir.¹³⁹

Yörede yapılan bazı yemekler şunlardır: Taze Fasulye Çorbası; mevsiminde toplanan fasulyeler küçük küçük kırılır, kaynayan suya tuzda eklenerek iyice pişirilir. Bir kapta un, yoğurt yarım bardak su da eklenerek karıştırılır. Pişen fasulyeye hazırlanan harç da eklenerek sürekli karıştırılır. Tavada yağ, salça kavrulur. Pul biber ve nane de eklenir. Pişen çorbaya dökülür.

Un Çorbası: 1 bardak un 1 kaşık tereyağı ile kavrulur. Kavrulan karışım 3 su bardağı suya eklenir, tuz da koyulur, koyulaşana sürekli karıştırılır. Yörede hasta çorbası olarak da bilinir.

¹³⁹ Çakan, a.g.e, 539.

Hoşaf Çorbası; Elma, armut, erik hoşafından yapılmaktadır. 2 su bardağı kurutulan ve çekirdeğinden çıkarılan erik kuru su 3 bardak suda tencerede kaynatılır. 2 kaşık un, su, pekmez çirpılarak kaynayan suya eklenir.

Kızılık Çorbası(Kiren Çorbası); Kurutulan kirenler haşlanır. Süzgece alınarak tortusundan ayrılır. Mısır unu ve 1 diş sarımsak da da eklenerek koyulaşınca kadar karıştırılır.

Zılbıt Kavurması; 250 gram zılbıt suda haşlanır. 2 adet soğan, 2 kaşık tereyağı, 1 kaşık zeytinyağı kavrulur. Haşlanan zılbıtlar süzülür ve kavrulan karışıma eklenerek 1 su bardağı su ilave edilerek pişirilir. Piştikten sonra 2 adet yumurta kırılarak karıştırılır ve yumurtalar da yemeğin için de pişirilir. Yörede pırasa kavurması ve turşu kavurması da yapılmaktadır. Turşu kavurması tıpkı zılbıt kavurması gibi iç harcı hazırlanır. Genellikle fasulye turşusundan yapılmaktadır. 2 bardak fasulye ince bir şekilde doğranır. 1 kaşık tereyağı, 1 kaşık zeytinyağı, 2 adet soğan doğranmış soğan, fasulyeler de eklenerek tavada kavrulur.

Damarotu Salatası; yörede siğil otu olarak bilinir. Siğil otunun yaprakları haşlanır. Süzgeçten süzülür. Yapraklar küçük küçük doğranır. Sarımsaklı yoğurt hazırlanır ve damarotlarına eklenerek karıştırılır. Tavada tereyağı salça kavrulur. Damarotu salatasının üzerine gezdirilir.

Kazıyak yoğurtlusu; Kazıyak yaprakları haşlanır. Süzgeçten süzülür. Yapraklar küçük küçük doğranır. Sarımsaklı yoğurt hazırlanır ve doğranan kazıyıklara eklenerek karıştırılır. Tavada tereyağı salça kavrulur. Kazıyak yoğurtlusunun üzerine gezdirilir. Patlıcan Yoğurtlusu; 4 adet patlıcan pişene kadar su da haşlanır. Piştikten sonra süzülür ve ince ince doğranır. Üstüne sarımsaklı yoğurt dökülüp karıştırılır. Tavada tereyağı salça kavrulur. Patlıcan yoğurtlusunun üzerine gezdirilir. Yörede isteğe göre patlıcan kızartılarak da yapılmaktadır.

Töngel Turşusu; yörede muşmula olarak da bilinmektedir. 1 kavanoza töngeller doldurulur. Kavanozun üstüne gelene kadar su koyulur. İçine 1 kaşık kaya tuzu ilave edilir. Yarım bardak sirke eklenir. Kapağı sımsıkı kapatılarak turşu halini alana kadar bekletilir. Bu süreç yaklaşık 1 ayı almaktadır. Ayrıca turşu suyu sirke olarak da kullanılmaktadır. Kiren Turşusu: 1 kavanoza yıkanmış olan kirenler doldurulur. 1

yemek kaşığı iri tuz koyulur ve şişenin ağzı sımsıkı kapatılır. 25 günde turşu halini alır. Erik Turşusu ise 1 kavanoza su, 1 kaşık iri tuz, 1 yemek kaşığı sirke eklenir. Kavanoz kapatılır. 25 günde turşu halini alır.

Elma Sirkesi: Malzemeler: yarım kilo elma, 1 bardak sirke, 1 kaşık kaya tuzu. Yapılışı 1 kavanoza küçük küçük doğranmış olan elmalar doldurulur. Kavanoz dolana kadar su eklenir. Sirke ve tuz da ilave edilir. Kavanozun üstüne tülbent koyulur. 2 günde bir tahta kaşıkla karıştırılır. 1 ay süreyle devam edilir.

Sarı Burma: Malzemeler: 1 su bardağı süt, 1 çay bardağı zeytinyağı, 2 adet yumurta, 1 yemek kaşığı sirke, 1 tutam tuz, 1 kabartma tozu, yarım paket margarin. Açmak için; nişasta ve un. Nişasta daha çok katılır. Şerbeti için 4 bardak şeker, 4,5 su bardağı su. Yapılışı: Margarin eritilip soğumaya bırakılır. Bütün malzemeler bir kaba koyulur ve yoğurulur. Hamur kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurulur. Sonra ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır. Bezeler çok ince açılır. Üzerine yağ sürülür. Cevizde serpidikten sonra oklavaya sımsıkı dolanır yanlardan sarılan yufka ortaya doğru büzülür. Tepsiye yuvarlak şekilde dizilir. Bütün bezeler aynı şekilde yapılır. Kalan margarin de sarı burmalara dökülür. Şerbet biri sıcak biri soğuk olacak şekilde tatlıya dökülür.

3.1.1.1 Mısır Çorbası

Malzemeler: 1 kilo yarma mısır, 2 su bardağı fasulye, 5 bardak su, yarım kilo kuşbaşı ya da kemikli et, 1 baş soğan, 2 yemek kaşığı salça, 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 çorba kaşığı tuz, isteğe göre pul biber.

Yapılışı: Mısırlar daha iyi şişmesi için bir gece önceden ıslatılır. Mısırlar tencereye sıcak suya konur ve şişirilir. Şişirildikten sonra fasulye konur ve kaynamaya bırakılır. Daha sonra ayrı bir tencerede pişmiş olan tercihe göre kemikli ya da kuşbaşı et ilave edilir. Pişen çorbanın üzerine dökmek için yağ, soğan, salça tavada kavrulur. Ve çorbanın üzerine dökülür. Bu çorbayı sadece yoğurtlu tarzda tüketenler de vardır. Mısırla fasulyeyi pişiriyorlar, istenilen yoğunluğa geldikten sonra üzerine yoğurt ya da ayran koyuyorlar. O şekilde tüketmektedirler.



Resim 3.1. Mısır Çorbası

(Kaynak: <https://www.nefisyemektarifleri.com/misir-corbasi-sinop-usulu/> Erişim Tarihi: 05.06.2019).

3.1.1.2 Nokul

Sinop yöresel lezzetlerinden meşhur nokul daha çok düğünlerde, bayramlarda, mevlütlerde yapılmakta, ikram edilmektedir. Sinop'ta özellikle Ramazan ve Kurban Bayramı ziyaretlerinde, ziyaret edilen her evde ikram olarak bu yiyeceği görmek mümkündür.

Malzemeler: 1 kilo un, yarım paket margarin, 1 su bardağı sıvıyağ, 2 yumurta, 1 yemek kaşığı tuz, 3 su bardağı süt, 2 su bardağı su, maya ya da kabartma tozu.

İç malzemeler: 2 su bardağı ceviz, 2 su bardağı şeker, 1 su bardağı sıvıyağı, 2 su bardağı kuru üzüm.

Not: Sinop yöresinde nokulun en çok tercih edileni üzümlü nokul olmasına rağmen sadece üzümlü yapılmamaktadır. Patatesli, kıymalı, peynirli olarak da yapılır ve servis edilir.

Patatesli Nokul malzemeler: 6 adet patates, 2 adet soğan, maydanoz, isteğe göre karabiber, pulbiber. İç malzeme hazırlanışı: Patatesler haşlanır. Piştikten sonra soyulur ardından rendelenir. Soğanlar ise doğranır, zeytinyağı ekleyerek tavada pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğan, patates, doğranmış olan maydanoz, karabiber, pulbiber bir kaba konur ve karıştırılır.

Kıymalı Nokul malzemeler: Yarım kilo kıyma, 2 adet soğan, maydanoz, isteğe göre karabiber, pulbiber. İç malzeme hazırlanışı: Kıyma tavaya konur, biraz pişirilir(6-7dk). Soğanlar ise doğranır, zeytinyağı ekleyerek tavada pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğan, kıyma, doğranmış olan maydanoz, karabiber, pulbiber bir kaba konur ve karıştırılır.

Peynirli Nokul malzemeler: Yarım kilo peynir, 2 adet soğan, maydanoz, isteğe göre karabiber, pul biber. İç malzeme hazırlanışı: Peynir rendelenir. Soğanlar ise doğranır, zeytinyağı ekleyerek tavada pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğan, kıyma, doğranmış olan maydanoz, karabiber, pul biber bir kaba konur ve karıştırılır.

Yapılışı: Bir kabın içine yumurta, un, sıvıyağ, margarin, süt, tuz ve maya koyularak yoğrulmaya başlanır. Yoğrulan hamur 1 saat dinlenmeye bırakılır. Hamur dinlendikten sonra portakal büyüklüğünde yuvarlaklara bölünerek şekillere ayrılır. Sofranın üzerine alınan hamur oklava yardımıyla bir yer sofrası büyüklüğünde açılır. Açılmış olan hamurun her tarafına fırçayla sıvıyağ sürülür. Hamurun içine üzüm, ceviz, şeker eklenir. Hamur iki taraftan bir araya gelecek şekilde rulo halinde getirilir. İki tarafı birleştikten sonra ise daire olacak şekilde kenarı ucundan kıvrılır. Bu şekilde bütün hamurlar aynı işlemle tekrarlanır. Tercihe göre patatesli, kıymalı, peynirli nokul yapılmak istendiğinde hazırlanan malzeme üzümlü nokul gibi açılmış olan hamurun her tarafına serpilir ve rulo haline getirilip olacak şekilde kenarı ucundan kıvrılır. Tepsiyeye dizilir. Tepsimiz dolduktan sonra üzerine hazırlanmış olan yoğurt ve yumurta karışımı fırça ile sürülür. İsteğe göre susam ya da çörek otu da atılır.



Resim 3.2 Peynirli nokul



Resim 3.3. Tepside nokul



Resim 3.4. Nokul

(Fotoğraflar 03.06.2019 tarihinde tarafımdan çekilmiştir).

3.1.1.3 Sirkeli Pırasa

Malzemeler: 5- 6 adet pırasa, 2 yemek kaşığı sirke, 2 su bardağı yoğurt, 3 su bardağı su (haşlamak için), yarım su bardağı un, sıvıyağ.

Yapılışı: Pırasalar kök kısımları olacak şekilde kesilir ve küçük parçalara ayrılır (isteğe göre yaprak kısımları da katılabilir). Sonra tencerenin içine su ve pırasalar konur, pırasalar yumuşayana kadar haşlanır. Piştikten sonra süzgece alınır. Suyu süzildikten sonra pırasalar tepsiye alınır ve una bulanır. Ardından içine yoğurt, tuz, sarımsak konulur. 1 ya da 2 kaşık sirke eklenip karıştırılır. 1- 2 dakika ocakta tıkıratıldıktan sonra ocaktan alınır.

3.1.1.4 Katlama

Malzemeler: 1 kilo un, 2 bardak su, 1 yemek kaşığı tuz. Üzeri için 1 su bardağı sıvıyağ. Yapılışı: Un, su, tuz bir kaba konur. Kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Yoğrulan hamur portakal büyüklüğünde parçalara ayrılır. Bir sofranın (masanın) üzerinde her biri aynı büyüklükte teker teker açılır. Fırça yardımıyla hamur yağlanır. Bir ucundan hamur ortaya doğru katlanır. Az bir miktar un serpiştirilir ve yağlanır. Sonra diğer ucundan hamur ilk katlananın üstüne gelecek şekilde katlanır. Yağlanır ve un serpiştirilir. Hamur ortadan da katlanıp un ve yağ sürülerek kare haline getirilir. Dinlenmeye bırakılır. Hamurlar ilk dinlenmeye bırakılan hamurdan başlanarak açılır. Kızdırılan sac'da alt üst pişirilir. Pişirilen kısımlar tekrar yağlanır.



Resim 3. 5. Katlama

(Fotoğraf 05.052018 tarihinde tarafımdan çekilmiştir).

3.1.1.5 Islama

Sinop'un birçok yöresinde yapılan bu yiyecek büyük küçük herkes tarafından sevilerek yenmektedir. Bu yiyeceğimiz sık yapılmamakla beraber özellikle gelen özel misafirlere ikram edilmek amacıyla yapılmaktadır. Islama et suyu ve tavuk suyu olmak üzere iki çeşitte yapılmaktadır. Tavuk suyu katılarak yapılanı daha meşhurdur.

Malzemeler: 10- 15 adet yufka, 1 adet tavuk ya da 1 kilo et, 2 baş soğan, 1 yemek kaşığı salça(isteğe göre), 1-2 yemek kaşığı tereyağ. Hamur için: Un, su, tuz.

Yapılışı: Islama için gerekli olan yufkalar genellikle yapan kişi tarafından elle açılmaktadır. Bir kaba un, su, tuz koyulur ve kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. 30 dakika dinlenmeye bırakılır. Hamur dinlendikten sonra mandalina büyüklüğünde küçük küçük parçalara ayrılır ve zuvala yapılır. Açılan yufkalar teker teker alt üst gelecek şekilde pişirilir. Pişen her bir yufka tek tek rulo şeklinde sarılır. Sarılan hamurlar iki parmak genişliğinde kesilir. Ardından kesilen kısımları üste gelecek şekilde bir tepsiye sırayla dizilir. Üzerine çekilmiş ceviz serpilir. Ayrı bir kapta tavuk eti ya da kemikli et pişene kadar kaynatılır. Tavuk ya da et suyu bir kepçe yardımıyla tepsiye dizmiş olunan yufkalara her köşesi kuru kalmayacak şekilde ıslatılır. Hamur çektikçe su ilave edilebilir. Ardından tavuğun ciğerleri, taşlığı, ve soğan doğranır, tavaya konur. Tavada kavrulduktan sonra ıslamaya eşit şekilde dağıtılır.

3.1.1.6. Keşkek

Sinop yöresinde ve çevre köylerde sıklıkla yapılmaktadır. Özellikle düğün, cenaze, yöreye özgü etkinliklerde yapılmakta insanlara ikram edilmektedir. Etli ve etsiz olarak 2 çeşitte tüketilmektedir. Genellikle etli yapılır. Sinop ilinin Gerze ve Dikmen ilçelerinde ve pek çok yöresinde güreşler yapılmakta, bu etkinliğe Sinop çevresinden ve diğer illerden katılım sağlanmakta, güreş günü halka ikram olarak kazanlarda yapılmış olan keşkekler dağıtılmaktadır.

Malzemeler: 1 kilo keşkeklik buğday, 1 su bardağı beyaz fasulye, 5 su bardağı su, 1 baş kuru soğan, 2-3 yemek kaşığı tereyağı, isteğe göre yarım kilo kuşbaşı et.

Yapılışı: Fasulye ve keşkek ayrı kaplarda bir gece önceden ıslatılıp bekletilir. Sonra tencereye su konur, fasulye, keşkek, kuşbaşı et eklenir, buğdaylar yarılana kadar kaynatılır. Ardından tavaya tereyağı, küp küp doğranmış olan soğan eklenir, soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Kaynayan keşkeğin içine dökülür. Yarım saat daha özleşene kadar pişirilir.

3.1.1.7 Kesme Erişte Hamur

Yöremizde genellikle özel günlerde misafirlere ikram edilir. Yazın yöremizdeki kadınlar kışlık erzak olsun diye yazın sıcağında imece eşliğinde hamur kesip, sofra bezleri üzerinde kurutarak kışa hazırlık yaparlar. Gelen misafirlere cevizli, kıymalı ya da yoğurtlu olacak şekilde servis edilir. Malzemeler: 1 kilo un, 5 yumurta, 250 gr süt, yarım kilo su, 1 yemek kaşığı tuz.

Yapılışı: Bir kaba un, süt, yumurta, tuz koyularak yoğrulur. Yoğrulan hamurlar eşit şekilde bölünerek bir sofra üzerinde 1- 2 cm kalınlığında açılarak sac üzerinde alt, üst gelecek şekilde kızarmadan pişirilir. Alınan yufkalar soğumaya bırakılır. Hamurlar üst üste konularak şeritler halinde kesilerek ince ince doğranır.



Resim 3.6. Kesme hamur



Resim 3.7. Kesme Hamur

(Fotoğraflar 20.04.2019 tarihinde tarafımdan çekilmiştir).

3.1.1.8. Mısır Pastası (Kaçamak)

Kaçamak da denmektedir. Malzemeler: 250 gram mısır unu, 250 gram su, yarım yemek kaşığı tuz. **Yapılışı:** Su kaynatılır. Tuz koyulur. Ardından mısır unu kaynayan suya az az salınır. Bu aşamada oklavayla pişene kadar sürekli karıştırılır. Piştikten sonra

büyük bir tepsiye dökülür. Tepsiye alınan mısır pastasının ortası iyice açılır ve tereyağında pişirilen yumurta ortası açılan mısır pastasına dökülür. Sade olarak da tüketilmektedir.

3.1.1.9. Mısır Tarhanası

Malzemeler: 250 gram mısır unu, 25 gram su, yarım yemek kaşığı tuz, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı tereyağı.

Yapılışı: Su kaynatılır. Ardından mısır unu kaynayan suya az az salınır. Bu aşamada oklavayla pişene kadar sürekli karıştırılır. Yaklaşık 10 dakika pişirilir. Sonra bir tepsiye tereyağ ve zeytinyağı koyulur. Karılan mısır hamuru da tepsiye aktarılır. Demirden yapılan ersün adlı bir alet yardımıyla hamur iyice karıştırılıp küçültülür. Mısır hamuru küçük yuvarlak hale gelene ve pişene kadar karma işlemi sürer. Mısır tarhanası yörede genellikle yoğurt ve ayranla tüketilmektedir.

3.1.1.10. Pırasalı Mısır Ekmeği

Malzemeler: Yarım kilo mısır unu, yarım kilo su, 1 çay bardağı buğday unu, 4 adet küçük pırasa, tuz.

Yapılışı: Su kaynatılır. Mısır unu buğday unu, pırasa bir kaba alınır. Az az su eklenerek bütün malzemeler ağaç kaşıkla karıştırılır. Ardından sıcak bir yere gömülerek 1 saat bekletilir. Sonra yağlanan tepsiye koyulur. Üstüne isteğe göre ayran serpilir. Sonra ekmek bıçakla dilim dilim kesilir. Fırına verilir. Nar gibi pişene kadar bekletilir. Dilimlenen kısımlardan alınıp servis edilir.



Resim 3. 8. Pırasalı Mısır Ekmeği

(Kaynak: Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi, Ceziret'ül Uşşâk'tan Lezzetler, s. 38).

3.1.1.11. İçi Etli Hamur (Mantı)

Malzemeler: Hamuru için: 1 kilo un, 3 yumurta, tuz. İç harcı için yarım kilo yağsız kıyma, 1 baş soğan, maydanoz, nane, 1 çay kaşığı karabiber, tuz. Haşlamak için: Su, tuz zeytinyağı. Sosu için: Yarım kilo tereyağı, çekilmiş ceviz, yoğurt, 2 diş sarımsak.

Yapılışı: Un, yumurta, tuz bir kaba alınır ve yoğrulur. Hamur 30 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamur parçalara ayrılır ve zuvala yapılır. Zuvala işlemi bittikten sonra hamur ince bir şekilde açılır. Açılan hamur dikdörtgen olacak şekilde küçük küçük kesilir. Ardından kıyma, soğan, karabiber, tuz bir kapta karıştırılır ve küçük küçük kesilen dikdörtgenlerin ortasına fındık büyüklüğünde koyulur. Sonra dikdörtgen parça üçgen yapıp ondan sonra geri çevrilerek Sinop mantısının şekli verilir. Bütün zuvalalar için katlama işlemi bittikten sonra büyük bir tencerede kaynayan suya hazırlanmış olan bütün içi etli hamurlar salınır. Hamurların birbirine yapışmaması için de kaynayan suya yarım çay bardağı kadar zeytinyağı dökülür. Piştikten sonra tencere ocaktan alınır, üzerine soğuk su dökülür ve süzgece koyularak süzülür. Ardından bir tepsinin altına ceviz serpilir. Süzülen hamurlar tepsiye dökülür. Tepsi dolduktan sonra hamurların üzerine ceviz içi serpilir ve bir tavada eritilmiş olan tereyağ da hamurların her tarafına serpilir.

Mantı aynı zamanda yoğurtlu da yapılmaktadır. Süzülen hamurlar bir tepsiye dökülür ve hamurların üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek karıştırılır. Üzerine ise eritilmiş olan tereyağı serpilir.

3.1.1.12. Mamelika (Kaşık Ezmesi)

Sinop yöresinde çok sık yapılmasa da hemen hemen herkes tarafından bilinmektedir. Malzemeler: 3 su bardağı un, 3 yemek kaşığı tereyağı, 1 su bardağı su, 1 çay kaşığı tuz. Yapılışı: Bir tencereye su, tuz konulur. Su kaynatıldıktan sonra içine yavaş yavaş un ilave edilerek küçük bir oklavayla sürekli karıştırılır. Tam kıvamına gelinceye kadar yaklaşık (10- 15 dk) pişirilir. Ocaktan alındıktan sonra bir tepsiye önce ceviz serpilir sonra kaşıkla alınarak tepsiye sırayla dizilir ve tekrar ceviz dökülür. En son üstüne eritilen tereyağı her yerine gezdirilir. Not: Bazı bölgelerimizde mısır unu, buğday unuyla karıştırılarak da yapılmaktadır. Cevizliye ek olarak yoğurtlusu da yapılmaktadır.

3.1.1.13. Pekmezli Un Helvası

Sinop yöresinde ve çevre köylerde düğün, cenaze, mevlütlerde, nişan ve özel günlerde ikrâm edilmek üzere yapılmaktadır. Sade ve pekmezli olmak üzere 2 şekilde yapılır. Nişanda erkek tarafı kız tarafına nişan helvası olarak getirir. Nişan kurdelesini kesilmeden önce kızın ağabeyi ya da erkek kardeşi getirilen helvanın başında âdet olarak bıçak kesmiyor diyerek erkek tarafından bahşiş alır. Sonrasında ise kesilip gelen helva misafirlere ikrâm edilir.

Malzemeler: 2 kilo un, yarım kilo tereyağı, yarım kilo pekmez, yarım kilo şeker.

Yapılışı: Büyük bir tencerede tereyağ eritilir. Eritilen tereyağının üzerine un ilave edilir. Ağaç kaşık yardımıyla un sararıncaya kadar karıştırılır (yaklaşık 1 saat). Kavrulan un ince un eleğine konulup elenir. Başka bir kaba pekmez, toz şeker, un konulup eritilir. Elenen unun ortası açılır. Hazırlanan pekmezli şerbet az az una eklenerek yoğrulur. İstenilen kıvama gelince tepsiye düz bir şekilde yayılır. Bazı yörelerde ise top top yapılarak da ikrâm edilmektedir. Pekmezsiz yapımı ise; pekmez hariç bütün malzemeler konulur ve yoğrulur, düz bir tepsiye basılır. Dilimlenip ikram edilir.

