

“Üsküdar’a kadar”
Kastamonu

Hazırlayan:
Lütfü Seymen

Fotoğraflar:
Akgün Akova

YKY
İSTANBUL

İÇİNDEKİLER

LÜTFÜ SEYMEN • Kastamonu'ya Kısa Bir Güzelleme • 9

Derede Gürgen Dalı

SADIK ERİK • Kastamonu Florası • 13

CEMAL TUNOĞLU • Kastamonu'nun Jeolojik ve Doğal Özellikleri • 23

SEDAT KALEM • Kastamonu'da Doğa Koruma • 35

ŞEMSEDDİN SAMİ • *Kāmûsu'l-âlâm*'da Kastamonu • 50

Tarihin Derinliklerinde

MURAT KARASALİHOĞLU • Paphlagonia Kaya Mezarları • 55

LATİFE SUMMERER • Paphlagonia'nın Metropolisi Pompeiopolis • 71

GÜVEN DİNÇ - FATMA ŞİMŞEK • Paphlagonia Bölgesi İlk Kültür Envanteri Çalışması /

Ahmet Gökoğlu Not Defterleri • 79

İşgal Görmeyen Şehir

NECDET SAKAOĞLU • Candaroğlu-Osmanlı Akrabalığını Kuran Hatunlar • 93

MEHMET SERHAT YILMAZ • II. Meşrutiyet Döneminde Kastamonu (1908-1918) • 103

EYÜP AKMAN • Kastamonu İstiklal Mahkemeleri • 113

Eligüzel'den Kırk Odalı'ya

KEMAL KUTGÜN EYÜPGİLLER • Geleneksel Kastamonu Evleri • 129

ÖZLEM ÇAL • Kastamonu Evlerinde Süsleme • 157

MİNE TOPÇUBAŞI - K. KUTGÜN EYÜPGİLLER • Kastamonu'da 19. Yüzyıl Kamu Yapıları • 179

FAZIL ÇİFTÇİ • Kastamonu Çeşmeleri ve Şadırvanları • 217

MEHMET ÖZKARCI • Candaroğulları Beyliği Dönemi Mimarisi • 237

MUZAFFER FEHMİ ŞAKAR • Kastamonu Vakıfları (1486-1865) • 243

Geçmişin Ayak İzleri

ALİ BİRİNCİ • Ahmed Mâhir Efendi / Bir Âlim, Şeyh ve Siyasetçi • 271

LÜTFÜ SEYMEN • Taşbaskıdan Hurufata / Kastamonu Vilayet Matbaası ve Bastığı Kitaplar • 287

FATMAGÜL DEMİREL • Kastamonu Hapishanesi • 299

ALİ RUHAN ÇUBUK • Kastamonu Sahilinde İskeleler ve Fenerler • 307

Nahid Sırrı Örik'in Kastamonusu • 320

MUSTAFA ESKİ • Kastamonu Abdurrahman Paşa Lisesi • 327

GÜNDEGÜL AÇIKÖNEY PARLAR • Candaroğulları Beyliği Sikkelerinin Sanatsal Yönü • 333

- EMİN ARIK • Köy Enstitülerinden Günümüze Ne Kaldı? • 341
HALİT ÇAL • Ah Mine'l-Mevt / Kastamonu Şehrindeki 14.-20. Yüzyıl Mezar ve Mezar Taşları • 353
MERT SANDALCI • Yolu Kastamonu'dan Geçen Eczacılar • 375

Nasrullah'ın Suyundan İçenler

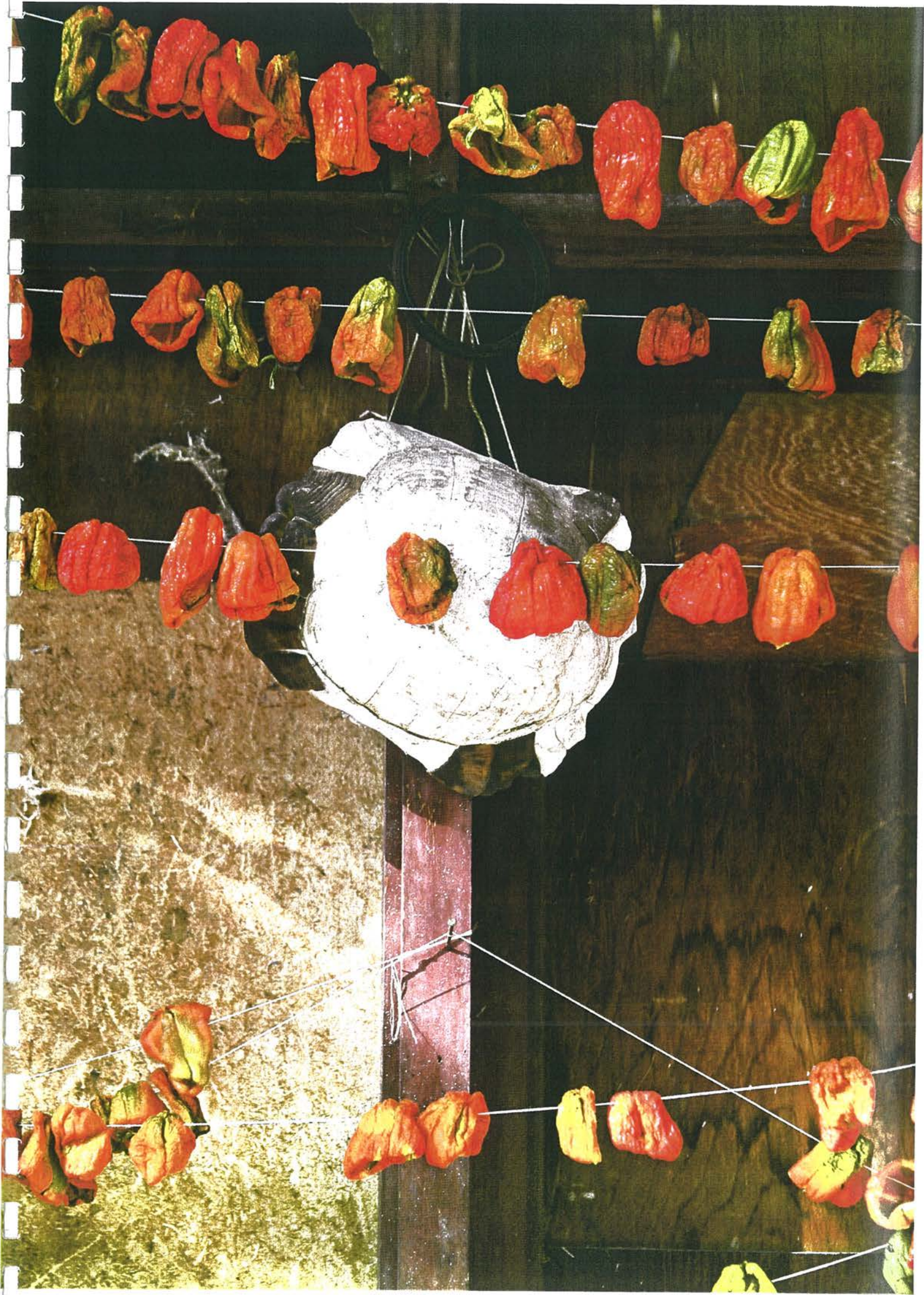
- A.D. MORTMANN D.Ä. • Anadolu: Küçük Asya'dan Manzaralar ve Seyahat Mektupları (1850-1859) /
Kuzeydoğu Anadolu'ya Seyahat • 382
BETÜL TARIMAN • Eski Bir Baskı Makinesi, Mürekkep İzi ya da Kâğıda Ter Düşürenler • 387
KÂTİP ÇELEBİ • Cihannüma'da Kastamonu • 398

Yola Döşenen Taşlar

- NAİL TAN • Kastamonu Halk Sanat ve Zanaatları • 403
NAİL TAN • Türk Şekerciliğinin Öncüsü: Hacı Bekir Ailesi • 423
NAİL TAN • Kastamonu Mutfağının İstanbul'a Bir Lezzet Armağanı: Abdullah Efendi Lokantası • 429
EYÜP AKMAN • Kastamonu'da Yemek Kültürü • 433
LÜTFÜ SEYMEN • Kadıköy'ün Şekercisi: Cafer Erol • 451
MUSTAFA BEKTAŞOĞLU • Kastamonulu Hattatlar • 455

Geçimin Kaynakları

- KENAN MORTAN - OSMAN S. AROLAT • Kastamonu Seyahatnamesi • 477
MEHMET YILMAZ • Taşköprü'nün Beyaz Altını Sarmısak • 509



Kastamonu'da Yemek Kültürü

Eyüp Akman

Yrd. Doç. Dr., Kastamonu Üniversitesi Eğitim Fakültesi
Öğretim Üyesi

Konar-göçer bir hayat yaşayan eski Türklerin başlıca geçim kaynağını hayvancılık oluştururdu. Nitekim onların yemeklerinin ana maddesi de hayvan ve hayvan ürünlerinden müteşekkildir. İster alışkanlık isterse de temel beslenme gıdaları sayıldıkları için hayvansal ürünler, bugün de Kastamonu mutfağının vazgeçilmezleridir. Et, süt, yoğurt, yumurta, ayran olmadan zengin bir sofraya düşünülemez.

