

Fındık Kitabı

Mustafa Duman



KİTABEVİ

Dünya fındık üretiminin dörtte üçü Türkiye’de gerçekleştirilmektedir. Özellikle Orta ve Doğu Karadeniz bölgemizin büyük bir bölümünde fındık ziraati yapılmaktadır. Fındık, bu yöre insanların geçim kaynağı olduğu gibi, ülkemizin ihraç ürünleri arasında da önemli bir yere sahiptir.

Türkiye’de, fındık ağacı ve meyvesi, fındık ürünleri, fındığın tarih içerisindeki yeri, fındık ziraati ve hasadı sırasında kullanılan aletler, fındıktan yapılan çeşitli yiyecekler ve fındıkla yapılan yemekler çevresinde zengin bir kültür oluşmuştur. *Fındık Kitabı’nda*, bu kültür, daha doğrusu, fındıktan söz eden maniler, türküler, destanlar, halk hikâye ve masalları, atasözleri, deyimler, bilmece, ninniler gibi sözlü halk kültürü ürünlerinin yanı sıra, Türk şiirinde, roman ve hikâyelerinde fındık konusu da işlenmiştir. Fındık yetiştirilmesi ve hasadı sırasında kullanılan çeşitli aletler etnografya bölümünde incelenmiştir

“Türk Mutfağında Fındık” bölümü oldukça geniş tutulmuş, bir hayli fındık yemeği ve tatlısının tarifi verilmiştir. “Fındık Sözlüğü” kitabın önemli bir bölümünü oluşturmaktadır ve konusunda bugüne kadar yazılan en kapsamlı sözlüktür.

Fındığın Türk kültüründeki macerasına değinen yayınları içeren bir “Seçme Kaynakça” kitaba eklenmiştir. Fındık konulu resimler ise kitabın son bölümünde yer almaktadır.



www.kitabus.com
online satışlar için

ISBN: 978-975-9173-90-6



9 789759 173906

KİTABEVİ

KİTABEVİ • 363

Kapak
Onur Sönmez
Dizgi/İç Düzen
Hülya Aşkın

Baskı
Çalış Ofset
Davutpaşa Caddesi No: 8
Topkapı - İstanbul
Cilt
Bayrak Matbaası

İstanbul, 2008

ISBN 978-975-9173-90-6

T.C.
Kültür ve Turizm Bakanlığı
Sertifika No: 0107-34-007408

Online Satış
www.kitabus.com

© KİTABEVİ Çatalçeşme Sk. No: 54/A Cağaloğlu-İSTANBUL
Tel: (0212) 512 43 28 - 511 21 43 • Faks: 513 77 26

Fındık Kitabı

Türk Kültüründe Fındık-

MUSTAFA DUMAN

KİTABEVİ

Dr. Mustafa Duman

1946 yılında, Trabzon-Maçka'nın Çeşmeler Köyü'nde doğdu. 1964 yılında Trabzon Lisesi'ni, 1971 yılında İstanbul Tıp Fakültesi'ni bitirdi. 1974-1982 yılları arasında, Almanya'da, iç hastalıkları ihtisası yaptı. 1982 yılında Türkiye'ye döndü. İç Hastalıkları Uzmanı olarak serbest çalışmaktadır.

Mustafa Duman, 1984 yılından sonra halk kültürü alanında, özellikle Trabzon yöresi halk edebiyatı - halk kültürü ve Nasreddin Hoca konularında derlemeler, araştırmalar yaptı. DEMOS (Almanya), Cumhuriyet, Cumhuriyet Kitap, Türk Folkloru, Türk Folkloru/Belleten, Halk Kültürü, Folklor/Edebiyat, Tarih ve Toplum, Toplumsal Tarih, Müteferrika, Toplumbilim, Varlık-Kitap, Kıyı, Yeni Yüzyıl, Güzel Yazılar, Gazete İstanbul gibi gazete ve dergilerde, bazı kongre bildiri ve armağan kitaplarında, toplam 200 makale yayımladı. Ayrıca çeşitli uluslararası ve ulusal halk kültürü ve halk edebiyatı kongrelerine katıldı, bildiriler sundu. Halk kültürü konularında, TRT ve diğer radyo ve televizyon programlarında konuşmalar yaptı.

Dr. Mustafa Duman, 2002 yılında, Folklor Araştırmaları Kurumu (FAK), "Türk Halk Kültürüne Hizmet Ödülü"nü almıştır.

Dr. Mustafa Duman'ın Yayımlanan Kitapları:

1. Gençliğin Sesi ve İnkılap, (Şiir), Trabzon, 1960, 16 s.
2. Trabzon Kültür-Sanat Yıllığı 87, (İ. G. Kayaoğlu ve A. Bahçekapılı ile), İstanbul, 1987, 563 s.
3. Trabzon Kültür-Sanat Yıllığı 88-89 (İ. G. Kayaoğlu ve S. Şatiroğlu ile), İstanbul, 1989, 424 s.
4. Hamamizade İhsan'ın Derlediği Trabzon Manileri, İstanbul, 1989, 59 s.
5. Trabzon Halk Şairleri, Anadolu Sanat Yayınları, İstanbul, 1995, 168 s.
6. Kemençemin Telleri, Karadeniz Kemençesi, Kemençeciler ve Türküleri, TA-MEV Yayını, İstanbul, 2004, 240 s. Resimli.
7. Nasreddin Hoca Çizgi Romanları ve Çizgi-Bant Hikâyeleri, Açıklamalı Seçme Bibliyografya, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2005, 64 s.
8. Çay Kitabı, Türk Kültüründe Çay, Kitabevi Yayını, İstanbul, 2005, 256 s. Resimli.
9. Nasreddin Hoca Kitapları Açıklamalı Bibliyografyası (1480-2004) / Nasreddin Hodja Books: An Explained Bibliography (1480-2004), Turkuaz Yayınları, İstanbul, 2005, 352 s. Resimli.
10. Nasreddin Hoca / Nasreddin Hodja, Heyamola Yayınları, (Türkçe/İngilizce 10 kitap, toplam 80 s. Renkli resimli), İstanbul, 2007.
11. Geleneksel Türk Yorgancılık Sanatı, Heyamola Yayınları, İstanbul, 2007, 135 s. Renkli resimli.
12. Nasreddin Hoca ve 1555 Fıkrası, Kaynak Kitap, Heyamola Yayınları, İstanbul, 672 s.

İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ • XI

GİRİŞ • XIII

Fındık Adı Nereden Geliyor? • XIV

BOTANİK

Fındık Türleri • 3

Türk Fındık Çeşitleri • 4

TARİHÇE

Eski ve Ortaçağlarda Fındık • 11

Tevrat'ta Fındık • 11

Eski Çin Kaynaklarında Fındık • 12

Herodot Tarihi'nde Fındık • 12

Uygur Destanı'nda Fındık • 13

Theophrast'ta Fındık • 14

Apicius ve Deipnosopists'te Fındık • 14

Calus Plinius'ta Fındık • 15

Vergilius'ta Fındık • 15

Bizans Dönemindeki Yazılı Kaynaklarda Fındık • 16

Selçuklular ve Osmanlılar Döneminde Fındık • 17

Cumhuriyet Döneminde Fındık • 20

TÜRK EDEBİYATINDA FINDIK

Atasözlerinde Fındık • 25

Mânilerde Fındık • 26

Türkülerde Fındık • 34

Kantolarda Fındık • 41

Halk Şairlerinin Dilinde Fındık • 43

Diğer Destanlarda Fındık • 44

Fındıknameler • 53

Halk Masal ve Hikâyelerinde Fındık • 59

Zümrüdüanka Masalı • 59
Ali Bey Masalı • 61
Bayböğrek ve Akkavak Kızı Hikâyesi • 61
Tekerlemelerde Fındık • 62
Ninnilerde Fındık • 64
Bilmecelerde Fındık • 66
Fıkralarda Fındık • 68
Sağdan Fındık Say • 68
Temeyrum Oni • 69
Kendi Ağzına da İki Fındık At • 69
O da Bensiz • 69
Verin Bakalım Bir Avuç • 70
Şiirlerde Fındık • 70
Kaygusuz Abdal'da Fındık • 70
Lâmiî Çelebi'de Fındık • 71
Can Akengin'de Fındık • 71
Ceyhun Atuf Kansu'da Fındık • 72
Arif Hikmet Par'da Fındık • 74
Kemal Peker'de Fındık • 77
Behçet Necatigil'de Fındık • 78
Ömer Kayaoğlu'nda Fındık • 79
Yaşar Miraç'ta Fındık • 81
Orhan Yılmaz'da Fındık • 84
Hüseyin Haydar'da Fındık • 84
Ali Mustafa'da Fındık • 85
Türk Hikâye ve Romanında Fındık • 85
İbrahim Örs'te Fındık • 85
Fındık Zamanı • 85
Faik Baysal'da Fındık • 86
Sait Faik'te Fındık • 87
Fikret Karadeniz'de Fındık • 87
Ferhan Şensoy'da Fındık • 88
Seyahatnamelerde ve Surnamelerde Fındık • 89
İspanya Kralı III. Henri'nin Elçisi Klaviyo'nun
Seyahatnamesinde Fındık • 89
Pierre Belon'un Seyahatnamesinde Fındık • 89
Kâtip Çelebi'nin Cihannüma'sında Fındık • 90
Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Fındık • 90
Nabî'nin Surname'sinde Fındık • 91
Anılarda Fındık • 93
Cheryl Tanrıverdi'nin Bir Anı-Gezi Yazısında Fındık • 93
Selim İleri'nin Anılarında Fındıklı Pasta • 94
Anılarda: Trabzon - Maçka'da Fındık Mevsimi • 95
Denemelerde Fındık • 97

Erdal Atabek'te Fındık • 97
İki Fındık mı On Fındık mı? • 98

TÜRK FOLKLORUNDA FINDIK

Geleneklerde Fındık • 103
Zekeriya Sofrasında Fındık • 103
Muharrem Ayı, Berat Kandili ve Ramazan Gecelerinde Aşure • 104
Kalandar (Yılbaşı) Eğlencelerinde Fındık • 106
Kına Gecesinde ve Gelin Ağlatma Türkülerinde Fındık • 107
Enişteyi Asma Geleneğinde Fındık • 107
Lohusalık Dönemindeki Yemiş Çıkarma Geleneğinde Fındık • 110
Fındık Bayramı • 110
Halk İnanmalarında Fındık • 112
Halk ve Çocuk Oyunlarında Fındık • 114
Tek mi Çift mi Oyunu • 115
Karga mı Kuzgun mu Oyunu • 116
Fotik Oyunu • 116
Fındık Çevirme Oyunu • 116
Karardı Karadeniz Oyunu • 116
Halk Hekimliğinde Fındık • 117
Çağdaş Tıpta Fındık • 123

TÜRK MUTFAĞINDA FINDIK

Fındık Meyvasının Kullanıldığı Yerler • 127
Meyva ve Çerez Olarak Taze ve Kuru Fındık • 128
Taze Fındık - Naturel Fındık • 128
Fitruka - Kavrulmuş İç Fındık - Kavrulmuş Kabuklu Fındık • 128
Beyazlatılmış Fındık • 129
Kıyılmış İç Fındık - Dilinmiş İç Fındık • 129
Pirinç Fındık - Fındık Unu • 129
Fındık Püresi • 129
Tuzlu Fındık - Kabuğu Çıkarılmamış Tuzlu Fındık • 130
Fındık Ezmesi • 130
Fındıklı Şekerleme, Draje, Lokum, Gofret ve Çikolatalar • 131
Fındık Cezeriyesi • 131
Fındıklı Şekerleme • 131
Fındıklı Lokum • 132
Fındıklı Sucuk (Köme) • 132
Fındıklı Çikolata • 132
Fındıklı Akide Şekeri - Fındık Şekeri Drajesi • 132
Fındıklı Pralin - Fındıklı Gofret • 132
Fındık Reçeli • 133
Fındıklı Aşure, Sütlü Tatlılar, Pudingler, Dondurmalar
Aşure • 133