3.1.1.14. Hamsi Dolması (Hamsili Pilav)

Malzemeler: 2 kilo hamsi, 3 su bardağı pirinç, 1 bağ maydanoz, 2 adet kuru soğan, 1 çay bardağı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı tuz, karabiber.

Yapılışı: Hamsiler temizlenir. Hamsiler dış yüzeyleri tepsinin içine gelecek şekilde tavanın her yeri, kenarları dâhil kapatılacak şekilde dizilir. İç malzeme olarak maydanozlar yıkandıktan sonra doğranır, soğanlar doğranır. Domatesler kabuklarından ayrılır ve doğranır. Karabiber, tuz da eklenerek bütün malzemeler bir kapta iyice karıştırılır. Soğanlar tavada pembeleşene kadar kızartılır. Pirinç yıkanır ve pişirilir. Bütün hazırlanmış olan iç malzemeler pilavın içine dökülür.

İç malzeme tavaya dizilen hamsilerin her tarafına ilave edilir. Tavanın kenarlarındaki hamsiler dökülen harcı kapatacak şekilde kıvrılır. Açık olan kısımlara kalan hamsiler tekrar dizilir. Fırına koyulur.



Resim 3. 9. Hamsili Pilav

(Kaynak:<http://www.yemekhikayesi.com/haber/hamsili-pilav-1391.html>. Erişim Tarihi: 06.06.2019).

3.1.1.15. Balık Pileke

Malzemeler: 2 adet salamura palamut, 1 demet ebeğümece, 1 demet pazı, 1 demet yeşil soğan, 1 demet labada, 1 demet dereotu, maydanoz, 1,5 su bardağı bulgur, 1 su bardağı sıvıyağ, 1 demet nane, 1 adet pırasa. Yapılışı: Yeşilliklerin hepsi yıkanıp küçük küçük doğranır. Doğrandıktan sonra tavaya yağ koyulur. Ardından malzemeler

eklenir ve kavrulur. Kavrulduktan sonra derin bir tencereye alınıp ortası açılır. Ortası açık olan kısma yıkanan bulgur eklenir. Tuzlu balıklar parçalanır ve malzemelerin içerisine koyulur. Bulgurun üstüne 1 su bardağı kaynar su ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılıp, kısık ateşte pişirilir. Bütün malzemeler karıştırıldıktan sonra servis edilir.¹⁴⁰

3.1.1.16. Döndürme (cızlama, kaygana)

Malzemeler: 250 gram buğday unu, 2 yumurta, yarım çay kaşığı karbonat, 1 yemek kaşığı tereyağ, 2 su bardağı su, yarım tatlı kaşığı tuz.

Yapılışı: Bütün malzemeler bir kaba alınır ve iyice çırpılır. Tavaya tereyağ koyulur. Tereyağ eriyince çırpılan malzemeden az bir miktar tavaya dökülür. (ince olması önemlidir). Alt üst iyice pişirilir. Hamur tavaya her döküldüğünde tereyağ koyulur. Döndürmeler piştikten sonra sade olarak yenildiği gibi üzerine şeker ceviz serpilerek de yenmektedir.



Resim 3. 10. Döndürme

(Kaynak: Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi, *Ceziret'ül Uşşâk'tan Lezzetler*, s. 32).

3.1.1.17. Akkabak Böreği (Kabak Millesi)

Malzemeler: 2 kilo kabak, 100 gram ceviz içi, 100 gram şeker, 2 adet soğan, 2 kaşık tereyağı. Hamuru için: Yarım kilo buğday unu, 250 gram su, bir tutam tuz. Yapılışı: Kabak rendelenir. İçine şeker ve ceviz içi koyulur. Soğan yağda kızartılır. Hazırlanmış olan kabak rendesine eklenir. 10 dakika hazırlanan harç pişirilir.

¹⁴⁰ Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi, *Ceziret'ül Uşşâk'tan Lezzetler*, Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi Yayınları Yayın No: 1, 2012, s. 28.

Su, un, tuz bir kaba alınır ve kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. Yoğrulan hamur küçük parçalara ayrılır. Zuvala yapılır. Ardından yufkalar açılmaya başlanır. İlk önce 3 adet yufka çok az pişirilir. 2 adet daha yufka açılır. Ancak onlar pişirilmez. Çiğ yufkanın tekine zeytinyağı serpilir. Ardından pişen yufka konur. Zeytinyağı gezdirilir. Üzerine hazırlanmış olan iç harç az az yufkanın her tarafına yedirilir. Diğer iki yufka da aynı işleminden geçer. Sonra açılmış olan diğer çiğ yufka da serilir ve yufkaların dışarı sarkan kısımları iç tarafa gelecek şekilde sıkıştırılır. Ardından bir küzinenin üstüne sac konulur ve kızdırılır. Böreklik ağaçtan yapılmış olan kürek yardımıyla alt üst çevrilir ve pişirilir. Her iki tarafta zeytinyağı ile yağlanır.

3.1.1.18. Sac Böreği

Malzemeler: Yarım kilo buğday unu, 250 gram su, 1 tatlı kaşığı tuz.

İç malzemeler: Yarım kilo pirinç, Yarım kilo kıyma veya didiklenmiş tavuk eti, 1 su bardağı su, yarım yemek kaşığı tereyağı ve zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı tuz, karabiber. Yapılışı: Yufka; Un, su, tuz bir kaba konularak kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar yoğrulur. 15-20 dakika bekletildikten sonra hamurlar küçük küçük kesilerek altı parçaya bölünür. Hepsi zuvala yapılır. Ardından hamurlar tek tek oklava ile açılır. Küzinenin üstüne koyulan saca açılan yufkalar alt üst gelecek şekilde çok az pişirilip alınır. Sonra yapılacak olan böreğin altına ve üstüne serilecek olan yufkalar açılmaya başlanır. Bu iki yufka 6 adet pişirilmiş olan yufkalara göre biraz daha büyük açılır. İç malzeme: Bir tencereye tereyağı ve zeytinyağı koyulur. Eridikten sonra yıkanmış olan pirinç koyulur, su eklenir ve pişirilir. Kıyma da tavada pişirilir. Piştikten sonra iç malzemeler bir kaba alınır ve karıştırılır.

Açılan çiğ yufkadan bir tanesi altına biraz un serpilerek masaya serilir. Üstüne hafif pişirilmiş olan yufkalardan bir tanesi koyulur. Üstüne biraz zeytinyağı dökülür. Hazırlanmış olan kıymalı iç pilavdan yufkanın her tarafına eşit miktarda koyulur. Geriye kalan beş adet yufka da aynı işleminden geçirilir. Sonra üstüne açılmış olan çiğ yufka da serilerek çiğ yufkanın dışarıya sarkan kısımları alt tarafa sıkıştırılır. Böylece böreğin içine koyulmuş olan malzemenin dökülmesi önlenmiş olur. Sonra küzinenin üstüne koyulmuş olan sacda alt üst nar gibi kızartılarak pişirilir. Pişen alt kısma da üst kısma da fırçayla zeytinyağı sürülür. Not: Sinop yöresinde Sac böreği pırasalı pirinçli, peynirli, pazılı, zılbıtlı da yapılmaktadır.



Resim 3.11. Sac Böreği

(Fotoğraf 06.06. 2019 tarihinde tarafımdan çekilmiştir).

3.1.1.19. Kırtıl

Malzemeler: 1 kilo mısır unu, 1 yemek kaşığı şeker, 1 yemek kaşığı tuz, su.

Yapılışı: Mısır unu, şeker, tuz, su katılarak ele yapışan kıvama gelinceye kadar yoğrulur. Elma büyüklüğünde parçalara ayrılır ve elle şekil verilir. Alt üst olarak sacda pişirilir.¹⁴¹

3.1.1.20. Sac Ekmeği (Unlu Basma)

Malzemeler: 1 kilo un, 3 su bardağı su, 1 çay kaşığı kuru maya, 1 çay bardağı şeker, 1 yemek kaşığı tuz.

Yapılışı: İlk önce kuru maya ve şeker bir kapta ıslatılır. Bir kaba un koyulur. Tuz ilave edilir. Islatılan maya da eklenip normal kıvama gelene kadar yoğrulur. Hamur 30 dakika bekletilir. Bekletme işlemi tamamlandıktan sonra hamurun yarısı masaya alınır. Az bir miktar un serpilir ve zuvala yapılır. Yapılan zuvalalar tek tek elle büyütülür. 3 cm kalınlığında bırakılıp sacın üzerine aktarılır. Yavaş yavaş kıvratılarak her iki tarafın da pişmesi sağlanır.

¹⁴¹ Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi, *Ceziret'ül Uşşâk'tan Lezzetler*, Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi Yayınları Yayın No: 1, 2012, s. 44.



Resim 3. 12. Sac Ekmeği



Resim 3. 13. Sac Ekmeği

(Resimler 08.06.2019 tarihinde tarafımdan çekilmiştir).

3.1.1.21. Palamut Dolması

Malzemeler: 4 tane palamut, 1,5 su bardağı pirinç, 6 tane kuru soğan, 1 demet maydanoz, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı yenibahar, 1 çay kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı karabiber, 2 çay kaşığı kırmızı biber, 3 çay kaşığı nane, 1 çay bardağı zeytinyağı malzemelerinden yapılmaktadır. Yapımı: Soğanlar küçük küçük doğandıktan sonra tavaya alınır. Yağ ve tuz eklenerek kavrulur. Kavrulduktan sonra 1 su bardağı pirinç, baharatlar koyulur. Ardından yarım bardak sıcak su koyulur. Maydanoz eklenir ve kapağı kapatılarak demlenmesi beklenir. Palamutlar temizlenir. Karın bölümünden içi açılan palamutlara hazırlanan harç eklenerek balıklar birinin kuyruğu diğerinin başına gelecek şekilde dizilir. Üzerine tereyağ dökülerek fırına koyulur.¹⁴²

3.1.1.22. Cevizli Palamut

Malzemeleri 4 tane palamut balık, 2 tas irice dövülmüş ceviz, 2 tane orta boy soğan, 5 sap maydanoz, karabiber, tuz, 4 yemek kaşığı tereyağ, 3 yemek kaşığı zeytinyağı. Cevizli Palamut Yapılışı: Kemiği, kılçığı temizlenen palamut balıkları tuzlu suda bekletilir, kanının temizlenmesi sağlanır. Palamut balıkları sudan alınıp kurutulur, zeytinyağı ile ters düz çevrilerek kızartılır. Sonra büyük bir fırın tepsisine yan yana gelecek şekilde dizilir. Başka bir tavada soğanlar küçük doğranarak kavrulur. Biraz kavrulduktan sonra ceviz, maydanoz, baharat ve tuz eklenerek biraz daha kavrulur.

¹⁴² Demet Kocatepe, Hülya Turan, “Sinop’a Özgü Geleneksel Palamut Balığı Yemekleri”, *Metro Gastro*, Ağustos-Eylül 2012, s. 182.

Kavrulan harç balıkların üzerine serilir. Lezzet vermesi açısından üzerine tereyağı dökülür.¹⁴³

3.1.1.23. Kula Çiçeği

Malzemeler: 500 gram un, 250 gram su, 1 yemek kaşığı tuz. Yapılışı: Un, su, tuz bir kaba alınarak yoğrulur. 30 dakika kıvamı gelene kadar dinlendirilir. Dinlendirilen hamur zuvala yapılır. Zuvalalar tek tek açılmaya başlanır. Açılan hamur bıçakla dikdörtgen şeklinde küçük küçük kesilir. Sonra çapraz katlanır. İki köşesi birleştirilir. Kaynayan suya hamurların birbirine yapışmaması için bir miktar zeytinyağı dökülür. Tuz da ilave edilir. Ardından hamurlar kaynayan suya salınır. Tavada 2 kaşık tereyağ, 1 kaşık zeytinyağı eritilir. Hamur piştikten sonra ocaktan alınır süzgeçten süzülür. Bir tepsinin altına iri çekilmiş ceviz serpilir. Ardından hamurlar tepsiye dökülür. Üstüne tekrar ceviz serpilir. Sonra eritilmiş tereyağı da hamurların üzerine gezdirilir. Sinop yöresinde kula çiçeği yoğurtlu sarımsaklı da yapılmaktadır.

3.1.1.24. Nişasta Helvası

Malzemeler: 2 su bardağı nişasta 1. 5 su bardağı su ile eritilir. Eritilen nişastalı su pişirmek üzere ocağa alınır. Ocakta kısık ateşte sürekli karıştırılır. Kıvam olarak katılaşmaya başlayınca bir bardak şeker koyulur. Şeker emilene kadar karıştırılır. Ocaktan alınır.

3.1.1.25. Sacda Zılbıt Böreği

Yörede bahçeden toplanan zılbıtlar yıkanır. Küçük küçük doğranır. Kaynayan suda haşlanır. Piştikten sonra süzgece alınarak süzülür. Bir tavada yağ, soğan, kıyma kavrulur. Haşlanmış zılbıtlar ve tuz da eklenir. Kavrulduktan sonra ocaktan alınır.

Hamuru için: 250 gram un, 2 su bardağı su, tuz. Hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. 30 dakika dinlendirilir. Mandalina büyüklüğünde zuvalalar yapılır. 1 adet börek için 2 adeti altlık ve üstlük olarak 5 adet yufkalar ince bir şekilde açılır. Yufkalardan 3 tanesi sacda hafif pişirilir. Altlık açılan yufka yağlanır. Hazırlanan iç harç yufkaya az bir şekilde serpilir ve sacda pişirilen yufkaların tek tek her katına zeytinyağı ve iç harç koyulur. Altlık yufka diğer yufkaları örtecek şekilde içe katlanır. Ardından üstlük yufka da eklenerek birleştirilir. Sacda alt üst pişirilir. Not: Yörede

¹⁴³ Demet Kocatepe, Hülya Turan, *a.g.m.*, s. 183.

sacda nohut böreği, pırasa böreği, kabak böreği, pazı böreği, ıspanak böreği de yapılmaktadır.

3.1.1.26. Zılbit Yaprağı Dolması

Malzemeler: 3 adet soğan, 1 bardak zeytinyağı, 250 gram zılbit yaprağı, 2 bardak pirinç, karabiber, pulbiber, tuz.

Yapılışı: Zılbit yaprağı ayran ile haşlanır. Sebebi yaprakların dışı tırtıklı olduğu için ayran tırtıklarını giderir. Su ile haşlanırsa rengi kararır. Haşlanan yapraklar yıkanır ve süzülür. Tavada iç harç hazırlanır. Kavrulduktan sonra yapraklara harç koyularak sarılır.

3.1.2. Ayancık İlçesi

Yöre mutfağında ekseriyetle sebze, et, balık, hamur işleri yapılmaktadır. Hamur işlerinde ise genellikle nokul, katlama, mantı, keşkek tercih edilmektedir.¹⁴⁴ Yörede kestane yetiştirildiğinden yemeği de yapılmakta kestaneli iç pilav olarak isimlendirilmektedir.

3.1.3. Boyabat İlçesi

Yöre mutfağında genellikle saç kebabı, sırik kebabı, pirinç pilavı, püroh, pelüza, incir uyuşturması, sarı burma, hasuda, çükündürlü, baklava, kabak katıklaması, çokartma, punut veya puğut, karma katma yemekleri vardır.¹⁴⁵ Boyabat pirinci ilçede ekimi yapılmaktadır. Lezzeti bakımından sofraların vazgeçilmez tahıl ürünlerindendir. 16. Yüzyılda Boyabat, Tosya, bugünkü Plovdiv çevresinde sınırlı olarak üretildiğinden bir lüks olarak görülüyordu. Durumu iyi olanlar pirinci bilmekteydi. Özellikle taphane hesaplarında bu durum göze çarpmaktadır. Mütevazı hayat yaşayan zaviyelerde dahi 16. yüzyılın ikinci yarısında pirinç tüketimi görülmeye başlanmıştır.¹⁴⁶

Boyabat yemeklerinden bazıları şunlardır. Patlıcan aşısı, patlıcanlar küp küp doğranır. Tuzlu suda bekletilir. Ayrı bir yerde soğan, kıyma, tereyağı, pul biber, karabiber de eklenerek piyaz yapılır ve kavrulur. Piyazın içine patlıcanlar yıkanıp sıkıp sıkıp kavrulan harca koyulur. 1 çay bardağı pirinç de yıkanıp eklenir. Su da ilave edilir.

¹⁴⁴ *Her Yönüyle Sinop*, Sinop Valiliği Yayınları 10, İl Kültür Müdürlüğü 1992, İstanbul, s. 24.

¹⁴⁵ *Her Yönüyle Sinop*, Sinop Valiliği Yayınları 10, İl Kültür Müdürlüğü 1992, İstanbul, s. 27.

¹⁴⁶ Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam(Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla)*, çev. Elif Kılıç. Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1995, s. 226.

Tepsi Ekmeği, un, su, tuz, maya katılarak hamur yoğrulur. Mayası geldikten sonra tepsiye yazıp mayalandırıp üstüne isteğe göre yoğurt ve peynir dökölür.

3.1.3.1. PuçikoYapılışı: Malzemeler: 1 kilo kurutulmuş barbun fasulye, 1 adet kuru soğan, 1 diş sarımsak, yarım çay bardağı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı salça, 1 su bardağı su, 4 su bardağı bulgur. Yapılışı: Soğanlar küp küp doğranır. Bir tencereye yağ, soğan koyulur ve soğanlar pembeleşince salça ve sarımsak ilave edilir. 4 su bardağı sıcak su sonra da fasulyeler koyulup kaynatılır. Pişmeye az kaldığında bir su bardağı bulgur eklenip suyunu çekene kadar pişirilir.¹⁴⁷



Resim 3. 14. Puçiko

(Kaynak: Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi, *Ceziret'ül Uşşâk'tan Lezzetler*, s. 25).

3.1.3.2. Hasuda Yapılışı: Malzemeler: 2 yemek kaşığı buğday nişastasası, 2 su bardağı pekmez, 3 yemek kaşığı tereyağı. Yapılışı: Pekmez su bardağı yardımıyla ezilir. Bir çay bardağı su ile de nişasta iyice ezilir. Pekmez sulandırılıp tencereye alınır ve ısıtılır. Kaynayınca ezilen nişasta tencereye katılır. Karıştırılıp koyulaşana kadar pişirme işlemi devam eder. Sonra tereyağ eklenir. Karıştırılır ve ocaktan alınır.¹⁴⁸

¹⁴⁷ Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi, *Ceziret'ül Uşşâk'tan Lezzetler*, Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi Yayınları Yayın No: 1, 2012, s. 25.

¹⁴⁸ Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi, *Ceziret'ül Uşşâk'tan Lezzetler*, Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi Yayınları Yayın No: 1, 2012, s. 48



Resim 3. 15. Hasuda

(Kaynak: Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi, *Ceziret'ül Uşşâk'tan Lezzetler*, s. 48).

3.1.3.3. Silor Yapılışı: Malzemeler: Islamalık yufka, yoğurt, tereyağ, pul biber, tuz. Yapılışı: Islamalık yufkalar rulo olarak kesilir tepsiye yerleştirilir. Üzerine tuzlu sıcak su dökülür. Yufkaların arasına sulandırılmış yoğurt dökülür. Bir tavaya yağ konularak kızdırılır. Tereyağına az bir miktar pul biber de eklenip yoğurdun üzerine serpilir.¹⁴⁹

3.1.3.4. Çiğdemli Pilav

Malzemeleri: 2 su bardağı pirinç, 15 20 adet sarı çiğdem, 2 yemek kaşığı tereyağ oluşturmaktadır. Çiğdem, Boyabatta Şubat ayında kırlarda yetişir. Pilav için 15-20 adet kopartılır ve yaprakları ayrılır. Tencereye bir kaşık tereyağı koyup eritilir. Eridikten sonra su ve çiğdemler koyulur. Kaynarken pirinç salınır. Pilav piştikten sonra dinlendirilir. Tereyağ kızdırılır ve üzerine dökülür. Çiğdemli pilav Boyabat'ta maraz (solgun) çocukların renginin gelmesi için yapılmaktadır.

3.1.3.5. İncir Uyuşturması Yapılışı: Malzemeler: 1 ya da 2 kilo incir, 1 ya da 2 litre süt, 1 su bardağı şeker, tarçın. Yapılışı: İncirler küçük küçük doğranır. Süt pişirilir. Bir su bardağı şeker ve kaynayan süt incirin üstüne dökülür. Ardından kaşık yardımıyla

¹⁴⁹ Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi, *Ceziret'ül Uşşâk'tan Lezzetler*, Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi Yayınları Yayın No: 1, 2012, s. 41.

ezilir. Ezildikten sonra incirler kâseye alınır. Üstüne de kalan süt dökülür. Üzerine bez kapatılır ve soğumaya bırakılır. Tarçın dökülüp soğuduktan sonra servis edilir.¹⁵⁰



Resim 3. 16. İncir Uyuşturması

(Kaynak: Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi, *Ceziret'ül Uşşâk'tan Lezzetler* s. 49).

3.1.3.6. Sırık Kebabı: Kuzu bütün olarak kesilir. Derisi yüzülür ve içi temizlenir. Uzun bir sırığa kuzu ortadan geçirilir. Karnını dikmek için özel olarak çöpler hazırlanır ve kuzunun karnı dikilir. Ocakta ateşte çevrilerek pişirilir. Pişirme esnasında akan yağ bir kaba alınır ve daha sonra ekmekle birlikte yemek üzere saklanır. Buna serit denir. Kuzu 5-6 saat sonra iyice pişer sırıktan çıkarıldıktan sonra parçalara ayrılarak ikram edilir. Geçmişte Boyabat'ta Sırık Kebabı günümüzde olduğu kadar rağbet görmezdi. Kurban Bayramı'nda ve Boyabat Çarşamba Panayırı'nın olduğu zamanlarda çok tüketilirdi. Eskiden Boyabat'ta Seyir Tepesinde insanlar hem panayır yerini seyreder hem de üzüm ve ekmek yerlerdi. Ancak günümüzde Seyir Tepesi yoktur. Sadece Boyabat'ta Sırık Kebabı, soğuk yenmektedir. Bu yöresel özellik nedeniyle ülkemizdeki diğer kebaplardan ayrılır.¹⁵¹

3.1.3.7. Boyabat Pidesi

Boyabat'ta pide odun ateşinde fırında yapılmaktadır. Hamur kıvamını alınca bol malzeme koyarak yapılır. Bu pidenin yöredeki özelliği Pazar günü halk dilinde Deri

¹⁵⁰ Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi, *Ceziret'ül Uşşâk'tan Lezzetler*, Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi Yayınları Yayın No: 1, 2012, s. 49.