Hemen hemen bütün yemeklerde, özellikle çorbalarda yoğurdun mühim bir rolü vardır. Yemeklerin yoğurt ile terbiye edilmesi Türk mutfağının ana özelliğidir. Bu yüzden Kastamonu ve çevresinde yemeklere katıldıkları için yoğurda "katık" adı verilmektedir. Bu tabire bugün Orta Asya lehçelerinin çoğunda aynı anlamıyla tesadüf ediyoruz.¹ Yine Kastamonu ve çevresinde süt ve süt mamullerine "ürün" adı verilir. Bu kelime eski Türkçede "beyaz, ak" anlamındadır.

Bu araştırmamızda mevcut yayınlardan ve kendi derlemelerimizden hareketle bazı Kastamonu yemeklerinin ad ve tariflerini burada belirteceğiz.

ÇORBALAR

Kastamonu yemeklerinin ilk araştırmacılarından sayılan Ahmet Gökoğlu 1962 yılında "Kastamonu Çorbaları" adlı bir makale yazmış ve bu makalesinde 38 çeşit çorbanın tarifini vermiştir.² Bu çorbalara ana ve alt başlık halindeki listesi şöyledir:

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1- Tarhana çorbaları | - Mısır yarması çorbası |
| - Sade tarhana | - Yarma aşısı |
| - Kızılıklı tarhana | - İri çorba |
| - Ekşili tarhana | |
| - İri tarhana | 3- Pirinç çorbaları |
| - Süt tarhanası | - Sade pirinç çorbası |
| - Ak tarhana | - Sütlü pirinç çorbası |
| - Su tarhanası | - Yoğurtlu pirinç çorbası |
| - Pancarlı tarhana | - Mercimekli pirinç çorbası |
| | |
| 2- Bulgur çorbaları | 4- Terbiyeli çorba |
| - Sade bulgur çorbası | 5- Ecevit çorbası |
| - Sütlü bulgur çorbası | 6- Toyga çorbası |
| - Yoğurtlu bulgur çorbası | 7- Yayla çorbası |
| - Mercimekli bulgur çorbası | |
| - Ana kız çorbası | 8- Arpa yarması çorbası |
| - Çakır çorba | - Göce çorbası |
| - Mısır bulguru çorbası | - Akdene çorbası |

Kurutulmuş biberler

"ÜSKÜDAR'A KADAR" KASTAMONU

- 9- Mercimek çorbaları
- Sade mercimek çorbası
- Pirinçli çorba
- 10- Keşkek çorbaları
- Göğle çorbası
- Buğday çorbası
- Mısır keşkeği çorbası
- 11- Aşure çorbası
- 12- Bulamaç çorbaları
- Sade bulamaç çorbası
- Pirinçli çorba
- Mercimekli çorba
- Un çorbası
- Yumuşak çorba
- Şaştım çorbası
- 13- Ekşili bulamaç çorbası
- 14- Ekşi çorba
- 15- Mısır bulamacı
- Mısır unu çorbası
- Malak çorbası
- 16- Nişasta bulamacı
- Nişasta çorbası
- 17- Ovmaç çorbaları
- Sade ovmaç çorbası
- Pirinçli çorba
- Un çorbası
- 18- Meyane çorbası
- Kavurma çorbası
- Un kavurma çorbası
- Un kızartma çorbası
- Dana aşı
- 19- Tatar çorbaları
- Kesme çorbası
- Hamur çorbası
- Mercimekli hamur çorbası
- Mangır çorbası
- 20- Makarna çorbaları
- Sarmısaklı çorba
- Mercimekli hamur çorbası
- 21- Erişte çorbası
- 22- Tutmaç çorbaları
- Sade tutmaç çorbası
- Mercimekli çorba
- Pirinçli çorba
- Yayım çorbası
- Sütlü yayım çorbası
- 23- Ekmek çorbası
- 24- İrmik çorbası
- 25- Düğün çorbası
- 26- Şehriye çorbası
- 27- İşkembe çorbası
- 28- Baş çorbası
- 29- Tepsi çorbası
- 30- Balık çorbası
- 31- Patates çorbası
- 32- Sebze çorbası
- 33- Kestane çorbası
- 34- Fasulye çorbası
- 35- Fasulye-Siyaz çorbası
- 36- Güllü çorbası
- 37- Mantar çorbası
- 38- Haşul çorbası

Nail Tan Kastamonu'nun *Ünlü Yemek, Yiyecek ve İçecekleri*³ adlı çalışmasında yukarıda bahsedilen Ana kız çorbasının tarifini daha detaylı olarak anlatmaktadır.

Ata Erdoğan Kastamonu Folkloru⁴ adlı çalışmasının ikinci cildinde Kastamonu mutfağından söz eder. Erdoğan sözü geçen kitabının kendi derlemeleri ve Ahmet Gökoğlu'nun çalışmalarına dayalı olarak hazırladığı yemekler bölümünü; çorbalar, tatlılar, sac ekmekleri, diğer ekmekler ve diğer yemekler başlıkları adı altında vermiştir.

Abdülkerim Abdülkadiroğlu Kastamonu yemeklerini tanıttığı bir bildirisinde yukarıdaki çorbaların çeşit ve tariflerine bazı ilavelerde bulunmuştur.⁵

Zümrüt Nahya ise "Kastamonu Mutfak Dünyasından" adlı yazısında çorba adlarını vermekle yetinmiştir.⁶

Bu çalışmalara İhsan Ozanoğlu'nun yayınlanmamış çalışmalarını da ilave etmeliyiz. İhsan Ozanoğlu'nun MİFAD Yazılı Belge Demirbaş Kayıt Defteri'nde bulunan çalışmaları şunlardır:

Şifalı Besinler: Meyve, Pirinç, Balık, Yumurta, Kuru Meyveler, Tarhana, Nebati Yağlar, Bal, Nişasta, Süt ve Müştakları, Fasulye, Cimit, Kümes Hayvanları, Meyveler, Koyun Eti.

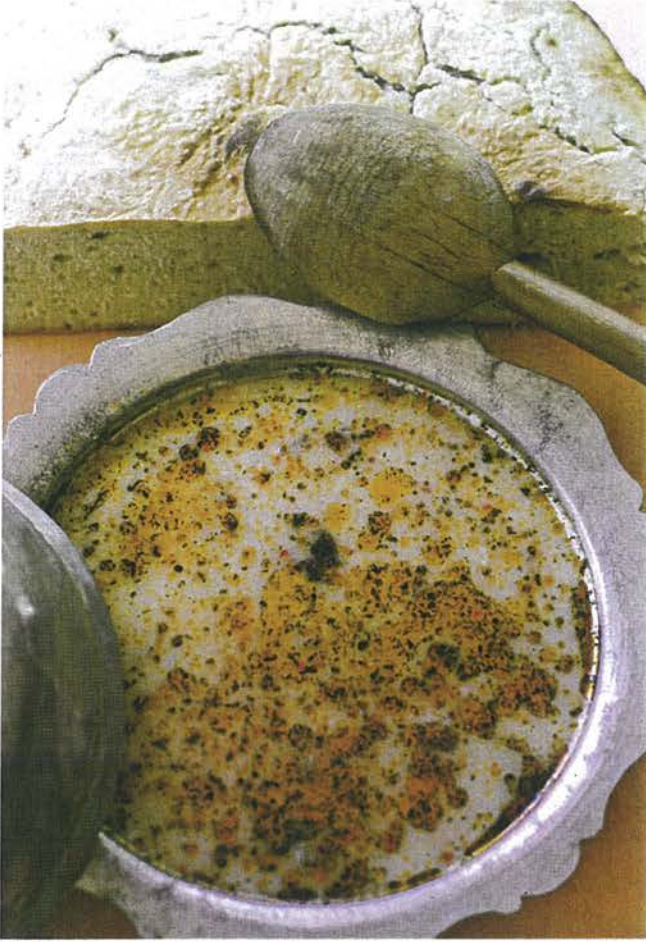
Zararlı besinler: Pastırma ve Sucuk, Kızartmalar, Baharlılar, Manda Eti, Turşu, Keçi Eti, Hayvani yağlar, Sirkeli Yemek ve Salatalar.