Fındıklı Güllaç • 134
Fındıklı Muhallebi • 135
Keşkül • 135
Fındıklı Puding • 136
Fındıklı Çikolatalı Puding • 137
Fındıklı Bandırma • 138
Fındıklı Sufle • 138
Fındıklı Dondurma • 139
Fındıklı Sos • 140
Fındıklı Helva, Kurabiye, Kek, Bisküvi, Pasta,
Çörek ve Hamur Tatlıları • 140
Fındıklı Helvalar ve Fındık Helvası • 140
Fındıklı - Marmelatlı Kurabiye • 141
Fındıklı Kek • 142
Fındıklı Bisküi Topu • 143
Fındıklı Kurabiye • 143
Fındıklı Bisküvi • 144
Fındıklı Düğme Bisküvisi • 144
Fındıklı - Baharatlı Çörek • 145
Fındıklı Ay Çöreği • 146
Muzlu Mısır Gevreği Pastası • 146
Fındıklı Elmalı Ekmek Tatlısı • 147
Fındıklı Lokma Tatlısı • 148
Fırında Fındıklı Muz • 149
Fındıklı Çikolatalı Toplar • 149
Bütün Bal Kabağı Dolması (Fındıklı) • 150
Fındık Dilimleri • 150
Fındıklı Beze • 151
Fındıklı Rulo • 151
Fındıklı Baba Tatlısı • 152
Fındık Tartalet • 153
Fındıklı Baklava • 154
Fındık Yemekleri, Fındıklı Yemekler, Fındıklı Ekmek • 154
Fındık Çorbası • 154
Fındık Yaprağı Dolması • 155
Fındıklı Pastırmalı Milföy • 156
Fındık ve Kuşkonmazlı Hamsi Keki • 156
Asma Yaprağında Fındıklı Lagos Balığı Filetosu • 157
Fındıklı Meyveli Pizza • 158
Fındıklı Ekmek • 159
Fındıklı İçkiler • 159
Fındık Likörü • 159
Fındık Kahvesi • 160

FINDIK ETNOGRAFYASI

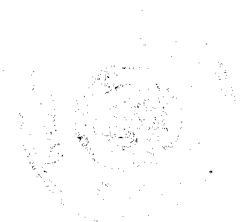
Fındık Sepetleri • 163
Fındık Küreği • 164
Fındık Tırnığı • 164
Fındık Kalburu • 164
Kot • 164
Çul • 164
Fındık Çuvalları • 165
Hazel Sepetleri • 165
Fındık Çekme Aleti • 165
Vantilatör • 165
Fındık Motoru • 165
Kabuklu Fındık Elekları • 166
İç Fındık Elekları • 166
Fındık Kırma Tokmakları • 166
Fındık Değirmenleri • 166
Toz Eleği • 167
Tapirulan • 167
Patoz ve Diğerleri • 167

TÜRK DİLİNDE, ARGOSUNDA ve DEYİMLERİNDE FINDIK

Fındık Sözlüğü • 171
Argoda Fındık • 180
Deyimlerde Fındık • 180

SEÇME BİBLİYOGRAFYA • 181

RESİMLER • 187



Önsöz

Dünya fındık üretiminin dörtte üçü Türkiye’de gerçekleştirilmektedir. Özellikle Orta ve Doğu Karadeniz bölgemizin büyük bir bölümünde fındık ziraati yapılmaktadır. Fındık bu yöre insanlarının çok önemli bir geçim kaynağı olduğu gibi, ülkemizin ihraç ürünleri arasında da önemli bir yere sahiptir.

Fındık ağacı ve meyvası, fındık ürünleri, fındık ziraati ve hasadı sırasında kullanılan aletler, fındıktan yapılan çeşitli yiyecekler ve fındıkla yapılan yemekler çevresinde geniş bir halk kültürü oluşmuştur. *Fındık Kitabı*’nda, fındıktan söz eden maniler, türküler, destanlar, halk hikâyeleri, masallar, atasözleri, deyimler, bilmeceler, ninniler gibi sözlü halk kültürü ürünlerinin yanısıra; Türk şiirinde, roman ve hikâyelerinde fındık konusu da işlenmiştir. Fındık yetiştirilmesi ve hasadı sırasında kullanılan çeşitli aletler de etnografya bölümünde incelenmiştir. “Fındık Sözlüğü” kitabın önemli bir bölümünü oluşturur. Konusunda bugüne kadar yazılan en kapsamlı sözlüktür. “Türk Mutfağında Fındık” bölümü oldukça geniş tutulmuş, burada birçok fındık yemeği ve tatlısının tarifi verilmiştir.

Bu kitabı yazarken, Trabzon-Maça’nın Çeşmeler Köyü’ndeki fındık bahçemizde geçen çocukluk günlerim sık sık gözlerimin önüne geldi. Ben o yıllarda fındığın yetiştirilmesinden hasadına, harmanda kurutulmasından satışına kadar her türlü macerasına tanık olmuştum. “Kelif” denilen fındıklık kulübesinde, gece ve gündüz fındık bahçesinin beklenmesinde, fındık hasadında ve harmanında, yaşıma uygun işlerde çalıştım, büyüklere yardım ettim. Çünkü okullar açılmadan fındıklar satılacak ve okul ihtiyaçlarımızın büyük bir bölümü fındık satı-

şından elde edilen paralarla karşılanacaktı. Kısacası fındığın benim yaşamımda özel bir yeri vardır. Onun serüvenini ve kültürünü yazmaya kalkmam da belki bu yüzdendir.

Fındık Kitabı'nı yazarken birçok hemşehrimden ve arkadaşımından yardım aldım. Bu kitabı yazmam ve yayımlamam konusunda beni teşvik eden ve basılmadan önce gözden geçiren arkadaşım M. Sabri Koz'a, malzeme ve belge temininde yardımlarını gördüğüm, Fiskobirlik basın danışmanı Mustafa Öztürk'e, çalışma arkadaşım Hüsrev Larçın'a, hemşehrilerim ve arkadaşlarım Mehmet Bilgin'e, Mehmet Uzun'a, Fatih Sultan Kar'a, yeğenim Ufuk Duman'a, fındık yemekleri bölümünün derlenip yazılmasında bir hayli emeği geçen eşim Dr. Ayçe Duman'a, Çırağan Palace Kempinski aşçılarından Hüseyin Ulaş'a, Uğur Alpaslan'a, kitabın basımını üstlenen Kitabevi Yayınları sahibi Mehmet Varış'a ve kitabın okuyucuya sunulma aşamasına gelene kadar emeği geçen herkese teşekkür ediyorum.

Dr. Mustafa Duman
Göztepe-İstanbul, Mart 2006

Giriş

Fındık, antik çağdan beri bilinen, yiyecek ve ilaç olarak kullanılan bir meyvadır. Dünyadaki yabani fındık türleri 30-40. kuzey paralel daireleri arasındaki memleketlerde yetişmektedir. Kültür fındığı dediğimiz ehilleştirilmiş fındık türlerinin anavatanı, bugünkü bilgilerimize göre, Anadolu'dur. Buradan Yunanistan'a, İtalya'ya, İspanya'ya ve diğer ülkelere yayılmıştır.

Türkiye'de, dünya fındık üretiminin yüzde yetmişi gerçekleştirilmektedir. Kabuklu ve kabuksuz iç fındık günümüze kadar en önemli ihraç ürünlerimiz arasında yer almıştır. Fındığın birinci derecede yetiştirildiği yerler, Doğu ve Orta Karadeniz Bölgesi'ndeki Giresun, Trabzon, Ordu ve Samsun illeridir. İkinci derecede fındık üretim yerleri ise, Batı Karadeniz Bölgesi'ndeki bazı il ve ilçelerle İzmit ve Bursa'dır.

Fındık, yetiştirildiği yörelerdeki halkın geçimini sağlamasında geçmişten günümüze önemli bir yer tutar. Fındık konusu, Türk kültüründe, özellikle halk kültüründe en çok işlenen konulardandır. Bu nedenle fındık yetiştirilen yörelerimizde, fındıkla ilgili mânilerden fındığın halk hekimliğinde kullanılışına kadar birçok sahaya malzeme olduğu ürünlere rastlamaktayız. Bu kitabımızda fındığın bitkisel özelliklerinden başlamak üzere, Türk edebiyatında; özellikle Türk halk edebiyatında, folklor ve etnografyasında fındık konularını işledik. Bunlara fındık sözlüğünü, onun deyimlere ve argoya yansıyan kullanımını da ekleyerek bir *Fındık Kitabı* oluşturduk.

Fındık Adı Nereden Geliyor?

Fındık sözcüğü, Antik Çağda Karadeniz'in adı olan "Pont Echinus"tan türetilen "pontik" sözcüğünden meydana gelmiştir. Plinus da, Pontos kıyılarından getirildiği için, fındığa "Pontos cevizi" yani "nux pontika" denildiğini kaydetmiştir.¹ Herodot, Azov Denizi kuzeyinde yaşayan bir İskit kabilesinin, fasulye büyüklüğünde, sert kabuklu, "pontikum" denilen bir meyva ile beslendiğini yazmıştır. Bu meyvanın, bezler arasında sıkıştırılarak yağının alındığını ve posasından da ekmek yapıldığını anlatmıştır.²

Fındık, Akdeniz, Ortadoğu ve Avrupa ülkelerine, Doğu Karadeniz'den adını da beraber getirerek yayılmıştır. Fındık sözcüğünün Farsçası "fonduk", Arapçası "bunduk", Latincesi "nux", Almancası "haselnuss", Fransızcası "noisette", İngilizcesi "hazelnut", Rumcası "leptokarion", Ermenicesi "kalin", Tatarcası "çitlevük", eski Yunancası "karia pontika", yeni Yunancası "funduki", İtalyancası "nucciola", İspanyolcası "avellana", Portekizcesi "avella", Romencesi ise "aluna"dır.

Divan-ı Lügat-it Türk'te "fındık" kelimesinin karşılığı "kosık"tır. Aynı eserde 'kosık' sözcüğünün kadın adı olarak da kullanıldığı belirtilmektedir.³

Burhan-ı Katı'da ise "fındık"la ilgili şu bilgiler verilir: Öpücük vermekten gelen⁴ "Binduk", "fındık" manasındadır ki maruf yemiştir. Fındık, incir ve sedef ile karıştırılırsa zehirlenmelere karşı kullanılır. Balla karıştırılırsa öksürüğü önler. Akrep fındık olan yerde durmaz.

Molla Salih, kısa adı *Lügat-it Türkiyye*, olan eserinde "fındık" karşılığı "funduk" sözcüğünü kullanmaktadır.⁵

Ortaasya Türk Cumhuriyetlerinde ise fındık karşılığı olarak Azerice'de "findig", Başkurtça'da "funduk", Kazakça'da "mayda jaňgak", Kırgızcada "funduk", Özbekçede "yeryanğak", Tatarcada "funduk" ya

da "çitlevük", Türkmencede "pıntık", Uygurcada "pintik" sözcükleri kullanılmaktadır.⁶

Yukarıdaki bilgilerin ışığında incelenince fındık kültürünün Türkler arasında yayılmasının üç devre içerisinde olduğu anlaşılır:

Birinci devre, Türklerin Ortaasya'da oldukları devredir. Orada fındığa "kosık" ya da "kosuk" deniliyordu.

İkinci devre, Batı Türklerinin fındık için "çetlevük" sözünü kullandıkları devredir. Çetlevük sözünün Türkçe oluşu ve bugün bile Anadolu'da kullanılır olması, "kosık" kelimesinden de eski olabileceğini düşündürmektedir. Batı Türklerinden Kıpçaklar ve Kumanlar da fındığa "şetlevük", "çatlevük", "çatlavuk" demektedirler. Ortaasya Çağatay Türkleri arasında ise fındık "çatlağuş", "çatlakuş" olarak adlandırılmaktadır.

Üçüncü devrede ise, Anadolu Türkleri fındığı, Arap etkisi ile "bunduk" ve bundan değiştirerek "fındık" şeklinde adlandırmışlardır. Anadolu Beyliklerinden kalan yazmalarda "bunduk" şeklinde geçmektedir. "Fındık" şeklini alması daha sonra olmuştur. Aynı zamanda fındık, Anadolu Türkleri arasında "çetlevük" olarak da adlandırılmıştır.⁷

¹ Burhan Oğuz, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 1*, İstanbul, 1976, s. 492.