¹⁵¹ <http://www.boyabatgazetesi.com/?ucat=9> Erişim Tarihi: 07/06/2020

günü sabah erken saatlerde yapılması ev halkı tarafından topluca yenmesidir. Yanında çay ve yoğurt da bulunmaktadır. Günümüzde fırınlarda pide yapımı için şartlar sağlanmıştır ve günün belli saatlerinde pide yapılır. Arzuya göre kavrulmuş veya çiğ kıymalı, peynirli ve pastırmalı olmaktadır. Kıymalı pidenin iç harcını kavrulmuş kıyma, soğan ve karabiber, peynirli pidenin iç harcını, Boyabat köy peyniri ve bol yumurta oluşturmaktadır.¹⁵²

3.1.4. Erfelek İlçesi

Yöre mutfağını genellikle nokul, iç etli hamur (mantı), şipsi, herise, pileke ekmeği, mısır ekmeği, mısır tarhanası, Gürcü mancarı, Abaza baklası, mamalika, zılbıt böreği, ısırgan mıhlaması, gazıyak mıhlaması, kuşburnu, elma, armut, dut pekmezleri oluşturmaktadır.¹⁵³ Erfelek ilçesinin toprakları 2. jeolojik zamanda, tebeşir devrinde meydana gelmiştir. İlçe toprakları giderek kırılmış ve çökme ortaya çıkmıştır. Verimli arazi durumundadır. Bu kayalar genellikle Çatak Çayı'nda görülmektedir. Erfelek'in Horzum Köyünde de tahtaya yazı yazılabilecek durumda olan tebeşirli kayalar vardır. Yöre halkı tebeşirden de yararlanmasını bilmiş, tebeşiri un haline getirip yaptıkları pekmezlerle katmışlardır. Halk buna pekmez toprağı demektedir.¹⁵⁴

3.1.4.1. Kestaneli İç Pilav Yapılışı:

Sinop ilinde özellikle Erfelek (Karasu) ve Ayancık ilçelerinde kestane yoğun olarak yetiştirilmektedir. Sinop, Türkiye kestane üretiminde önde gelen yerlerdendir. İl TÜİK verilerine göre Türkiye'nin toplam kestane yetiştiriciliğinde 4. sırada bulunmaktadır. Sinop'ta üretilen Anadolu kestanesine “kuzu kestanesi” denmektedir. Yörede kestane ağaçlarının olması, yöre için geçim kaynağının yanı sıra beslenme kültürüne de etki etmiştir.¹⁵⁵

Malzemeler: Kestane, kuşbaşı et, pirinç, soğan, nohut, kavrulmuş fıstık, kuş üzümü, badem, kekik, karabiber, tuz oluşturmaktadır. Yapılışı, öncelikle kuşbaşı et yıkanır ardından tavada yağ koymadan kavrulur. Etin suyunu çekmesiyle kekik, karabiber, tereyağ da tavaya ilave edilir ve et biraz daha kavrulur. Et pişince tuz koyulur

¹⁵² <http://www.boyabatgazetesi.com/?ucat=9> Erişim Tarihi: 07/06/2020

¹⁵³ *Geçmişten Günümüze Erfelek*, Erfelek Belediyesi, 2001, s. 33.

¹⁵⁴ Önal, a.g.t, s. 113.

¹⁵⁵ Seyfullah Gül, “Sinop’un Kültür Coğrafyası”. Özgür Kıran (ed.), *Sosyal Bilimciler Gözüyle Sinop*, Berikan Yayıncılık, Ankara, 2018, s. 72.

ve tava alınır. Başka bir tencerede ise soğan, tereyağı ile kavrulur. Önceden hazırlanmış olan suda bekletilip kabukları çıkarılan bademlerde, soğanlara katılır ve bademler kızarana dek kavrulur. Pirinç ise önce sıcak suyla haşlanır, soğuk suda yıkanır ve bademlerin üzerine ilave edilir. Sürekli karıştırılıp kavrulur. İsteğe göre pirinç, etle birlikte de kavrulabilir. Sırasıyla kuş üzümü, haşlanmış nohut ve kavrulmuş fındık da ilâve edilir. Tencereye et, tuz ve karabiber de eklenir ve bütün malzemeler pembeleşene kadar kavrulur. Ardından malzemenin bir parmak üzerinde su koyularak pilavın pişmesi sağlanır. Pişme sonrası ocaktan alınan pilava haşlanmış ya da kavrulmuş kestaneler ilave edilir ve tencerenin kapağı örtülür.¹⁵⁶

3.1.5.Durağan İlçesi

Eskiden Boyabat'a bağlı iken 1955 yılında Boyabat'tan ayrılmış ve ilçe olmuştur. Dolayısıyla Durağan yöre mutfağı Boyabat'la benzer özellikler taşımaktadır. Toplu ortamlarda çullu keşkek yapılır. Gelen misafirlere ikram edilir. Yörede mantı da yapılmaktadır. Şekil olarak küçüktür. İç malzemesi dolu dolu koyulmaktadır. Yörede horoz ya da kaz suyuyla yapılan tirit meşhûrdur. Erişte de yapılır. Yörede “doğranmış makarna” da denmektedir. Yaprak gibi doğranırsa ona “Puroh” denmektedir.

3.1.6. Gerze İlçesi

Kaşık hamuru (mamalika, hoptiri), tirit, nokul, börek, Gerze pidesi, boranaşı, sebze yemekleri; zıbıdk, kazayak, sakarcık, koyun gözü, çorbaları; mısır çorbası, un çorbası, beraat çorbası, buğday çorbası, yeşil mercimek çorbası, tatlıları; hamursuz tatlı, helva Gerze yöresinin meşhur yemekleridir.¹⁵⁷ Sebze yemeklerinden, Zıbıdk yapılışı: Zıbıdkların kök tarafları ayıklanıp iyice yıkanır. Tencereye su ve zıbıdklar koyulup haşlanır ve süzülür. Tencerede kavrulmuş yağ, soğan içine haşlanmış ve ardından doğranmış zıbıdklar eklenir. Kavrulmaya bırakılır. Biraz kavrulduktan sonra yumurtası tuz karabiber katılır. Bu yemeğin yörede yoğurtlu sarımsaklısı da yapılır. Kazayak yapılışı: Kazayakların kök tarafları ayıklanıp, yıkanır ve haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülür. Sonra tuz, sarımsak ve sirke katılır. Çukur bir kaba alınır. Bu şekilde yapılıncaya sirke üzerine çıkar. Sakarcık yapılışı: Sakarcık bitkisi ormanlık, çaylık yerde yetişen beyaz çiçekli ve köklü bir bitkidir. Sakarcık bitkisi yıkanır kökü ve yapraklarıyla beraber haşlanır. Haşlanan sakarcıklara sarımsaklı yoğurt eklenerek servis edilir.

¹⁵⁶ <http://www.sinopkulturturizm.gov.tr/TR-74845/halk-mutfagi.html>. Erişim Tarihi: 06.06.2019.

¹⁵⁷ *Her Yönüyle Sinop*, Sinop Valiliği Yayınları 10, İl Kültür Müdürlüğü 1992, İstanbul, s. 34-35.

Yemeği, yağ soğan kavrulur. Kıyma, salça, tuz, haşlanan sakarcıklar eklenerek pişirilir. Koyun Gözü yapılışı: Koyun Gözü çayırılık alanda yetişen, yaprakları küçük, köksüz bitkidir. Yaprakları haşlanmadan ekmekle de tüketilmektedir.¹⁵⁸Göveç: Kuzu etinden yapılır. Et kuşbaşı haline getirilir. Soğanlarda ay şeklinde doğranır. Et soğan karışımı göveç kabına yerleştirilir. Üzerine doğranmış olan patlıcan, fasulye, domates, bamya, patates yerleştirilerek fırına koyulur. Yavaş ateşte pişirilmektedir.¹⁵⁹

3.1.6.1.Boranaşı: Bir kabın içerisine un koyulur, içerisine 1 yumurta kırılır ve tuz serpilir. Su ile yoğrulur ve hamur yarım saat dinlendirilir. Dinlenen hamur açılır, karelere bölünür. İç malzeme olarak süzme yoğurt ve dereotu karışımı konularak hamur bükülür. Bir tencereye su, tuz eklenir. Kaynadıktan sonra hazırlanmış olan hamurlar eklenir. Piştikten sonra süzülür. Tepsiyeye yerleştirilen hamurların üzerine eritilmiş bol tereyağ eklenir.¹⁶⁰

3.1.6.2. Bilegi: Gerze’de baharı karşılayan yemektir. Kökeninin Rumlardan geldiği tahmin edilmektedir. Otların çıkmasıyla beraber yapılmaktadır. Tuzlu balıkla pişirilip, içecek olarak kızılıçık şerbeti tercih edilmektedir. Öncelikle bir tencerede doğranmış olan yeşil ve kuru soğan, pırasa kavrulur. Salça, baharat olarak pul ve karabiber eklenir. Pişme sırasıyla lahana ıspanak, pazı, labada, ebegümeci, kokmuş (rezene-arap saçı), dereotu vb. katılarak pişirilir. Ardından bulgur da eklenerek karıştırılır. Karıştırılan malzemeler tepsiyeye dökülür. Balıklarda tuzu çıkartıldıktan sonra karışıma eklenir.¹⁶¹

3.1.6.3.Beraat Çorbası: Öncelikle hamur yoğrulur. Dinlenmeye bırakılır. Dinlendikten sonra oklava yardımıyla normal kalınlıkta açılır. 2 veya 3 cm genişliğinde kare şeklinde kesilir. Karabiberi de eklenen et karelerin üzerine bırakılır. Kareler önce üçgen sonra küp şeklinde bükülür. Ardından kaynayan et veya tavuk suyuna bırakılır. Hazırlanan yağ soğan karışımı çorba piştikten sonra üstüne eklenir.¹⁶²

3.1.6.4. Hamursuz Tatlısı: Özellikle Ramazan ayında tercih edilir. Yufkalar açılıp sacın üstünde tek tek kuruyana kadar pişirilir. Pişen yufka tepsiyeye konur. Yufkaya su

¹⁵⁸ *Her Yönüyle Sinop*, Sinop Valiliği Yayınları 10, İl Kültür Müdürlüğü 1992, İstanbul, s.35.

¹⁵⁹ Kalyoncu, *a.g.e.*, s. 88.

¹⁶⁰ Karadeniz’in İncisi Şirin Gerze, TC Gerze Kaymakamlığı, 2013, s. 25.

¹⁶¹ *Karadeniz’in İncisi Şirin Gerze*, TC Kaymakamlığı, 2013, s. 27.

¹⁶² *Her Yönüyle Sinop*, Sinop Valiliği Yayınları 10, İl Kültür Müdürlüğü 1992, İstanbul, s.35.

serpilir. İki ve ya üç yufkada bir ceviz dökülür. Yağ da eklenir. İşlem tamamlandıktan sonra kızartılır. Soğuyunca şerbeti de katılıp kare şeklinde kesilir.¹⁶³

3.1.6.5. Gerze Pidesi: Gerze yöresinde genellikle Pazar günleri fırınlarda kıymalı ve peynirli pideler yapılır. Yöredeki düğün vb. merasimlerde pidenin yapılıp misafirlere ikram edilmesi geleneksel hale gelmiştir.¹⁶⁴

3.1.6.6. Mısır Pastası

Tencerede su kaynatılır. Mısır unu kaynamış suya eklenerek sürekli kıvamı gelene kadar karıştırılır. Piştikten sonra kaşık ile bastırılır ve piştiği kabın şeklini aldıktan sonra bir tepsiye alınır. Soğuyunca dilim halinde kesilir. Kıyma, yağ, soğan, karabiber karışıma eklenerek bandırarak yenir.¹⁶⁵

3.1.6.7. Tirit Yapılışı: Sinop iline bağlı Gerze ilçesinde sıklıkla yapılmaktadır. Diğer adı da Gerzeli Tirididir. Yufkası elle açılır ve çok ince bir şekilde açılması şarttır.

Malzemeler: 20 adet tiritlik yufka, 1 adet tavuk, yarım kilo tereyağ, 750 gr un, 3 bardak su, 1 tatlı kaşığı tuz. Yapılışı: Bir kaba un, su, tuz koyularak yoğrulur. 30 dakika hamur dinlenmeye bırakılır. Dinlenme süresi bittikten sonra yufkalar tek tek açılır. Açılan yufkalar üst üste konur. İlk başta dörde bölünür. Bölünen parçalar rulo şeklinde katlanır. Bir tencerede tavuk iyice haşlanır. Katlanan hamurlar tek tek haşlanan tavuk suyuna batırılıp tepsiye daire şeklinde dizilir. Yerken her kata tereyağ, ceviz, tiftik edilen tavuk serpilir. Bazı yörelerde tavuk tiftik edilmez, parça parça bölünüp üstüne konur. Tiftik yendiğinde tekrar tavuk suyu eritilen tereyağı sürülür. Her kata tiftik tiftik edilen tavuk eti, ceviz serpilir. Yufkalar bitene kadar bu işlem sürer.

3.1.6.8. Nokul: Bayramın vazgeçilmez yemeğidir. Malzemeler: Unun içerisine eritilmemiş katı yağ, yoğurt, tuz, kül suyu (ya da soda) eklenip yoğrulur. Sonra hamur dinlenmeye bırakılır. İç hazırlanır. Kıymalı, üzümlü gibi çeşitleri vardır. Tavada kıyma kavrulur. İçine doğranmış soğan, karabiber de eklenerek iç hazırlanır. Nokul, üzümlü yapılacaksa kuru üzüm, çekilmiş ceviz içi ve şeker hazırlanır. Hamur dinlendikten sonra açılır. Açılan hamurun içi yağlanır. Sonra içine hazırlanan kıyma ya da üzüm karışımı

¹⁶³ Karadeniz'in İncisi Şirin Gerze, TC Gerze Kaymakamlığı, 2013, s. 27.

¹⁶⁴ Karadeniz'in İncisi şirin Gerze, TC Gerze Kaymakamlığı, 2013, s. 28.

¹⁶⁵ Hür Kalyoncu, *Antik Carusa Şirin Gerze*, Gerze Belediyesi Kültür Yayınları, Karabük 2008, s. 88.

eklenir. Hamur rulo halinde sarılır. Sarıldıktan sonra hamur tekerlek biçiminde tepsiye yerleştirilir. Pişirmeye bırakılır.¹⁶⁶

3.1.6.9. Kaşık Hamuru (Mamelika)

Su kaynatılır. Kaynayan suya 5 yemek kaşığı un ilave edilip hızlıca karıştırılır. Macun haline gelince 2 adet kaşıkla lokma şeklinde alınır. Lokmalar tepsiye kat kat yerleştirilir. Her katın arasına cevizli şeker karışımı koyulur. Üzerine ise eritilen tereyağı dökülür.¹⁶⁷

3.1.6.10. Hamuraşı

Un, su iyice yoğrulur ardından tuz, yumurta eklenir ve tekrar yoğrulur. 30 dakika bekletilir. Bekletildikten sonra yufka halinde hamur açılır. Bıçak yardımıyla hamur kare olarak kesilir. Başka bir kaptaki soğan ve karabiber karışımı hazırlanır. Kare hamurlar yüksük biçimine getirilir ve soğan karabiber karışımı yerleştirilir. Ardından hamur üçgen halinde bükülür. Tuz koyarak kaynatılan suya hamurlar salınır. Piştikten sonra süzülür. Ardından tepsiye alınır. Arzuya göre yoğurtlu sarımsaklı, ceviz üzerine keş eklenir. Ardından tereyağı koyularak servis edilir.¹⁶⁸

3.1.6.11. Katlama: Yapılışı: Un, su, tuz bir kaba konur ve yoğrulur. Yoğrulan hamur portakal büyüklüğünde parçalara ayrılır. Bir sofranın üzerinde her biri aynı büyüklükte teker teker açılır. Fırça yardımıyla hamur yağlanır. Bir ucundan hamur ortaya doğru katlanır. Az bir miktar un serpiştirilir ve yağlanır. Sonra diğer ucundan hamur ilk katlananın üstüne gelecek şekilde katlanır. Yağlanır ve un serpiştirilir. Hamur ortadan da katlanıp un ve yağ sürülerek kare haline getirilir. Alt üst çevirerek sacda pişirilir. Ve pişen iki kanatta yağlanır.

3.1.6.12. Helva: Gerze’de düğünlere davet edilme helva verilerek olur. Un, dut pekmezi ve şeker karıştırılır. Büyük bir tavada yağ eritilir. Un da ilave edilir. Kısık ateşte kavrulur. Kavurma işleminden sonra un elenir ve una dut pekmezi ve şeker

¹⁶⁶ Kalyoncu, a.g.e., s. 87.

¹⁶⁷ *Karadeniz’in İncisi şirin Gerze*, TC Gerze Kaymakamlığı, 2013, s. 28.

¹⁶⁸ Kalyoncu, a.g.e., s. 87-88.

eklenerek yoğrulur. Yoğurma işlemi bitince yuvarlak top şekli verilir. İsteğe göre ceviz de eklenebilir.¹⁶⁹

3.1.6.13. Islama: Un, su, tuz koyularak hamur yoğrulur, dinlenmeye bırakılır. Normal kalınlıkta yufkalar açılır. Yufkalar sacda tek tek pişirilir. Pişirdikten sonra yufkalar tepsiye dizilir ve dilimlenir. Gerze’de bu her dilime “diki” denir. Dizildikten sonra yufkaların üzerine tavuk, bıldırcın ya da hindi suyu gezdirilir. Üzerine ceviz de koyulur. Arzuya göre kızartılmış yağ, soğan da koyulur.¹⁷⁰

3.1.7. Saraydüzü İlçesi

Yöre mutfağını genellikle pirinç pilavı, katı hamur, keşkek, çullu aş, tirit, sırık kebabı, kuzu dolması, kuzu kapama, sarı burma, un helvası, çeşitli sebze ve baklagiller oluşturur.¹⁷¹

3.2. SİNOP YÖRESİNE ÖZGÜ BAZI GELENEKLER VE GELENEKLERDE YEMEK KÜLTÜRÜ

3.2.1. Ziyarat Geleneği

Sinop’un bazı köylerinde ve Gerze ilçesinde Gerze’nin köylerinden Belören, Şıhlı, Sorkun, Mahmuttı, Behram yörelerinde görülen Kurban Bayramı ve Ramazan Bayramı arifesinde uygulanan gelenektir. Sinop ve Gerze yöresinde bu gelenek Ziraat kesme olarak adlandırılırken Boyabat ve çevresinde Ziyarat kesmek olarak adlandırılmıştır. Yöre halkı erkekleri cami yanında ya da mezarlıklarda bir araya toplanmakta, dualar edilmekte, sohbet edilmekte ve getirilen yiyecekler yenmektedir. Genellikle Ziyarat çöreği yapılmaktadır. Ayrıca ekmek, börek, bişi, helva gibi yiyecekler de getirilmekte küçük parçalara bölünmektedir. Dualardan sonra sofralar kurulmakta, oradaki birkaç kişi tarafından Ziyarat’a gelen kişilere ikram edilmektedir. Boyabat İlçesinin Akyürük Köyü’nde bu gelenek bişili türbe ziyratı olarak yapılmaktadır.¹⁷²

¹⁶⁹ Karadeniz’in İncisi şirin Gerze, TC Gerze Kaymakamlığı, 2013, s. 28.

¹⁷⁰ Kalyoncu, a.g.e., s. 87.

¹⁷¹ Her Yönüyle Sinop, Sinop Valiliği Yayınları 10, İl Kültür Müdürlüğü 1992, İstanbul, s.43.

¹⁷² Seyfullah Gül, “Sinop’un Kültür Coğrafyası”. Özgür Kıran (ed.), *Sosyal Bilimciler Gözüyle Sinop*, Berikan Yayıncılık, Ankara, 2018, s. 58.

3.2.2. Bektaşğa Panayırı (Hıdırellez Şenliğı)

Bektaşğa etkinliğı her yıl Nisan ya da Mayıs aylarında olur. Cumartesi ve Pazar olmak üzere iki gün sürmektedir. Ancak Pazar günü Cumartesi gününe kıyasla daha kalabalıktır. Satış yapmak, eğlenmek, gezmek için Türkiye'nin çeşitli illerinden insanlar gelmektedir. Ayrıca Sinop merkezden, ilçelerden, köylerden katılım sağlanmaktadır. Eskiden burada Çingeneler eğlence düzenler, insanları eğlendirirlermiş. Fıstık, keçiboynuzu satılırmış. Aslında insanların buraya geliş amacı eskiden kız beğenmek, kaçırmaktır. Bir özelliğı de yumurta haşlayıp panayıra gelirken getirmeleridir.

Günümüzde ise bu şenliklerde güreş yapılır. Hemen hemen panayır dağılana kadar davul zurna çalınır, köçek oynatılır. Gezmek için gelen insanlar budanmış, temizlenmiş uzun ağaçların altında oturur, piknik yaparlar.

Yöre halkının getirmiş olduğı yiyecekler genel olarak şunlardır: Sinop'un yöresel lezzetlerinden nokul, haşlanmış yumurta, katlama, dolma. Hemen hemen ağaçların altında oturan her ailenin sofrasında bu yiyecekleri görmek mümkündür. Alışveriş yapmak için ağaçların ilerisinde sergiler açılmıştır. Bafra, Çorum, Amasya, Kastamonu'dan insanlar satış yapmak üzere gelir, sergiler açılır. Burada satılan ürünler şunlardır: Yiyecek olarak: Kuruyemiş (fındık, fıstık, keçiboynuzu, kestane, kuru üzüm, leblebi, kuru incir, kayısı, hurma). Döner, köfte, ciğer, gözleme, katlama, kebab ise orada pişirilir kokusu mis gibi etrafa yayılır. Pamuk şeker, dondurma, balon satılır. Kıyafet olarak ise elbise, gömlek, pantolon, ayakkabı, etek, bluz, çorap, iç çamaşırı vs. her yaş grubuna hitap eden ürünler satılmaktadır. Ayrıca bu şenliklerde nevresim takımı, çarşaf, battaniye, kap kacak, tabak, çatal, bıçak, kaşık seti gibi çeyizlik ürünler de uygun fiyatlarda satılmaktadır.

3.2.3. Bolluk Aşı

Sinop yöresinde özellikle Durağan, Boyabat, Saraydüzü ilçelerine bağı olan köy ve çevrelerinde yapılır. Nesilden nesile taşınmış ve günümüzde hala yapılmaktadır. Dua edilerek yapılan bu gelenekte üç adet yöntemde dua edilmektedir. İlki yağışlar verimi arttıracak düzeyde olursa, şükür etme maksadıyla bolluk aşısı, ikincisi yağmurun az yağması durumunda yağmur duası, üçüncüsü tabii afet durumunda ise afat duası adı

altında yapılmaktadır.¹⁷³ Her köyün bu töreni uygulama günü farklıdır. Geleneğin uygulanacağı köye çevre yerleşim yerlerinden de katılım sağlanmaktadır. İnsanların kaynaşması da amaçlanmaktadır. Bu törende ilk olarak mevlüt okutulur, ardından namaz kılınır ve dua ve niyazlarla yağmur duası yapılır.¹⁷⁴

Bolluk aşında bereketi arttıracak düşüncesi ile her aileden pişirilecek olan yemek için malzemeler toplanır. Hatta odunlar bile aileler tarafından getirilmektedir. Yiyecek olarak Sinop'un meşhur yemeklerinden olan keşkek pişirilmekte ayrıca yine köy kadınlarının evlerinde yaptıkları yiyecekler, içecekler de getirilip birlik beraberlik içinde yenip içilmektedir.¹⁷⁵

Boyabat'ta Şükür duası adıyla bilinmektedir. Yılın belli dönemlerinde yörenin pek çok köyünde yapılmaktadır. Yağmur duası için kazanlarda yemekler pişirilir ve halka ikram edilir. Oturma şekli, sofra örtüsünün üzerine halka şeklinde otururlar, halk yağmur duasına kaşığıyla gelmektedir. Yağmur duasında ikram edilen yemekler genellikle et yemeği, pirinç pilavı, ayran ve tatlıdır. Yöreyle yağmur yağmadığında çocuk yağmur duası yapılır. Çocuk yağmur duasında evlerden pirinç, keşkek, yağ toplanır ve yetişkinlerin yardımıyla pişirilir ve topluca yenir. Bu yemekte yoğurt ve kuru soğan da yer almaktadır.¹⁷⁶

3.2.4. Ok Geleneği

Ok geleneği Sinop'un Durağan ilçesinin köylerinde düğün törenlerinde yapılmaktadır. Ok (og), düğünlerde gelinin sağdıcı ya da gelinin arkadaşları tarafından köy halkından toplanan yiyecekler ile gelin ve damadın yararlanabileceği araç, gereç ve yiyeceklerin asıldığı ve süslendiği dal parçasına denmektedir. Ok geleneği Durağan ilçesinin özellikle yüksek bölümünde yaşayan halk tarafından yapılmaktadır. Bu ağaç parçasının dokuz dalı vardır. Dallarında meyveler, genellikle her dalın ucuna asılan elma, bisküvi, çikolata ve benzeri yiyecekler ile bazı günlük kullanım gereçleri yer almaktadır. Ok'a yerleştirilecek yiyeceklerin ve malzemelerin toplanma, hazırlanma ve

¹⁷³ Seyfullah Gül, "Sinop'un Kültür Coğrafyası". Özgür Kıran (ed.), *Sosyal Bilimciler Gözüyle Sinop*, Berikan Yayıncılık, Ankara, 2018, s. 54.