Ayrıca Ozanoğlu'nun mutfak kültürüyle ilgili meslek grupları ile çalışmaları da vardır. Bunlar Kastamonudaki Tabaklar, Gözlemcilik, Aşevleri, Muhallebiciler, Tiritçiler, Meşrubatçılar, Pekmezciler, Püryançılar, Köftçiler, Kebepçilerdir.⁷

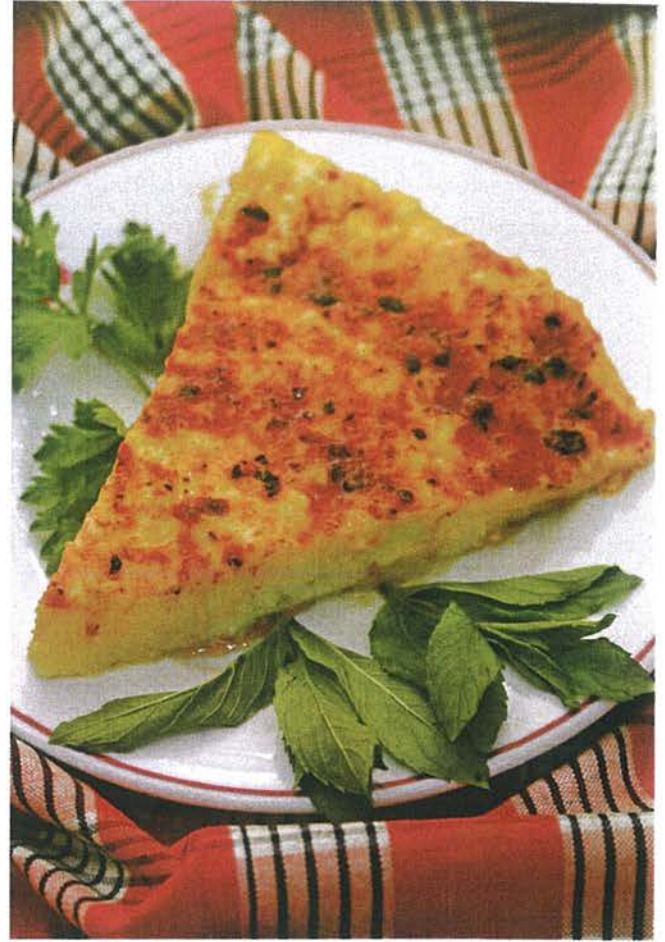
Bu çalışmalardan hareketle, aşağıda birkaç çorba tarifi vermekle yetiniyoruz.

PAÇALAR

Ayak paçası ve kelle paçasına ilaveten kaynatılmış kemik etinden de paça yapılır. Hatta bunun için etin en iyi ve yağlı yerleri seçilir. Kışlık ihtiyaç için fazla miktarda kaynatılıp tencerelere basılır. İhtiyaca göre bıçak ile kesilerek alınır. Üzerine su ilavesiyle ısıtılarak yenir. Bunlardan başka dağ paçası da denen dereceye giren pirinç paçası ile patates paçası da vardır. Pirinç paçası şöyle yapılır: Bir bardak pirinç, pilav pişirilir gibi haşlanır. Bir kaşık nişasta, bir yumurta ve biraz yoğurt bir tasta hazırlanır, tercihen kuru kıyma katılır ve içine pirinç



Ecevit Çorbası
Fotoğraf: Fahri Özbek



Dondurma Paça
Fotoğraf: Fahri Özbek

eklenir. Hafif ateşte fıkırdayacak derecede pişirilir. Ayrıca su katılmaz, yoğurt civıtlır. En üste kırmızı biberli tereyağı dökülür. Patates paçasının yapılışı da şöyledir: İnce dilimlerde kiyılmış patates, soğan ve yağla kavrulur. Bir tasta bir yumurta kırılıp içine bir kaşık nişasta ile bir miktar yoğurt eklenir. İki diş sarımsak dövülür. Yoğurt kararınca civıtlır. İçine patatesler konur, kıyma da doğranıp bir tencerede (tercihen mıklama sahanında) pişirilir, birkaç kere fıkırdayınca alınır, üzerine boya biberi katılarak eritilmiş tereyağı dökülür.⁸

Özellikle yarma, ovmaç, toyga, tarhana ve çeşitleri kökeni eski Türklere kadar çıkan çorbalarıdır. Mesela Kırgızlar yoğurtlu un çorbasına "atala" derken, Orta asya'daki diğer Türkler "yarma"ya "carma" adını vermektedirler.

Sulu Paça

Malzemeler: 1 büyük patates, 2 diş sarımsak, 1 kâse yoğurt, 2 kaşık un, 1 yumurta, 2 kaşık tereyağı, tuz, karabiber, pul biber, yeterince et suyu

Yapılışı: Patatesler rendelenip et suyu ile pişirilir. Piştikten sonra sarmisakları ezip, yoğurt, un, yumurta çırpılır. Karıştırılıp patatesin içine konur. Tuz, karabiber ve pul biber ilave edildikten sonra, tereyağı eritilip üzerine dökülür.

Dondurma Paça

Malzemeler: 3 yumurta, 3 kaşık yoğurt, 1 orta boy patates, sarımsak, tuz, karabiber, tereyağı, kıyma

Yapılışı: Tereyağı ile kıyma kavrulur. Biber ve domates salçası konur, pul biber atılır. Tepsiyeye dökülür, malzeme ile harman edilir. Yumurta, yoğurt, patates rendelenir; sarımsak, tuz, biber çırpılır. Fırına sürülür. Üzeri kızaracak şekilde pişirilir.

Oğmaç Çorbası

Malzemeler: 1 yumurta, un, 2 diş sarımsak, 1 kâse yoğurt, 1 kaşık tereyağı, tuz, kırmızı toz biber ve nane

Yapılışı: Yumurtanın sarısı un ve su ile ufalanır (bulgur gibi olur). Kaynayan suya karıştırılarak konu. Kaynayıp piştikten



sonra sarmısaklı yoğurt ilave edilir. Üzerine tereyağ, nane ve kırmızı biber konur.

Akdene (Göce) Çorbası

Malzemeler: 1 bardak akdene (yıkayıp suya ıslanır), 3 bardak yoğurt, tuz, karabiber, su (et suyu), nane

Yapılışı: Akdene suda pişirilir. Yoğurt iyice çırpılır, karıştırılarak pişirilir. Üzerine kızdırılmış tereyağı ve nane, biber dökülüp servis yapılır.

Yaş Tarhana

Malzemeler: 1 kg kaymaklı yoğurt (yoğurt kaymakları biriktirilerek yapılır), yarım kg domates, yarım kg soğan, 1 kg salçalık kırmızı biber, 1 demet dereotu (tarak dalı tohumu ile beraber), 1 demet yeşil nane, tuz, un

Yapılışı: Yoğurt, domates (haşlanıp kevgirden geçirilen), kırmızı biber, soğan, dereotu, nane, tuz bir hafta bekletilir. Süzgeçten geçirilir. Tencereye konan malzeme ocakta ılık hale getirilir. Aldığı kadar un ve tuz ilave edilir, katı hamur yapılır. 2 gün mayalanmaya bırakılır. Kabaran hamur kaplara konularak buzdolabında saklanır.