² Herodotos, *Herodot Tarihi*, (Dördüncü Kitap), Remzi Kitabevi, İstanbul, Aralık 1973, s. 236

³ Kaşgarlı Mahmut, *Divan-ı Lügat-it Türk*, (Tercüme), 1. cilt, (Çev: Besim Atalay), TTK Yayını, Ankara, 2. Baskı: 1985, s. 382.

⁴ Kemal Peker, *Fındık, Tarihçe, Tarım, Kültür, Ticaret, İstihlak Bakımlarından*, Yeşilgi-reson Matbaası, Giresun, 1947, s. 7.

⁵ Molla Salih, *Eş-Şüzur-üz Zehebiyye vel-Kıta'îl-Ahmediyye fil-Lügat-it Türkiyye*, (Çev: Besim Atalay), TDK Yayını, İstanbul, 1949, s. 42

⁶ Karşılaştırmalı Türk Lehçeleri Sözlüğü I, Kültür Bakanlığı Yayını, Ankara, 1992, s. 344-354.

⁷ Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş, Türklerde Ziraat Kültürü (Göktürklerden Osmanlılara)*, Cilt: II, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Ankara, 2. Baskı: Aralık 1985, s. 294-295.

Botanik

Fındık ağaç ve ağaççıkları, bitkiler dünyasında, 'Fagales' takımı, 'Betulaceae' familyesi, 'Corylus' cinsindendirler. Corylus cinsi bitkiler kışın yapraklarını dökerler. Çiçekleri tek evciklidir. Püskül denilen erkek çiçekler kış aylarında, karanfil denilen dişi çiçekler ise daha geç, ilkbahar başlarında olgunlaşır. Dölllenme ilkbaharda olur. Çiçeklenmenin kış aylarında olması fındık ziraat bölgelerini sınırlar. Çünkü bu çiçekler soğuktan etkilenirler.

Fındık meyvası, "zuluf" veya "kavsul" denilen bir kılıf içerisinde kabuklu bir meyvadır. Zuluf lu meyvalar tekli, ikili, üçlü veya daha çoklu olarak bir arada bulunurlar. Bunlara "çotanak" veya "kumuş" denir. Önce yeşil olan sert kabuklu fındık meyvası sonra, kahverengine döner. Fındık meyvası olgunlaşınca, meyveyi saran zulufun ya da zurufun ağzı genişler ve olgun meyva zuluftan ayrılır. Olgun fındık meyvasının zuluftan ayrılması işlemi fındık ziraatinin bir parçasıdır. Bu işlem, dallardan toplanan fındık zuluplarını uygun harmanlara, daha doğrusu ağlar üzerine serip kurutarak veya patoz denilen aletlerle fındık tanelerini zuluftan ayırarak yapılır. Elle fındık ayıklama usulü, geçmişte başvurulan ama günümüzde artık ekonomik olmayan bir yoldur.

Fındık Türleri

'Corylus' cinsinin, Kasaplıgil'in çalışmalarına göre, 25 türü vardır. 'Corylus' türlerinin bazıları meyvaları için yetiştirilir. Bazıları ise süs bitkisidir. Bazıları 2-3 m boyunda ağaççıklar, bazıları ise 10-15 m kadar uzayan ağaçlardır. Bugüne kadar tespit edilebilen fındık (Corylus) türleri, botanikteki adlarıyla ve yetiştikleri yerlerle şöyledir:

1. *Corylus avellana* L. (Anadolu ve Avrupa)
2. *Corylus maxima* mill. (Anadolu ve Doğu Avrupa)
3. *Corylus pontica* C. Koch (Anadolu)
4. *Corylus colchica* Alb. (Kafkasya)
5. *Corylus colurna* L. (Anadolu ve Doğu Avrupa)
6. *Corylus lacera* Wallich (Kuzey Batı Himalaya)
7. *Corylus Chinensis* Franch. (Çin)
8. *Corylus papyracea* Hickel (Çin)
9. *Corylus ferox* Wallich (Orta Himalaya)
10. *Corylus Tibetica* Batal. (Çin ve Tibet)
11. *Corylus rostrata* Ait. (Doğu Asya)
12. *Corylus sieboldiana* Blume (Japonya)
13. *Corylus Mandshurica* maxim (Mançurya ve Japonya)
14. *Corylus brevirostris* (C.K Schneid.) Niyabe (Kuzey Japonya)
15. *Corylus forgesif* (Franch) C.K. Shneid. (Orta Çin)
16. *Corylus brevituba* Kom. (Kuzey Doğu Asya)
17. *Corylus hallaisanensis* (Doğu Asya)
18. *Corylus formosana* Hayata (Tayvan)
19. *Corylus heterophylla* Fisch. (Moğolistan ve Japonya)
20. *Corylus botanini* Bobr. (Çin ve Tibet)
21. *Corylus suchuenensis* (Franch.) Nakai (Orta ve Batı Çin)
22. *Corylus yunnanensis* A. Camus (Güney Batı Çin)
23. *Corylus yezoensis* (Koidz) Nakai (Japonya)
24. *Corylus Americana* Marsch. (Kuzey Amerika)
25. *Corylus cornuta* Marsch. (Kuzey Amerika).

Burada adı verilen ilk dört tür Anadolu'da yetişen çalı türünde fındık ağaççıklarıdır. Beş ve onuncu türler arasındakiler ise ağaç şeklinde olan fındıklardır. Yukarıda gösterilen yirmi beş türün çoğu yaban fındığı şeklindedir. Fındık ya da Avrupa fındığı denilen '*Corylus avellana* L.'nin de çeşitleri vardır.

Türk Fındık Çeşitleri

Ülkemizde yetişen fındıklar, yani "Türk fındıkları", meyva şekli ve biçimlerine göre üç gruba ayrılırlar: Bunlar "Yuvarlak fındıklar", "sivri fındıklar" ve "uzun fındıklar"dır.

Yuvarlak fındıklar

Tombul
Palaz
Mincane
Karafındık
Kalinkara
Çakıldak
Uzunmusa
Cavcava
Kan

Kargalak kültür çeşitleri olarak ayrılırlar. En değerlileri tombul fındıklardır.

Sivri fındıklar

Sivri

İncekara denilen kültür çeşitleri vardır.

Uzun fındıklar

Yuvarlak badem

Yassı badem olarak iki kültür çeşidi vardır. Ticarî değeri azdır. Taze olarak tüketilirler.

Türk fındık çeşitleri, zuluf ya da zuruf yapılarına göre de özellikler gösterirler. Örneğin, kalinkara çeşidinin zurufları çok uzun, tombul fındıklarınkiler uzun ve karafındık ve kargalak çeşidinin zurufları ise kısadır.¹

Fındık ziraati yapılırken, fındık bahçesinde, belirli aralıklarda hazırlanan taban toprağa fındık fidanları, birkaç tanesi bir arada olmak üzere, yani ocak şeklinde dikilir. Fındık ocaklarını meydana getiren bu fidanlar 3-4 yıl içerisinde meyva vermeye başlarlar. Fındık ziraati çağdaş yöntemlerle yapılırsa verim fazla ve fındık ağaççıklarının ömrü daha uzun olur. Yurdumuzda, Orta ve Doğu Karadeniz bölgesi sahil kesiminin 30 kilometre içeriye kadar olan yerlerinde, 800 m yüksekliğe kadar olan arazilerde fındık ziraati yapılır. Batı Anadolu'da da, Akçakoca ve Sakarya yörelerinde son zamanlarda fındık ziraati yapılmaktadır.

¹ Mahmut Ayfer-Aysel Uzun-Fehmi Baş, *Türk Fındık Çeşitleri (Turkish Hazelnut Cultivars)*, Ankara, 1986, s. 7-15.

Fındık bahçelerinin hazırlanması ve fidanların çekilmesi, dikilmesi konuları gibi fındık ziraatinin teknik yönleri "Fındık Yetiştirme ve Fındık Bahçelerinin İmar Talimatnamesi" ile düzenlenmiştir. Kısaca söylemek gerekirse, fındık bahçeleri uygun arazilerin güneye bakan taraflarında, 500 metreye kadar olan yüksekliklerde teşkil edilmeli, 70 cm derinliğinde açılan ocaklara iyi cins hastalıksız fındıklıklardan çekilen fidanlar 1 gün içinde, yani bekletilmeden, bekletilmesi gerekiyorsa da uygun yere kökleme yapıp nemli toprakta bekletilerek, ocakların kenarlarına, her ocakta 4-5 fidan olmak üzere, dikilirler.²

Fındık hasadında da, fındığın kalitesinin korunması için dikkat edilmesi gereken hususlar vardır. Fındık hasat zamanı genelde ağustos ayının ortasında başlamakla beraber, her yıl meteorolojik özelliklere ve fındık yetiştirilen yerlerin denizden yüksekliklerine göre değişebilir. Fındık hasadının başlama günleri, ilgili kuruluşların hasat tespit komisyonları tarafından önceden ilan edilir.

Hasat olgunluğu fındık zuluflarının sararıp kahverengi olması ve fındık tanelerinin doğal kırmızı renklerini alması, tanelerin zuluf içinde kolayca dönmesi ve fındık dalları hafifçe sallandığında fındık zuluflarının yarısının yere dökülmesi ile anlaşılır. Hasat şartlarına uyulmazsa elde edilecek mahsulün kalitesi düşük olur.

Fındık ya dalların sallanması şeklinde yere dökülerek ya da dallardan elle toplanır. Son zamanlarda bazı fındık toplama makineleri de kullanılmaktadır. Fındık toplarken dalların fazla eğilmemesi, uçlarının zedelenmemesi için dikkat edilmelidir. Sepet ve çuvallara toplanan fındıklar harmanlara getirilerek kurutulur.

Fındıkların kurutulmasında dikkat edilmesi gereken hususların başında fındık zuluf ve tanelerinin toprakla temas ettirilmemesi gelir. Toprak, fındıkta küf oluşumuna neden olur ve böylece ürünün kalitesini düşürür. Küfün içindeki "aflatoksin" denilen zehirli madde yüzünden bazen tüm ürün yenilemez hâle gelir ve atılır.

Fındıklar, kurutulmak için, yerden 1 metre yükseklikteki ağlar üzerine 10- 20 cm kalınlıkta serilmeli ve sık sık karıştırılmalıdır. Kurutulma esnasında fındıklar yağmur ve nemden korunmalıdır. Harmanlara veya son yıllarda görüldüğü gibi yollara serip kurutmak fındığın kalitesini düşürür.

Ağlar üzerinde biraz kurutulan fındıklar "patoz" denilen aletler yardımı ile zuluflardan çıkarılır. Bu sırada patozun ayarı iyi yapılmalı, fındıkların kabukları kırılmamalıdır. Harmanda kendiliğinden ayrılan ya da biraz kurutulduktan sonra elle ve patozla ayıklanan fındıklar biraz daha kurutulduktan sonra "jüt" denilen organik maddelerden yapılmış çuvallara konarak işlenmeye gönderilir. Naylon çuvallar fındığın kalitesini bozduğu gibi küflendirerek "aflatoksin" oluşumunu hızlandırır ve ürüne zarar verirler. Bu nedenle fındık hasadının ve harmanlanmanın hiçbir döneminde naylon torba ve çuval kullanılmamalıdır.

Fındıklar, jüt çuvallara doldurularak depolanarak saklanır. Fındık depolarının rutubeti % 70'i, depo sıcaklığı da 5-10 °C. yi geçmemelidir. Ancak bu koşullarda fındığın küflenmeden muhafazası sağlanabilir.

² Talimatnamenin tam metni için bkz: Kemal Peker, *Fındık, Tarihçe, Tarım, Kültür, Ticaret, İstihlak Bakımlarından*, Yeşilgireson Matbaası, Giresun, 1947, s. 226-229. Ayrıca fındık ziraati konusunda daha geniş bilgi için şu yayınlara bakılabilir: Kâzım - Ragıp Ziya, *Fındıkcılık (Ziraat Kısmı)*, Ziraat Vekâleti, Mühassıs Raporları, Hamid Matbaası, İstanbul, 1928, 204 s. (Eskiyazı); Kâzım Bulutay, *Fındık Dikimi ve Bakımı*, CHP Trabzon Halkevi, Köycüler Kolu Yayını: 2, Şark Basımevi, Trabzon, 1938, 44 s; H. Mahir Durukan, *Fındık Ziraati Kılavuzu*, T.C. Ziraat Vekaleti Neşriyatı, Akgün Matbaası, Giresun, 1939, 19 s; Çağlar Genç, *Fındık Yetiştiriciliği*, Taş Matbaası, İstanbul, 1974, 45 s..