¹⁷⁴ <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sinop/kulturatlasi/bolluk-asi-yagmur-duasi>. Erişim Tarihi: 30.04.2019.

¹⁷⁵ Seyfullah Gül, "Sinop'un Kültür Coğrafyası". Özgür Kıran (ed.), *Sosyal Bilimciler Gözüyle Sinop*, Berikan Yayıncılık, Ankara, 2018, s. 54.

¹⁷⁶ Ömer Saraç, *Halkbilimi Ürünleri Açısından Boyabat'ta Kültürel Değişim*, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Samsun 2014, s. 127.

Ok'un süslenmesinden gelinin sağdııcı mesuldür. Ok, erkek tarafı gelin almaya kız evine gittiğinde gelinin sağdııcı tarafından damada takdim edilir. Damat bu Ok'u ücret vererek satın alır. Ücret sağdıç ve arkadaşlarına verilir. Damadın satın aldığı bu Ok, gelin alma töreninde düğün alayının önünde damat evine gönderilir. Ok'ta bulunan yiyeceklerden bir kısmı misafirlere ikram edilir. Ama önemli bölümü gerdek gecesi için gelin ve damadın odasındaki yerini alır. Ok geleneğiyle damat ve gelin arasındaki bağı kuvvetlendirmek, ilk günlerin de ihtiyaçlarının bir bölümünü gidermek amaçlanmıştır. Ok'a çok sayıda yiyecek takılması ailenin, bolluk ve bereket içerisinde kurulması ve çoğalması düşüncesini bünyesinde barındırmaktadır.¹⁷⁷



Resim 3. 17. Durağan Sarıyer Küçük Kozluca Köyü

(Kaynak: Seyfullah Gül, "Sinop'un Kültür Coğrafyası". Özgür Kıran (ed.), *Sosyal Bilimciler Gözüyle Sinop*, s. 57).

¹⁷⁷ Seyfullah Gül, "Sinop'un Kültür Coğrafyası". Özgür Kıran (ed.), *Sosyal Bilimciler Gözüyle Sinop*, Berikan Yayıncılık, Ankara, 2018, s. 55-56.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

KAYNAK KİŞİLER

4.1. Sinop Merkez İlçe, Ayancık, Durağan, Boyabat, Gerze, Erfelek, Dikmen İlçeleri İle İlgili Yapılan Söyleşiler

Sinop ilçelerinde el sanatları ve mutfak kültürüyle ilgili kaynak kişilerle söyleşi gerçekleştirilmiştir. Sinop Merkez İlçe, Ayancık, Durağan, Boyabat, Gerze, Erfelek, Dikmen İlçeleri el sanatları ve yöre mutfağı ile ilgili bizzat bu işi yapan tecrübeli insanlarla ya da konuyla ilgili bilgi sahibi kişilerle iletişime geçilmiştir. Söyleşi yapılan kişilere tez için söyleşi yapılacağı bildirilmiş, rızaları alınmıştır. Yapılan konuşmalar olduğu şekliyle aktarılmış olup sadece cümle düşüklüğü olan yerler düzeltilmiştir.

Söyleşi 1

Söleşinin yapıldığı kişi: Leyla SEVİM

Sinop merkez Halk Eğitimi Merkezinde el sanatları öğretmeni olan Leyla Sevim ile yapılan söyleşi:

(Bu söyleşi kendileriyle 17.04.2019 tarihinde saat 08.30'da Sinop Merkez Halk Eğitimi binasında yapılmıştır).

Kendinizi tanıtır mısınız?

Ben Sinop Halk Eğitimi Merkezinde el sanatları öğretmeni Leyla Sevim. Gümüşhaneliyim. Yöresel işlerle ilgilenmem 10 yıl öncesine dayanıyor. 24 yıldır Sinop'tayım.

Sinop yöresel el sanatlarından ajur hakkında bilgi verir misiniz?

Kumaşın kenarlarını kanaviçe tekniği dediğimiz güncel tekniklerden biriyle işliyoruz. Özellikle siyahla (çünkü tekniği o). Siyahla birlikte bir çizgi şeklinde gidiyor sonra işleyeceği yeri iki taraftan makasla iplikleri kesiyoruz. İçinden en ipliklerini bırakıp boy ipliklerini çekiyor ve onu kendi elindeki ipliklerle işliyor tekrar o çektiği ipliklerin yerine farklı iplikler sararak işliyoruz. Hem kumaşın iplikleri var böyle atışları sökülmiş gibi oluyor o yüzden “sökme ajur” da denir. Kanaviçeler kenarda kumaşın

sökülmesini engelliyor. Günümüzde modernize ettiğimizde bu tekniği daha çok örtülere uyguladık. Ayrıca yatak örtüsü, çarşaf, masa örtüsü, sehpa örtüsü, etual gibi işlenebilen kumaşlar, eski peşkirlerin üzerine de uygulanmaktadır. Sadece uygulayan kişinin zevki ve modernize yapıp teknikten çok fazla taviz vermeden kullandığımız tekniği bozmadan dırnak, harem suyu ve çekme ajursa çekme ve ya kanaviçe tekniğiyle kanaviçe olarak uyguluyoruz. Teknik nerede uygulanmak isteniyorsa orada kullanılır. Abajur bile olabilir, takıda da kullanılır.

Ajur Sinop'a özgü müdür?

Ajur teknik olarak var ama Sinop yöresine ait olan ajur tekniği birazcık daha farklı ama normalde el sanatlarında var. Sinop ajurunun özelliği: Yakaya uygulanıyor olması ve çok canlı olması, dırnak denilen bir tekniğin olması, harem suyunun kullanılıyor olması, siyahla da kenarlarının gidiliyor olması Sinop'a özgü olduğu anlamına geliyor.

Sinop yöresel el sanatlarından Ayancık Göynek Yakaları hakkında bilgi verir misiniz?

Ayancık göynek yakası 3 teknikte yapılıyor. Birincisi iğne oyası ama Ayancığa özel bir iğne oyası bu. Şu an hiç yapan yok gibi bir şey. İkincisi çekerek ajur tekniğiyle yapılan Ayancık göynek yakamız var. Üçüncüsü, kanaviçeyle işleyip çekilen bir işlemimiz vardır. Bu tekniğin yani 3 tekniğin de olmazsa olmazı dırnaklarımız var. Göynek yakasına mutlaka o uygulanıyor. Kumaş kesilmeden önce göyneğin yakası işleniyor. İki kata katlanıp işlenir. Zati sağlamlığını sağlamak için gömleğin yakasına işlemeyi yapmışlar. Aynı zamanda farklı renklerle yaparak da süslemeyi sağlamışlar. Olmazsa olmaz dırnaklarımız var siyah ve bordo kesinlikle kullanılması gereken iplik renkleridir. Onun dışında günümüze kalan sandıklarda bulunan göynek yakalarında çok canlı renkler kullanılarak işlenmiş göynek yakalarını görmekteyiz. Bir de göynek yakasında tezgâhta dokunmuş kumaş kullanılmaktadır. Etrafı elle ve beyaz ve renkli ipliklerle dikilerek el işlemesi göynek yakaları oluşturulur.

Söyleşi 2

Söyleşinin yapıldığı kişi: Belgin Köklü.

Sinop Pervane Medresesinde dokuma ürünleri satan Belgin Köklü ile yapılan söyleşi:

(Bu söyleşi kendileriyle 30.04.2019 tarihinde saat 12:00 'de Pervane Medresesinde yapılmıştır).

Kendinizi kısaca tanıtır mısınız?

Ben Belgin Köklü. 15 yıldır dokuma yapıyorum. Keten dokumayla uğraşıyorum. Pervane Medresesinde dükkân açtım. Burada bu faaliyetimi sürdürüyorum

Keten ipi nasıl elde edilmektedir?

Eskiden Sinop'un köylerinde de yapılırmış. Ekim kasım gibi keten ekilir. Haziran ayı gibi hasatı yapılır. Tek tek koparılır. Yabani otlar karışmasın diye. Sonra bunlar bağ haline getirilip dik taraklarla bağların tohumu alınır. Sonra dere ya da çay kenarında ıslak zemine yatırılır. 15-20 gün o ıslak zeminde durur. Onun kabuğu oradan çıkartılıp kurutulur. Ondan sonra kabuğu taraklarla alınır. Kabuğu kalmadan lif haline gelir. Öreke başlarına takılıp orada orcuklarla ip haline getirilir. Sonra o ip rulo yapılır. O rulolar kül suyunda kaynatılır. Günlerce, 1 hafta. Kül suyunda kaynatınca keten eski gri halinden krem haline dönüşür. Sonra dokuma tezgâhlarına koyulur.

Peşkir hakkında bilgi verir misiniz?

Eskiden el silinirmiş, havlu olarak kullanılırmış. Rivayete göre bir gelin kız nişanlandığında en az 48 adet adet peşkir dokurmuş. Dokumayı yapmazsa evlenemezmiş tezgâhta atkıyı çözgüyü hazırlarlarmış o gelin kız dokumayı kendi yaparmış. Nişanlanan kızı hemen tezgâhın önüne koyarlarmış. Yapım aşaması; ilk önce çözgü hazırlanır, çividen çiviye uzun şekilde hazırlanır. Hazırlandıktan sonra zincir olup torbanın içine koyulur. Torba arkaya bağlanır. Arkadan çözgüye geçirilir. İlk önce arka kücü, ön gücü ve taraktan geçirilir, tezgâha yerleştirilip gerdirilir. Geldirildikten sonra dokuma işlemine başlanır. Araya keten veya pamuk atıyorsun o kişinin zevkine bağlı. Ondan sonra desene başlanır. Suyu yapıp desen yapmaya geçilir. Yaptığım peşkir dokumaya isim de koyuyorum. Civantaşı, küçükgüllü, şeker desen olmak üzere isim veriyorum.

Söyleşi 3

Söyleşinin yapıldığı kişi: Nurcan Karakaş

Sinop Merkez Halk Eğitimi Merkezinde Giyim Üretim Teknolojisi öğretmeni Sinop Ayancıklı olan Nurcan Karakaş ile yapılan söyleşi:

(Bu söyleşi kendileriyle 17.04.2019 tarihinde saat 08.30'da Sinop Merkez Halk Eğitim binasında yapılmıştır).

Kendinizi kısaca tanıtır mısınız?

Nurcan Karakaş 33 yıllık giyim üretim teknolojisi öğretmeniyim. Mesleğimin yarısını kız meslek liselerinde yurdun farklı yerlerinde çalışarak tamamladım. 20 senedir de Sinop Halk Eğitim Merkezinde çalışmaktayım.

Sinop yöresel el sanatlarından Ayancık Göynek Yakaları hakkında bilgi verir misiniz?

Eskiden kadınlar bunu bugün kullanılan iç çamaşırı yerine giyermiş. Ketenden dokuyarak tamamen el dikişi olarak yapılmış, makinada hiç yapılmamış. Yaka kenarlarında dikim olarak elde iğne oyası kullanılarak yapılmaktadır. Renk olarak koyu mavi ve bordo rengi tercih edilmiştir. Yakasına da yırtmaç yapılmış yırtmacın kenarlarına göynek yakası adı verilen genelde baklava şeklinde işlemler arasına ajurlar yapılarak işlenmiştir. Göynek yakaları günümüzde pek çok şeye uygulanabiliyor. Modernize edilerek sehpa örtülerinde, panolarda, tepsi örtülerinde kullanılıyor. Şu anda göynek yakası olarak adı kalmıştır. İç çamaşırlarında artık kullanılmıyor.

Paçalı Don hakkında bilgi verir misiniz?

Sinop'un Gerze ilçesinde yapılmış olan iğne oyası ile dikilen el sanatlarındandır. Gerze de beyaz ketenden şalvar yapıp paça uçlarına bordo iplikle işlenen iş genelde paçalarda uygulandığı için paça işi adını almıştır. Paçanın ağı kısadır.

Söyleşi 4

Söyleşinin yapıldığı kişi: Celil Dirican

Sinop'ta Korucuk Köyü'nde Yılmaz Bıçakçılık'ın işletmecisi olan Celil Dirican ile yapılan söyleşi:

(Bu söyleşi kendileriyle 18.04.2019 tarihinde saat 14: 00'de Korucuk Köyü Yukarı mahalledeki adı Yılmaz Bıçakçılık olan iş yerinde yapılmıştır).

Kendinizi kısaca tanıtır mısınız?

Ben Celil Dirican 1967 doğumluyum. Sinop Merkez Korucuk köyü'nde yaşıyorum. Bıçak imalatçısıyım.

Kaç yıldan beri bu işle uğraşıyorsunuz?

Çocukluğumdan beri. Kendimi bildim bileli. Dede mesleği ama hobi olarak yaptım. Devlet memuruydum emekli oldum şimdi artık kendim yapıyorum. Dede, baba amcadan öğrendim.

Bıçağın yapım aşamasını, kullanılan malzemeleri, geçirdiği evreleri anlatır mısınız?

Benim kullandığım malzeme Fransız çeliği, Alman çeliği, İsveç çeliği. Yani yapacağımız ürünün çeşidine göre değişiyor. Muta çubuklarında Fransız çeliği kullanıyoruz, bel bıçaklarında Alman, İsveç çeliği kullanıyoruz.

Aşaması: Önce sapını ayarlıyoruz bir sap buluyoruz. Ne bıçağı yaptığınıza karar vereceksiniz. Sapa göre modelini çizeceksiniz. Ondan sonra ocakta dövme bıçaksa döveceksiniz daha sonra tekrar modelini vereceksiniz su vereceksiniz su içme denen olay var onu gerçekleştireceksiniz. Sonra taşlama olayımız var taşılayacaksınız. Yani gözle görülür elle tutulur hoş bir şey yapacaksınız.

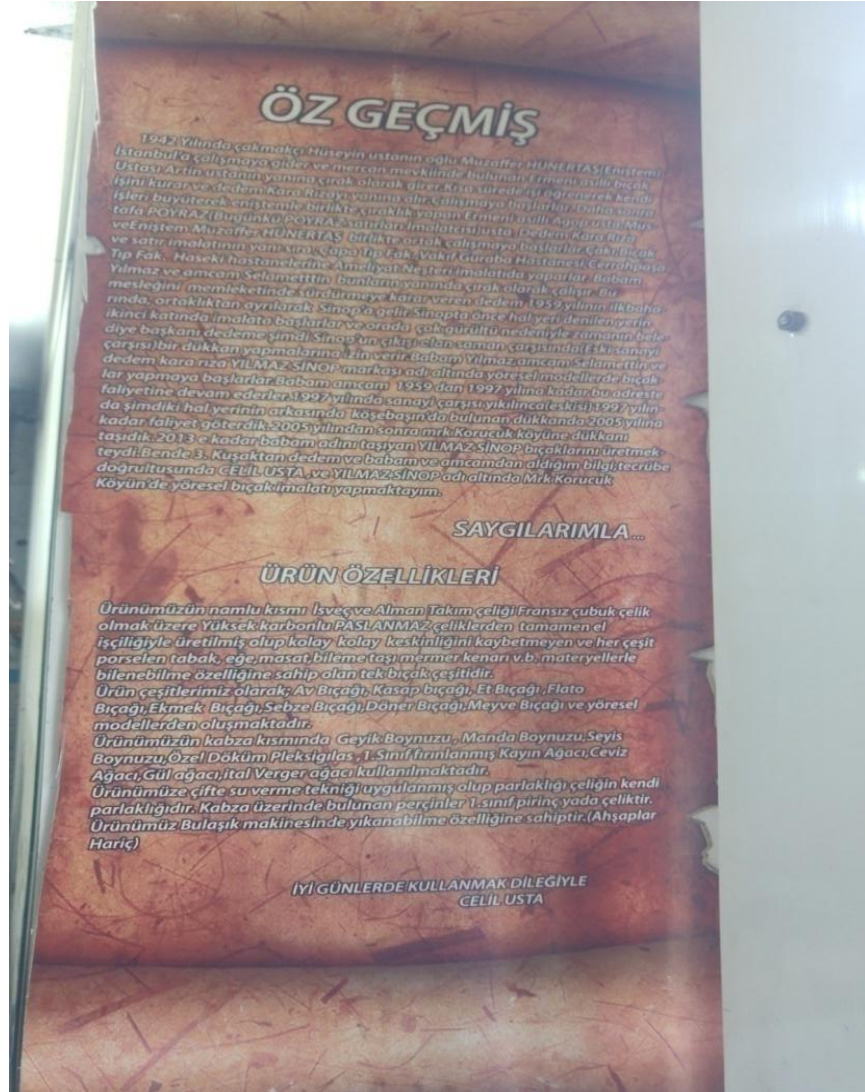
Bıçağın kalitesi neye göre değişiyor?

Çelikteki karbon yüksekliğine göre değişiyor. Bir de ustanın bu karbonu ve çeliği tanıması lazım. Çeliği tanımam lazım onun hangi derecede su aldığını bilmem lazım sertliğini ona göre ayarlamam lazım ki çeliğin kullanma amacı güzel olsun çünkü bilmediğin olayı yapamazsın sert verirsin kırılır, az verirsin bıçağın ağzı döner, uzun süre kesmez. Yani önce malzemeyi tanıyacaksın.

Tarihçesi

1942 yılında Çakmakçı Hüseyin usta'nın oğlu Muzaffer Hünertaş (eniştem) İstanbul'a çalışmaya gider ve Mercan mevkiinde bulunan Ermeni asıllı bıçak ustası Artin ustanın yanına çırak olarak girer. Kısa sürede işi öğrenerek kendi işini kurar ve dedem Kara Rızayı da yanına alır. Çalışmaya başlarlar. Daha sonra işleri büyütür ve eniştemle birlikte çıraklık yapan Ermeni asıllı Agop usta (Mustafa Poyraz bugünkü Poyraz satırları imalatçısı). Dedem Kara Rıza ve eniştem Muzaffer Hünertaş ortak çalışmaya başlarlar. Çakı, bıçak, satır imalatının yanı sıra; Çapa Tıp Fakültesi, Vakıf Guraba Hastanesi, Cerrahpaşa Tıp Fakültesi, Haseki hastanelerine Ameliyat neşteri imalatı da yaparlar. Babam Yılmaz ve amcam Selamettin bunların yanında çırak olarak çalışır. Bu mesleğine memleketinde sürdürmeye karar veren dedem 1959 yılının ilkbaharında ortaklıktan ayrılarak Sinop'a gelir. Sinop'ta önce hal yeri denilen yerin ikinci katında imalata başlarlar ve orada çok gürültü nedeniyle zamanın belediye başkanı dedeme şimdi Sinop'un çıkışı olan Saman çarşısındaki (eski sanayi çarşısı) bir dükkan yapmalarına izin verir. Babam Yılmaz amcam Selamettin ve dedem kara Rıza YILMAZ SİNOP markası adı altında yöresel modellerde bıçak faaliyetine devam ederler. 1997 yılında sanayi çarşısı yıkılınca, bu yıla kadar faaliyet gösterdik. 2005 yılından sonra Korucuk Köyü'ne dükkânı taşıdık. 2013'e kadar babam adını taşıyan SİNOP YILMAZ bıçaklarını üretmekteydi. Ben de üçüncü kuşaktan dedem, babam, amcamdan aldığım bilgi, tecrübe doğrultusunda Celil Usta ve Yılmaz Sinop adı altında Korucuk Köyünde yöresel bıçak imalatı yapıyorum.¹⁷⁸

¹⁷⁸ Bıçağın tarihçesi Celil Dirican tarafından tarafıma verilmiştir.



Resim 4. 1. Yılmaz Bıçakçılık Tarihçesi

Fotoğraf tarafımdan 18.04.2019 tarihinde çekilmiştir.



Resim 4. 2 Celil Dirican iş yeri (Yılmaz Bıçakçılık).

Fotoğraf tarafımdan 18.04.2019 tarihinde çekilmiştir.

Söyleşi 5

Söyleşinin yapıldığı kişi: Kâzım Özekes

Sinop Merkez’de 4. kuşak Özekes Bıçakçılık’ın işletmecisi olan Kâzım Özekes ile yapılan söyleşi:

(Bu söyleşi kendileriyle 30.04.2019 tarihinde saat 11:00’ de Sinop Kale Yazısı Özekes Bıçakçılık adlı iş yerinde yapılmıştır).

Kısaca kendinizi tanıtır mısınız?

Ben Kazım Özekes. Özekes Bıçakları 4. Kuşak üyesiyim. Babam Cengiz Özekes’le birlikte şu anda çalışmaya devam ediyorum.

Bıçakçılığa ilginiz ne zaman başladı?

İlgim çocukluktan beri bu işin içinde olduğum için artık hayatımın bir parçası oldu. 15 seneden beri sürekli olarak işin içindeyim.

Bıçağın yapım aşamasını, kullanılan malzemeleri anlatır mısınız?

Malzemeler, çelik kısmı en önemli şeyi ve yurt dışından geliyor. Yurt dışı menşeli. Alman ve Fransız çelikler. Onun haricinde sap kısımlarında kullandığımız malzemeler; geyik boynuzu, gül ağacı kökü ve genelde manda boynuzu. Bunlar av, koleksiyon ve kamp türü bıçaklarda kullanılmaktadır. Mutfak türü bıçaklarda ise ithal ağaçları kullanıyoruz. Korkuluk ve perçin kısımlarında ise pirinç malzemeleri kullanıyoruz. Türkiye içinden temin ediliyor. Yurt dışına satış da oluyor ama toplu olarak değil de parekende satış oluyor. Genellikle Avrupa, Amerikaya satışlarımız oluyor.

Bıçağın kalitesi neye göre değişiyor:

İlk olarak çelik olmalı. Sonra sapında kullanılan malzemeler. En önemlisi işçilik ne kadar iyi olursa bıçağın kalitesi de o kadar artıyor. Çünkü malzeme ne kadar iyi olursa olsun işçiliğiniz iyi olmadıktan sonra pek diğerlerinin de bir önemi kalmıyor.

Bıçağın tarihçesini anlatır mısınız?