EKMEKLER

Ahmet Gökoğlu'nun başka bir yazısı "Kastamonu Ekmekleri" adını taşır. Bu makalesinde Gökoğlu 51 adet ekmek tarifi vermiştir. Fakat bunların 14'ü malzeme ve mahiyet itibarıyla diğerleriyle aynı olduğu için, bu sayı 37 olarak kabul edilmektedir.

Kastamonu ve köylerinde ekmek deyince iki çeşit ekmek akla gelir. Bunlardan birincisi kadınların ocakta sac üzerinde yaptıkları yufka, diğeri ise özel ve genel fırınlarda yapılan çarşı ekmeğidir. Özel fırınlardan kasıt, şahsa ait olan çörek vb. ekmeklerin yapıldığı fırınlardır.

Yufka da kendi arasında çeşitlere ayrılır. "Ak ekmek" ve "bişi" bunlardan bazılarıdır. Ak ekmek, sac üzerinde teker teker yapılır; bişi ise bir yufka pişmeden üzerine diğer yufkaların konulması yani aynı anda sekiz on ekmeğin üs üste pişirilmesi sonucu yapılır.

"Ak ekmek" tabiri eski Türker tarafından da kullanılan bir tabirdir. Harezmsahlar çağında bu ekmeğe "ak ötmek" denirken Babürname'de de sık sık ak ekmekten söz edilir.¹⁰

Etli Ekmek

Kastamonu'nun yurt içinde en çok ün yapmış yiyeceği, "etli ekmek"tir. Bu etli ekmeğin Konya'nın etli ekmeğiyle uzaktan yakından ilgisi yoktur. Fırında ve sac üstünde iki şekilde pişirilmektedir. Önce, evlerde sac üzerinde pişirilen şeklini tarif edeceğiz. Malzeme (8 kişilik): 1 kg orta yağlı ve iki defa ma-



Üryani Eriği
Fotoğraf: Fahri Özbek

kinede çekilmiş dana kıyması, 2 kg un, 2 büyük baş soğan, yarım demet maydanoz, karabiber, kimyon, tuz, 2 yumurta, 1 çay bardağı sıvı yağ.

Önce ekmeğin pişirileceği sac hazırlanır. Sacın üstü güzelce silinir. Altı, çukur tarafı ıslatılarak külle yarım santim kalınlığında kaplanır. Sacın altının küllenmesinin sebebi, çok kızıp yakmaması içindir.

Sonra et hazırlanır. Soyulmuş 2 baş kuru soğan, yarım demet maydanoz, arzu edilirse yeşil biber ince ince doğranır. Bir tencere içindeki kıymanın üzerine dökülür. Karabiber, kimyon, tuz da katılır. Biraz suyla birlikte kıyma ve lezzet vericiler karıştırılır. Tahta kaşıkla karıştırılarak et, macun gibi mamura sürülecek hale getirilir. Bu malzeme, ekmeğin içine konulacak kısımdır. Hazırlanan karışım beklemeye alınır. Bu sırada soğan, baharat, maydanoz etle iyice karışır. Yani et, terbiye olur. Eskiden kıyma, et kündesi üzerinde etin satırla ince ince kıyılmasıyla hazırlanıyordu.

Sıra hamurun hazırlanmasına gelmiştir. Hamur teknesi veya hamur leğeninde böreksiz undan mayasız hamur yoğrulur. Hamurun içine 2 de yumurta karıştırılır.

Hamur yoğrulurken veya et hazırlanırken bir kişi de ekmele beraber yenecek veya içilecek "soğukluk"u hazırlar. Etli ekmeğin yanında mutlaka soğuk bir yiyecek veya içecek bulunur. Ayran, cacık, pestil ezmesi, kızılık ekşisi, üryani eriği hoşafı, komposto çeşitleri başlıca soğukluklardır. Bunların hiçbiri bulunmazsa yoğurt aynı görevi yapar.

Etli ekmek, evlerde ocak önünde pişirilir. Evin hanımı ocağın önüne temiz bir örtü serer. Oturacağı minderi ve yufkayı açacağı yuvarlak tablayı üzerine koyar. İnce meşe ve çam dallarından odunlarını ocağın uzanabileceği köşesine yerleştirir. Küçük bir yağ tavasının içine bir parmak kadar sıvıyağ döker. Küçük bir sopanın ucuna bağlanmış bez parçalarından oluşan

“ÜSKÜDAR’A KADAR” KASTAMONU



Etlü Ekmek
Fotoğraf: Fahri Özbek

yağ süreceğini (sürgü denir) tavanın içine daldırır. Oklavasını, ekmeği çevireceği biçleğecini, hamuru keseceği eysireni getirir, temizler. Terbiye edilip bekleyen et tenceresini getirir. Tahta kaşıkla iyice karıştırır. Hamurun üzerine sürülecek kadar cıvık değilse su katıp tekrar karıştırılır. Ocağı yakar. Odunlar biraz tutuşunca üzerine sacayağını koyar. Altı küllenmiş sacı, sacayağının üzerine kapatır. Bu hazırlıklardan sonra bir de pişmiş ekmeği koyacağı tepsiyi tablanın yanına koyar ve tablanın önüne oturur. Önünde önlüğü vardır.

Sıra, ekmeğin pişirilmesindedir. Hamuru tekrar yoğurup eysirene yumurtadan biraz büyük bir parça koparır, yuvarlak tablanın üzerine koyar. Una bulayıp yapışmasını önleyerek oklava ile 2-3 mm kalınlığında açar. Açılan ilk yufkaları ev kadını sacı kontrol bakımından ekmeğin olarak pişirir. Bu ekmeğe “serme” denir. Pişen sermeleri ekmeğin tepsinin yağlanmasını önler. Serme ekmeğinden sonra etli ekmeğin yapımına geçilir. Hamur, yaklaşık 40-50 cm çapında ve 3-4 mm kalınlığında oklava ile açılır. Açılan yufkanın yarısı

sına, et tenceresinden iki kaşık kıyma alınarak yayılır. Tahta kaşıkla yapılan bu işlem sonucunda yufkanın yarısı kıymalı, yarısı kıymasız olarak görünür. Yufkanın kıymasız bölümü, kıymalı bölümünün üzerine elle kapatılır. Kıymanın pişerken dökülmemesi için kapatılan kısmın uçları parmakla bastırılır. Böylece ekmeğin, pişmeye hazır hale getirilir. Oklava üzerine alınan çiğ ekmeğin, kızgın sacın üstüne serilir. Ekmeğin bir yüzü pişerken ev kadını ikinci parça hamuru tablanın üstüne koyup açmaya başlar. İki-üç dakika içinde ekmeğin bir yüzü pişer. Biçleğecle ekmeği çevirir. Pişen yüze yağ sürgüsüyle yağ sürer. Tablanın üzerinde yufkanın içine kıyma döşer. Kapatır. İkinci ekmeği de sac üstüne alır. Birinci ekmeğin diğer yüzü de pişince biçleğecle çevirir, bu yüzü de yağlar. Sonra iki yüzü de pişmiş ekmeği biçleğecle tepsiye alır. Yağlama işlemi midesi hassas olanlar için tepsiye alındıktan sonra margarin yoluyla da yapılmaktadır. Ekmeğin birbiri ardı sıra pişirilmesi böylece sürüp gider. Etli ekmeğin sıcak sıcak yendiğinden yemek masasında ancak bir veya iki kişi bulunur. O doyunca başka biri oturur. Soğukluk masa veya sofranın üzerinde daima



hazırdır. Masada ekmek yiyen kişinin tabağındaki ekmekler azaldıkça yenileşi konular. Yetişmiş insanlar ortalama üç-beş etli ekmek yiyince doyarlar. Etli ekmek öğle üzeri yenir. Ağır olur diye akşamları yenmez. Cumartesi veya Pazar günleri Kastamonulu ailelerin vazgeçilmez öğle yemeğidir. Ani bastıran misafirler de etli ekmekle ağırlanır. Ev kadınları için etli ekmek pişirmek, diğer yemeklere nazaran daha kolay gelmektedir. Yabancı misafirlere baş ikram, etli ekmektir.

Etli ekmeğe benzer şekilde aynı usulle yoğurtlu (torba yoğurdu), patatesli, ıspanaklı, çökelekli, mantarlı ekmek de yapılır. Farkı, yufkanın içine konulacak malzemenin hazırlanışındadır.