³ "Fındık Hasadı", *Çay Borsası*, Sayı: 4, (Ekim 2003), Rize, s. 16-17.

Tarihçe

Tarihçe

Doğu Karadeniz Bölgesi'nin endemik ve kültür meyvası olan fındık, antik çağdan beri bilinip, gıda maddesi ve bazen de ilâç olarak tüketilmiştir. Yunan mitolojisinde fındığın adı geçtiği gibi Hermes'in asasının fındık ağacından olduğu söylenir. Phyllis, fındık ağaçlarını çok sever. Gök tanrısı Zeus'un gazabına uğrayan yarı tanrı Tantalus'un efsanesinde fındıktan söz edilir. Buna göre, Tantalus suya batırılır ve yanında fındık ağaçları vardır. Su içmek veya fındık dallarından meyva toplamak istedikçe her ikisi de ondan uzaklaşmaktadır. Ve bu yüzden aç ve susuz kalır.¹

Daha sonra kaleme alınan birçok metinde ve özellikle tıp kitaplarında fındık adına rastlıyoruz. Bu metinlerin birçoğunda fındığın kullanıldığı yerler de belirtilmektedir.

Eski ve Ortaçağ Kaynaklarında Fındık

Tevrat'ta Fındık

Kitab-ı Mukaddes'te, Tekvin bölümünün 30. babında, Yakup'un pavyına düşen koyun ve diğer hayvanların nasıl benekli, çizgili ve noktalı oldukları olayı şöyle anlatılır:

¹ Kemal Peker, "Fındığın Dünya Milletleri Mitolojisinde Yeri ve Giresun Folklorundan Örnekler", *Aksu, Giresun ve Çevresi Halkevlerinin Dergisi*, Cilt: 3, Sayı: 32, (Şubat 1945), Giresun, s. 17-18.

"...Ve Yakup kendi için kavak ve badem ve çınar ağaçlarından taze çubuklar aldı ve üzerlerindeki ak rengi meydana çıkararak çizgiler yaptı. Ve kabuğunu soymuş olduğu çubukları sürülerin içmek için geldikleri oluklara, su teknelerine, sürünün önüne koydu ve içmek için geldikleri zaman kızıştırlardı. Ve çubukların önünde kızıştırlardı ve sürüler çizgili, noktalı ve benekli doğururlardı."²

Kemal Peker, *Fındık* adlı kitabında, Tevrat'taki bu bölümün eski çevirilerinde, özellikle *Hasting Sözlüğü* ve *Codex Cumanicus*'un Venedik'te, San Marko Kilisesi'nde saklanan orijinal nüshasında "badem" yerine "fındık" sözcüğünün geçtiğini bildirmektedir.³ Bu konuda daha sağlıklı bir kanıya varmak için *Tevrat*'ın en eski yazma ve baskılarının, çeşitli dillere yapılan çevirilerinin incelenmesi gerekmektedir. Eğer Kemal Peker'in anlattıkları başka kaynaklarla da doğrulanırsa, fındıktan söz eden en eski kaynağın *Tevrat* olduğu anlaşılabacaktır.

Eski Çin Kaynaklarında Fındık

Kemal Peker, *Fındık* adlı kitabını hazırlarken fındıkla ilgili en eski Çin yazılı kaynaklarından örnekler vermiş. Çin'den getirttiği eski bir metni 1940'lı yıllarda, Ankara Üniversitesi Dil-Tarih-Coğrafya Fakültesi'nde dersler veren Sinolog Prof. Dr. Wolfram Eberhard ve asistanı İkbâl Berk'e tercüme ettirmiştir. 1954 yılında tercüme edilen bu belgeye göre, milattan 2838 yıl önce yazılan bir metinde fındıktan söz edilmektedir. Fındığın, Tanrı'nın insanlara ihsan eylediği beş kutsal meyvadan birisi olduğu bildirilmektedir. Örölmüş kaplardan söz eden bir Çin kaynağında da, örölmüş kaplara fındık konduğu belirtilmektedir. Bu durum fındığın meyva olarak Çin'de uzun bir süreden beri bilindiğini ve tüketildiğini gösterir.⁴

Herodot Tarihi'nde Fındık

Antik Çağ'ın büyük tarihçisi Herodotos (M.Ö: 490-425), *Herodot Tarihi* olarak adlandırılan eserinin dördüncü kitabında fındıktan söz eder.

² *Kitab-ı Mukaddes Eski ve Yeni Ahit (Tevrat ve İncil)*, Kitab-ı Mukaddes Şirketi, Rota Ofset, İstanbul, 1985, s. 30.

³ Kemal Peker, *Fındık, Tarihçe, Tarım, Kültür, Ticaret, İstihlak Bakımlarından*, Yeşilgireson Matbaası, Giresun, 1947, s. 16-17.

⁴ Kemal Peker, *Fındık*, Giresun, 1947, s. 9; Kemal Peker, *Fındık Kongresine Rapor 1935-1955*, Yeni Matbaa, İstanbul, 1956, s. 16-17.

İskitleri anlattığı bölümün sonunda, Kafkasların ötesinde, Hazar Denizi'nin kuzeyinde yaşayan bir halkı anlatırken şöyle yazar:

"...İskitler gibi giyinirler. Ağaçlardan topladıkları yiyeceklerle beslenirler. Yağ çıkardıkları ağaca fındık ağacı derler. Aşağı yukarı incir ağacı büyüklüğünde olur. Bakla iriliğinde yemiş verir. Çekirdekli bir yemistir bu. Bu yemiş olgunlaşınca bez içinde ezip özünü süzerler. Koyu ve siyah bir öz akar. Bu akan sıvıya 'askhü' derler. Zevkle içerler. Sütle karıştırıp öyle de içerler. Tortusu yapışkan bir macun kıvamında olur. Bundan da çörekler yapıp saklarlar. Zira bu ulusun sürüleri azdır, çünkü otlakları fakirdir. Her biri bir ağaç altında yatar. Kış geldi mi ağacın çevresine, çadır gibi, beyaz yünden bir örtü gerilir. Yazın örtüyü kaldırırılar. Bu halklara kimse zarar vermez, kutsal sayılırlar. Savaş için silahları yoktur. Komşularında bir anlaşmazlık çıksa yargıç olarak onlara başvurulur ve eğer birisi, kendi yurdundan kaçıp onlara sığınsa, ona artık kimse dokunamaz. Bunlara Argipeia'lar derler."⁵

Herodotos, fındığın, Karadeniz'in doğusunda yetiştirildiğini yazarken, Antik Çağ'da fındığın yağının nasıl çıkarıldığını da tarif ediyor. Fındık içlerinin bir torbaya konulup sıkılmasıyla fındık yağı elde edilmesi, günümüzde, kırsal kesimde zeytinden ve fındıktan yağ elde edilmesinde kullanılan usüllere benzemektedir.

Uygur Destanı'nda Fındık

Tam metni elimizde olmayan Uygur Destanı'nı Çin ve İran kaynaklarında tespit edilmiş şekilleriyle öğrenmekteyiz. Çin rivayetinde "Tuğla ve Selenga ırmakları arasında, bir ağacın üzerine gökten inen bir mavi ışıktan sonra, ağacın içinden çıkan beş çocuk Uygurlar tarafından kutsal bilindi" şeklinde başlayan destan İran rivayetinde "Tuğla ve Selenga ırmaklarının birleştiği yerde, bir kayın ve fındık ağacı arasında bulunan bir dağ kabardı ve yarıldı. İçinden beş çocuk çıktı" şeklinde başlamaktadır. İran rivayeti 13. yüzyılda yaşayan Cüveynî'nin *Tarih-i Cihan-küşa* adlı eserinde bulunmaktadır. Buradaki metinden, fındık ağacının Uygurlar tarafından da bilindiği, hatta kutsal ağaçlardan sayıldığı anlaşılmaktadır.⁶

⁵ Herodotos, *Herodot Tarihi*, (IV. Kitap), Remzi Kitabevi, İstanbul, Aralık 1973, s. 236.

⁶ Nihat Sami Banarlı, *Resimli Türk Edebiyatı Tarihi*, I. Cilt, İstanbul, 1971, s. 28-29. Fındığın mitolojide ve Türk destanlarındaki yeri için bkz: Kemal Peker, "Fındık

Theophrast'ta Fındık

Asıl adı Tyrtamos olup daha çok hocası Aristo'nun ona verdiği lakap ile tanınan Yunanlı filozof Theophrast, bitkilerden söz eden eserinde fındığı da anlatmıştır:

"Pontus cevizi: Fındığın yabaniyetten kurtulması için asıl kökleri alınıp başka yere dikilmesi yeterlidir. Bu suretle kışa dayanıklı fındık yetişir. Fındık iki çeşittir. Birisi yuvarlak, yani tombul, diğeri ise uzunca ve sivridir. Fındık fidanı sulak yerlerde daha iyi gelişir, meyvasının kabuğu üzerinde beyaz benekler vardır."⁷

Apicius ve Deipnosophists'te Fındık

Eski Yunan ve Roma yemek kültürünü birleştiren Roma mutfağı konusunda eski zamanlarda birçok kitap yazılmış; ancak bu kitaplardan yalnızca bir tanesi tam olarak günümüze ulaşmıştır. Bu yazma kitap *Apicius*'tur. Bu kitapta verilen yemek tariflerinden biri de "Fındıklı ördek kebabı"dır. *Apicius*'ta fındıktan söz eden bölüm şöyledir:

"Kuşlar için sos alternatifi: Biber, maydanoz, yabani kereviz, kuru nane, aspir çiçeğini şarapla sulandır. Kavrulmuş fındık ya da badem, biraz da bal kat, şarap, sirke ve balık sosuyla harmanla. Sos tavasında bu karışıma yağ ilave et, ısıt, taze kereviz ve kalaminta ile karıştır. Bıçakla yarıklar aç (kuşlarda) ve sosu bunların üzerine dök."⁸

Eski Yunan ve Roma mutfağında sosların terkinde fındığın sıkça rastlanması bu meyvanın antik çağda ne kadar yaygın bir şekilde kullanıldığının tanığıdır.

Eski Roma mutfağından bazı bilgileri, MS 200 yılı civarında yaşamış olan Athenaeus'un, MÖ 300 yılı civarında yaşamış olan Archestratus'un bugün nerede olduğu bilinmeyen "Lüks Yaşam" olarak çevrilebilecek şiirinden bize aktardığı şekliyle öğrenmekteyiz. Örneğin, "Balı ve kuruyemişli tatlı"nın nasıl yapıldığını ondan öğrenmekteyiz. Bu tatlıda da fındık kullanılmıştır. Tarifi Athenaeus'un, *Deipnosophists* adlı eserindeki anlatımıyla şöyledir:

ğın Dünya Milletleri Mitolojisinde Yeri ve Giresun Folklorundan Örnekler", *Ak-su, Giresun ve Çevresi Halkevlerinin Dergisi*, Cilt: 3, Sayı: 32, (Şubat 1945), Giresun, s. 17-22.

⁷ Kemal Peker, *Fındık*, Giresun, 1947, s.18.

⁸ Andrew Dalby-Sally Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Çev: Betül Avunç, Homer Kitabevi, İstanbul, s. 148-149.