İlk başlangıç 1890'lara dayanıyor. Büyük büyük dede Hüseyin Usta. Zamanında onlar silah ve bıçak ustasıymış. Daha sonra meslek Hüseyin Ustanın iki oğlu Ali Usta ve Kazım Ustaya geçiyor. Onlar da aynı şekilde bıçak ve silah ustalığı olarak devam ediyorlar. Kazım Ustanın iki oğlu var. Biri babam Cengiz Özekes, diğeri de rahmetli amcam Erdoğan Özekes. Onlar da bu mesleğe devam ediyorlar. 1999 yılında amcam Erdoğan Özekes vefat ettikten sonra şu anda mesleğe babam ve ben devam ediyoruz. Tahminen 1950'li yıllarda Amerikan üssünün kurulmasıyla birlikte yabancılardan gelen taleplerden yola çıkarak bazı modeller değişiyor, şekilleniyor. Yöresel modeller biraz daha dünya geneline hitap eden modellere dönüşüyor ve bugünlere kadar geliyor.

Sinop yöresine has bıçakları diğer illerden ayıran özellikler nelerdir?

Eskiden kırsal kesimdeki insanların üzerinde taşıdığı çoban bıçakları, yöresel. Bunlar koleksiyon kamp türü bıçaklardan ziyade günlük ihtiyaçlara yönelik bıçaklardı. Onlar zamanla şekillendi bugünkü değişik modellerdeki halini aldı. Hala yöresel modellerin imalatına devam ediyoruz.

Söyleşi 6

Söyleşinin yapıldığı kişi: Doğan Ülgen

Sinop Merkez'de gemi modelciliği/ kotracılık işiyle uğraşan Doğan Ülgen ile yapılan söyleşi:

(Bu söyleşi kendileriyle 22.04.2019 tarihinde saat 16: 30'da Sinop Merkez Meydankapı Mahallesi Kurtuluş Caddesi'nde yer alan "Ülgen Tekne" isimli iş yerinde yapılmıştır).

Kendinizi kısaca tanıtır mısınız?

Ben Doğan Ülgen. 53 yaşındayım. Sinopluyum. İlkokul dönemimden beri bu işin içindeyim ve 40 yıldan beri bu işle uğraşmaktayım. Çıraklık dönemi, kalfalık dönemi, şimdi ise ustalık olarak devam ediyorum.

Gemi yapımını kimden öğrendiniz?

Kotrıcılık diye başladı bu uğraş. Babam ve amcam ustalarım onlar diyebilirim. Babamı bir dönem sonra kaybettik. Amcamla devam ettik. Uzun bir süre onunla çalıştım. Şimdi kendi ismimle devam ediyorum.

Geminin yapım aşamasını, geçirdiği evreleri anlatır mısınız?

Öncelikle ahşap el işçiliği olarak üretiliyor. Her teknenin çalışma şekli farklı. Bir klasik ahşap yelkenlinin, Çektirmenin, Balıkçı teknesi almatranın, Sandal modelinin farklı. Ama teknenin yapım itibarıyla önce gövdesi üzerine çalışılıyor. Küpeştesi kesiliyor, bordosuna monte ediliyor. Teknenin bodoslama dediğimiz, baş ve kış dediğimiz yerleri kesiliyor. Teknenin formu el maharetiyle zımpara ile yapılıyor. Ama tamamen elde yapılıyor. Ne bir lazer, ne bir kalıp baskı hiçbir şey kullanılmıyor. Ama tabi bu demek değil ki maket bıçağıyla ya da keserle de yontularak yapılıyor. Böyle de yapılmıyor. Butik üretim, nitelikli üretimdir. Biraz da teknenin formlarına, planlarına bağlı olarak çalışıyoruz. Yani bir balıkçı teknesi eski adıyla almatra dediğimiz modelde olması gereken form neyse görüntü olarak onu vermeye dikkat ediyoruz. Direklerin oranı, kamerasının oranı olarak da dikkat ediyoruz. Evet hediyeelik eşya sektöründeyiz ama uyduruk bir model olsun diye uğraşmıyoruz. Formların denize uygun ve yatkın olması için de çaba harcıyoruz.

Yapılan gemilerin üstüne kişinin isteğine göre lakaplar, isimler yazılıyor mu?

Tabi ki ne isterlerse yazılıyor. Ama biz genelde esprisi olsun diye kaptan, reis gibi ifadeler kullanıyoruz. Ama tabi verilen kişiyi de onure etmesi açısından espi yaratıyor. Ali Kaptan, Veli Kaptan gibi isimler yazılabiliyor.

Kotrıcılığın tarihçesini anlatır mısınız?

Bizim bildiğimiz 1940'lı yıllarda aftan yararlanan iki mahkûm bir tanesi Derviş Usta, diğeri Mehmet Temiz. İkisi de Sinoplu değil ama Sinop'a yerleşiyorlar, yaşamlarını burada devam ettiriyorlar. Ben onların çocukları ve torunlarıyla arkadaşım. Derviş Usta iyi bir kayık ustası oluyor. Bu iş Sinop'ta cezaevi geleneği olarak başlamış. Cezaevi olmadan önceki tersane pozisyonunda burada gemi yapan ustaların maket yapma ihtimali de söz konusu. Ama bununla ilgili elimizde bir doküman yok.

1914'te Amerika kıtasında Panama'ya Sinop'tan bir serginin gittiğini de duyduk. Bu gerçekten böyleyse bizim işi başka bir boyuta getiriyor. Çok daha derin olduğu ortaya çıkıyor. Yani sadece 1940'lı yıllar değil, 1900'lü yılların başına da denk gelmiş oluyor. Ama cezaevinde başladığı, cezaevinden yola çıktığı ve yayıldığı kesin. Çünkü onun somut kanıtları elimizde. Kişiler var sonuçta. Benim babam ve amcamda Derviş Usta ve Mehmet Usta'nın ekolünden gelmiş. O zaman çocukluk yıllarına denk geliyor, yani benim başladığım döneme. Ellerindeki kısıtlı imkânlarla tabi. Sinop'un nüfusu az. Teknik imkânlarda yok. Şimdiki gibi makinalaşma, sanayi, endüstri makinaları da yok. Bir iki tane doğrama, mobilya yapan var. Onlara yalvar yakar rende yaptırıyorlar. Yelken kestiriyorlar. Böyle böyle tırnak içinde kotralar çıkmaya başlıyor. Neden tırnak içinde? Çünkü kotra İngilizce "cutter" bir yelkenli çeşidi aslında. Ve o zamanlar o tip tekneler yapılıyor. Yani iki direkli, üç direkli ve beş direkli. Zaman içinde bu kendini yeniledi. Gemi modelciliğine dönüştü. Aslında bizim şu anda yaptığımız gemi modelciliği. Biz gemi/tekne modelcisiyiz. Gemi de yapıyoruz. Sandal da yapıyoruz. Kotra da yapıyoruz. Boğaz içi teknesi de yapıyoruz. Yat da yapıyoruz. Kalyon da yapıyoruz. Bir sürü tekne modeli var. Bütün bunların adına kotracılık denmesi yanlış. 1940-50'li yıllarda tek tip ürün yapılıyordu o da kotradır. Cezaevinden çıkması da bir özgürlük simgesi olarak görülebilir. Yelken daima bütün dünyada bir simgedir, özgürlüktür. Optimist, yelken sınıfının en küçük sınıfıdır. Çocuklar optimistle yelkene başlar. Nedeni ise çocuklara özgüven sağlaması açısından. Bizim yaptığımız iş deniz kültürünün bir parçası aslında. Biz ahşabı kesip biçiyoruz, bir marangoz edasıyla gemi yaptık, yelken yaptık, ticari obje olarak değil de biz üç tarafı denizlerle çevrili ülkemizde ayrıca ilimizde deniz kültürüne bir katkı veriyoruz. Yani bu optimist, yelken bağdaşması, cezaevinden yola çıkması bunların hepsini karma yaptığınız zaman böyle bir hikayesi de var: Deniz Kültürü. Sinop Cezaevi, Cezaevi olmadan önce tersaneydi. Yaşadığımız kentin bir denizci kimliği idi. Bahsettiğim sebeplerden kotracılığın, cezaevinin ötesinde bir tersane geleneği olması da yüksek. 30 Kasım 1853 meşhur Rus Baskını'nda Sinop darmadağın oluyor. Osmanlı donanması yerle bir oluyor ve üç, beş yıl sonra Paris Antlaşmasıyla Osmanlı ve Rusların karşılıklı olarak tersaneleri kapatılıyor, gemi yapılmayacak diye cezalandırılıyor. Gemi yapılan tersanelerde cezaevine dönüştürülüyor. Olay bu. Yani o tersane yapıldığı dönemde bu maketçilik yaygınmış da oradan bir geçiş sağlanmış. Mantıklı geliyor insana. Ama elimizde öyle

bir doküman yok.1953 ‘de babam ve amcam resmi olarak dükkânı açıp işe başlıyorlar. Bu sene bizim 66. yılımız.

Tanıtım amacıyla yurtdışına gittiniz mi?

Yaptığımız ürünlerin büyük bir kesimini Sinop dışında tüketiyoruz. Tükettiğimizin bir bölümünü artık ihracatla yapabiliyoruz. Keyifli tarafı o. Almanya’da, dünyanın en büyük denizcilik fuarlarında standlar açtık. Amerika’ya kadar gittik. Miami de stand açtık. 2015 yılında Sinop’tan bir ekip olarak Kruvaziyer Turizm Fuarına gittik. Böyle nitelikli mecralara gidiyoruz. Müşteri profilimiz ise düzgün mağaza düzeyinde. Düzgün iş yaparsanız düzgün müşteri de sizi buluyor. Özellikle Almanya ‘da bize olan ilgi had safhadaydı. Çünkü emeğin kıymeti var. Bizi insanlar kotracı diye tanımlayınca ben biraz tepki gösteriyorum. Bu işin mayasında kotracılık var. Kotracılık bizim baş tacımız. Biz onunla geldik bu noktaya. Ama kürekli sandal bu bir kotra değil, balıkçı teknesi bunlar çekirme. Cumhuriyetin 100. yılı diye Bandırma Vapuru yapıyoruz. Cumhuriyetin 100. yılı diye simgemiz. Ona kotra diyemezsiniz. O gemi modeli. Kotra da bir yelkenli çeşididir. Asıl kullanılması gereken isim Gemi Modelciliği/ Tekne Modelciliği. Biz mağazamızda bir köşe yapıp şöyle yazacağız: “Kotracılıktan Gemi Modelciliğine”

Kullandığınız malzemeler nelerdir?

Özellikle teknelerde kavak ağacı (Kanada Kavağı). Nedeni ise yumuşak, işlenmesi kolay ve iş bittiğinde çatlama yapmasın diye. Yumuşak olması ve sık gözenekli olması bunun kolay yapılmasını sağlıyor. Meşe, çam, köknar gibi ağaçlar bizim işimize gelmiyor. Bütün bunların ayrıntılarını, diğer çalışma yerlerini (küreğini, yumrusunu veya diğer detaylarını) kayın ağacından elde ederek çalışıyoruz. En nitelikli özelliği ise el işçiliği olması. Polyester kalıp yok, hiçbir yerinde baskı yok, plastik baskı yok. Her şeyde ahşap kullanıyoruz. Ahşap olduğu için zaten kıymet veriliyor ve satın alınıyor. Onun için değer biçilmiyor. Diğer aksesuarlarında da kayın kontrplak ya da kayın masif ağaç. İki tür ağaç bizim için yetiyor. Bulursak dış budak ağacı. Bu ağaç güzel bir yelken oluyor ama eskisi gibi yok. Ya da teknenin bazı ayrıntılarında maun ağacı.

Bu işle ilgili yaşadığımız sorunlar ise üretim sıkıntısının olması. Yani sanayide bunları yapacak edecek düzgün nitelikli eleman sıkıntımız var. Genç nesil çok ilgisiz.

Bu işi aşkla yapmak lazım. Bunun formlarını yaparken bir heyecan duymanız lazım. Para zaten beraberini getiriyor ve kazandırıyor.

Yurtdışında hangi ülkelere satış yaptınız/ yapıyorsunuz?

Finlandiya, Makedonya, Adriyatik'te Hırvatistan ve Karadağ Kotor'a yaptık. Şimdi de Avustralya'nın Perth kentine başlayacağız. Sinop'ta Anadolu Sigortanın "Bir Usta Bin Usta" diye bir projesi vardı. Bize teklif geldi ve kabul ettim. Yeter ki öğretelim altyapıya adam yetişsin diye. 4,5 ay bizzat onlarla ilgilendim ama geri dönüş olmadı. Atölye ortamında çalışacak nitelikli iş gücüne ihtiyacımız var. Ayrıca mağazanın içinde çocuk atölyesi kurduk. Mesela müşterimiz çocuğuyla geldi. Gözlemlerimiz neticesinde çocuk ağlıyor, zırlıyor, rahatlık vermiyor anne ve babasına. Çocuk bu atölyede oyalanırken ailenin alışveriş yapması sağlanmakta ayrıca çocuk yaratıcı bir şey yapar mı diye düşündük. Kuru boyalar, defter koyduk. Ham tekneler de koyacağız oraya, hatta kuru boyalarla da boyayabilir. Bu da bir sosyal sorumluluk aslında. Farklılık yapalım istedik.

Söyleşi 7

Söyleşinin yapıldığı kişi: Gülay Gümüş

Sinop'ta bir pastanede çalışmış olan Gülay Gümüş ile yapılan söyleşi: (Bu söyleşi kendileriyle 25.04.2019 tarihinde, saat 15: 30'da Korucuk Köyü'ndeki evinde yapılmıştır).

Kısaca kendinizi tanıtır mısınız?

Ben Gülay Gümüş. Sinop merkeze bağlı Dibekli köyündenim. Evliyim ve 1 çocuğum var. 25 yaşındayım.

Sinop Usulü Prenseler'in nasıl yapıldığını anlatır mısınız?

Sinop yöresinde köylerden ziyade Sinop merkezdeki pastane ve tatlıcılarında rastladığımız prenses halk tarafından fazla bilinmemektedir. Ama pastanelerin hemen hemen hepsinde prenses yapılmaktadır.

Malzemeler: 1 kilo un, yarım kilo pudra şekeri, 1 yumurta, karbonat (ya da kabartma tozu), 1 paket kabartma tozu (oda sıcaklığında), 1 paket kremşanti, süt.

Krema malzemeler: 1 litre süt ya da su, 2 yemek kaşığı tereyağı, yarım su bardağı un, yarım su bardağı nişasta, 1 adet yumurta.

Yapılışı: Margarin, pudra şekeri, yumurta, karbonat bir kaptan az az un konularak kurabiye kıvamına gelene kadar yoğrulur. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra hamur belli büyüklükte bölünür. Bölünen hamurlar merdane yardımıyla unlanan sofranın üzerine 1- 2 cm kalınlığında olacak şekilde açılır. Açılan hamurlardan orta boy metal daire kalıpta şekiller çıkartılır. Her biri birbirine denk olacak şekilde bu işlem hamur bitene kadar tekrarlanır. Yağlanan tepsiye yapılan kurabiyeler dizilir. 10- 15 dakika pişirilir (fazla kızarmadan). Çıkartılan hamurlar soğuduktan sonra iç krema hazırlanır.

Krema yapılışı: 1 litre süt ya da suyun içine, 2 yemek kaşığı tereyağ, yarım su bardağı un, yarım su bardağı nişasta, 1 adet yumurta katılarak çırpılır. 5- 10 dakika pişirilir. Pişirilen krema soğumaya alınır. 1 paket krem şanti ayrı bir kaptan çırpılır. Soğuyan kremanın içine, krem şanti eklenerek prenses kreması yapılır. Yapılan bu krema prenses kurabiyelerinin içine şanti torbası yardımıyla tek tek sıkılır. Üzerine kapak olacak şekilde diğer kurabiyeye kapatılır. Kapatıldıktan sonra hafif bastırılır. Dışarıya çıkan krema bir bıçak ile boş olan yerlere alınır, boş kalan yerler de böylece doldurulmuş olur. Bir silindir olacak şekilde prensesin her tarafı krema ile kapatılır. 1-2 su bardağı fındık hafif dişli kalacak şekilde çekilir. Prensесin kremalı olan kısımları bu fındığa bulanır. Son olarak da bir kaptan ham çikolata eritilir ve prenseslerin üst kısımları bu çikolataya bulanır. Bu işlem bütün kurabiyelere uygulanır.

Söyleşi 8

Söyleşinin yapıldığı kişi: Rafet Arslan

Sinop ili merkeze bağlı Hacıoğlu Köyü İmamı Rafet Arslan ile yapılan söyleşi :

(Bu söyleşi kendileriyle 14.04.2019 tarihinde saat 13: 00'de Sinop Hacıoğlu Köyü'ndeki evinde yapılmıştır).

Kendinizi tanıtır mısınız?

Sinop'un Gerze ilçesi Sarıyer köyündenim. Evliyim ve 4 çocuk babasıyım. Hacıoğlu Köyü'nde görev yapmaktayım.

Ziyret geleneği hakkında bilgi verir misiniz?

Ziyret, Gerze'nin belirli köylerinde ayrıca benim de köyüm olan Sarıyer köyünde yapılır. Bu gelenek dini bayramlarda Ramazan ve Kurban Bayramı arifesinde yapılır. Ramazan Bayramında oruçlu olduğumuz için arife günü orada yenmez. Aslında Ziyret çöreği de denir. Son zamanlarda Ziyret çöreğinin de yanında katlamalar da yapılır oldu. Bunun için arife günü sabahı kadınlar Ziyret çöreği için hamuru yoğururlar. Hamurun mayası geldikten sonra tepsinin üzerine basılan hamurun üzerine yumurta sürülür. Bardak ya da çatalla süslemeleri yapılır. Üzerine bir miktar çörek otu da serpilir. Öğleden önce yapılan bu çörekler çocuklarla camilere gönderilir. Büyükler daha önceden giderler, çocuklar da çörekler piştikten sonra çörekleri torbalarına koyup kollarının altına alırlar, camiye getirirler. Camiye getirilen bu çörekler bir yerde toplanır. Bizim köyümüzde (Sarıyer) mezarlıklara gidilmez, bu işlem caminin önünde yapılır. Bazı köylerde de Belören, Mahmuttı gibi köylerde ise camide namaz kıldıktan sonra mezarlıklara gidilir ya da hava uygun güneşliyse mezarlıklarda toplanıp orada da namaz kılınabilir. Ekmekler kesilir. Oraya çoluk çocuk ve büyükler, küçük kız çocukları da gelir. Kadınlar, köyün yaşlı bayanları gelmezler. Topluca öğlen namazından sonra Kur'an-ı Kerim, Yasin-i Şerif okunur, dua yapıldıktan sonra cami'den çıkılır. Ekmek kesilmeden önce de bir dua yapılır. Sonra da iki üç kişi özellikle yaşlılar ekmeği keserler. (saygı dolayısıyla yaşlılar keser). Kesilen ekmekleri yine çocuklardan üç dört kişi sepetlere koyar ve herkes sıraya dizilir. Çocuklar sabahleyin ekmekleri, çörekleri getirdikleri torbayı herkesin önüne koyarlar ve ekmeği dağıtan kişiler herkesin önündeki torbaya öncelikle birer dilim koyarlar. Bu işlem sofrada kesilen ekmekler bitene kadar devam eder. Artan ekmekler eve getirilir. Okunmuş ekmek olduğu için hayvanlara vermezler. Bu ekmekten bütün ailenin çoluk çocuk, genç ihtiyar yemesi sağlanır. Bu ekmekleri ambarlara koyduklarında o yılın bereketli geçeceğine ve buğdaylarının bereketli olacağına inanırlar.

Söyleşi 9

Söyleşinin yapıldığı kişi: Aysel Akça

(Bu söyleşi kendileriyle 22.06.2019 tarihinde saat 16: 15’de Erfelek Merkez’deki evinde yapılmıştır).

Kendinizi tanıtır mısınız?

Ben Aysel Akça. 1965 doğumluyum. Ev hanımıyım. Erfelekliyim.

Erfelek İlçesi yöre mutfağından bahseder misiniz?

Yöre mutfağında nokul, mısır çorbası, mantı meşhur. Mesela mısır çorbası, mısırı bulgur yapıyorlar irice. Sonra barbunyayla pişiriyorlar. Barbunyayı akşamdan ıslatırsan sabah daha iyi pişiyor. Islatmazsan 1- 2 saat kaynatılması gerekir. Çünkü geç pişiyor. Onu haşlar gibi pişiriyorsun. Sonra tavada soğan kavuruyorsun. Pul biberini salçasını üstüne döküyorsun. Tuzunu da atınca mis gibi yemek olur. Mısır çorbası buranın özel yemeğidir. Yine barbunya fasulyesinden fasulye böreği çok güzel oluyor. Fasulye güzelce haşlanır. Normal pişirilir, yağ katılmaz. Şeker ve pekmeze biraz tatlandırılır. Fasulye tatlı bir hal alır ve yufkanın arasına koyulur. Tepsie dizerek altı yağlanır. 10 – 15 adet yufkanın arasına fasulye koyularak tepsiye üst üste dizilir. Alt üst kızartılır. Dilimleri iri iri kesilir. Yine bu böreğin patates ve kıymalı da yapılmaktadır. Fasulye böreği buraya özgüdür. Kestane böreği genellikle Ayancıklılar tarafından yapılmaktadır. Önce kestaneyi haşlıyorlar. Yufkayı ince ince elde açıyorlar. Yufka ne kadar ince olursa o kadar iyi oluyor. Ben yapmadım ama yapan teyzeden gördüğüm kadarıyla kışın kurutulmuş olan kestaneden yaptı. Kurutulmuş kestaneyi haşladılar. Tazesini daha çabuk pişiyor. Ama kurutulmuş olanı uzun süre kaynatmak gerekiyor. Erfelek yöre mutfağında çoğunlukla nokul, katlama birinci sırada gelmektedir.

Söyleşi 10

Söleşinin yapıldığı kişi: Hatice Keleş

(Bu söyleşi kendileriyle 16.12.2019 tarihinde saat 15: 00’de Boyabat Halk Eğitim binasında yapılmıştır).

Kendinizden bahseder misiniz?

Ben Hatice Keleş. 1973 doğumluyum. Sinop Boyabat’ın geliniyim. Aslen Samsunluyum. Otantik işleri seviyorum. Bu işlerle uğraşmayı ve tezgâhlarla boğuşmayı

seviyorum. Çok hoşuma gidiyor. İnsanların dertlerini unutturuyor. 15 yıldan beri dokuma yapıyorum.

Dokumayı kimden öğrendiniz?

Benim zamanımda kursta Figen Hoca vardı. O öğrenirken geldim kursa. İkimiz birlikte öğrendik.

Dokumacılaşma hikâyeniz nedir?