Etli ekmek, Kastamonu'da fırınlarda da yapılmaktadır. Ancak, fırınlarda yapılan şekli lezzet ve yumuşaklık bakımından evlerde yapılandan oldukça farklıdır. Şekil olarak da büyüktür. Bir tanesinin bir kişiyi doyurması hedeflenmiştir. Şimdi fırınlarda yapılan etli ekmeği tarif ediyoruz:

Malzemeler: (1 kişilik): 150 gr orta yağlı dana kıyması, 200 gr. simitlik hamur, 1 baş soğan, karabiber, pul biber, kimyon, maydanoz, tuz

Bir tencere içinde kıyma ve diğer malzeme biraz su dökülerek tahta kaşıkla iyice karıştırılır, macun haline gelir. Fırında genellikle 3-4 kg hazır ekmek içi bulunur. Fırıncı simitlik hamurdan daha önce yaptığı pözülerden (yuvarlak küçük hamur parçası) birini tezgâhın üzerine alır. Una bulayarak merdane ile açar. Yufka kadar inceltmez. Açılan yufkanın yarısına tencereden tahta kaşıkla aldığı üç kaşık terbiye edilmiş kıymayı yayar. Diğer yarısını kıymalı kısmın üzerine kapatır. Yarım daire şekline gelen yufkanın uçlarını etin dökülmemesi için parmaklarıyla bastırır. Fırın küreğinin üzerine alır ve kızgın fırına sürer. Üç-beş dakika sonra kürekle çekerek pişip pişmediğini kontrol eder. Pişmemişse tekrar fırına sürer. Pişen ekmek, fırından alındıktan sonra altı ve üstü kahvaltılık margarinle yağlanır. Büyük fırıncı bıçağıyla kesilerek fırın içindeki masalara servis yapılır. Müşteri genellikle ayranla, yoğurtla etli ekmeği yer. Fırında pişen etli ekmek evlere götürülebildiği gibi, yufkanın içine konulan malzeme evlerde hazırlanarak sadece pişirme işlemi fırınlarda yapılabilir.¹²

Kastamonu'da etli ekmekten başka pastırmalı ekmek de meşhurdur. Bunlara ilaveten serme yağlaması, katmer, gözlemeler (çok çeşidi vardır), cizleme, yoğurtlu ekmek, çullama ekmeği, kete, sirken ekmeği, kıkırdaklı ekmek, kül çöreği, şamsı, katmerli çörek, pufböreği, çiğ börek vb.lerini sayabiliriz.

Cizleme

Hamuruna un, su ve tuz, ilaveten yumurta da katılır. Esas gerekliliğini yumurta sağlar. Cizlemenin değişik bir yapılışı da şöyledir: Hamur tavaya dökülüp ters çevrilir, ikincisi de

böyle yapılır. İkisinin ortasına çiğ, etli ekmek eti konur. Böylece yeniden pişirilir ve yağlanır.

Kete

Kıpçak ve Memlük Türkleri tarafından da bu adla bilinen kete, özel olarak yapıldığı gibi, evlerde yapılan fırın ekmeklerinin fırına atılmasını takiben, fırının ağız tarafına konan pideye benzer küçük ekmeklerdir. Sade olduğu gibi arasına kıyma veya başka bir iç de konulabilir. Somunlardan önce çıktığı için ve taze somunlara belirli bir süre bıçak vurmak iyi olmayacağından, sabırsızlıkla bekleyenler, özellikle çocuklar ve hamileler tarafından zevkle yenen bir çeşittir. Buna pide, fodla veya koca görmez de denir. Muhtemelen evin erkeği iş başında olduğu saatlerde yapıldığından ve ev halkı tarafından kapışıldığından koca görmez denmiştir. Aynı ekmeğe Küre ve İnebolu'da hodalak denir.¹³

Su Böreği

Malzemeler: 1 kg un, 8 yumurta, 1 çay bardağı su, peynir, un, tuz ve maydanoz

Yapılışı: Yumurta, su, un ve tuz hamur haline getirilir. 18 adet pazı yapılır (ceviz büyüklüğünde) yufkalar açılır, serilir. Bol maydanoz ve beyazpeynirle iç hazırlanır. Tencerede su kaynatılır, tuz konur. Yufkalar haşlanır, çıkınca soğuk suya konur. Temiz bir bezle suyu alınır. Her yufka tereyağı ile yağlanır. Dokuz yufka yağlanmış tepsinin altına araya iç konur, üzerine tekrar yufkalar yağlanarak konur, en üstüne sade yufka konur.

Çullu Börek

Malzemeler: 10 adet sac yufkası, 5 yumurta, 3 kaşık tereyağı, tuz ve karabiber

Yapılışı: 2 yufka üst üste yağlanarak serilir. Tavada kalan tereyağından bir miktar ayrılır. Tavada eritilen yağa yumurtalar kırılır, tuz karabiberle karıştırılarak pişirilir. 6 adet yufka elle parçalanır ve yağda pişen yumurtaların içine atılarak karıştırılır. Hazırlanan harç tepsideki yufkaların üzerine dökülür. Kalan yufkalarda serilir ve üzerine ayrılan yağ dökülür.

Bandırma

Bandırma kelimesi Türkçe olup ban-(mak) kökünden gelmektedir. Kastamonu merkezde bu kelime "banduma", Araç ilçesi ve köylerinde "bandurma" şeklinde telaffuz edilir. Bu yemeğin ilk ortaya çıkış tarihi, Kastamonu tarihi kadar eski olsa gerektir. Çünkü biz Türklerin karakter itibarıyla hamur işi yiyeceklere düşkünlüğü inkâr edilemeyecek bir gerçektir.

Kış aylarının vazgeçilmez yiyeceği olan bandırmanın sofralarımıza gelinceye kadar geçirdiği hassas evreleri burada

kısaca açıklamakta fayda vardır. Bu yemek için evvela bir ibi (hindi) veya kazın iyice beslenmesi lazımdır. Bazı çevrelerde kaz tercih edilirken bazılarında hindi tercih edilmektedir. Kazın yağının ve etinin "ağır" olduğu ifade edilmektedir.

Ocak veya şubat aylarında yumurtlamaya başlayan hindi, yaklaşık 30-40 yumurta yumurtlar. Bu yumurtalar çok iyi şekilde saklanmalı, donmaması için bir beze iyice sarıdır. Hindi, günlük olunca yani kuluçka zamanı gelince, bu yumurtalar hayvanın altına özenle döşenir. Bu işi bilen bazı usta kadınlar, yumurtaları hayvanın altına koymadan önce, yumurtaların tohumu olup olmadığını kontrol ederler. Bu iş için karanlık bir oda ya da ortam hazırlanır. Bu karanlık odada yakılan bir mum veya herhangi bir ışıkla (bu işlem eskiden lamba veya idare lambası ile yapılırdı) tek tek yumurtalara bakılır, tohumu olduğuna kanaat getirilirse o yumurta hayvanın altına konurdu.

Tavuklar 21 günde, hindiler ise 30 günde civciv çıkartırlar. Kazların kuluçka süresi de bir aydır. Süresi tamamlanan hayvanın ilk yavruları çıkmaya başlar. Bu ilk günler çok önemlidir. Çünkü bu yavruların üşmemesi lazımdır. Bu yavrulara birkaç gün, yağda pişirilmiş yumurta yedirilir. Daha sonra bunlar normal yiyeceklerini yemeye başlarlar. Kaz yavruları yani "fidik"ler hindiden daha hassastır. Fakat bunlar hindiden daha çabuk gelişir ve büyür. İki ay gibi kısa bir süre içinde annelerinin boyu kadar olurlar. Hindilerin ise gelişim süresi daha yavaş ve uzundur. İlk günlerde hindi yavruları çok sıcak bir ortamda bulundurulmalıdır. Aksi takdirde bu hayvanların bacakları kıvrılır (döner), yani bir çeşit felç olurlar. Artık onlar kolay kolay iflah olmazlar, ölürlar. Halk arasında çok nazlı, hassas insanlara "ibi civcisi gibi" bir tabir yakıştırılır.