"Girit'te gastris dedikleri küçük pasta yaparlar. Yapılışı şöyledir: Tatlı badem, fındık, acı badem ve haşhaş tohumlarını dikkatle gözleyerek kavurun, temiz bir havanda güzelce dövün. Kuruyemişleri kardıktan sonra, bol biber ekleyip, kaynamış balla yoğurun. Haşhaş yüzünden rengi kararır. Kare biçiminde açın. Şimdi biraz beyaz susam dövün, kaynamış balla hâledip, uzatarak iki lagana yapın. Biri altta, biri üstte, rengi kara olan da ortada olsun, şekiller hâlinde kesin."⁹

Calus Plinius'ta Fındık

İtalya'da dünyaya gelen Plinius (23-79), *Tabiat Tarihi* adlı 37 ciltlik eserinde yer yer fındığı da anlatmıştır. Örneğin 15. ciltte şöyle yazar:

"Cevizin on iki türü: Diğer ceviz türlerinin kabuğu tek parçadır. Meselâ fındıkta (Avellinea nuces) olduğu gibi. Bu meyva eskiden yetiştiği bölgenin adıyla 'Avellinea' diye anılırdı. İlk olarak Karadeniz'in Pontus kıyılarından ve Yunanistan'dan getirildiği için Pontus cevizi (Ponticae nuces) olarak da adlandırılırdı. Kabuğu ve içi tek parçadır. Ceviz gibi kurutulur. İçinin tam ortasında özü vardır."¹⁰

Vergilius'ta Fındık

Tanınmış Latin şairi Publius Vergilius Mano (M.Ö. 70-19), doğa şiirleri söylemiştir. Özellikle *Çoban Türküleri* ya da *Sığırtmacı Türküleri* olarak dilimize çevrilen şiirlerinde, doğayı, doğadaki hayvanları ve bitkileri anlatmıştır. Bu arada zaman zaman sözü fındık ağacına ve meyvası olan fındığa da getirmiştir. Onun şiirlerinden fındığın mitolojide de yer aldığını öğreniyoruz. Vergilius'un şiirlerinde fındıktan sözeden dizeler İ. Zeki Eyuboğlu'nun çevirisi ile şöyledir:

I. Türküden bir bölüm:

" ...
Keçilerimi güçlükle otarıyorum
Durmuyorum güdüyorum
Bak ey Tityrus işte bak onlardan biri
Şimdi doğurmuş fındıkların arasında
Bırakmış ikiz yavrularını."

⁹ Andrew Dalby-Sally Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, s. 86-87.

¹⁰ Kemal Peker, *Fındık*, Giresun, 1947, s. 20. Ayrıca bkz: Burhan Oğuz, *Türkiye Halının Kültür Kökenleri 1*, İstanbul, 1976, s. 492.

Kitapta yer alan V. türküden bir bölüm:

"Yok olmuş artık Daphnis, Nymphalar
Onun yürekler acısı ölümüne ağlamışlar
Almışken oğlunun yürek doğrayan
İçler yakan ölüsünü kollarına
Kucaklamışken anası
Acınırken yakınırken Tanrılara, yıldızlara
Siz fındıklar siz ırmaklar
Tanık olmuşunuz Nymphalara..."

Kitapta yer alan VII. türküden bir bölüm:

"Fındıkları Phyllis sever
Evet bunları sevdikçe Phyllis
Ne mersinden aşağı kalır fındıklar
Ne de Phoebos'un defnelerinden
Görünmez gözüne başkası."¹¹

Birinci türküde, yerinden yurdundan sürülen Romalı Meliboeus, keçilerini otlatırken karşılaştığı, kendisi gibi sürgün Tityrus'la söyleşir. Beşinci türküde, bazı mitolojik olaylar anlatılır. Bu şiirde adı geçen Nymphalar, kırların, pınarların koruyucuları tanrıçalardır. Daphnis ise Sicilyalı bir çobandır. Çoban türkülerinin bulucusu olarak bilinir. Yedinci türküde adı geçen Phyllis, Trakyalı Kral Sithon'un kızıdır. Sevgilisi Demophon söz verdiği zaman geri dönmeyince Phyllis intihar etti ve yapraksız bir badem ağacına dönüştü. Sevgilisi Demophon onu kucakladığında yaprakları yeşerirdi. Şiirde adı geçen Phoebos, Apollon'dur.¹²

Bizans Dönemindeki Yazılı Kaynaklarda Fındık

De Cibis, *Peri Trophon Dynameos* ve *De Alimentis* gibi derleme yemek kitaplarında, Eski Yunan ve Bizans döneminin yemekleri ve yemek kültürü anlatılmaktadır. Bu kaynaklarda fındıktan da söz edilmekte-

¹¹ Vergilius, (Çev: İsmet Z. Eyuboğlu), *Siğirtmaç Türküleri*, Çan Yayınları, İstanbul, 1962, s. 10, 32-33 ve 46-47.

¹² Hermann Jens, *Mythologisches Lexikon*, Wilhelm Goldmann Verlag, München, 1960, s. 79.

dir. Fındığın hangi rahatsızlıklarda yararlı olduğu da belirtilmektedir. Örneğin *De Cibis*'te şöyle yazar:

"...Ceviz fındıktan daha iyi yenilir ve özellikle kuru incirle yenilirse sindirimi daha kolaydır."

De Alimentis'te fındık konusunda şöyle yazar:

"Fındık, ceviz kadar sıcak değildir. Soğuk bünyeliler için tehlikeli uyuşturuculara karşı çarpışırken iyidir."

Bizans döneminde fındık için "Leptokaryon", ya da "Karyon Pontika" yani Pontus kabuklu yemişi adları kullanıldığı Porphyrogenetos tarafından yazılan *Geoponika*'da bildirilmektedir.¹³

Anthony Bryer, Bizans döneminde, Trabzon - Maçka'nın kırsal toplumunun 13. yüzyıldaki durumunu, Vazelon Manastırı'nda bulunan kayıtlar yardımıyla incelerken, Maçka vadisinde, başta fındık ve ceviz olmak üzere her türlü meyvanın yetiştirildiğini anlatır. Maçka'nın bir önceki adı da "Karydia" yani "Cevizlik"tir. Bryer, o dönemde, Maçka yöresinde fındık ve ceviz kadar önemli iki ürünün, üzüm ve zeytinin yetiştirildiğini, zeytinyağı ve şarap üretimi yapıldığının bütün 13. yüzyıl kaynaklarında bildirildiğini yazar. Bu durum en azından 13. yüzyıldan 16. yüzyıla kadar sürmüştür. 1515-1516 tarihli Trabzon Tapu Tahrir Defterlerinden de bu durumu izlemek mümkündür.¹⁴

Trabzon yöresinde, kendi ihtiyacına yetecek kadar şarap üretimi, özellikle Hristiyan ahali tarafından, 20. yüzyılın başına kadar sürdürülmüştür.

Selçuklular ve Osmanlı Döneminde Fındık

Türk kaynaklarında fındık ağacından söz edilen en eski eser Uygur Destanı'nın İran rivayetidir. 13. yüzyılda yaşamış olan Cüveynî'nin, *Tarih-i Cihan-küşa* adlı eserinde yer alan bir özete göre bu rivayet;

"Tuğla ve Selenga ırmaklarının birleştiği yerde bir kayın ve fındık ağacı arasında bulunan bir dağ kabardı ve yarıldı. İçinden beş çocuk çıktı." sözleriyle başlar.¹⁵

¹³ Andrew Dalby, (Çev: Ali Özdamar), *Bizans'ın Damak Tadı, Kokular, Şaraplar, Yemekler*, Kitap Yayınevi, İstanbul, Eylül 2004, s. 122 ve 193.

¹⁴ Anthony Bryer, "Late Byzantine Society in Matzouka", *Continuity and Change in Late Byzantine and Early Ottoman Society*, edited by Anthony Bryer and Heath Lowry, Papers given at a Symposium at Dumbarton Oaks in May 1982, 1986, s. 60.

¹⁵ Nihat Sami Banarlı, *Resimli Türk Edebiyatı Tarihi*, I. Cilt, İstanbul, 1971, s. 28-29.

Büyük Türk Bilgini İbn-i Sina (980-1037) da *El Kanun Fi't-Tıbb* adlı eserinde çeşitli hastalıklarda kullanılan bir ilaç olarak fındıktan söz eder.¹⁶

13. yüzyılda yaşamış olan Mevlâna Celaleddin Rumi, *Mesnevi*'nin 2. cildinde fındıktan söz eder. Mevlâna, anlattığı bir hikâyede, Padişah'ın doğanı, mancınıkla, fındık büyüklüğünde yakıcı kurşun parçaları atabileceğini söylemektedir. Bu bölümün Veled Çelebi tarafından yapılan çevirisi şöyledir:

"...

Tut ki zayıflıkta Eabilim, tut ki düşmanlarımın her biri bir fildir.

*Bir fındık kadar, fakat yakıcı kurşun atarım, kurşunum yüzlerce mancınık derecesinde tesir eder."*¹⁷

Fındık konusunda eski kaynaklarda bir hayli belge ve bilgi vardır. Bazılarından yeri geldikçe söz edeceğiz.

Trabzon'un Osmanlılar tarafından fethinden sonra orada oturanların bir kısmı ülkenin başka yerlerine gönderilmiş, başka yerlerden getirilenler de o yöreye yerleştirilmişlerdir. Bölgenin 1515-1516 yıllarındaki tapu tahrirlerini içeren 52 numaralı "Trabzon Sancağı Mufasssal Tapu Defterleri"nde, tımarlara hassa geliri olarak kaydedilen yerler yazılmıştır. Bu yerlerin bir kısmının fındıklıklar olduğu görülmektedir. Örneğin, Sürmene'nin, Hamandos, Mesahor ve Zavzaga köylerinde bulunan mülklerin bir kısmında fındık bahçeleri vardı.¹⁸

Trabzon-Maçka'nın Osmanlı döneminde, 1560-1640 tarihleri arasındaki sosyal ve ekonomik yapısını mahkeme sicilleri yardımı ile inceleyen Ronald Jennings, küçük Maçka nahiyesinin (bazen kaza) kırsal bölgelerine yayılmış olan bahçelerinden, fındıklıklarından, zeytinlik ve üzüm bağlarından, çayırlar ve otlaklarından, arı kovanlarından, su değirmenlerinden, çeşmeler ve menba sularından söz eder ki bu anlatı o devrin canlı bir panoraması gibi görülmektedir. Mahkeme sicillerinde, Maçka yöresinde fındık bahçelerinin alınıp satıldığını gösteren kayıtlar da vardır.¹⁹

¹⁶ İbn-i Sina, (Türkçeye Çeviren: Prof. Dr. Esin Kahya), *El Kanun Fi't-tıbb*, Birinci Kitap, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Ankara, 1995, s. 231 ve 241.

¹⁷ Mevlâna, *Mesnevi II*, (Çev: Veled İzbudak), Maarif Basımevi, İstanbul, İkinci Basım: 1954, s. 25-29.

¹⁸ Mehmet Bilgin- Ömer Yıldırım (Hazl), *Sürmene*, Damla Ofset, İstanbul, 1990, s. 439-440.

¹⁹ Ronald Jennings, "The Society and Economy of Maçuka in the Ottoman Judicial Registers of Trabzon, 1560-1640", *Continuity and Change in Late Byzantine and*

Tirebolu'nun, Osmanlı dönemindeki 1583 yılı vergi kayıtlarında fındıktan alınan vergiler de gösterilmiştir. Bu tarihten önce fındıktan söz edilmemesi, fındığın henüz ekonomik değer kazanmamış olmasına bağlanabilir. Fakat daha sonra fındığın ekonomik değer kazandığı yıllarda, 19. yüzyılda, fındık üretimine geniş ölçüde yer verilmiştir. O yıllardan beri fındık bölge halkının başlıca geçim kaynağı oldu.²⁰

Fatih devrinde, pişirildiğini vakıf kayıtlarından öğrendiğimiz aşurede de aynen günümüzdeki gibi kabuğu soyulmuş badem, ceviz, fıstık yanında fındık içi de kullanılıyor olmalı. 18. yüzyıldan kalan bir el yazması yemek risalesinde aşurenin nasıl yapılacağı anlatılırken, üzerine fındık konulduğu belirtilir.²¹

Osmanlı döneminde, İstanbul'da tutulan 1776 tarihli narh defterinde taze fındığın 1 okkasının 6-8 akçaya, kuru fındığın bir okkasının 16-18 akçaya satılması gerektiğini gösteren kayıt vardır.²²

18. yüzyıldan kalan bir yazma 'yemek risalesi'nde "akıtma" denilen bir nevi saç ekmeği anlatılırken şöyle denmektedir:

"...Bazıları mukaşşer badem yahud ceviz yahud fındık döğüp katarlar. Yine haddi itidalde eküp serpeler. Badehu üzerine bir miktar ısıcak asel-i musaffa döküp ekl ideler velakin her biri pişdikçe şeker serpeler, dahi nazik ve latif olur."²³

'Yemek Risalesi'nde anlatıldığına göre, mayalı has un hamurundan yapılan akıtma, sacda altı ve üstü kızartılarak pişirildikten sonra bir lengere alınır ve üzerine erimiş yağ dökülür. Bazıları bunun üzerine kabuğu soyulmuş badem, ceviz veya fındık döğüp katarlar. Eritilmiş sıcak bal da dökerler. Ya da her bir akıtma piştikçe üzerine şeker serpeler ve yerler.