Çok meraklıydım. Halk Eğitime gittim tesettürümden dolayı alınmadım. Ama ben azmettim ve bunu yapacağım dedim. Hatta o zamanın müdürü İsmail Beydi. Ona şöyle dedim. “Hocam ben Boyabatlı değilim, Samsunluyum. Sizin bunu bana seve seve göstermeniz lazım” dedim. İsmail Bey de “Hatice Hanım gel ama kayıtsız geleceksin” dedi. Ben kayıtsız geldim ama çok moralim bozuldu. Hatta eve gittim ağladım. “Neden biz kendi memleketimizde garibiz, niye bizi böyle dışlıyorlar?” diye söylendim. Çok üzüldüm eve geldiğimde eşime “bana bir tezgâh yaptırıyorsun ben bu işi öğreneceğim” dedim. Ve ben evime eski usul tezgâh yaptırды. Kursa geldim pür dikkat dinledim 3 ay bir eğitim aldım. Gerisini kendi başıma öğrendim. Figen Hoca da bana yardım etti. İlk çözgümüzü evde yaptık. Ben başladım dokumaya. Herkesin dokudukları muntazam değil kendi dokuduklarım muntazam. Dokuduğum ürünleri sütçülere sattım. Kendi dükkânımız vardı. Oraya koydum ve orada da satıldı. Bayağı bir kâr elde ettim. Ama daha sonra benim yaptıklarımla dışarıda yapılanları kıyasladığım zaman benimki hem büyük hem güzel. Dedim bu fiyata bu verilmez. Ama onlar da dediler bu fiyata. Bıraktık. Daha sonra Mehmet Ermiş bunun peşine düşüp tezgâhlar yaptırdı. Hatta şu anda yeni belediye binasının yerinde yeni bir bina vardı onun bir katını düzenledi bize bir kurs açtı. 10 adet tezgâh koydu. Bütün her şeyiyle ilgilendi. Patentini de aldı. Biz orada dokumaya başladık. Orada bir kaç sene dokuduk. Dokuduklarımızı Belediye Başkanı aldı. Bize bir ekmek kapısı açtı. Evde oturan bayanlara ben hayret ediyorum. Gerçekten bu tezgâhta dokuma yapan kişinin siniri, stresi kalmıyor. Kaynanaya kızdın gel, doku. Eşinle kavga ettin gel, doku. Çocuğunla anlaşamadın gel, doku. Bu tezgâh insanın sinirini, stresini her şeyini alıyor. Hatta tezgâha oturduğun zaman dünyayı unutuyorsun. Yaptığın işler ortaya çıkınca özgüvenin geliyor. Hatta çemberden ziyade kanaviçe modellerini uyarlayıp bir şeyler ortaya çıkartınca insanın daha çok hoşuna

gidiyor. Daha mutlu oluyor. O zamanlar bayanların hele Boyabat gibi yerde dışarı gidip çalışma gibi durumları yok. Ama dediğim gibi bize Mehmet Ermiş kazanç kapısı açtı. Tabi ileriye götüremedik ama yine de Allah razı olsun.

Halk eğitime öğretmen olarak girişiniz nasıl oldu?

Geçen yıl müdür rica etti. Geldim burada hocalara ders verdim. Bunun üniversitesi yok. Okulu yok. Çemberi üniversite okuyan yapacak diye bir şey yok. Hatta o zamanlarda hoca “Ben üniversiteyi okudum, sen okumadın, bu benim hakkım” dedi. Ben de o zaman “Buyur yap” dedim. Bu sabır gerektiren bir iş. Herkesin yapacağı bir iş değil. 1112 ilmeği tek tek geçireceksin, taraktan, gücünden. Ondan sonra çözgü yapacaksın. Dokumada bir şey yok, dokursun. Tefi çekince ip ileri gider, geri gider dokur. Ama onun çözgüsü önemli. Bir tane yanlış yapınca defolu gibi çıkıyor. O önemli. Bu sene başvuru yaptım müdür de gel seni alalım dedi geldi açtı ve dünyalar benim oldu. Ben bu işe para olarak bakmıyorum. Sevdiğim için yapıyorum. Şu anda saatim çok fazla yok ama ben saatimden fazla kalıyorum. Hoca olarak burada ilk yılım. Şu anda bir aylık hocayım. Sadettin Hocam tesettürüme bakmadan beni buraya kabul etti. O yüzden çok mutluyum. Bu iş sanki benimle bütünleşmiş gibi. Şu anda evimde bir tezgâhım var onu da buraya getirip kuracağım.

Dokuma tezgâhlarında neler dokunmaktadır?

Çember, örtü, masa örtüsü, sehpa örtüsü, salon takımı, pike, kilim aklınıza gelebilecek her şey. Hatta şu anda şapkayla çantayı takım olarak yapacağım. Şal yapabilirsin, yelek dokuyabilirsin. Yani her şey senin elinde. Boyabat’ta çemberin yanı sıra peşkir ve mahrama da dokunur. Daha önceden keten iple yapılıyormuş. Ama şimdi onun maliyeti yüksek olduğu için işlenip yapılıyor. Boyabat’ta kildirler dokunurmuş. Buğdayları kurutmak için. Çuval, şeker çuvalları, buğday çuvalları yapılmış. Ve daha sağlıklı. Şimdi ise naylon çuvallara koyuyorlar, böcekleniyor. Ama keten rahat hava alır. Mesela keten kıyafette insanı yazın serin kışın sıcak tutar, terletmez. İnsanın da vücuduna terapi yapar.

Boyabat çemberinin yapım aşaması hakkında bilgi verir misiniz?

İpleri alıyoruz. Eski usûl haşıllıyoruz. İplerin kopmaması için, gergin durması için onun mutlaka haşıllanması lazım. Ve pamuk ipi olması lazım. Polyester ipten olmaz. Haşıllamak şu şekilde olur: Hamur bulamaç haline getirilir. Onu kaynatıyorsun, onların belirli bir şeyleri var ipleri onun içine sokuyorsun, çıkartıyorsun hafif nemli iken bunları çözgü yapıyorsun. İpleri çözüyorsun.

İplere nasıl renk veriliyor?

İplere renk vermek ise eskiden boyanıyormuş, birkaç defa biz de boyadık. Kırmızı ip alıp ben kendiminkileri boya ip yapmıştım daha otantik olsun diye ama şu anda boyanmıyor. Şimdi ipler boyanmış olarak hazır halde geliyor. Kök boyada dağdan elde edilen çiçeklerle falan yapıliyordu ama şu anda yapılmıyor.

Dokuma tezgâhına renkli iplerin dizilmesi nasıl oluyor?

Boyabat çemberinde 4 fitil başta, 20 adet kırmızı, 2 fitil 20 beyaz, 2 fitil 20 kırmızı, 2 fitil 20 beyaz, 2 fitil 20 kırmızı, 2 fitil 8 beyaz, 4 fitil 8 beyaz, 4 fitil ondan sonra biraz dokuyup önlerini başlarsın. Ortası zaten tamamen beyaz ip. 1112 yahut 1115 tel ip kullanılır en 1.5 cm'dir. Bire bir dokunur bazı yerlerde farklı da yapılabilir. Genelde bu anlatığım şekilde 5 ayna çıkar. 5 aynada biter. Kırmızılarını fazla koyarsan 4 aynada yaparsın. 4 aynada bitirirsin. İçindeki ipleri de eskinin orlonları. Şimdi de etamin ipi diye alıyoruz. Genelde onlar daha canlı ve parlak durduğu için çemberin ipi odur.

Çembere koyulan renkler kişinin ruh halini yansıtır mı?

Ruh halini yansıtır. Genelde çemberin ipi çok canlıdır. Parlaktır. Çok pastel ip yoktur. Soluk, puslu ip yoktur eski tabirce.

Dokuduğunuz çembere isim veriyor musunuz?

Eski modellerden esinleniyoruz. Değişik bir model yapıyoruz ama isim vermedik. Mesela Para Sepme motifi: Boyabat yöresinde gelin alma merasiminde gelin çıkarken başına bereket ve bolluk olsun diye bozuk para serpilirmiş. Bu olaydan yöresel dokumamız olan çembere bu şekilde yansımıştır. Mesela kadın çember dokumaya başlarken havadan teyyare geçiyor. Uçak ya da helikopter bunun ne olduğunu bilmediği

için teyyare modeli veriyor, onun adı teyyare oluyor. Osmanlı'dan beri de motiflerin bir adı vardır ya onlar da ona göre isim veriyor. Örneklerin sineğini mühürünü değiştiriyoruz. Kibrit kutusu motifi, kibriti görmüş ondan esinlenip yapmış ve benzetmiştir. Dokuma yapan kadın oruçlu olduğunu ifade etmek için dokumaya bu ismi vermiş. Acaba o zaman kavga mı ediyorlardı ki ben oruçluyum. Hani öyle derler ya oruçluyken kavga etmeyin. Heybeli: Pazartesi günleri kurulan halk pazarlarına köylüler heybelerini alışveriş yaparak doldurduklarından ve bu doluluğu ifade etmek için bu ismi almıştır. Heybeli tıpkı adı gibi modeli de dolu dolu. Ay yarımı, yarım ay şekline benzetildiği için bu ismi almıştır. Sarı nakış, sevdiklerine kavuşamayan genç kızların annelerine verdikleri mesajdır. Eskiden sevdiklerini söyleyemeyince, bu modeli yapınca demek ki bunun bir sevdiği var anlamına gelir.

Peşkirle mahramanın farkı nedir?

Peşkirle mahramanın dokunuşu farklıdır. Mahramanın daha geniş ama onu peşkire de uyarlayabilirsin. Aynı gibi gözükse de farklılıkları var.

Söyleşi 11

Söyleşinin yapıldığı kişi: Elçin Yayla

(Bu söyleşi kendileriyle 17.12.2019 tarihinde saat 15: 10'da Boyabat Belediyesi Yaşayan Kültürel Miras Müzesi binasında yapılmıştır).

Kendinizden kısaca bahseder misiniz?

İsmim Elçin Yayla. Boyabat Belediyesinde çalışıyorum. Halk bilimci, öğretmenim aynı zamanda. Şu anda kuruluş aşamasında olan Boyabat Belediyesi Yaşayan Kültürel Miras Müzesi'nde de görev alıyorum.

Boyabat çemberi hakkında bilgi verir misiniz?

Boyabat çemberi yörenin kendine has bir dokuması. Özellikleri var genellikle pamuklu keten iplerden üretiliyor. Farklı motifleri var. Motiflerinin sayısını şu an net olarak hatırlayamıyorum ama hatırladığım kadarıyla Sinekli, Para Saçma, Kesme Şeker, Teyyare, Demirkırat, Mühürlü bu gibi motifleri var. Motiflerin her birinin anlatısı var. Mesela Para Serpme Para Saçma dediğimiz motif, gelinin evden çıkarken üzerinden

atılan para ya da darıyı buğdayı sembolize eder. Sinekli motifi, yörenin geçim kaynağını tarım sağlar. Önceden beri hep böyleymiş. Ve o zamanları pirinç akla geliyor. Pirincin çeltiğin ekildiği tarlalarda çok fazla sinek olduğu için dokuyan kişiler buna ithâfen Sinekli diye bir motif bulmuşlar. Ve onu dokumuşlar. Daha sonra mühür dediğimiz yerleri var. Mührü de şöyle derler. Bir hanımının oruçluyken davet edilen bir yere gidememesi ve ağzının mühürlü olduğunu söylemek için ve bunu sembolize etmek için dokuduğu motiftir. Omuzlu motifi, o da bir hanımefendinin sevdiği adamı sembolize ederek dokuduğu bir motiftir. Sarı Nakış, yine bir hanımefendinin eşinden ayrılışıyla birlikte ortaya çıkan bir motiftir. Kesme Şeker motifi, şekere benzediği için dikdörtgen bir yapısı var. O da şekeri sembolize eder.

Boyabat Çemberi görünüş itibariyle ortadan dikili olarak göze çarpıyor. Bunun nedeni nedir?

Geleneksel tezgâhlar daha dar olan tezgâhlar. Şu an günümüzde çemberler var onlar tek parça halinde ve modern tezgâhlardan çıkıyor. Bu tezgâhların adına düzen deniyor. Tezgâhların daha dar olması ile alakalı. İki parça olarak dokunur daha sonra ortadan eklenir. Bir de şöyle bir kullanım şekli vardır. Çok fazla parlak renkleri genç kızlar kullanır. Evli, orta yaşlı ya da yaşlı insanlar daha soluk daha mat renkler kullanır. Hatta şöyle de bir kullanımı varmış. Bekâr kızlar bekâr olduklarını belli etmek için çemberin düzünü değil de tersini takarmış.

Kullanılan renkler kişinin ruh halini yansıtır mı?

Bu durum oyalarda da vardır. Çemberde de muhtemelen var. Günlük ruh hali nasılsa onu yansıtır.

Çemberin kenarına gidilen beyaz bordo renkler neye göre işlenir?

İp beyaz şekilde geliyor. Çirişleniyor. Çiriş dediğimiz daha dayanıklı olması için ılık unlu suya konulur ve kaynatılır. İnsanlar eskiden altına taç dedikleri bir fes takarlarmış. Hatta bildiğimiz kırmızı bordo feslerin dışında da beyaz keten dokumadan altına onun bugün bone dediğimiz bir tane taç takarlarmış. Altınlı ya da güzel boncuklarla fesin ön tarafını süslerlermiş, bone gibi takarlarmış.

Peşkir hakkında bilginiz var mıdır?

Keten bir ipten dokunur. Çemberden daha kalın bir yapısı var. Daha çok el, yüz kurulamak için kullanılan bir üründür. Mahrama da ona benzer. Onun yapısı biraz daha ince, uzunluğu daha uzun. Genellikle onları damatların beline kuşak olarak bağlarlarmış. Halk Eğitimler genellikle fazlaca ürün çıkarmaya çalışıyorlar. Burada kına gecesi elbisesi tasarlanmıştı. Etek, gömlek, ceket, ayakkabılara giydirme şeklinde kullanımı çeşitlidir.

Boyabat’a özgü başka el sanatı var mıdır?

Pıta var. O da aynı şekilde çembere benzer. Daha kalın bir yapısı vardır. Onu hanımlar evden dışarı çıkarırken üzerlerine alırlar. Ferace görevi görür. Kırmızı, beyaz, siyah ağırlıklı renk kategorisi var. Günümüzde pıta’nın dokunmuş hali yok. Endüstriyel olarak geliyor. Burada satılan dükkânlardaki de hep öyle.

Söyleşi 12

Söyleşinin yapıldığı kişi: Fadıl Cıstık

(Bu söyleşi kendileriyle 17.12.2019 tarihinde saat 16: 30’da Boyabat’taki iş yerinde yapılmıştır).

Kendinizden kısaca bahseder misiniz?

21 Şubat 1952 Boyabat doğumluyum. Ömrüm tahsilimin dışında hep burada geçti. Boyabat’ın yerlisiyim. Tarih Bölümü okudum. Boyabat tarihi ile ilgili mezuniyet tezim var. Tezi 1973 yılında aldım. 1974’te mezun oldum. Evliyim, 2 çocuk babasıyım.

Boyabat yemek kültürüyle ilgili bilgi verir misiniz?

Sinop ile bizim yemek kültürümüz çok farklı. Biz ete dayanıyoruz. Onlar balığa dayanıyor. Biz hamura pirince dayanıyoruz. Onlar daha sağlıklı besleniyorlar. Biz de daha göze ve mideye hoş gelecek şekilde besleniyoruz. Onun için biz Boyabatlıların bir tabiri var: “Etliyiz, mutluyuz, topluyoruz.”

Boyabat yemeklerinden bahseder misiniz?

Türk toplumunun Anadolu’ya geldikten sonra meşhûr yemeği keşkek. Keşkek burada da, Sinopta da, 81 ilin 81’in de de, 960 ilçenin 960’ında da 43 bin köyünde de

hepsinde mevcut. O bizim vazgeçilmez milli kültürümüz. Niye diye sorarsan biz buğdaya, ekmeğe kutsal demişiz. Keşkek de yapımı zor bir yemek değil ama yapıldıktan sonra da çok güzel bir yemektir. Ben Erzurum'a gidene kadar kebab hep kuzudan yapılan sırık ve kuyu kebabı olarak adlandırılan kebaptı. Erzurum'a gittim. Kebab kültürü çok farklı. Adanadır, Urfadır, Beytidir, dönerdir, çağdır işte bunları orada öğrendim. Ama bizde hâlâ kebab kültürü kuyu ve sırık kebabıdır. Türkiye'de Boyabat'ın Sırık kebabı kadar güzel yapılan ve lezzetli olan ikinci bir sırık kebabı görmedim. Bu kadar da iddialıyım. Kuyu Kebabı'nda değilim. Kuyu kebabı'nda Taşköprü ve Kastamonu bizden iyi. Ama iş zahmete geldiğinde Sırık kebabı çok zahmetli, Kuyu kebabı çok zahmetli değil. O bir buçuk saatte pişiyor. Sırık kebabı dört buçuk saatte pişiyor. Zahmeti şudur. Ateşin karşısında sürekli çeviriyorsun. Kebab ateşin üstünde dönmüyor. Ateşe yaklaşık 75 cm mesafede dönüyor. Ve yüksek ateşte dört buçuk saat ateşin uzaktan gelen ısıyla ve aleviyle pişer kebab. Biz bunun mücidiysek bunu yemesini de biz biliyoruz. Biz sıcak hiç yemeyiz. Yağ bunda kalmıyor tamamen sızılıyor, bunun posası kalıyor. O da soğuyunca çok lezzet veriyor. Dışının derisi dâhi ayrı bir lezzet. Sırık kebabı Boyabat'a bundan 20-30 sene önce bir tek panayır günleri gelirdi. Köylerde bu sırıklar yapılırdı. Sabah namazından sonra bizim merkez camimizde, yani Büyük Cami Beyazıt Camisinin önünde olurdu. 20- 30 tane köyden gelen kebab çeviricileri, önceden tel dolap dediğimiz dolap vardı. Boyabat'ta buzdolabının olmadığı kilerlerde, soğuk yerlerde fareden yahut başka şeylerden korunmak için etrafı telle çevriliyor ve hava alıyor. Bir yiyecek bir yaz gününde orada bir iki günde kötü oluyorsa burada dört gün dayanıyor. O yüzden tel dolaplarla buraya getirildi. Küfelerin içinde. O gün bütün Boyabatlı'nın yerlisinin evine panayırın birinci günü kebab girerdi. Kilosu ailenin maddi durumuna göre, kalabalıklığına göre verilerdi. Babam rahmetli de benim gibi kilolu olduğu için eve gelene kadar kebabçıları atlayamazdı. Birinden alır, öteki "benden de al amca" derdi. Babam panayırın birinci günü 10 kilo kebab alırdı. Onu da anneannemlere, hısım akrabaya dağıtırdı. Kebab Boyabat'ta ayrı bir kültür. Özel kebab çevirmeler yapılırdı. Hali vakti yerinde olan insanların da düğünlerinde kebab çevrilirdi. Bizim kuyu kebabımız çok muhteşemdir.

Kebabı Boyabat'ta iddialı kılan nedir?

İlk olarak pişirmede. Önce çırayla işlem yapılır. İçinin kanı bir iki saatlik mesafede akar, hayvanın vücudunda hiç kan kalmaz. Ondan sonra o su dökülür. Daha sonra sırık kebabının altına tekrar bir tepsi konur. Bu defa hayvanın yağı cızır cızır, içten eriye eriye akar. İçinde hafif bir tuzlu su var onun tuzunu vururlar, karnını da dikerler onun çırayla. O tuzla beraber hayvanın yağına banması kebaptan daha zevklidir. O yüzden de Boyabat halkı fazla kiloludur. Fazla göğsü yarılmıştır. Bypass olmuştur. Kalp hastasıdır. Ama Sinop insanında Merkezde, Gerze’de, Ayancıkta bunlar yok. Onlar balıkla sağlıklı besleniyorlar. Kebap birinci derecede kuzu, oğlaktan yapılır. Seyis dediğimiz oğlağın yani tekenin enenmişine (erkeğin enenmesi, onu erkeklikten kesiyorlar erkeğe giren damarları sıkıyorlar, pense ya da herhangi bir şeyle bir daha üreme durumu kalmıyor.) Çünkü sürünün içinde bir tane teke vardır. En fazla iki. Ve o bu durumdan sonra hep vücuduna verir yağı. Ona seyis denir ve yağı çok güzel olur. Kebap yapmak da ayrı bir sanat. Hayvanın özel bir kesim sistemi var. Hayvanın karnı fazla kesilmiyor, açılıyor, iç organları karnından çıkartılıyor. Boyun tarafından aynı kazıklı voyvodoların yaptığı gibi. Kazıklı voyvodaların insanları nasıl kazığa vurduğu ayrı bir ilimdir. İnsanın anüsünden yağlı kazığı soktuğu zaman kazıklı voyvoda, şah diye değil, yavaş yavaş oynata oynata hiçbir iç organı parçalamadan ne mideyi, ne bağırsağı, ne dalağı, ne kalbi. Omuzdaki kürek kemiğinden çıkartır. 2 güne o kazıkla insanlar inim inim inler öyle öldü. Sırığı ordan sokup arka taraftan çıkartıyor. Boğaz tarafını düşmesin diye telle bağlıyorlar. Çırayla dikip tuzlu su koyuyorsun ama onun ilmi var. Kimisi hayvanı ocağa koymadan önce hafifçe yoğurtlar, ayranla da olabilir. Kızarsın diye.

Kuyu kebabı ise kuyu denilen ocak yüksek ateşte yakılır. Tuğladır etrafı. Kürekle bütün ateş çıkartılır. Çengellere, etler asılır. Kuyunun üstü hiç hava almamak şartıyla pişirilir. Bir de külbastı var. Esasında çok basit bir yemek. Boyabat’a özgüdür. Bildiğimiz ekmek sacını ters çeviriyorsun. İçine kuzu eti, soğan, domates, biber, tuz ve kırmızı biberi ekleyip güzelce karıştırıyorsun. Kara fırına veriyorsun. Bu yemek bir buçuk saatte pişer. Üstünün yanmaması için devamlı karıştırılacak. Fırının kokusuyla, isiyle beraber müthiş bir renk, müthiş bir tat var. Biz her hafta burada ya sac da köfte, ya Boyabat Pidesi ya da külbastı yaparız.

Boyabat pilavına gelelim. Pilav yapmak ayrı bir meziyet. Boyabat tabiriyle ırıbını bileceksin. ırıb, hem kıvam demek hem irim demektir. Boyabat'ta ya da köylerde buralarda pirinç kavrulmaz. Pirinç her yerde olduğu gibi ıslanır. Pirinç ne kadar çok ıslanırsa o kadar çok su çeker. Pastırmalı ve domatesli pilav da çok güzel olur. Ve pilavın suyu kaynatıldıktan sonra pirinç katılır. Pirinç tamamen suyunu çekince Boyabat'ta yapılan şekil üzerine bol karabiber serpilir. Ondan sonra tereyağını yakıyorsun, coz diye üzerine döküyorsun. 15 dakika demlenmeye bırakmak zorundasın. Pilav yağı da çekecek. Yağın parlaklığını da alacak.