Bahar ayında dünyaya gelen bu hayvanları uzun bir yaz mevsimi beklemektedir. Bu uzun yaz aylarında onlar pek çok tehlike ve düşmanla karşı karşıyadırlar. Bunların başında doğan gelir. Doğana kaptırılmayan bu hayvanlar bazı hastalıklara da dayanarak güze kadar kalabildilerse sahipleri için büyük bir mutluluk olur. Bunun için "Civcivi güzün sayarlar" atasözü söylenmiştir.

Güze kalabilen bu hayvanlar artık özel davet sofralarında, sıra geceleri sofralarında yerini almayı beklerler. Fakat sofraya gelmeden evvel daha geçirilmesi gereken aşamalar vardır. Bunlardan biri, bu hayvanların özel, küçük kafeslerde iyice beslenmeleridir. Kafesin dar olması hayvanın fazla hareket etmemesi içindir. İyice beslenmiş bir hayvanın bir kanat çırpması veya bir kere zıplaması onun bütün yağlarının döküleceği inancını ortaya çıkarmıştır. Buna çok dikkat edilir. Bandırma yapılacak hayvanın çok yağlanması gerekmektedir. Bu hayvanın beslenmesi için mısır tercih edilir. Çok önceleri bilge kadınlar tarafından bu hayvanlara özgü "fitil" adı verilen yiyecekler hazırlanır

ve zorla hayvanın boğazına sokulurdu. Fitil, kepekten yapılan parmak büyüklüğünde bir çeşit yiyecektir.

Dişi hindiler erkek hindilere (hobu) nazaran daha yağlı olur. Hobularda ise et daha fazla olur. Kazların daha az tercih edildiğini söylemiştik. Fakat bunların da müptelası olan insanlar vardır. İyi beslenmiş bir kazda hindiden daha çok yağ bulunur. Halk arasında biraz kilolu insanlara "besi kazı gibi" derler.

Bandırma ile ilgili önemli bir husus da bu hayvanların ne zaman kesileceğidir. Bu hayvanlar bandırma yapılmak üzere ancak ve ancak kar yağdıktan sonra kesilmelidir. Kar yağmadan önce veya yazın yapılan bandırmanın bir lezzeti olmayacağına inanılır. Yazın veya güzün bandırma yapılmamasının izahı, daha hayvanların o aylarda küçük, gelişmemiş, yağlanmamış olmasıyla yapılabilir. Bu, mantıklı bir açıklamadır. Fakat gelişmiş, yağlanmış bir kaz veya ibi, yazın da kolay kolay kesilip sofralara getirilmez. Çünkü yazın yapılan bandırmanın lezzetli olmayacağı düşünülür. Bu tamamıyla damak tadı ile ilgili bir durumdur. Nasıl ki Batı Karadeniz Bölgesi'nde hamşi kar suyunu yemedikçe tutulmuyorsa veya tutulsa bile hamsinin tadı olmadığına inanılıyorsa, burada da aynı zihniyet vardır.

Kış gecelerinin uzadığı, karın yağdığı ilk günlerde artık sofralarda bandırma da yerini alır. Bandırma özel anlarda yapılır. Ya davetlerde, ya sıra gecelerinde ya da hususi misafirler için yapılır. Fakat kaz veya ibi sayısı fazla olan aileler için bu pek sorun olmaz. Canları ne zaman isterse bu aileler bandırma yaparlar.

Bandırmanın hazırlanışına gelince, bandırma yemeği de tıpkı ibi ve kazın yetiştirilmesi gibi özel bir ihtimam isteyen yemektir. Bu özen ilk olarak unda kendini gösterir. Bandırma unu birinci kalite olmalıdır. Eskiden buğday unu bulunmadığı, mısır unu veya kalitesiz unlar bulunduğu zamanlarda bandırma unu için ayrı bir un temin edilmiş. Bu undan ince ve büyük yufkalar açılır. Yufkanın ince olması şarttır. Çünkü kalın yufka, yağı daha çok emeceğinden pek kabul görmez. İncecik açılan yufka, sac üzerinde tam pişirilmez. Tam pişen yufka da kurur ve yağı tutmaz. Burada denge sağlanmalıdır. Yufka açılırken hamurun üzerinde kullanılan un da önemlidir. "Unra" adı verilen bu un, hamurun yapışmaması için kullanılır. Eğer bu un fazla kullanılırsa yufka unlu unlu olur ve yağa bandırılınca fazla yağ emer, bu yüzden tercih edilmez. Bu unranın kullanılması bir atasözümüzde de yerini almıştır: "Ekmek unradan olur, gelin kaynanadan".

Bandırma için yufkalar hazırlandıktan sonra bu ekmekler, selpak mendili şeklinde itina ile kesilir. Bu arada ibiden veya kazdan alınan yağ (ki bu yağ hayvanın derisinde ve içinde yer alır) ocakta bir kapta eritilir, kızartılır. Kıvamına gelince yağ ocaktan indirilir. Daha sonra bir kapta hindinin et suyu kaynatılır. Bu suyun içine karabiber, tuz katılır. Daha sonra ibi yağı azar azar bu suya ilave edilir. Yağ eridikçe, önceden hazırlan-



Bandırma
Fotoğraf: Fahri Özbek

miş ekmekler elle suya bandırılır ve tepsiye döşenir. Bu işlemler çok çabuk yapılmalıdır. Aksi takdirde tepside ekmekler donar ve hiç tat alınmaz. Tepsiye bu ekmeklerin döşenmesi de marifet ister. Özel bir çabayla bu ekmekler üç kat dahi dizilebilir. Artık bandırma hazırlanmıştır. Sıra sofraya oturmaya gelmiştir. Bazı kurnazlar sofranın alt tarafına otururlar. Çünkü bazı meyilli evlerde tepsi dengesiz durur ve yağ da tepsinin alt tarafında birikir. Kurumuş olan bazı ekmekler bu yağda banılmak suretiyle yenir. Bundan dolayı yağın olduğu taraf tercih edilir. Bu da bir atasözümüzde şöyle dile getirilir: “Kavgada yukarı, bandırma ve malakta aşağı durulmalıdır”.

Bandırmanın üzerine çoğunlukla ibinin veya kazın göğüs etleri ilave edilir. Kastamonu merkezde ve bazı yerlerde üzerine ceviz de konulduğu görülmektedir. Bu mükemmel yemeğin yanına kiren ekşisi, bulgur pilavı da ilave edilerek gecenin tadı çıkartılır. Unutmadan ilave edelim, bandırma yendikten sonra kişinin acıkma süresi, malak adı verilen yemeğin süresinden daha uzundur. Bunun için de “Malak dama kadar, bandırma dağa kadar” denir.”¹³

DiĞER YEMEKLER

Lenger Tatarı

Bu yemek, çorbalar kısmında geçen tatar çorbasının susuz, kıyma ve sarmısaklı yoğurdu da bol olanıdır. İlaveten üzeri-

ne kırmızı biberli bol tereyağı dökülür. Derleme Sözlüğü’nde lenger tatarı = mantı olarak Kastamonu’ya ait gösterilmiştir. Sarmısaklı yoğurtlu olduğu için Kayseri usulü mantı ile karıştırılmış olmalıdır. Bunun mantı ile, özellikle yukarıda tarif verilen ve bölgemize has mantı ile hiçbir ilgisi yoktur. Lenger = kevgir demektir. Haşlanmış sudan el kevgiri ile tepsiye alındığı için bu isim verilmiş olmalıdır.

Tirit

Evlerde artık ve kuru ekmeklerden yapıldığı gibi, evlerin dışında da Kastamonu Mutfağı’nda ayrı bir yeri vardır. Şehir merkezinde ve ilçelerde, özellikle Küre’de, tiritçi dükkânları bulunur. Kastamonu’da da birancılar, kış aylarında tirit yaparlar.

Küre Tiridi

Susamsız simitten yapılır. Bakırcılar tarafından özel olarak imal edilen tirit sahanları vardır. Simitler iki santim boyunda doğranır. Sıcak, kaynar suya atılarak su buharında yumuşatılır. El kevgiri ile alınıp sahanlara dizilir. Üzerine tozşeker ekilir ve eritilmiş halis tereyağı dökülür. Porsiyon miktarı simit adedine göre. Pazara gelen köylüler bundan mutlaka yerler. Kastamonu’da ise doğranmış simit üzerine yukarıda tarif verilen et paçasının paça suyu ve eti dökülür.