Early Ottoman Society, edited by Anthony Bryer and Heath Lowry, Papers given at a Symposium at Dumbarton Oaks in May 1982, 1986, s. 129 ve 136. Sürmene bölgesiyle ilgili 1515-16 tarihli tapu tahrir defterlerinde fındıklıklardan söz edilen bölümler için bakz: Mehmet Bilgin - Ömer Yıldırım, *Sürmene*, Damla Ofset, İstanbul, 1990, s. 439-440.

²⁰ Faruk Sümer, *Tirebolu Tarihi*, İstanbul, 1992, s. 133; Ayhan Yüksel, "Fındık ve Tirebolu", *Tirebolu 1. Fındık Festivali (6-7 Eylül 1996) Bildiriler*, (Haz. Ayhan Yüksel), Tirebolu Belediyesi Yayını, İstanbul, 1997, s. 85-96.

²¹ A. Süheyl Ünver, *Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul, 1952, s. 3-4.

²² Neşet Çağatay, *Bir Türk Kurumu Olan Ahilik*, 2. Baskı, Türk Tarih Kurumu Yayını, Ankara, 1997, s. 105-106.

²³ M. Nejat Sefercioğlu, (Hazl.), *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Bir Yemek Risalesi)*, Ankara, 1985, s. 8-9.

Ordu ilinde (o zamanlar kasaba idi), sıtma hastalığını önlemek için pirinç ekiminin yasaklanması ve fındık ziraatinin teşviki için Trabzon Valisi Kadri Bey'in, 9 Haziran 1894 tarihinde, Yaver-i Ekrem Derviş Paşa'ya gönderdiği bir yazı Ayhan Yüksel tarafından yayımlanmıştır. Bu yazıdan, Ordu'da fındık ziraatinin oldukça geç bir dönemde başladığını anlıyoruz.²⁴ Ancak daha sonra Ordu'da fındık ziraati çok hızlı gelişmiş ve günümüzde, en çok fındık yetiştiren iller arasında bulunmaktadır.

Cumhuriyet Döneminde Fındık

Cumhuriyet döneminde fındık konusu ciddiyle ele alınmış, bu konuda muhtelif çalışmalar yapılmıştır. 1925 yılında çıkarılan 407 sayılı yasa ile Rize de fındık yetiştiren iller arasına alınmıştır; gene 1925 yılında çıkarılan 552 sayılı yasa ile Aşar Vergisi kaldırılmış, bunun yerine fındıktan % 8 vergi alınması şartı getirilmiştir.

1927 yılında çıkarılan 6207 sayılı hükûmet kararname ile fındık fidanlarının ihracı yasaklanmıştır.²⁵

Fındık konusunda yapılan çalışmaların en önemlilerinden biri 10 Ekim 1935 tarihinde, Ekonomi Bakanı Celal Bayar'ın başkanlığında, Ankara'da toplanan "Birinci Ulusal Fındık Kongresi"dir. Bu kongrede fındığın yetiştirilmesinden satışına kadar, özellikle kalite ve standardizasyon konuları işlenmiş ve çeşitli raporlar hâlinde kongreye sunulmuştur. Fındık Nizamnamesi yürürlüğe konmuştur.²⁶

"İkinci Fındık Kongresi", 6 Ağustos 1938 tarihinde, Giresun'da toplandı ve Fındık Nizamnamesi'nde bazı değişiklikler yapıldı. Bu kongrede ayrıca fındık üretiminin kontrol ve korunması konuları işlenmiştir. Bu kongre aslında Birinci Ulusal Fındık Kongresi'nin devamı şeklinde değerlendirilmiştir.²⁷

Giresun'da, 28 Temmuz 1938 tarihinde, Fındık Tarım Satış Kooperatifleri Birliği (FİSKOBİRLİK) kuruldu. Bu kuruluşun genel müdürlüğü Giresun'da idi ve çevrede daha önceden kurulmuş olan tarım satış kooperatiflerinin birleşmesi ile oluşan bir üst kuruluştur. Amacı ortak

kooperatiflerin çalışmalarını organize edip ürünlerini değerlendirmekti. Günümüze kadar gelen FİSKOBİRLİK fındık üreticisinin en büyük destekçisi ve ürününün alıcısı, değerlendircisidir.²⁸

Giresun'da, 7 Kasım 1957 tarihinde, "İkinci Ulusal Fındık Kongresi" toplanmıştır. Bundan 47 yıl sonra, 10-14 Ekim 2004 tarihinde, Giresun'da "Üçüncü Milli Fındık Şurası" toplanır. Şurada fındık konusu çeşitli yönleriyle tartışılmış ve şura sonunda alınan kararlar 29 maddelik bir bildiri ile kamuoyuna duyurulmuştur.²⁹

6-7 Eylül 1996 tarihinde, Tirebolu'da düzenlenen "1. Fındık Festivali" içerisinde yer alan bir panelde fındık konusu bilimsel olarak tartışılmıştır. Panelde yapılan konuşmalar daha sonra kitap hâlinde yayımlanır.³⁰

1996 yılında fındık ihracatçıları ve Dış Ticaret Müsteşarlığı, Fındık Tanıtım Grubunu (FTG) kurdular. Bu grup, 4 milyon dolarlık bir fon oluşturarak fındığı tanıtmada konusunda çeşitli çalışmalar yaptı. Reklam ve yayınlarla fındığın iç ve dış tüketimini arttırmak için çaba harcadı. Özellikle Çin'de, Japonya'da ve Amerika Birleşik Devletleri'nde fındık tanıtmada gezi ve programları düzenledi.³¹

Günümüzde, Orta ve Doğu Karadeniz bölgelerimiz başta olmak üzere Türkiye'nin birçok yerinde fındık ziraati yapılmakta; fındık kabuklu, iç ve işlenmiş şekillerde yurt içinde ve dışında alıcı bulmaktadır. Fındık üretiminde çağdaş teknolojiler ve metotlar kullanılarak en yüksek randımanlı verimin alınmasına çalışılmaktadır. Fındık üreticilerinin yeniliklere ayak uydurması lazımdır. Böylece daha çok ve kaliteli ürün alınması mümkün olur. Özellikle fındık meyvasının bilimsel olarak üstünlüğü kanıtlanmış yöntemlerle kurutulup işlenerek saklanması ve pazarlanması gerekir. Fındık meyvasında "aflatoksin" teşekkülünün önlenmesi de ihracat imkânlarını arttıracak, üreticiyi zarardan koruyacak, ülkeye döviz kazandıracaktır.

²⁴ Ayhan Yüksel, "Ordu Kasabasında Fındık Ziraatinin Teşviki", *Güzel Ordu Gazetesi*, Sayı: 4, (Mart 2003), Ordu, s. 10-11.

²⁵ Kemal Peker, *Kemal Atatürk ve Fındık*, İstanbul, 1962, s. 30-36.

²⁶ *Birinci Ulusal Fındık Kongresi*, TC Ekonomi Bakanlığı Neşriyatı: Seri: 3, No: 2, Ankara, 1935, 82 s.

²⁷ Kemal Peker, *Fındık Kongresine Rapor 1935-1955*, İstanbul, 1956, s. 14-16.

²⁸ Cemal Öztürk, "Yeniden Yapılanma Sürecinde Fiskobirlik", *Fiskobirlik*, Sayı: 2, (Mart - Nisan 2004), Ankara, s.3-4; A. Salih Erdem, "Fiskobirlik ve Fındık", *Fiskobirlik*, Sayı: 6, (Kasım - Aralık 2004), Ankara, s. 7-9.

²⁹ "3. Milli Fındık Şurası Sonuç Bildirgesi", *Fiskobirlik*, Sayı: 6, (Kasım - Aralık 2004), Ankara, s. 10-11.

³⁰ Ayhan Yüksel, (Haz.), *Tirebolu 1. Fındık Festivali (6-7 Eylül 1996) Bildiriler*, Tirebolu Belediyesi Yayını, İstanbul, 1977, 96 s.

³¹ Esen Pişirici, "Ha Bunun İçinde Sağlık Vardır da!", *Sabah*, (11 Mart 1999), İstanbul.

Türk Edebiyatında Fındık

Türk Edebiyatında Fındık

Atasözlerinde Fındık

Kemal Peker ve Osman Turgut Pamirli tarafından halk dilinden, derlenen fındıkla ilgili atasözleri şunlardır:

Elin tavuğu ele kaz, fındığı da koz görünür.

*

Elden öz, kızılağacından köz, fındık dalından saz olmaz

*

Fındıkçının (hafifmeşrep anlamında) şereflişi olmaz

*

Fındıkçının terazisi olmaz

*

Fındık demiş ki: Şu dikenleri kesin de harmanı göreyim¹

*

Fındığı ye harmanını sorma

*

Fındık dalda iken cebe girmiş sayılmaz.²

¹ Kemal Peker, *Fındıkname*, Maarif Kitaphanesi, İstanbul, 1955, s. 92.

² Osman Turgut Pamirli, *Folklor, (Tirebolu Manileri Giresun Bilmeceleri Atasözleri, Ninniler)*, Yeşilgireson Matbaası, Giresun, 1943, s. 75 ve 88.

Mânilerde Fındık

Maniler yedi heceli dörtlükler olarak halk arasında söylenen kısa şiirlerdir. Bunlar ezgiyle söylendikleri gibi art arda getirilerek türküler şeklinde de söylenirler. Ramazanlarda mahalle bekçilerinin ve ramazan davulcularının söylediği sekiz heceli mâniler de vardır. Orta ve Doğu Karadeniz bölgesinde mânilere türkü denir ve belirli ezgilerle art arda sıralanarak söylenirler. Burada fındıktan söz eden mânilerden derlediğimiz bir güldesteyi sunuyoruz. Evvelâ Kemal Peker'in Giresun yöresinden derlediği mânilerden bir seçmeyle başlayalım:

Giresun'da kayıklar
Kızlar fındık ayıklar
Sevenler gece gündüz
Sevdiğini sayıklar

*

Bir fındığın içini
Yar senden ayrı yemem
Bir yol görsem yarımı
Öldüğüme gam yemem

*

Fındık dalda el değmez
Sevdalı siyah giymez
Bu gözler seni gördü
Sultanlara baş eğmez

*

Mani demêge geldim
Fındık yemeğe geldim
Meramım fındık değil
Yari görmeğe geldim

*

Fındığını iç ettim
Yaylalara göç ettim
Yarım senin yüzünden
Ben bu canı hiç ettim

*

Fındık dalda teklemem
Kız fistanın eklemem
Eşin gitti gurbete
Gelir diye beklemem

Fındık kabuğu köz oldu
Arkamızdan söz oldu
Yare fena dediler
Yüreğim göz göz oldu

*

Fındık toplayan gelin
Fındık dalda kalmasın
Gel biraz konuşalım
Aklım sende kalmasın

*

Fındık dalda bir sıra
Yarım gitti Mısır'a
Koyun olsam yayılsam
Yarımın peşi sıra

*

Tüttüncüğüm tükendi
Horona gel horona
Fındık çubuğu gibi
Boyun değsin tavana

*

Bir taş attım ağaca
Bir kuş vurdum alaca
Benim var bir fındığım
Kaşı gözü karaca

*

Mevsimin vakti geçti
Sinemi yaktı geçti
Hazırladım yemişi
Fındığın vakti geçti

Biçare sanma beni
Hayale salma beni
Fındığı serendere götür
Sevmezsen alma beni.³

*

Atma beni vurursun
Kız Kolların kurusun
Fındık bahçelerinde
Arar beni bulursun

*

Bahçeye serdim çeper
Mehtap bahçeyi öper
Gel kol kola gezelim
Fındık dalları siper

*

Çıktım karayemişe
Ne yedim de ne bişe
Geçtim fındık dalına
Yaradı bari işe

*

Duman duman üstüne
Ben de duman olayım
Fındık bahçelerinde
Gelip seni bulayım

*

Döküldü fındık yere
Düştük gene dillere
Ko ne derse desinler
Seni vermem ellere

*

Dalı dala çatarlar
Kızlar fındık atarlar
Kumyalı'nın kızları
Bize çalım satarlar

Ey benim kuzucuğum
Fındık versem yer misin
Uzak yerlere gitsem
Yarım vardır der misin

*

Fındık serdim güneşe
Ela gözler kamaşa
Sen bir kırmızı gülsün
Ben bir demet menekşe

*

Fındıklıkta kuyu var
Zemzem gibi suyu var
Hiç yanımdan gitmiyor
Cana yakın huyu var

*

Fındığı pek severler
Kırıp içini yerler
Yar üstüne yar sevme
Sana fındıkçı derler

*

Fındıklıkta yalnızım
Ela gözlü baldızım
Seveceksen sev beni
Bilsen ki ne bahtsızım

*

Fındık koydum sepete
Yari gördüm tepede
Öyle bir yar sevdim ki
Şan olsun memlekete

*

Hava bugün posarik
Fındık dalları arık
Eğil bir yol öpeyim
Belki yolda susarik

³ Kemal Peker, "Etüt: Fındığın Dünya Milletleri Mitolojisinde Yeri ve Giresun Folklorundan Örnekler", Aksu, Giresun ve Çevresi Halkevlerinin Dergisi, Cilt: 3, Sayı: 32, (Şubat 1945), Giresun, s. 17-22.