Bizim Boyabat'ta kaymakam dostumuz vardı. 1992 yılında geldi. 1997 de ayrıldı. Gökhan Sözer ismi. Buradan giderken şöyle dedi: “10 kilo pirinç bize fazla geliyordu, Şimdi 50 kilo pirinç yetmiyor” dedi Buradan 50 kilo pirinç defalarca gönderdik. Bizim pirincimizin de bir özelliği var. Belki daha kaliteli pirinçler var ama Boyabat pirinci lezzetli bir pirinçtir. Bizim hanımlarımız, kızlarımız unla ve hamurla uğraşmayı çok seviyorlar. Manti yok bizde. Biz ona Puroh deriz. Çerkezlerde Purohi, Gürcistanda Pürohi. Kafkas yemeğidir. Ama ben kendi açımdan ne sarımsak, ne yoğurt hiçbir şey katmam. Bir tek üzerine tereyağı. Bol tereyağı katılırsa benim aşağısı bağırır çiğnemedi gönder diye. Lezzetlidir. Gerçek manadaki su böreği de odur. Yapılışı Sinop mantısıyla aynı. Boyabat tarhanası, bizde kuru tarhana yapılır. Boyabat'ın yerlileri 30 bayram 30 sahurda hiçbir şey yemezdi. 30 sahurda pilav yerdik. Biz senede 200-250 kilo pirinç yerdik. Ramazan'da 100 kilo pirinç yerdik. Annemlerin 14 kişilik kalabalık nüfusa mutlaka başka bir yemek icat etmeleri lazımdı. Mesela bizim evde papar var, bizim evde gıdı et var. Gıdı et, köfte ufak ufak yoğrulur, fındık gibi. İçinde hafif soğan ve sarımsak ezilir. Ocağa salındıktan sonra içine ufak soğanlar fiska dediğimiz fisil soğanlar ve sarımsaklar soyulup bütünce atılır. Ve müthiş bir lezzet doğar ortaya. Ekşili köfteye benzer. Papara, ekmek bayatladıktan sonra hanımlar onu elleriyle diderler. Tencereye koyarlar. Tencerede o hafifçe yumuşar. Yumuşadıktan sonra bir kenarda bekler. Yumurta, soğan ve kavrulmuş kıyma koyularak karıştırılarak güzelce pişirilir. Tuzu da koyulur. Tepsiye döşediğin ekmek kırıgının üzerine bol tavuk eti suyu dökülür. Aynı tirit gibidir. Boyabat Ezmesi, bizim çocukluğumuzda hep ezme şekerler vardı. Bunlar renk renktir. Ben şekerci de çalışmadım ama bir arkadaşım şekerciydi. Mermer tezgâhı vardı. Şeker güzelce kaynatılır ağda olurdu. Onu getirip bakır bir kazana dökerdi. Onun rengine göre ilacını, tozunu katardı. Onu kat kat

yaparlar. Ondan sonra onu kaplarla keserlerdi. Bu ezme şekerdir. Boyabat'ta Mehmet Ağabey şekerde muhteşem bir yağlı kurabiye yapardı. Köşeleri uzun olurdu, ortasına da fıstık koyardı. Mehmet Ağabey daha sonra onu cevizle, fındıkla yaptı. Mehmet ağabey fındığı güzelce çekiyor, onu şeker gibi yapıyor, ezme gibi yapıyor. Onu bir araya getiriyor, uçlarına da ceviz koyuyordu. Bunun adı Boyabat ezmesidir. Boyabat atomu da denmektedir. Sinopta da oğlu Saim Gürbüz tersanede bu işe devam ediyor. Ezmenin hammaddesi fındık. Fındığı Mehmet ağabey ufak et makinesinde çekiyor. Ağdayla beraber onu karıştırıyor. Ama daha sonra içine un atıyor. Onu ekşili köfte gibi elle şekillendiriyor. Hafifçe ortasına cevizleri koyar. Soğudukça ona yapışır.

Yaprak Sarma, Sinop ve Gerze gibi bizim eşlerimiz ufak, ince yapmazlar. Bana göre çok fazla olsun fazla yenmesin diye yaparlar bunu. Bizde çok kalın sarılır ve malzemesi boldur. Biz hiç kırık pirinç kullanmayız. Pirinçten yaparız. Et mutlaka yağlı olmak zorundadır. Yağsız etten olursa bir şeye yaramaz, saman gibi olur.

Boyabat Pidesi, kara fırın bizim artımız. Bizim bütün fırınlarımız kara fırındır. İlçedeki 30 fırından belki bir iki tanesi değildir.

İncir Uyuşturması, süt hafifçe ısıtılır. Sütü ısıtıttıktan sonra inciri, sütle beraber ince ince doğradıktan sonra kaşığın sırtıyla eziyorsun ya da mikserde çekiyorsun. Az bir şekerle birlikte onu aynı yoğurt mayalar gibi mayalıyorsun. Çok sağlıklı bir besindir.

Söyleşi 13

Söleşinin yapıldığı kişi: Hamdiye Güler.

(Bu söyleşi kendileriyle 16.03.2020 tarihinde saat 16: 00'da Sinop Gerze Minibüs Durağı'nda yapılmıştır).

Kendinizden kısaca bahseder misiniz?

Ben Hamdiye Güler. Ev Hanımıyım. 70 yaşındayım.

Sinop'un Gerze İlçesi yöre mutfağı hakkında bilgi verir misiniz?

Hamur işleri ön plandadır. Mantı, Islama, Tirit yemekleri yapılmaktadır. Tirit'in yapılışından bahsedecek olursak önce tavuk pişirilir. Didik didik edilir. 15 Yufka

alınarak lokma lokma kesilir. Kimisi yufkaları rulo şekline sarar. Dikme ya da yatırma yaparlar. Yufkaların hepsi tereyağına yatırılır. Suya bana bana tepsinin ortası boş kalacak şekilde dizelerler. Ortasına tavuk dökülür. Ondan sonra yağ, soğan yapıp tavada kızartılır. Kızartılan yağ, soğan, ceviz yufkaların üzerine dökülür. Islama'nın yapılışı, elde açarsan hamur yoğuracaksın. Islama, hamuru un, su, tuzla yoğuracaksın. Hamur iyice özleştirilir. Açılan yufkalar sacda pişirilir. Sonra dürüp keseceksin. Kimisi muska şeklinde keser. Kimisi sarıp dikdörtgen şeklinde keser. Kesilen yufkaların üstüne yağ, soğan kızartılır ve dökülür. Ve ceviz serpilir. Mantı, hamuru için 1 adet yumurta kırıyorum, un, su, yumurta, tuzla yoğuruyorum. Ondan sonra yufkayı incecik açıyorum. Dikdörtgen şeklinde kesiyorum. Sonra her birine et koyup büküyorum. Bükmesini muska şeklinde yaparız. Gerze mantısı muska şeklinde yapılır. Sonra pişirip süzgeçte mantılar süzülür. Üzerine kızartılan yağ dökülür. Ceviz serpilir. Yoğurtlu sarımsaklı da yapılmaktadır. Katlamayı un, su tuzla yoğuruyorum. Yaslaçda açıyorum. Altını üstünü yağlayıp sacda pişiriyorum.

Söyleşi 14

Söyleşinin yapıldığı kişi: Solmaz Aslanboğa.

(Bu söyleşi kendileriyle 05.06.2020 tarihinde saat 16: 00' da cep telefonu ile yapılmıştır).

Kendinizden kısaca bahseder misiniz?

Ben Solmaz Aslanboğa. Yedaştan emekliyim. Dikmen Şeyhhüseyin köyündenim.

Dikmen yöre mutfağını hangi yemekler oluşturur?

Tirit, nokul, mantı, çörek yapılmaktadır. Tirit yapılışı, tavuk pişirilir. Yufka ekmek dörde bölünür. Her bölünen parça içine doğru sarılıp üç kat koyulur. Tavuğun eti kemiklerinden ayrılana kadar pişirilir. Yufka tavuğun suyuna batırılarak ıslatılır. Tepsiye üst üste gelecek şekilde ilk sıra dizilir. Ayrı bir tavada zeytinyağ, tereyağ karışımı karartılır. O ilk döşenen ıslanmış yufkanın üstüne tereyağı sürülür. Üstüne de ceviz serpilir. Gerze İlçesinde yapılan tiritte bazıları yufkaları dik koyar. Bizim burada yatırarak koyulur. Cevizi serpersin. İkinci sırayı da ıslarsın. Yufkaları yine dümdüz

yatırırsın. Son olarak ayrılmış tavuk eti üstüne koyulur. Ayrıla servis yapılır. Tiridin püf noktası kesinlikle köy tavuğu olması lazım. Market tavuğuyla tiridin tadı olmaz. Tiride Dikmende ıslama denilmektedir. Islamanın mantarlı hali de yapılır. Dikdörtgen kesilen yufkaların üzerine hayvan eti tavuk eti koyulur. Bir de yörede cincile mantarıyla yaparız. Cincile mantarını pırasayla birlikte yağda kavrulur. Üstüne 1- 1,5 litre su eklenir. Dikdörtgen halde kesilen yufkalar dik bir şekilde tepsiye dizilir. Mantarlı su ekmeğin üstüne yufkalar çekene kadar bolca koyulur. Islamaya burada dikme deniliyor. Mantı, ağzını burnunu kapatıp muska halinde yapıyoruz. Nokul'un ise hamurunu un, su, tuz, yumurta oluşturmaktadır. Yufka açılır. Yufkanın içine zeytinyağ sürülür. Burada üzümlü, cevizli ıspanaklı, peynirli yapılır. Yufkanın yarısına malzeme koyulur. Yuvarlanır ortaya gelindiğinde yuvarlanan kısım kıvrılır. Katlama burada ıspanaklı yapılmaktadır. Katlama hamurunu açıyorlar ıspanağı sadece yarısına dümdüz koyuyorlar. Sonra pişiriyorlar. Kırtıl, hamuru için maya, un, tuz, ılık su ile yoğrulur. Mayası gelince yumruk şeklinde büyük hamur el ile açılır. Biraz kalın olur, çok büyük açılmaz. Üzerine elle basarak un ile açılır. Hamurun büyüklüğü bir tencere kapağı kadar olur. Büyütülen hamur sacda ya da tavada pişirilir. Onu aldıktan sonra bir tarafta tereyağ eritilir. Sıcak sıcak sürülür. Cızlama, burada zeytinyağı ile yapılır. Yöremizde mısır çorbası da yapılmaktadır. Keşkek, yörede dövülmüş olan buğdayla ya da özel keşkeklik buğdayla yapılır. İçine kemikli hayvan eti atan da var etsiz yapanda var. Burada keşkeğe fasulye koyulmaz. Pişmesine yakın üzerine tereyağ eritilip koyulur. Dikmende pestil ve pekmez de meşhûrdur. Elma pekmezi şöyle yapılır. Elmalar toplandıktan sonra kazana koyulup pişer. Elma suyunun süzülmesi için “çipa” denilen düzeneğe koyuyorlar. Onun suyunu sıcak sıcak iyice sıkıyorlar. Çıkan elma suyu tekrar büyük tavalara koyulup ateşe alınır. Tavada koyulana kadar sürekli kaynatıyorlar. Ondan sonra da pekmez elde ediliyor. Pestil, erik ve incir pestili olur. Bunları pişiriyorlar. Piştikten sonra süzektan geçiriyorlar. Üstünde posası kalıyor. Alta geçmiyor. Altta kalan meyvenin püresi düz bir tahtanın üstüne (mermer, taş da olabilir.) ince ince serip kaşıkla düzeltiyorlar ve kurutuyorlar. Kurutması pestil oluyor. Erik pekmez gibi ezilip içilebiliyor.

Keşkek yöredeki geleneklerde yapılır mı?

Dua Bayramı vardır burada. Mayıs Haziran aylarında olur. Geleneğin yapılış gününü muhtar belirler. Köyler ya da mahalleler kendi arasında yapar. Herkes öğlen namazına toplanır. Muhtar kimi görevlendirirse. Kazanlarda bir tarafta hayvan etleri pişer. Bir taraftan da büyük kazanlarda etli keşkekler kaynatılır. Öğle namazı kılındıktan sonra yağmur duası ediliyor. Yağmur duasından sonra herkes yemeğini yiyor. Bir nevi piknik gibi. Semaver yapan olursa çayını yapıyor. Bu geleneğin yapılmasındaki amaç; beraber namaz kılmak, dua etmek. Bu geleneğe kadınlarda katılmaktadır. Bayramda burada et pişirilir. Bunun için insanlardan para toplanır. Toplanan parayla hayvan alıyorlar. Kurban, adak da kullanılabiliyor.

Yörede sebze yemekleri yapılır mı?

Burada en meşhûr sebze yemeği yeşil fasulyedir. Zılbıt da vardır. Bizim yöremizde zılbıda, zıbidık denmektedir. Zıbidık yapılışı: Sıcak suda sapları eriyene kadar haşlanır. Sıkıyorsun. Sıktıktan sonra tavaya zeytinyağ, tereyağ koyulur. 2-3 adet yumurta da kırılır, dağıtarak yumurtayı pişiriyorsun. Ondan sonra sıkılan zıbidık tavanın içine doğranır. Tavada kavrulur. Pazı, sıcak suyla haşlanıp sıkılır. Zeytinyağ ile kavrulur. Yumurta da eklenir. Çükündür, pazının diğer adıdır.

Söyleşi 15

Söyleşinin yapıldığı kişi: Emin Adıgüzel.

(Bu söyleşi kendileriyle 06.06.2020 tarihinde saat 15: 40' da cep telefonu ile yapılmıştır).

Kendinizden kısaca bahseder misiniz?

Ben Emin Adıgüzel. Durağan'da kütüphane görevlisiyim. Televizyon programları yapıyorum. Müzisyenim. Demirağ Haber Ajansı'nın üç ilçesinin sorumlusuyum.

Durağan yöre mutfağından bahseder misiniz?

Şehir merkezindeki mutfakla dağ köylerindeki mutfak aynı değil. Şehir merkezinde salçalı yemek varken, Dikmen Dağı dediğimiz bölgede fazla salça kullanmazlar. Dağ köylerinde kırmızı et tüketimi daha fazladır. Durağan merkezde o kadar yoktur. Bizde daha çok tavuk tüketimi vardır. Durağanda balık tüketimi yoktur. Sahil kesimi gibi balıkçı değiliz. Daha çok etcil. Dağ köylerinde kara mancar tüketimi fazladır. İncir Uyuşturması bizim öz tatlımızdır. Boyabat’la bizim kültürlerimiz aynıdır. Durağan 1954- 1955 yılında Boyabat’tan ayrıldı. Toplu yemeklerimizde çullu keşkek yapılır. Tavuklar küçük küçük parçalara ayrılır. Ona biz “didilme” diyoruz. Göğleme vardır bir de. Sopalarla buğday müzikler eşliğinde döne döne dövülür. Buna “göğleme” denir. Mantı bizde küçük küçük yapılıyor. Mantının içi dolu dolu olur. Biz de mantıdan ziyade tirit vardır. Daha çok horozun suyuyla yaparlar. Kaz veya horoz etinden yapılır. Yufkalar açılır. Bizde tepsiye dik şekilde rulo olarak koyuluyor. Ve ya baklava döşer gibi yatay şekilde koyulur. Ortası boş bırakılıp tabakla et boşaltılıyor. Daha sonra horozun suyu dökülüyor. İçine sarma yapılmaz. Bazı bölgelerde içine eti de sararak yapıyorlar. Ama bizde sarma yok et direk ortaya koyulur. İsteğe bağlı ceviz serpilir.

Malak karma, hamur tereyağı ile yoğrulur. Ondan sonra katıklama yapılır. Üstüne de kızartılmış tereyağ dökülür. Pekmeze bandırılarak yenilir. Erişte de yapılır. Doğranmış makarna derler. Kadınlar yufkaları açarlar. Daha sonra kışlık hazırlıklarını yaparlar. Çeşit çeşit doğrarlar. Yaprak gibi doğranırsa ona “Puroh” derler. Dilim dilim, küçük olarak doğrananlardan ise makarna yapılır. Bizim tarhanalarımız kıymalı ve yoğundur. Boyabat’ta biraz daha sıvıdır.

El Sanatları ile ilgili bilginiz var mı?

Halk Eğitim merkezinde dokuma tezgâhlarımız var. Çember, mahrama, süs eşyaları, mahramadan üretilen elbiseler üzerine kadınlar çalışma yapıyorlar. Çember bizim anavatanımız. Şu an 50 evde çember üreten kadınlar var. Yalnız çok meşakkatli bir iş. Bir çember 3-4 günde çıktığı için ve emeklerinin karşılığını alamadıkları için kadınlar el sanatları yapımından uzaklaşmaya başladılar. Halk Eğitim’de ürettikleri Halk Eğitime kaldığı için devlet İşkur üzerinden bunlara günlük yevmiye vererek özendirmelere devam ediyor. Çemberde 18 adet Demirkırat motifleri var. Çeşitli motifler burada üretiliyor. Halk Eğitim Merkezi’nde 10 adet dokuma tezgâhı var. Durağan bezine burada peşkir de denir. Ketenden yapılmıştır. Bindallı, üç etek kendi

üretimimiz. Dağ köylerinde çember revaçtadır, kullanılır. Kadınlar kuşak kullanır. Çemberlerin altlarına fes denilen küçük küçük altınlı fes kullanırlar.

Söyleşi 16

Söyleşinin yapıldığı kişi: Makbule Küçükbaş.

(Bu söyleşi kendileriyle 17.12.2019 tarihinde saat 12: 00’ de Boyabat Halk Eğitim Merkezi binasında yapılmıştır.)

Kendinizden kısaca bahseder misiniz?

Adım Makbule Küçükbaş. Ev hanımıyım. Boyabatlıyım.

Boyabat yemekleri hakkında bilgi verir misiniz?

Tas Kebabımız meşhûrdur. Kuzu eti alınır ve küçük küçük doğranır. Onu piyaz yapıyorsun, soğanla kavuruyorsun. Domates, biber, yağ hepsi koyularak karıştırılır. Kavrulduktan sonra suyunu koyup kısık ateşte pişiriyorsun. Yanına da pilav yapıyorsun. Saraylı buranın meşhûr hamurudur. Bir adı da bazlamadır. Bu da un, su, maya, şeker ile yoğrulur. Küçük küçük bezelere ayrılır. Bezeler mayalanınca yaslaçda bastırıp tavada kızartıyorsun İsteğe bağlı içine iç de konur. Sallım Çorba, 2 bardak mercimeğe, 1 bardak erişte konur. Burada pişi denir. Ayrı bir tavada soğan öldürülür. Kıyma, salça, baharatlarını katıp mercimeği, eriştenin içine koyuyorsun. Pişince altını kapatıyorsun. İncir Uyuşturması, pişmiş sütü yakar yakmaz ısıtıyorsun. 1 kilo süte 7 tane incir. İnciri de küçük küçük doğrayıp ısıtıyorsun. Yakar yakmaz onu sütün içine koyup tahta kaşıkla ezıyorsun. Süte ekliyorsun. Blender’da acımsı oluyor. Geri kalan sütü de ekliyorsun. Sonra ısınmış fırına koyuyorsun.

Yaprak Sarma, etin içine soğan, pirinç az domates suyu koyulur. Nane, dere otu koyup hazırlıyorsun. Haşlanmış yaprağa da malzeme ekleyip dürüyorsun. Sonra tencereye dizip üstüne de salçalı yağ yapıyorsun. Yüzeye çıkar çıkmaz su da ekleyip pişiriyorsun. Sinop Merkez’de pirinci çok fazla atıyorlar. Biz fazla katmayız. Biz biraz da baharatını fazla koyarız. Bir de biz salça koyarız onlar salça koymazlar. Tavuklu buğday keşkeği yaparız. Önce küçük butları alırız. Onu suyu çekene kadar kavururuz. O bitince buğday koyarız. Su da ilave ederiz. Ayrı bir kapta piyaz yaparız. Piyaz şöyle yapılır: Soğanı

öldürüyoruz. Sonra salçasını katarsın, baharatlarını da eklersin. Onu keşkek ve tavuk butlarının içine ekleyip kaynatırız. Kaynayınca keşkeğin içindeki tavuk ezilir ve çırpılır. Pişip tabağa alınca üstüne tereyağ gezdirilir. Tavuklu ve tavuksuz yapılır ama tavuklu keşkek daha lezzetli olur. Cızleme, kibar hali kreptir. Malzemeleri, un, su, 1 yumurta, tuz. 1 bardak una 1 bardak süt ve 1 bardak su eklenir, 1 yumurta kırılır ve çırpılır. Ondan sonra tavada alt üst kızartılır. Piştikten sonra tereyağ ile yağlanır. Malak Hamuru, kat hamur da denir. Az suyun içine yağ, tuz, biraz da şeker koyulur. 2 bardak suya, 1,5 bardak un koyulur. Onu çevire çevire pişiriyorsun. Ayrı bir kaba soğuk su koyulur. Kaşığı soğuk suya batırıp pişen hamur kaşık yardımıyla tepsiye dökülür. Üstüne de tereyağ gezdirilir. İsteğe göre eritilmiş pekmez de gezdirilebilir. Tereyağlı kurabiye, vita yağ vardır. Eskiden annem sanayağ yokken yerine tereyağı kullanırmış. Vita yağ pastanelerde kullanılır. Tereyağının bitkisel hali ama katı değil. Sarı renkte ve çabuk eriyen bir yağıdır. Kâseye vita yağ koyulur. Bir kâseye pudra şekeri eklenir. Una az az ekleyip yoğrulur. Kulak memesi kıvamına gelince uzun uzun şekil verilip bıçakla kesilir. Üstüne fıstık koyulup fırına verilir. Ne kadar çok yoğrulursa o kadar güzel olur.

Söyleşi 17

Söyleşinin yapıldığı kişi: Nurcan Yaman.

(Bu söyleşi kendileriyle 21.01.2020 tarihinde saat 21: 30' da Ayancık'taki evine yapılmıştır.)

Kendinizden kısaca bahseder misiniz?

Ben Nurcan Yaman. İstanbul'da oturuyorum. Yazın annemin yanına geliyorum Ayancıklıyım.

Ayancık yöre mutfağıyla ilgili bilgi verir misiniz?

Yöremizde Piliç böreği meşhûrdur. Kemikli eti pişiririz. Onun suyuyla yufkaları ıslarız. Üstüne ceviz serperiz. Cevizli erişte yaparız. Mamelika yaparız. Kimisi hamuraşı demektedir. Onu suyla pişirip bol cevizli tereyağının içine pekmez koyarız öyle dökeriz mesela. Mısır Ekmeği yaparız. Pırasanın yapraklarını haşlarız. Onları sıkar mısır ununa koyarız. Maydanoz doğrarız. Bol yağda soğanı pişirip salçalı yağı da onun üstüne döküp şeker tuz koyarız. İçini kulak memesi kıvamında yaparız. Tavada tek tek

pişirilir. Kara lahana yemeği yapılır. Mamelika, kaynayan suya un eklenir, kısık ateşte kaynatılır. Kaynarken oklava yardımıyla devamlı olarak biraz koyu bir görüntüye gelene kadar karıştırırız. Piştiği şöyle anlaşılır: Oklavayla karıştırırken tencerenin altından kalkmaya başlar. Ondan sonra onu kaşıkla tabaklara küçük küçük lokma gibi döküyorsunuz. Tereyağ eritip üzerine doğru dökülür. Ceviz de serpilmiştir. Kestane böreği de yaparız. Kestaneyi haşlıyoruz. İçini çıkartıyoruz. Rondo'dan geçiriyoruz. Bulgur gibi oluyor. Kestanenin içine şeker katıyoruz. Yufkayı açıyoruz, 12 tane çiğ yufkayı üst üste gelecek şekilde koyuyoruz. Sacda pişiriyoruz. Kestikten sonra üstüne eritilmiş tereyağ sürülür. Ayrıca şeker ağdası yapılır. Pekmezele tereyağını, şeker ağdasının içine katıp kestikten sonra üstlerine biraz dökülür. Pirinç böreği de yapılmaktadır. Tirit, kemikli et pişirilir. Soğan, sarımsak, biber salçası kavrulur. Yufkaları tek tek pişiririz. Yufkaları ortaya doğru katlarız. Tepsie tek tek dizeriz. Pişmiş etin suyu ile yufkaları ıslarız. Kabak böreği, kabağı güzelce rendeleriz. Onun içine biraz şeker koyarız. Yufkalara iç malzeme eklenip üst üste yığarak ya da gül böreği şeklinde yaparak şekil verilmektedir. Et suyuyla yapılan mısır keşkeği çorbası meşhûrdur. Nokul, unun içine yoğurt, zeytinyağ, süte maya katıp hamurunu yoğururuz. Kıymasını bol soğanlı yaparız. 4-5 tane soğan ince ince doğranır. Bol yağda pişirilir. Kıyma, maydanoz, kırmızı biber eklenerek iç harç hazırlanır. Yufkaları açmaya başlarız. Açılan yufkalara kıyma dökülür. Açılan yufkayı yuvarlarız ve kol büyüklüğünde olur. Yoğurda yumurta koyarız, çırpılır. Fırçayla tepsie dizilen nokulların üzerine süreriz. Katlama, un, su, tuz koyularak hamur açılır. Açıldıktan sonra zeytinyağı sürülür. Sinop'taki yapılışında un koyuyorlar, biz koymayız. Bence yaptıkları güzel bir şey onu katlayınca açarken yağ cırtlamıyor. Un onu emiyor. Kozlu çörek, hamuruna maya koymadan açıyoruz. İç harcı için: Bol soğanın içine kıyma koymadan hazırlanır. Piştikten sonra da içine ceviz atılır. Yufkaları açtıktan sonra hazırlanmış olan iç harç dökülür. Gül böreği gibi yapıp merdaneyle tekrar açılır. Sacda pişirilir. Mantıda yaparız ama Sinop'ta yapıldığı gibi sık yapılmaz. Biz de canları istediği zaman yaparlar.