Simit Tiridi
Fotoğraf: Fahri Özbek

Sarmısak Kaynatması

Söz tiritten açılmışken tirite benzer tarafı olan ve yukarıda zikredilen sarmısak kaynatması tarifini verelim: Kara değirmen unundan (kepekli köy unu) yapılan kurumuş ekmekler doğranır. Yağa yumurta kırılıp karıştırılır, suya atılarak beraber kaynatılır. Üzerine sarmısaklı yoğurt dökülüp tekrar kaynatılır. Ekmeğin pelte olmamasına dikkat edilir.

Peruhi

Daha çok Safranbolu'da ve Kastamonu merkezinde yapılır. Mayasız hamur oldukça sert yoğrulur. İç hazırlanır. Bu iç, soğanlı kıyma ya da nane ve dereotu katılmış, torbadan süzdürülmüş yağlı yoğurttan olur. Hatta peruhi denince ilk akla yoğurtlu su böreği geldiğinden, Kastamonu'da halk ağzında yoğurtlu su böreği denince peruhi hatırlanır. Diğer su böreği ise kıymalı, peynirli ve sade olur. Hamurlar yufkadan biraz kalınca açılır ve dört-beş santimetrekare ebadında kesilir. Her parçaya bu içlerden bir miktar konarak üçgen şeklinde katlanır. Kaynayan suya tek tek atılarak haşlanır. Tencereden el kevgiri ile çıkartılıp tepsiye dökülür. Üzerine sarmısaklı yoğurt katılır ve eritilmiş tereyağı gezdirilir. Kısmen Kayseri mantısına benzer. Kastamonu mantısı çok farklı olduğundan peruhiye mantı denmez.

Malak (Hamur karıştırması)

Bu yemeğin kuru karma ile akrabalığı vardır. Kastamonu ağzında malak, manda yavrusu demektir. Büyüğüne camış veya bundan galat kömüş denir.

Malzemesi: Mısır unu (harp yıllarında mısır kozalağı değirmende çekilerek de bu yemek yapılmıştır), köy buğday unu, pekmez, tereyağı, ceviz içi



Kastamonu yemeklerinden örnekler
Fotoğraf: Fahri Özbek

Yapılışı: Su kaynatılır. Un yedirilerek suya ilave edilir. Top olmayacak şekilde karıştırılarak pişirilir. Pişme kıvamı bula-maç gibidir; yahut kaşıkla kesilebilecek kadar koyu olmalıdır. Bu karışım kaşıkla alınarak tepsiye dizilir. Öte yandan tereyağı eritilip üzerine pekmez ilave edilir. Bu karışım, tepsiye dizilen hamurun üzerine dökülür. En üste ceviz içi serpilir, sıcak servis yapılır. Bu yemeğin sarmısaklı yoğurtlu yenmesi halinde ceviz ve şeker katılmaz.¹⁴

Tarif edilen yemeğin sarmısaklı ve yoğurtlu su hariç tutulursa, Kastamonu'nun sopa çorbası veya kölemen hamuru denilen hamur karması ile benzerliği vardır.

Ev Makarnası (Erişte)

Malzemeler: 30 Yumurta, un, su

Yapılışı: Yumurta temiz bir leğen içine kırılır. Üzerine biraz su eklenir. Un ilave edilerek, katı olmayacak bir hamur haline getirilir. Bu malzemeden 30 pezi olur. Pezilerden biraz kalın yufkalar açılır. Ekmek sacında bu yufkalar temiz bir örtü altında saklanır. Bir iki kişi kibrit çöpü kalınlığında yufkaları keser. Gölgede kurutulan eriştelere bez torbada saklanır. Ceviz ve tereyağı eklenerek pişirilir.

Mıhlama (Saraylı)

Mıklama ya da mıhlama, yörenin en meşhur etli yemeklerindendir. Et mıklaması, kıymalı mıklama, ıspanaklı mıklama, patates mıklaması, mantar mıklaması, çökelek mıklaması gibi çeşitleri vardır. Aşağıda et mıklamasının tarifi verilmiştir.

Malzemeler: 1 kg soğan, 250 gr yağsız kıyma, 1 yumurta, tuz, karabiber



Un Helvası
Fotoğraf: Fahri Özbek

Yapılışı: Soğan piyazlık doğranır. Tavaya yeterince yağ konup kavrulur. Tuz ilave edilir ve kıyma ile birlikte tekrar kavrulur. Ortasına yumurta kırılıp üzerine karabiber dökülür, kısık ateşte pişirilir.

PİLAV ÇEŞİTLERİ

Ekşili Pilav

Malzemeler: 5 kuru soğan, 5 domates, 1 bağ yeşil soğan, 1 yemek kaşığı salça, 1 su bardağı sızma yağ, 500 gr kaplıca bulguru, tuz

İç Malzemesi: 10 adet yeşil üzüm yaprağı, 1 bağ nane, birkaç dal evelik veya ebegümece, yarım kg yoğurt, 250 gr tereyağı

Yapılışı: Yağa kuru ve yeşil soğanı ilave edip biraz kavurduktan sonra domates ve salça konularak biraz daha kavrulur. Bulguru ilave edilerek biraz kavrulur. Bulgurun üzerini biraz geçinceye kadar sıcak su ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılarak pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın içine önceden doğ-

ranmış yeşil nane, yeşil üzüm yaprağı (isteğe göre evelik veya ebegümece) ilave edilir. Pilavın pişmesine yakın üzerine ayrı bir yerde sulandırdığımız yoğurt ilave edilir. (ekşi ayrıanda olabilir). Tereyağında kızdırdığımız karabiber, pul biber, kırmızı toz biber üzerine gezdirilir.

Kaplıca Bulgur Pilavı (Domatesli Pilav)

Eskiden çok ekilmekle beraber günümüzde pek ekilmeyen kaplıca, bir tahıl türüdür. Özellikle pilav yapmak için değirmenlerde öğütülür. Günümüzde kaplıcanın yerine pilavlık bulgur kullanılmaktadır. Fakat ağzının tadını bilenler bugünden yarılan bulgurun, kaplıcadan yapılan pilavın tadını tutmadığını söyler.

Malzemeler: 2 bardak kaplıca bulguru, 2 büyük soğan, 2 sivri biber, yarım kg. domates, tereyağı, 5 bardak et suyu ya da su

Yapılışı: Soğan, biber ve tereyağ kavrulur. Rendelenmiş domates eklenir. Tuz, yeşil biber konur. Et suyu (su) ilave edilip pişirmeye bırakılır. Hafif suyu kalıncaya kadar pişirilir. Üzerine tereyağı ve toz biber ilave edilir.

Kabuklu Bakla

Yazlık ürünleri kurutarak saklamak ve kışın onları değerlendirmek eski bir yöntemdir. Günümüzde bunun yerini derin donduruculu buzdolapları olsa da birincisi hâlâ mevcudiyetini sürdürmektedir. Bunların başında taze fasulyeleri kurutmak gelir.

Malzemeler: Taze fasulye kurusu, 2 soğan, 1 kaşık salça, tuz, karabiber, sarmısaklı yoğurt

Yapılışı: Taze fasulye ipe dizilerek kurutulur. Pişirileceği zaman suda haşlanıp, suyu süzülür. Yağ soğanla kavrulup salça eklenir, fasulyeler ilave edilerek pişirilir. Üzerine sarmısaklı yoğurt konup servis yapılacaktır.

TATLILAR VE İÇECEKLER

Kastamonu’da tatlıcılık ve şekerçilik denince ilk akla gelen Araçlı Hacı Bekir’dir. Burada Hacı Bekir şekerçiliği üzerinde durmayıp bu konuda yapılan çalışmalardan söz etmekle yetineceğiz.¹⁵

Un Helvası

Buna meyane helvası da denir. Halis tereyağlısı ve kıvamı çok iyi ayarlanabilen un helvası nefis olur. Un helvası köylerde elma pekmezi ile de yapılır.

