



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ARTVIN'İN BİLİNMEYEN YÜZÜ

Erzurum'dan Artvin'e dik yamaçlı Çoruh vadisinden sıkıntılı ve zor bir yolculukla ulaştık. Şehir girişindeki 24500'li şehir nüfusu bizi hayal kırıklığına uğrattı. Bu kadar mücadeleyle geldik, büyük umutlar besledik.

Şehir yeşil varyantlardan oluşan 2 cadde üzerine kurulmuş. Tipik Karadeniz iklimi yaşanıyor. Düz bir nokta yok. Dağlar arasında olduğu için fazla gelişmiyor ve göç veriyor. Neyse mutlaka bir Türk beldesi olarak kendine özgü yemekleri vardır.

Tabi ki öncelikle yöre yemeklerini merak ediyoruz. Bunu benzinlikteki pompacıya sorduk, "buranın pek kendine özgü bir şeyi yok, aslında yemek değil burada hiç bir şey yok" dedi. Erkek adam anlamaz bir bayana sormak gerek diye düşündük. Bir markette çalışan hanıma sorduk, O da aynı şeyleri söyledi. Bizim bildiğimiz insan memleketini kayırır, yere göğe sığdıramaz. Oysa Artvinli bütün gerçekliğiyle doğruyu söylüyor "burada hiç bir şey yok"

Şehri gezdikçe araştırdıkça, kendi kendilerine haksızlık yaptıklarını anladım. Yöreye özgü yemek az sayıda da olsa var, ama yöre halkı, kendi lezzetlerine nedense itibar etmiyor. Esnaf bir hanımla görüştüm "puçiko adında bir yemek var ancak hiç yemedim, kurutulmuş yeşil fasulyeden yapıldığını biliyorum" dedi. Artvin'in kendine özgü bir domates türü olduğu ve bundan da bol soğanlı adını hatırlayamadığı bir yemek yapıldığını söyledi. Üstelik bu domates, doğal usullerle üretildiği için sağlıklı ve lezzetli. Ne yazık ki bunun da değerinin farkında değiller. Ayrıca Karadeniz'in bilinen yemekleri yoğurtlu siron, cevizli siron, mıhlama, tatlı erişte gibi tariflerin Artvin yorumları var, mutfak daha çok tereyağı ve süt ürünleri, mısır unu, un gibi malzemelerin yemeklerinden oluşuyor. Birkaç Karadeniz ilinde yapılan incir dolması burada da biliniyor ve çok sevilir. Kızılçık şerbeti de özgün.

Her zaman söylediğim gibi, mutfakı oluşturan unsurlar, yörenin şartlarına göre değişir. Dağların arasında az topraklı Artvin'in çok fazla çeşitli ürün yetiştirme imkânı yok. Hayvansal ürünler bu yörenin en güzel besin kaynağı. Bilinenlerin aksine bol yağlı et tüketen Artvinliler 90-100 yaşına kadar sağlıklı yaşıyorlar. İçlerinde hayatları boyunca doktor yüzü görmemiş ihtiyarlar var.

Belki de gelişmiş hayvancılığa bağlı olarak Artvin'in yüksek yaylalarında Türk usulü boğa güreşleri yapılıyor. Bu müsabakalarda boğa, boğa ile güreştiriliyor, ölümüne dövüş söz konusu değil. İspanyol usulü boğa güreşi yapmak istenmiş, hayvan sahipleri buna izin vermemiş.

Memleketimizde neler oluyor ve biz pek azıyla ilgilenebiliyoruz. Bunlardan birisi de zeytinyağı. Yolda gelirken gördüğümüz zeytinlik bölgesinde gerçekten zeytin üretiliyormuş, bizim bilmiyor olmamız Yusufeli Zeytinyağının ödül aldığı gerçeğini değiştirmiyor. Bu gerçekten habersiz olmak, bu işlerle uğraşan beni, bir hayli utandırdı. Ben de bilmiş bilmiş Karadeniz halkı zeytinyağını tanımaz diyordum. Geçen sene düzenlenen yarışmada yörenin zeytinyağı, dünyanın en kaliteli zeytinyağı seçilmiş. Ne mutlu Artvinli ye.

Bu vatan parçasının en önemli sorunu nüfus kaybı. Sürekli büyük şehirlere göç veriyor. Aslında düşünüldüğünde kalkınması için pek çok sebep varken, neden insanlar kaçıyor. Aklıma hemen Nasrettin Hoca'nın "un var, şeker var, yağ var, helva yapacak yok" lafı geliyor. Sadece domates ve zeytinyağıyla bile bu bölge kalkınabilir, üstelik bir sınır kenti olarak nüfusun daha kalabalık olması gerekmez mi?

Artvin'den giden gidiyor, kalan da hayatından memnun değil, oysa yeşillikler arasında kurulmuş Artvin, o kadar huzurlu görünüyor ki, demek ki sadece huzur yetmiyor.