Yörede uygulanan gelenek var mıdır?

Mayısın 6'sında Hıdırellez yapılır. Kazanlarda keşkekler pişer. Bol tereyağ toplayıp, keşekte eritirler. Tavukta atarlar. Eze eze erkekler tarafından pişirilir. Kadınlar ayrı, erkekler ayrı yerde toplanır, camiye giderler. Kuran dinlerler, mevlit

okunur. Camiden çıktıktan sonra erkeklerin gideceği yer ayrı, kadınların gideceği yer ayrı. Yemekler piştikten sonra tabakların bir tarafına keşkek koyarlar. Bir tarafına kemikli et, bir tarafına pilav. Salata da yaparız. Ayran da koyulup herkese dağıtılır.

Ziyrat Geleneği yapılır mı?

Yöremizde Ziyrat geleneği de yapılır. Oruç ya da Kurban Bayramına iki gün kala herkes evinde hamur yoğurur. Yufkaları pişiririz. Tereyağını eritiriz, yufkalara süreriz. Bir erkeğe beş yufka, iki kişiye on yufka verilir. Camiye gönderilir. Kesip kesip insanlara verilir. İçecek olarak ayran, artık çay da demlemeye başladılar.



SONUÇ

Sinop tarih boyunca birçok kavmin, devletin egemenliğinde bulunmuştur. Egemenliğinde olduğu her devletin bıraktığı kültürel unsurlar el sanatları ve yöre mutfağında da kendini göstermiştir. Büyük Selçuklular, Anadolu Selçukluları, Çobanoğulları, Candaroğulları, İsfendiyoğulları Osmanlı Devleti zamanında ise önemli bir kültür yeri haline gelmiştir.

Sinop'a zaman içerisinde yerleşen göçmenler (Laz, Muhacir, Gürcü) Sinop'un ekonomisini, ekonomi ile beraber yaşam biçimini, giyimini, beslenmesini etkileyerek kültürel yapısını çeşitlendirmişlerdir. Sinop ili el sanatları bakımından tarihi bir geçmişe ve çeşitliliğe sahiptir. Sahip olduğu coğrafi özellikleri el sanatlarına da yansımış bazı el sanatları günümüze kadar gelmiş, bazıları da unutulmaya yüz tutmuştur. El sanatlarıyla ilgilenecek insanların azlığı, el sanatlarıyla uğraşan insanların kayda değer bir kazanç elde edememesi, 20. yüzyılda teknolojinin gelişmesine istinaden makinalaşmanın artması el emeğine dayanan el sanatlarını geri planda bırakmaya başlamıştır. Örneğin, eskiden Sinop'ta keten bitkisi ve pamuk üretimi yapıp ip üretilirmiş. Hazırlanan ipler dokuma tezgâhlarına koyulup usta eller dokuma ürünleri yaparmış. Günümüzde ise bu işlevini yitirmiş ipler hazır halde temin edilmeye başlanmıştır. Günümüzde keten ekimi sadece Sinop'un Ayancık ilçesinde devlet destekli yapılmaktadır. El sanatlarıyla uğraşan yaptığı ürünleri, dokumaları evlâdı gibi koruyup gözeten insanlardan edindiğim bilgilere göre yaptıkları işin onlarda sinir stres bırakmadıklarından, maddiyattan çok manevi olarak taşıdığı değeri dile getirmişlerdir. Olumsuz olarak da üretim yapan çok az kişi olduğundan ve kalfa, çırakların çıkmamasından bahsetmişlerdir. Yine de Sinop'un her ilçesinde öne çıkan el sanatları, ilçelerin Halk Eğitimi merkezlerinde kurslarla verilmekte var olan el sanatları yaşatılmaya çalışılmaktadır. Sinop yöresinde el sanatları günümüzde çoğunlukla eskiden kullanım amacının dışında kullanılmaktadır. İl el sanatları bakımından özellikle turistik açıdan önem arz eder.

Sinop ili yemek kültürü açısından ise tıpkı el sanatları gibi zenginliğe ve çeşitliliğe sahiptir. Yöre mutfağında hamur işleri, et yemekleri ve mısır unuyla yapılan yemekler ön plandadır. Mutfak kültüründe Sinop yöresi çevresi ve ilçeleri arasında farklılıklar göze çarpmaktadır. Özellikle denize kıyısı olan ilçeler ve deniz olmayan ilçelerde yöre insanlarıyla yaptığım söyleşilerden edindiğim bilgiler bu düşünceyi desteklemektedir.

Kıyı kuşağında daha çok deniz ürünleri, sebze yemekleri ve mısır unu ile yapılan yemekler ön planda iken iç kesimlerde tahıl ürünleri ağırlıklı ve küçükbaş hayvancılık üzerine kuruludur. Yörenin mutfak kültürünü yansıtan gelenekler Sinop çevresi ve ilçelerinde hala devam etmektedir. Bu geleneklerde hem kültürel değerlerin kaybolmasının önüne geçilmekte hem de yöre halkı arasında birlik beraberlik sağlanmaktadır. Bu gelenekler günümüzde çoğunlukla köylerde yapılmakta geleneklerde tüketilen yiyecekler köy halkından temin edilmektedir.

.



KAYNAKÇA

- ONUK Taciser, AKPINARLI, AYTAÇ, AYDA, KÜÇÜKKÖMÜRLER, KÖKLÜ, *Ankara İli El Sanatları ve Beslenme Kültürü*, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara 2005.
- Millî Eğitim Bakanlığı, *El Sanatları Teknolojisi Geleneksel Türk Süsleme Sanatları*, Ankara 2012.
- *Sinop İli Turizm Envanteri*, Sinop İl Turizm Müdürlüğü, Namık Karamuk Ofset Tesisleri, İstanbul, 1992.
- *Her Yönüyle Sinop*, Her Yönüyle Sinop, Sinop Valiliği Yayınları 10, İl Kültür Müdürlüğü, İstanbul, 1992.
- *Sinop İli Turizm Envanteri*, Sinop İl Turizm Müdürlüğü, Namık Karamuk Ofset Tesisleri, İstanbul, 1992.
- ÇAKAN İlker, *Karadeniz Bölgesi*, Özkan Matbaacılık Sanayi, Birinci Baskı, Ankara 1994.
- TÜİK, *Seçilmiş Göstergelerle Sinop*, Türkiye İstatistik Kurumu Matbaası, Ankara, 2014.
- YAVUZ Yılmaz, *Sinopeli*, Alper Matbaacılık, İstanbul, 2017.
- EFE İsmail, *Sinop Tarihi*, Büyüyenay Yayınları, İstanbul, Kasım, 2018.
- BAŞOĞLU Bekir, *Sinop İli Tarihi*, Ayyıldız Matbaası, Ankara 1978.
- MEMİŞ Ekrem, *Eskiçağ Türkiye Tarihi*, Çizgi Kitabevi, Konya 2009.
- FAROQHİ Suraiya, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam(Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla)*, Tarih Vakfı, çev. Elif Kılıç. İstanbul 1995.
- ÜNAL Mehmet Ali, *Osmanlı Devrinde Sinop*, Fakülte Kitabevi, Isparta, 2008.
- TARKAN Hasan, *Sinop Coğrafyası*, Marifet Matbaası, İzmir 1941.
- YAKUPOĞLU Cevdet, *Kuzeybatı Anadolu'nun Sosyo-Ekonomik Tarihi (Kastamonu-Sinop-Çankırı-Bolu) XII-XV. Yüzyıllar*, Gazi Kitabevi Yayınları, Ankara -2009.
- UZUNÇARŞILI İsmail Hakkı, *Anadolu Beylikleri ve Akkoyunlu, Karakoyunlu Devletleri*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, sayı 2, Ankara 2011.
- ÖZ Mehmet, *TDV İslam Ansiklopedisi*, TDV Yayınları, cilt 37, İstanbul, 2009,
- GÜL Seyfullah, *Sinop'un Kültür Coğrafyası*. Özgür Kıran (ed.), *Sosyal Bilimciler Gözüyle Sinop*, Berikan Yayıncılık, Ankara 2018.

- ARSLAN Ayşegül, ÜNAL Vedide Zeynep, *Sinop Merkez İlçe Analizi*, Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı, Temmuz 2013.
- YALÇIN Osman, *Sinop ve Karadeniz Bölgesi*, Özyürek Yayınları, İstanbul.
- SARIKAYA. Yaşar, *Bir İnci Memleketim*, Ceylan Ofset, İlkadım Samsun. (tarih yok).
- *Sinop 1973 İl Yıllığı*, Önder Matbaa, Ankara.
- Sinop İl Turizm Müdürlüğü, *Sinop İli Turizm Envanteri*, Namık Karamuk Ofset Tesisleri, İstanbul, 1992.
- DERELİ Fuat, *Kuzeyin Hırçın Güzeli Sinope*, Şimal Ajans Ofset Matbaacılık, Sinop, 2010.
- *Türkiye'nin Kaptan Köşkü*, T.C. Sinop Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Basım: İl Özel İdaresi Genel Sekreterliği.
- MAVİŞ Şevket, *Türkiye'nin en Kuzey Ucundaki Cennet Sinop*, Sinop İl Özel İdaresi Yayınları, İstanbul, Temmuz 2012.
- ÇAKAN İlker, *Karadeniz Bölgesi*, Özkan Matbaacılık Sanayi, Birinci Baskı, Ankara, 1994, s.506-507.
- CENBELOĞLU Sinan, CENBELOĞLU Mehmet, *Sinop İli Yakın Çevre İncelemeleri*, İl Yayınları, Ankara, 1975.
- Boyabat Belediye Başkanlığı, Türk Patent Enstitüsü Coğrafi İşaret Tescil Belgesi, *Boyabat Çemberi*, 12.07.2009, s.2.
- *Sinop İli Turizm Envanteri*, Sinop İl Turizm Müdürlüğü, Namık Karamuk Ofset Tesisleri, İstanbul, 1992.
- DERELİ Fuat, *Kuzey'in Hırçın Güzeli Sinope*, Şimal Ajans Ofset Matbaacılık, Sinop, 2010.
- *Türkiye'nin Kaptan Köşkü*, T.C. Sinop Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Basım: İl Özel İdaresi Genel Sekreterliği.
- *Geçmişten Günümüze Erfelek*, Erfelek Belediyesi, 2001.
- *Sinop 1973 İl Yıllığı*, Önder Matbaa, Ankara.
- Karadeniz'in İncisi Gerze, TC Gerze Kaymakamlığı, 2013.
- Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi, *Ceziret'ül Uşşâk'tan Lezzetler*, Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi Yayınları Yayın No: 1, 2012.

- ERYILMAZ S. Kadriye, GENÇ Nail (ed.), (haz.) Ayancık Belediyesi, *Bir Sevdadır Ayancık*, Ofset Baskı İstanbul.
- *Ayancık Keten Bezi*, Ayancık Halk Eğitim Merkezi ve Akşam Sanat Okulu Müdürlüğü, Mahreç İşareti No: 263, Sinop/Ayancık, 07.12.2017.
- *Ayancık Göynek Yakası*, Ayancık Halk Eğitim Merkezi ve Akşam Sanat Okulu Müdürlüğü, No: 228 – Mahreç işareti, Ayancık İlçesi, 15.11.2017.
- GÖKMENOĞLU Turan, *Sinop ve İlçeleri, Ayancık Rehberi*, Usta Matbaacı, İstanbul 1989
- *Sinop El Sanatları*, Sinop Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 15 Eylül 1926 Sinop.
- KALYONCU Hür, Antik Carusa Şirin Gerze, Gerze Belediyesi Kültür Yayınları, Karabük 2008.

Makaleler, Tezler

- HÜNEREL Sarıkaya, ER Birnaz, “Halk Kültürünün Tanıtılmasında El Sanatlarının Yeri ve Önemi”, *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, c. 1, s. 1 (2012).
- BERBEROĞLU Muhammet, *Beylikler Döneminde Sinop*, (Yayımlanmamış Y.L.T.), Fırat Üniversitesi S.B.E. Elazığ-2010.
- SEYİTOĞLU Faruk, ÇALIŞKAN Osman, “Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2/4 (2014).
- BOZ Mustafa, TURDUBEKOVA Yurdakul, “Yerli ve Yabancı Turistlerin Sinop’un Kültür Turizmi Çekiciliklerine ve Altyapısına İlişkin Algıları”, *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Cilt: 6, Sayı: 5, 2017.
- TIRIL Alpay, *Cumhuriyet Döneminde Sinop (1923-1950)*, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), 2010, Erişim Tarihi: 20.05.2019.
- ÖNAL Elif Arzu, *1928-1938 Yılları Arasında Sinop’un Sosyo Kültürel Yapısı*, Sinop Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Sinop 2017, Erişim Tarihi: 11.05.2019.
- ÖZCAN Emre, *Cumhuriyet Döneminde Sinop Yangınları (1935, 1946, 1956)* Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Sinop 2018, Erişim Tarihi: 03.06.2020.

- SARAÇ Ömer, *Halkbilimi Ürünleri Açısından Boyabat'ta Kültürel Değişim*, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Erişim Tarihi: 07/06/2020, Samsun 2014.
- ÖZCAN Besim, “Bir Baskının Anatomisi: Sinop Faciası”, *Uluslararası Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, sayı 7.
- KOCATEPE Demet, TURAN Hülya, “Sinop’a Özgü Geleneksel Palamut Balığı Yemekleri”, *Metro Gastro*, 2012.
- BÜYÜKKAYIKÇI Melishan “Boyabat Çemberinin Köyden Kente Göçü”, *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, cilt 5, sayı 14, 2018.

İnternet Siteleri

- <http://www.sinop.gov.tr/tarih> Erişim Tarihi: 02/06/2020
- <http://www.duragan.bel.tr/index.php/duragan/mahrama>. Erişim Tarihi: 18.04.2019.
- <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sinop/nealinir/mahrama>. Erişim Tarihi: 18.04.2019.
- <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sinop/kulturatlası/bolluk-asi-yagmur-duası>. Erişim Tarihi: 30.04.2019.
- <http://www.dikmen.gov.tr/tarih-ve-cografya>. Erişim Tarihi: 13.05.2019
- <http://www.bitkicenter.com/keten-bitkisi-ozellikleri/>. Erişim Tarihi: 14.06.2019.
- <http://www.sinop.gov.tr/kultur-ve-sanat> Erişim Tarihi: 19.05.2019.
- <http://www.dikmen.gov.tr/tarih-ve-cografya>. Erişim Tarihi: 13.05.2019.
- <http://www.sinop.gov.tr/el-sanatları> Erişim Tarihi: 05/06/2020
- <http://www.cumakoy.com/sayfa.php?sayfaid=675> Erişim Tarihi: 06/06/2020.
- <http://www.duragan.bel.tr/index.php/duragan/cember> Erişim Tarihi: 06.06.2020
- <http://www.boyabatgazetesi.com/?ucat=9> Erişim Tarihi: 07/06/2020

Söyleşiler

- SEVİM Leyla, *Ajur ve Ayancık Göynek Yakaları ile ilgili yapılan söyleşi*, Sinop, 17.04.2019.

- KÖKLÜ Belgin, *Ayancık Keteni, Peşkir ile ilgili yapılan söyleşi*, Sinop, 30.04.2019.
- KARAKAŞ Nurcan, *Ayancık Göynek Yakaları ile ilgili yapılan söyleşi*, Sinop, 17.04.2019.
- DİRİCAN Celil, *Bıçakçılık ile ilgili yapılan söyleşi*, Sinop, 18.04.2019.
- ÖZEKES Kâzım, *Bıçakçılık ile ilgili yapılan söyleşi*, Sinop, 30.04.2019.
- ÜLGEN Doğan, *Gemi Tekne Modelciliği ve Kotracılık ile ilgili yapılan söyleşi*, Sinop, 22.04.2019
- GÜMÜŞ Gülay, *Sinop Usulü Prenses ile ilgili yapılan söyleşi*, Sinop, 25.04.2019.
- ARSLAN Rafet, *Ziyret Geleneği ile ilgili yapılan söyleşi*, Sinop, 14.04.2019.
- AKÇA Aysel, *Erfelek İlçesi” yöre mutfağı ile ilgili söyleşi*, Sinop/Erfelek, 22.06.2019.
- KELEŞ Hatice, *Boyabat İlçesi el sanatlarıyla ilgili söyleşi*, Sinop/Boyabat, 16.12.2019.
- YAYLA Elçin, *Boyabat İlçesi el sanatları ile ilgili söyleşi*, Sinop/Boyabat, 17.12.2019
- CISTIK Fadıl, *Boyabat İlçesi mutfak kültürü ile ilgili söyleşi*, Sinop/Boyabat, 17.12. 2019.
- GÜLER Hamdiye, *Gerze İlçesi mutfak kültürü ile ilgili söyleşi*, Sinop/Gerze, 16.03.2020.
- ASLANBOĞA Solmaz, *Dikmen İlçesi mutfak kültürü ile ilgili söyleşi*, Sinop, 05.06.2020
- ADIGÜZEL Emin, *Durağan İlçesi el sanatları ve mutfak kültürü ile ilgili söyleşi*, Sinop/Boyabat, 06.06.2020.
- KÜÇÜKBAŞ Makbule, *Boyabat İlçesi mutfak kültürü ile ilgili söyleşi*, Sinop/Boyabat 17.12.2019.
- YAMAN Nurcan, *Ayancık Yöre Mutfağı ile ilgili söyleşi*, Sinop/Ayancık, 21.01. 2020

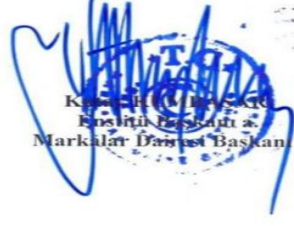
EKLER

EK 1: Boyabat çemberi patent belgesi


 T. C.
 TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ
COĞRAFI İŞARET
TESCİL BELGESİ

Tescil No	: 126
Başvuru Tarihi	: 13/02/2008
Başvuru No	: C2008/001
Yayın Tarihi	: 12/07/2009
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Başvuru Sahibi	: BOYABAT BELEDİYE BAŞKANLIĞI
Başvuru Sahibinin Adresi	: Boyabat/SİNOP
Ürünün Adı	: Çember
Coğrafi İşaretin Adı	: Boyabat Çemberi
Kullanım Biçimi	: Markalama
Coğrafi Sınırları	: Boyabat ilçesi ve köyleri
Diğer bilgiler ektedir.	

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 12.07.2009 tarih ve 27286 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 13.02.2008 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.


 Markalar Dairesi Başkanı

TÜRK PATENT  ENSTİTÜSÜ

Kaynak: Büyükkayıkçı, a.g.t., s. 86.

EK 2: Sinop'ta Tekne Modelciliği ve Kotracılık



Çocuk Atölyesi



Balıkçı Tekneleri



Yelkenli Tekneler



Bandırma Vapuru

EK 3: Yurtdışına satılmış olan modeller

Helsinki'ye yapılmış modeller

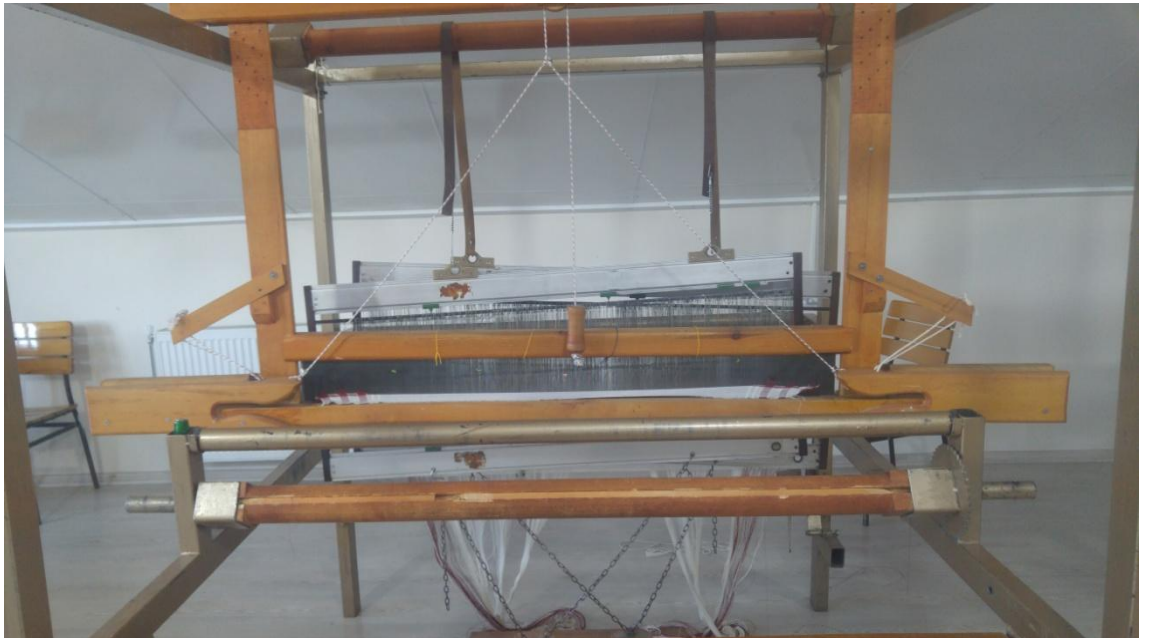


Kotor'a yapılmış modeller

(Fotoğraflar Doğan Ülgen tarafından 03/04/2020 tarihinde verilmiştir).

EK 4: Boyabat Halk Eğitim Merkezi, Boyabat emberi Kursu

Düzen adlı dokuma tezgâhı- Boyabat emberi dokuması

EK 5: Boyabat Halk Eğitim Merkezi, Boyabat emberi Kursu

Düzen adlı dokuma tezgâhı

Fotoğraflar 16.12.2019 tarihinde tarafımdan çekilmiştir.

EK 6: Sinop'ta Özekes Bıçakları



Özekes Bıçakları

Özekes Bıçakları



(Fotoğraflar Kâzım Özekes tarafından 16.09.2019 tarihinde verilmiştir).

ÖZGEÇMİŞ

İlay KOYUNCU 1991 yılında Sinop'ta doğdu. İlk, orta ve lise öğrenimini Sinop'ta tamamladı. 2012 yılında girdiği Kastamonu Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü'nden 2016 yılında mezun oldu. 2018 yılında, Sinop Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı'nda Yüksek Lisans öğrenimine başladı ve halen öğrenimine devam etmektedir.