Tahin Helvası

Eskiden şehrin tahin helvası ve helvacıları bugünkünden çok daha meşhur idi. Sebebi de susamın elle dövülüp öğülmesidir. Helva ağızda kavun gibi erirdi. Helvanın haya-

tımızda büyük bir yeri vardır ve kültürümüzün müstakil bir parçasını meydana getirir. Bu cümleden olarak türlü vesilelerle helva dağıtılması âdet olmuştur. Kastamonu'da düğüne okuma adı altında tanışlara pide üzeri 100-150 gramlık helva paketleri gönderilir. Cenaze arkasından yedisi, kırkı, elliikişi gibi vesilelerle aynı şekilde pide ve helva dağıtılır, kabirde dağıtıldığı da olur. Köylerden çeyiz görmeye gelenler topluca helvacı dükkânına gidip ekmekle helva yerler. Kış aylarında buna pastırma da ilave edilir. Etli ekmek ile pastırmalı ve diğer pidelerin peşinden helva yenmesi âdet olmuştur. Bütün bunlardan dolayı, tahin helvasının sarfiyatı artar ve esnaf rekabet havasına girip beğenilen helvayı yapmak mecburiyetinde kalırdı. Ne yazık ki makine helvası denen fabrikasyon imalat, bu güzelim kaliteli helvaların kendisini ortadan kaldırıp, bilenlere hafızalarında tatlı birer hatıra halinde sadece isimlerini bıraktı. Günümüz nesli meşhur ustaların adlarını bile duymaz tanımaz oldu.

Çekme Helvası

Çekme helvasının genelde bilinen meşhur adı pişmaniye'dir. Eskiden kış aylarında ve gece oturmalarında yatsılık tabir edilen ikram için yapılırdı. (Tercihen aynı günün sabahı yayıktan çıkmış taze tereyağı ile yapılır). Tel tel yendiği gibi tepsiye de basılabilir. Mudurnu'nun saray helvası dedikleri meşhur helvanın aslı budur. Gece oturmalarında tel tel yenmesi daha yaygın olup bir eğlence havası içinde tercih edileni de bu helvadır. İyice çekilmemiş olması halinde içinden arpaya benzer kestirilmiş şeker parçaları çıkar ki çocuklar buna arpacık derler ve bulmak için özel bir gayret gösterirler. Tabii ki arpacığın çıkmaması ustanın maharetinin ölçüsüdür.

Ceviz Helvası

Malzeme: 1 paket sana yağı, 2 paket yağ kadar şeker, un, büyükçe bir kâse ceviz içi

Yapılışı: Yağ pembeleştirilir. İçine çok koyu olmayacak miktarda un konur ve meyane haline getirilir. Tahta kaşık kullanılır ve karışmış malzeme üzerinde hava kabarcıklarının oluşması kavrulduğunun alametidir. Karışım ateşten alınır. Ağdanın hazırlanışı: Şekerin üzerine taşacak kadar su konarak kaynatılır. Tencerenin bakır olması tercih edilir. Alüminyum tencere şekeri karartır. Bir kaşıkla cam tabak üzerine dökülen ağda toprak haline geldiğinde kıvamındadır. Tahta kaşık ile çırpılarak beyazlaştırılan ağda, meyane ve ceviz içi bir tepsiye dökülüp karıştırılır, sonra bastırılır; kesilerek servis yapılır.

Cide Usulü Ceviz Helvası

Cide'nin en meşhur yiyeceklerinden biridir. Ufak farklılıklarla değişik yerlerde yapılmakla birlikte buradaki lezzetinin



Çekme Helva
Fotoğraf: Fahri Özbek

bulunması zordur. Yapılışında görüleceği üzere, Cide usulünde bilhassa ceviz içi bol miktarda kullanılmaktadır.

Malzemesi: Cide'de bu helvayı yaparak satan tek usta olan Hayreddin Göktepe'nin, ihtiyaç duyduğunda yaptığı miktarda kullandığı malzeme esas alınmış olup, oranlar her zaman artırılıp eksiltilebilir. 11 kg şeker, 8 kg ceviz içi (içinde, kabuk çıkmaması için çetin değil ince kabuklu cevizler tercih edilmelidir), 30-35 köy yumurtası, bir miktar limon tuzu, su

Yapılışı: Limon tuzu takviyesi ile ağda pekmez kıvamında kaynatılır. Kazana alınıp el yakmayacak derecede soğumaya bırakılır. Öte yandan verilen miktardaki yumurta akı, ayrı bir kaptaki çırpacakla çırpılır. Soğuyan ağdaya katılarak harman yapılır. Ocakta biriken alevsiz korların hafifçe üzeri küllenecek, karışımın tamamı üzerine konur. 2 ila 3 saat, iyice kıvama gelinceye kadar aralıksız karıştırılır. Bu karıştırma işi tahta kepçe ile yapılır. Bunun kıvamı şöyle tespit edilir: Soğu-

“ÜSKÜDAR'A KADAR” KASTAMONU

duğunda, yapıştığı yerden elle tutulup ayrılabilir derecede olmalıdır. Karışma işi yavaş olursa ağdanın ateşten kızarıp rengi değişir. Buna çok dikkat edilmelidir. Koyu kıvama geldiğinde bıçakla çentilmiş veya kıyılmış (havanda dövülme-yecek ve mikser kullanılmayacaktır) ceviz içi katılır ve iyice karıştırılır. Bütün bu karışım el yakacak kıvamda iken, kutulara ya da benzeri kaplara dökülür. Eskiden tahta çanaklara basılır ve kesilerek satılırmış. Üzerine süs cevizleri konur. Bazı yerlerde helvanın beyazlatılması için içine süt katılmış; ustamız buna katıyetle izin vermiyor. Helvanın lezzetini emeğinde görmekle birlikte, süt katılmasında ve cevizinin çok bol olmasında buluyor.

Cide için bu helvanın ayrı bir yeri vardır. Bu bakımdan il-çedeki ustaları geçmiş ile birlikte araştırdık. Halen helva yapan Hayreddin Göktepe'dir. Bunun babası Bayram Gök-tepe de bir ara yapmış, fakat esas büyük usta, dedesi Byüp Göktepe imiş. 1985 yılında 90 yaşlarında vefat etmiş. İlçe

halkından Hüseyin Kesim (lakabı Dilek Seyin) ve Yorgancı Halid de helva yapmışlar. Yorgancı Halid vefat etmiş. Oğlu seyrek olarak ve özel siparişleri karşılamak için yapıyormuş. Tekrar ifade etmek gerekirse, çok eskilere kadar inmemekle birlikte 1985'te 90 yaşında vefat eden Byüp Göktepe şimdilik en kıdemli helva ustası olarak biliniyor.¹⁶

Hasude

Malzemeler: Ev nişastası, tereyağı, su, şeker

Yapılışı: Nişasta, su ve şeker karıştırılır. Çocuk maması kıvamında pişirilir. Bakır sahana dökülür. Üzerine eriyip kızdırılmış tereyağı dökülür. Arzuya göre dövülmüş cevizle süslenir.

Bulhayır

Malzemeler: Elma kurusu, armut kurusu, ayva kurusu, ka-bak, mısır unu

Kastamonu'da mevcut yemek gruplarının adları	Kastamonu'da mevcut yemeklerin adedi	Kastamonu yemeklerinden Anadolu'nun 36 ilinde yalnız ismen tanınanların sayısı	Kastamonu yemeklerinden Anadolu'nun 36 ilinde hem isim hem yapılış bakımından tanınanların sayısı	Kastamonu yemeklerinden Anadolu'nun 36 ilinde tanınmayan yemeklerin sayısı
Kış hazırlıkları	95	14	16	65
Ekmekler	51	4	5	42
Çorbalar	88	4	13	17
Et yemekleri	21	1	4	16
Balıklar	8	-	4	16
Kebaplar	10	-	4	6
Köfteler	21	-	3	18
Dolmalar	32	-	9	23
Sebzeler	150	1	16	133
Hamur işleri	56	3	3	50
Pilavlar	21	-	2	19
Börekler	38	2	8	28
Çörekler	16	-	-	16
Salatalar	26	-	3	23
Çeşitli yemekler	65	-	3	62
Tatlılar	60	3	8	49
Helvalar	12	-	3	9
Kompostolar	7	-	-	7
Paçalar	9	-	1	8
Tiritler	14	-	-	14
Mıklamalar	12	-	1	11
Toplam	812	32	106	674