İndim dere ırmağa
Fındık dalı kırmağa
Geldim seni almağa
Başladın ağlamağa

Uzak uzak dallarda
Fındıkların irisi
İki sevdiğim vardır
İlla illa birisi⁴

Ahmet Caferoğlu'nun, Ordu ve Giresun'dan derlediği ve 1946 yılında yayımladığı fındık mânilerinden bir seçme yapacak olursa şu örnekler verilebilir:

Fındık toplayan gelin
Fındık dalda kalmasın
Eğil bi yol öpeyim
Ahdim sende kalmasın

Fındık dalda tekeme
Kız entaren ekleme
Benden sana fayda yok
Boş kapıyı bekleme

Fındık koydum sepete
Yar oturur tepede
Öyle bir yar sevdim ki
Şan versin memlekete

Ey fındıklar fındıklar
Kızlar beni gıdıklar
Kızlar beni görünce
Orman dibine bızdıklar

Ey fındığım fındığım
Dallarına konduğum
Küçükten bir yar sevdim
Odur benim yandıgım

Fındık fıstık olur mu
Yorgan yastık olur mu
Gündüzün şöyle böyle
Gece dostluk olur mu

Ayşem fındık topluyo
Hopur hopur hopluyo
Girmiş bahçe içine
Delikanlı yokluyo

Fındık dalı eğmeli
Fındığını yemeli
Komşu kızı variken
Kime boyun eğmeli

Fındıklık dibi tarla
Parla Ayışem parla
Muhtar çarşıya gider
Kırmızı beşik ısmarla

Fındık koydum harmana
Hor bakıyor yar bana
Baktım yar yanımda yok
Sarılmışım yorgana

Fındık toplarım fındık
Belimdeki sepete
Alırsan yavri beni
Giderik memlekete

Bahçeye gel bahçeye
Kuru fındık bulursun
Müşteriyim al beni
Sonra pişman olursun⁵

20. yüzyılın başında Trabzon ve yöresinden Hamamizade İhsan tarafından derlenen mânilerden birisi ise şöyledir:

Funduk fustuk olur mi
Ateş yasduk olur mi
Gel biraz gonaşalım
Boyle dostluk olur mi⁶

Hayrettin İvgin tarafından derlenen fındık mânileri de ilgi çekici türdendir:

Fındık serdim harmana
Aşık oldum ben sana
İkimizin derdini
Yazdıralım fermana.

Gün batarken harmanda
Çuvallar var her yanda
Emmi sarmış tütünü
Yorulmuştur her halda.

Fındık yeşil çotanak
Dalında salkım saçak
Yeşil giysi içinde
Kahve rengi yavrucak

İyi bu sene püsler
Bahçeyi emek süsler
Fındığa on ay kaldı
Yine gülecek yüzler

Ayran yapar yayıklar
Kızlar fındık ayıklar
Harmanın kenarında
Titrer ince bıyıklar

Para etti fındıklar
Tükendi bütün borçlar
Şimdi düğün vaktidir
Doldu ceviz sandıklar

Fındık içi işlerim
Al yanaktan dişlerim
Eğer benim olursan
Saçların gümüşlerim

Görel, Tirebolu
Giresun'da konduğum
Bulancak, Ordu bilir
Kıymetini funduğum.

⁴ Kemal Peker, *Fındıkname*, Maarif Kitaphanesi, İstanbul, 1955, s. 117-128.

⁵ Ahmet Caferoğlu, *Kuzey-Doğu İllerimiz Ağızlarından Toplamalar*, Ordu, Giresun, Trabzon, Rize ve Yöresi Ağızları, TDK Yayını, İstanbul, 1946, s. 59-61 ve 112-113.

⁶ Mustafa Duman, "Hamamizade İhsan'ın Derlediği Trabzon Manileri", *Trabzon 88-89 Kültür Sanat Yılığ*, İstanbul, 1989, s. 52.

Kemençemin telleri
İbrişimdir ibrişim
Dışledim yanağını
Kırıldı funduk dişim
*

Yüklensin arabalar
Seksen okka çuvallar
Fındık hazır olunca
Şenlensin çarşı Pazar
*

Harmanda yığın yığın
Güneş dostu fındığın

Çalışır çoluk çocuk
Sesi ninni tırmığın
*

Toplasın onu kızlar
Peşi sıra uşaklar
Sayesinde fındığın
Düğün dernek yaparlar
*

Gidiyorum yaylaya
İki at bir katırla
Sana fındık yolladım
Ye de beni hatırla⁷

Mehmet Atay, derlediği fındık mânilerini Trabzon Halkevi'nin yayın organı *İnan* dergisinde yayımlamıştır. Altı sayı içerisinde toplam 144 mâni yer almaktadır. Bu mânilerden bir seçmeyi sunuyoruz:

Fındıkların dalına
Yağan yağmur kar olsun
Bu bizim İsmet Paşa
Başımızda varolsun
*

Fındık bahçelerinde
Yılana bak yılana
Ben yarimi kaybettim
Bin altın var bulana
*

Fındık dalda sallanır
Yere düşer allanır
Bir insan vezir olsa
Gene kızı yalvarır
*

Fındık fıstık olur mu
Yorgan yastık olur mu
Gündüzün şöyle böyle
Gece dostluk olur mu

Fındığı savururken
Başım aldı tozlara
Baba evlendirdi beni
Heves ettim kızlara
*

Tütüncüğüm tükendi
Havana bak havana
Fındık çubuğu gibi
Başın alır tavana
*

Kar yağar da tutunur
Fındığın dallarına
Kurban olayım e kız
Memenin ballarına
*

Çatladı ocak taşı
Vurdu gelin memene
Biraz fındık vereyim
Yedir cazi nenene

Ha boyle ha bu yana
Yolum fındıklıktandır
Ben bu sene ölürsem
Bilin sevdalıktandır
*

Bulut aldı dağlara
Gökyüzü kararıyor
Ağustos geldi yine
Fındıklar sararıyor
*

Fındık dalın eğince
Birbirine değince
Yedi kuş kurban kestim
Yar aklıma gelince
*

Eğdim fındık dalını
Yoldum yapraklarını
Yar dizime yatınca
Öpsem yanaklarını
*

Fındık bahçelerinde
Atladım daldan dala
O güzel bakışların
Benziliyor tatlı bala
*

Kalın fındık dalından
Kömür yaparım kömür
Yakında kavuşuruz
Yeterse eğer ömür
*

Yaylanın çimeninde
Oyun oynarım oyun
Fındıkçı mısın yarım
Hep öyle midir soyun
*

Fındığı harman ettim
Derdimi ferman ettim
Hiç üzülme Fadime'm
Efkarım derman ettim

Fındıklığın içinde
Yapacağım bir kelif
Neden böyle söylersen
Sen gidi zalim herif
*

Kestim funduk çubuğu
Vurdum onu karişa
Demin türkü söyleyen
Şimdi çıksın yarışa
*

Fındıklığa girerken
Kirebim aldı dala
Bekar kızın memesi
Benziliyor portakala
*

Serçeler yuva yapar
Fındığın doruğunda
Bekarlar neler çeker
Şubatın soğuğunda
*

Fındıklığın altına
Gel serine serine
E kız kocan ölürse
Kim gelecek yerine
*

Fındık yaprak açınca
Altı serin oluyor
Trabzon'un işini
Bütün fındık görüyor
*

Eminem uzun uzun
Ne beyaz idi yüzün
Fındık para ederse
Alırım seni güzün
*

Kestim fındık dalını
Karşıtdım furuni
Afkurma kara köpek
Kırarım munzuruni

⁷ Hayrettin İvgin, "Giresun Kültüründe Fındık", Giresun Kültür Sempozyumu (30-31 Mayıs 1998) Bildirileri, İstanbul, 1998, s. 335-346.

Fındık bahçelerinde
Uyudum birazacuk
Geldi çarpıttı beni
Bi kaybana buzacuk
*

Fındık bahçelerinde
Gezersin yalın ayak
Kız babanın evinde
Ötersin viyak viyak
*

Fındık serdim harmana
Karıyor samana
Süslediler yarimi
Getirdiler horona
*

Çıktım fındık dalına
Baktım kuskuslarına
Çok merağım var idi
Köyün fındıklarına
*

Olmadı alamadım
Peteklerin ballını
Bu yıl kaldıracağım
Fındığın çuvalını
*

Fındıktan pasta olur
Tabaklar rafta olur
Erkeklerin yüzünden
Kızlar hep hasta olur
*

Fındık bahçelerinde
Güzel çiçekler biter
Sevenler sevdiğini
Fındıklıklarda seçer
*

Fındıkları ezerler
Yağlarını süzerler
Fındık yağı yemeyende
Bir hastalık sezerler

Fındıklık başı duvar
Konuşalım kim duyar
İki baş bir yastığa
Uyar sevdiğim uyar
*

Fındıklıktan sıyrıldım
Kanzi kanzi kırıldım
İştım yarım geldi
Hasta idim dirildim
*

Karşıda fındıklıklar
Yarım orda uyuklar
Cepleri fındık dolu
Gözleri beni yoklar
*

Küçük kuşun yokuşu
Fındık ceviz yarışı
E kız seni alırsam
Çıkarırım bu kışı
*

Ayşe aldı bohçayı
Fındıklıktan kaçayı
Haber ver sevdüğüne
Sevinmekten uçayı
*

Fındık fıstık kavur ye
Kabuğunu savur ye
Yerli yemişler çoktur
Gözlerimiz hep toktur
*

Eölerin önü fındık
Fındık dalına konduk
Güya biz gelin olduk
Geline kurban olduk
*

Bu yıl fındık yemeli
Kızlarla eğlenmeli
Bunu da yapamazsak
Biriyle eolenmeli⁸

Halit Benli, fındık için şu mânileri yazmıştır:

Gel sen ol benim payım
Sultan diye tapayım
Fındık yapraklarından
Başına taç yapayım
*

Hasretinle yanarım
Durmaz seni ararım
Bana misafir gelsen
Fındıkiçi sunarım
*

Fındığı pek severler
Kırıp içini yerler
Yar üstüne yar sevmek
Sana fındıkiçi derler
*

Bir yaram var derinde
Sen sar onu serinde

Beraber gidelim de
Fındık bahçelerinde
*

Hayalini seslerim
Tükendi nefeslerim
Şenletirsen yuvamı
Fındık ile beslerim
*

Bahçelerin serini
Göllerin en derini
Gülistana değişmem
Fındık bahçelerini
*

Kız söndürme ocağım
Sensiz geçerse çağım
Fındık kabuğu gibi
Yanıp kül olacağım⁹

Bir Giresun türküsünde de şu dördlük vardır.

