



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELENEKSEL KASTAMONU MUTFAĞI VE YEMEK KÜLTÜRÜ

Muharrem AVCI - İlker ŞAHİN

Yapılan araştırmalar neticesinde Kastamonu'da 812 adet yemek türü olduğu ve bunlardan birçoğunun diğer yöreler tarafından bilinmediği, bir kısmının ise yöreden yöreye değişen farklı şekillerde adlandırıldığı ortaya çıkmıştır. Yıllar boyu Küre civarında işletilmekte olan bakır madenleri yöreye has saklama kapları ve servis araç-gereçlerinin ortaya çıkmasında rol sahibi olduğu tespit edilmiştir. Araştırmanın bulgularından biri olarak, Kastamonu yemek kültürü, sofrada adabı ve yeme-içme alışkanlıklarının geleneksel Türk aile yapısına paralel bir şekilde gelişmiş olduğu, büyük ölçüde benzer özellikler taşıdığı ortaya çıkarılmıştır. Zengin bir yemek kültürüne sahip Kastamonu'da yetişen, Üryani Eriği, Taşköprü Sarımsağı, İnebolu Kestanesi, İnebolu Kirazı, Azdavay Armudu, Tosya Pirinci, Araç Cevizi ve Kızılıcıği ülke çapında oldukça rağbet gördüğü ve il ekonomisine olumlu yönde katkı sağladığı saptanmıştır.

Batı Karadeniz coğrafyasında eşsiz ormanları ve zengin kültürel mirasıyla yeterince keşfedilmemiş bir turizm potansiyeline sahip Kastamonu, halk arasında 'Evliyalar Şehri' olarak da bilinmektedir. Hemen yanı başında yer alan Küre Dağları Milli Parkı ve Ilgaz Kayak Merkezi'ne yakınlığıyla oldukça merkezi bir konumda olan Kastamonu, eski çağlardan bu yana yöresel mutfağının birbirinden lezzetli yemek ve tatlılarına ev sahipliği yapmaktadır.

Tarih sahnesinde yer almış birbirinden farklı özelliklere sahip medeniyetlerin, kendi yeme-içme alışkanlıklarını ve mutfak kültürlerini oluşturmalarında hiç şüphesiz, yaşamış oldukları coğrafi şartların, yetiştirdikleri tarım ürünleri ile nesilden nesle aktarılan kültürlerinin etkisi oldukça büyüktür. Her toplum kendi kültürünü şekillendirirken atalarından miras kalan gelenek ve göreneklerin izinden gitmiştir. Bununla birlikte kültür, beraberinde birbirinden farklı yöresel mutfakları ortaya çıkarmış, toplumların yeme-içme alışkanlıklarının oluşmasına önemli ölçüde etki etmiştir.

Yaygın bilinen bir diğer gerçekte, iklim ve bitki örtüsünün yörelerin yiyecek-içecek araç gereçlerinin şekillenmesine büyük ölçüde etki etmesidir. Orman ve Su İşleri Bakanlığı'nın 2012 Orman raporuna göre Kastamonu ili, koru ormanlarında 141,2 milyon metreküp ve baltalık ormanlarda 196 bin ster servet bakımından en zengin ildir. Bu bağlamda Kastamonu ili, Türkiye'nin flora ve fauna çeşitliliği ile dikkat çekmekte ve zengin oksijen kaynağı olan ormanlara ev sahipliği yapmaktadır. Bu orman zenginliği beraberinde yaslağaç, oklağaç, bisleğaç gibi ahşap malzeme örneklerini günümüze taşımıştır. Yerli halk tarafından yaygın olarak kullanılan 'Kaşık, Oklava, Bisleğaç, Kevgir, Yer Sofrası, Merdane' gibi yemek araçlarının ahşap olması bu zenginliğin bir ürünü olarak karşımıza çıkmaktadır.

Geleneksel mutfakların özelliklerini etkileyen en önemli faktörlerden bir diğeri de, hiç şüphesiz, yöre halkının yetiştirmekte olduğu tarım ürünleridir. Oldukça verimli topraklara sahip olan Kastamonu, yılın belirli dönemlerinde yoğun yağış almakta, bunun sonucu olarak da tarım ürünü çeşitliliği bakımından zengin illerden biri olarak dikkat çekmektedir. Genellikle hamur işi ve et ağırlıklı bir yemek kültürüne sahip Kastamonu'da yerli halk tarafından geçmişten günümüze taşınan en meşhur yiyeceklerin başında Taşköprü Püryanı, Daday Etlili Ekmeği, Şenpazar Cırıği, Cide Ceviz Helvası, Tosya Keşkeği, Bozkurt Cöbüsü Devrekâni Banduması ve Azdavay Soğan Dolması gelmektedir (Erdoğan,2008).

Yıllar boyu Küre civarında işletilmekte olan bakır madenleri yöreye has saklama kapları ve servis araç-gereçlerinin ortaya çıkmasında rol sahibi olmuştur. Kastamonu yemek kültürü, sofrada adabı ve yeme-içme alışkanlıkları geleneksel Türk aile yapısına paralel bir şekilde gelişmiş olup, büyük ölçüde benzer özellikler taşımaktadır.

Yapılan araştırmalar neticesinde Kastamonu'da 812 adet yemek türü olduğu ve bunlardan 500 adedinin diğer yöreler tarafından bilinmediği ortaya çıkmıştır. Oldukça zengin bir yemek kültürüne sahip Kastamonu'da yetişen ve yöreye has özellikleriyle eşsiz birer lezzet olan Üryani Eriği, Taşköprü Sarımsağı, İnebolu Kestanesi, İnebolu Kirazı, Azdavay Armudu, Tosya Pirinci, Araç Cevizi ve Kızılıcıği ülke çapında oldukça rağbet görmekte ve il ekonomisine olumlu yönde katkı sağlamaktadır (Gökoğlu, 1962).

Yörede faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmesi sahipleriyle yapılan röportajlar neticesinde Kastamonulu yeni nesil halkın yöresel yemekleri büyük ölçüde bilmediği ve evlerinde sıkça yapmadıkları tespit edilmiştir. Kastamonu'da uzun yıllar yaşayan ev hanımları ve yaşlı teyzeler dışında yöresel yemeklerin yapımını bilenlerin sayısının gün geçtikçe azaldığı bilgisi edinilmiştir. Bir başka önemli tespit ise İstanbul başta olmak üzere metropol kentlerde 'Kastamonu Kır Pidesi' olarak lanse edilen hamur işinin Kastamonu kent merkezinde çok

nadir yerlerde bulunduğu tespit edilmiştir. Kır pidesi, ara sokaklarda yer alan ve pek rağbet görmeyen işletmeler tarafından yapılmaktadır. Halk tarafından Daday ve Azdavay ilçelerinde yaygın olduğu ifade edilmiştir. Bunun sonucunda Kastamonu Kır Pidesinin Kastamonu'dan daha çok büyük şehirlerde daha popüler olduğu tespit edilmiştir. Kastamonu Döneri yapan işletme sayısının azlığı da dikkat çekmektedir.

Genel incelemeler sonucunda Kastamonu Mutfağının hamur işi, pirinç ve et ağırlıklı olduğu kanısına varılmıştır. Birbirinden farklı türde ekmeğin yapıldığı yörede 'Et Ekmeği', Yoğurt Ekmeği ve Pastırma Ekmeğinin halen revaçta olduğu ortaya çıkmıştır. Serinletici ve hazım kolaylaştırıcı özelliği nedeniyle son günlerde Hüryemez elmasından yapılan 'Kastamonu Ekşisi (Eğşi)' ne olan rağbetin arttığı tespit edilmiş ve restoranlarda ikram edildiği gözlemlenmiştir. Birçok kişinin yanlış bir ifadeyle 'Kel Simit' olarak tanımladığı, Kastamonu Susamsız Simdi'nin sırrının pekmez suyuna batırılmış olmasından kaynaklandığı gerçeğine ulaşılmıştır.

Kastamonu yöresel lezzetlerinin büyük illerde faaliyet gösteren Kastamonu Yardımlaşma ve Dayanışma Derneklerince yaşatılmaya çalışıldığı elde edilen bulgular arasındadır. Her yıl Mart, Nisan, Mayıs aylarında gerçekleştirilen kermes benzeri tanıtım faaliyetlerinin, Kastamonuluların bir araya gelerek geleneksel yemeklerin nesillere tanıtılması amacını taşıdığı görülmektedir. Ayrıca Kastamonu Valiliği, Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı ve İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün destekleriyle, Turizm Fuarlarında Kastamonu ilinin yer alması sağlanmakta olup; kurulan stantlarda da yörenin zengin mutfak kültürünün vitrine çıkarılmakta olduğu tespit edilmiştir.

Söz konusu faaliyetler, Kastamonu Mutfağı ve Yeme-İçme Kültürü'nün yaşatılması için yeterli görülmemektedir. Yeni nesil tarafından unutulmakta olan yöresel Kastamonu yemeklerinin tanıtımı için festival, şölen ve çeşitli etkinlikler daha sık ve aktif bir şekilde organize edilmesi sağlanmalıdır. Etkinlikler yöre halkı ve kültürü odaklı olacak şekilde düzenlenmelidir. Başta Kastamonu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü olmak üzere çeşitli devlet kuruluşlarının desteği sağlanmalı, yerel gastronomi şenliği kapsamında yemek yarışmaları düzenlenmelidir. Kastamonu mutfağı yemeklerini tanıtan kitapçık ve broşürlerin basılması büyük önem taşımaktadır.

Kastamonu Üniversitesi'nde yerel gastronomi ve mutfak kültürü hakkında sempozyum, panel vs. gibi etkinlikler düzenlenerek, akademisyenlerin, bölgede görev yapan öğretmenlerin, öğrencilerin ve yerel halkın katılımı sağlandığı takdirde daha olumlu sonuçlar alınabilir. Bununla birlikte söz konusu etkinlikler halk eğitim merkezlerinde ve okullarda da organize edilmesi büyük yarar sağlayacaktır.

Yerel halk, Kastamonu mutfak kültürünün yaşatılmasına özendirilmelidir. Yerel yönetimler tarafından yılın belirli günlerinde geleneksel yemek ve tatlıların ikram edilebileceği kermesler organize edilmesi büyük önem arz etmektedir. Ulusal kanallar ve bu kanallarda yöreleri tanıtıcı belgesel niteliğinde programlar hazırlayan yapımcı ve TV muhabirlerin etkinliklere davet edilmesi tanıtım açısından büyük yarar sağlayacaktır. Metropol şehirlerde faaliyet gösteren Kastamonu Dayanışma ve Yardımlaşma Dernekleri'nin, yöresel mutfağın başka illerde tanıtılması ve yaşatılması için desteklenmesi, yok olmaya yüz tutan Kastamonu Mutfağı ve Yeme-İçme Kültürü'nün nesillere aktarılması hususunda büyük önem taşımaktadır.