Oy fındığım fındığım
Dallarına konduğum
Sevdim da alamadım
Odur benim yandığım

Bir başka Karadeniz türküsü ise şöyledir:

Funduk çubuğu gibi
Dalsız beyidim dalsız
Niye beni doğurdun
Anacüğüm ihbalsız¹⁰

⁸ Mehmet Atay, "Trabzon Folklorunda Fındık", *İnan, Trabzon Halkevi Kültür Dergisi*, Sayı: 29, (Mart 1947), Trabzon, s. 5-6. Mehmet Atay'ın derlemesinin sürdürüğü

Sayılar: *İnan*, Sayı: 30, (Nisan 1947), s. 13-14; *İnan*, Sayı: 31, (Mayıs 1947), s. 10-11; *İnan*, Sayı: 32, (Haziran 1947), s. 12-13; *İnan*, Sayı: 33, (Temmuz 1947), s. 13-14; *İnan*, Sayı: 34-35, (Ağustos-Eylül 1947), s. 14-15.

⁹ Halit Benli, "Maniler: Portakala-Fındığa", *İnan, Trabzon Halkevi Kültür Dergisi*, Sayı: 40-41, (Mayıs-Haziran 1948), İstikbal Basımevi, Trabzon, s. 10-11.

¹⁰ Gökhan Güler, "Kanser Adın Kalleş Olsun!", *Birgün*, (28 Haziran 2005), İstanbul, s. 13.

Eski İstanbul'da, Ramazan gecelerinde bekçi veya ramazan davulcularının söyledikleri ve fasıl denilen, mânilerden oluşmuş destanlarda da fındıktan söz edilir:

Meyvalar Faslı'ndan

Sevilmez mi taze fındık
Taze ceviz ile fıstık
Meyveleri tekmi etti
Biz de lütfunuza kaldık¹¹

Türkülerde Fındık

Halk türkülerimizde fındık konu olarak işlendiği gibi, bazılarında da konular başka olmakla beraber fındıktan söz edilmiştir. Bu türkülerden bazılarının metinlerine vermek gerekirse şu örnekleri sıralayabiliriz.

Ferruh Arsunar'ın Konya – Sille'den derlediği bir türküde fındık sözcüğü, uğruna hapse girilen bir yosmanın adı olarak geçmektedir. Burada türküyü yakan kimse, fındık adlı kadın uğruna hapse düşmüştür. Ya da türkü onun ağzından ama başkası tarafından söylenmiştir:

Çürük Çıktı Fındık

Çıkabilsem şu mahpustan saraya aman aman saraya
Kimsem yoktur beni burda araya aman aman araya

Fındı fındı fındık
Çürük çıktı fındık
Bir fındığın uğruna
Yandık nara yandık

Bir kırılma şu mahpusun kilidi aman aman kilidi
Yüreğimde yağ kalmadı eridi aman aman eridi

Yandık aman yandık
Çürük çıktı fındık
Düştüğ işte mahpusa
Bizi yaktı fındık

Viran olsun şu mahpusun yapısı aman aman yapısı
Kapanmasın açık kalsın kapısı aman aman kapısı.

Bağlantı...¹²

Aşağıdaki meşhur Ordu türküsünde ise fındık dallarından söz edilmektedir:

Yine Yeşerdi Fındık Dalları

Yine yeşerdi fındık dalları
Acep ne olacak yarın halleri
Dalgalanıyor penbe şalvarı

Kız allan pullan gel gel gel yanıma
Beyaz kollarını dola boynuma

Fındık dalları yerlere değer
Sevdiğim kızlar pınara iner
Ölürüm seni almazsam eğer

Bağlantı...¹³

Yine bir Giresun türküsünde de fındıktan bahsedildiği görülür.

Bir Fındığın İçini

Bir fındığın içini
Yar senden ayrı yemem
Dün akşam yâri gördüm
Öldüğüme gam yemem

¹¹ Amil Çelebioğlu, (Hızl.), *Ramazannâme*, İstanbul, (t.y), s. 111.

¹² "Halkın Bağrından Sesler: Fındık Türküsü", *Şadırvan*, Sayı: 2, (8 Nisan 1949), İstanbul, s. 11.

¹³ Cemil Demirsipahi, *Türk Halk Oyunları*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara, 1975, Ek (318).

Ninna aslanım ninna
Ninna güzelim ninna

Giresun'da kayıklar
Kızlar fındık ayıklar
İhtiyara kız verme
Gece gündüz sayıklar

Bağlantı...

Giresun kayıkları
Hep geliyor kârından
Sevdim de alamadım
Ölüyom eskârımdan

Bağlantı...¹⁴

Fındıktan söz eden bir Ordu türküsü ise şöyledir:

Bahçeye Gel Bahçeye

Bahçeye gel bahçeye
Kuru fındık bulursun
Alacaksan al beni
Sonra pişman olursun

Hadi yavrum oynamaktan
Yâr gelir oynamaktan
Parmakları ağrımış
Zil çalıp oynamaktan

Fındık dalda tekleme
Kız saçların ekleme
Gidiyorum Ordu'dan
Gelir diye bekleme

Bağlantı...¹⁵

¹⁴ Murat [Uraz], *Halk Edebiyatı Şiir ve Dil Örnekleri*, İstanbul, 1933, s. 268-269.

¹⁵ Cahit Öztelli, *Evlerinin Önü*, *Halk Türküleri*, 2. baskı, İstanbul, 1983, s. 560-561.

Bir Kerkük türküsünde, sevgilinin parmağının fındığa benzetildiği görülür:

Fındık u Fıstık Parmağın

Fındık u fıstık parmağın
Al oluptı yanağın
Kimlerde rakı içtin
Gelipsen darma dağın
Kaladan endim düze
Su bağladım nergize
Yedi yıl hizmet ettim
Bir kara kaşlı kıza

Bağlantı...¹⁶

Ursula ve Kurt Reinhard'ın 1963 yılında, Ünye'den Hopa'ya kadar olan Karadeniz kıyı bölgesinden derledikleri ve sonra Almanya'da yayımladıkları türkülerden üçünü veriyoruz:

Fındıklar sıra sıra

Fındıklar sıra sıra
Türünler yaprak yaprak
Ne güzel havası var
Hamsiköy'e çık da bak

Fındık toplayan kızlar
Doldurur sepetleri
Erkekler hep gurbette
Gezer memleketleri

Trabzon Maçka'sının
Vardır soğuk suları
Yedi doktora bedel
İçen bilir onları

¹⁶ Ata Terzibaşı, *Kerkük Havaları*, İstanbul, 1980, s. 183.

Fındık Toplayan Gelin

Fındık toplayan gelin
Fındık dalda kalmasın
Gel biraz konuşalım
Aklım sende kalmasın

Ayşe Fadime Ayşe Fadime
Çık kapıya çimene
Konuşalım seninle
Fadime diye diye
Ayşe diyemez oldum
Fadime'nin yüzünden
Yemek yiyemez oldum

Bağlantı...

Dalda Fındık Kalmasın

Dalda fındık kalmasın
Başakçılar almasın
Eyi toplayın kızlar
Mal sahibi saymasın

Aman aman fındığım
Çıtır çıtır kırdığım

Dalda fındık tekleme
Derdime dert ekleme
Ben Ordu'dan gidiyom
Gelir diye bekleme

Aman aman fındığım
Çıtır çıtır kırdığım¹⁷

¹⁷ Ursula und Kurt Reinhard, *Auf der Fiedel mein...Volkslieder von der Osttürkischen Schwarzmeerküste*, Museum Für Volkerkunde, Berlin, 1968, s. 266-270.

Son yıllarda sıkça söylenen şu türküde de Giresun'daki fındık bahçelerinden söz edildiği görülür:

Giresun'un İçinde

Giresun'un içinde
İki sokak arası
Altı kurşun attılar
Üç de hançer yarası
Vuruldu düştü yere
Gidemedim uzağa
Ne edelim sevdiğim sevdiğim
Düşürdüler tuzağa

Giresun'un içinde
Yeşil fındık bahçesi
Vurdular Feride' mi
Yere düştü bohçası

Bağlantı...¹⁸

Şemsi Yastıman'dan derlenen bir türküde de fındıktan söz edilmiştir:

Mısırgayı bir hâl edin öldürün
İçine de fındık fıstık doldurun
Lokmaları üçer beşer kaldırın
Yiyen ahbaplara afiyet olsun

Yekte yavrum yekte
Pastırmalar denkte
Ne olursa olsun
Ah delikanlılıkta¹⁹

¹⁸ Erden Menteşoğlu – Ayhan Yüksel, "Giresun Halk Musikisi", *Giresun Kültür Sempozyumu Bildirileri*, Giresun Belediyesi Kültür Yayınları, İstanbul, 1998, s. 466.

¹⁹ Hayrettin İvgin, "Giresun Kültüründe Fındık", *Giresun Kültür Sempozyumu Bildirileri*, Giresun Belediyesi Kültür Yayınları, İstanbul, 1998, s. 344-345.

Giresun yöresinden derlenen şu türküde de fındıktan söz edilmiştir:

Çıkma Fındık Dalına

Çıkma fındık dalına
Düşersin sırhanlığa
Fistanını kestirdim
Koydum ceviz sandığa

Ninna güzelim ninna
Ninna sevdiğim ninna
Ninna esmerim ninna
Ninna ah gülüm ninna²⁰

Rumeli türkülerinden birinde de fındığa rastlıyoruz:

Tepsi tepsi fındıklar
Ayşe de Veli Aga'mı sayıklar
Aman aman Ayşe'm şanına
Nasıl varacan Veli Aga'mın yanına

Sürmeneli kemençeci ve türkücü Hüseyin Dilaver bir türküsünde gezdiği yerleri anlatır ve sözü fındığa getirir:

Görelle Tirebolu
Giresun'a konduğum
Bulancak Ordu bilir
Kıymetini fındığın²¹

Hüseyin Tutkan'ın çalıp okuduğu bir Fatsa türküsünde ise fındık şöyle karşımıza çıkıyor:

Fındık Toplarım Fındık

Fındık toplarım fındık
Dallarını kırmadan
Gel Fatsa'dan kaçalım
Bizi kimse duymadan

Şu Fatsa'nın dağları
Soğuk olur suları
Çok hoşuma gidiyor
Fındık toplayan kızları

Fındık dalda tekeme
Kız saçını ekeme
Gidiyorum Fatsa'dan
Gelir diye bekleme²²

Kantolarda Fındık

19. yüzyılın ikinci yarısında ve 20. yüzyılın başlarında, özellikle İstanbul'da Rum, Ermeni, Yahudi, Arnavut gibi azınlıkların bayan şarkıcıları tarafından söylenen ve o zamanlar çokça dinlenen kantolarda zaman zaman "fındık" ve fattan kadın anlamında "fındık kurdu" ya da "fındıkçı" sözcükleri de geçerdi. Bazıları Peruz ve Şamran Hanım gibi tanınmış kantocular tarafından söylenen bu kantolardan bir kaçışöyledir:

Temas ettim azıcık
Fındıkçıymış kahbecik
Şekerlenmiş dudaklar
Mis kokuyor yanaklar²³

²⁰ Erden Menteşoğlu – Ayhan Yüksel, "Giresun Halk Musikisi", Giresun Kültür Sempozyumu Bildirileri, Giresun Belediyesi Kültür Yayınları, İstanbul, 1998, s. 456.

²¹ Mustafa Duman, Kemençemin Telleri, Karadeniz Kemençesi, Kemençeciler ve Türküleri, Trabzon Araştırmaları Merkezi Vakfı Yayını: 3, İstanbul, Haziran 2004, s. 9.

²² Ercan İmre, "Karadeniz'in Türküsü Fındık", Birgün Pazar, Yıl: 2, Sayı: 67, (24 Temmuz 2005), İstanbul, s. 7.

²³ A. Turgut Kut, "Ermeni Harfleriyle Türkçe Basılmış Şarkı ve Kanto Mecmuaları", Mütteferrika, Sayı: 1, Güz 1993, İstanbul, s. 40.

Fındıktan söz eden kantolardan biri de Şamran Hanım'ın söylediği şu kantodur:

*Bir fındıkcı yare gönül verdim
Evirtiyor aldatıyor gelmiyor*

*Aman aman fındık
Ne güzel de kırdık
Ceviz içi badem de
Şam fıstık²⁴*

Zaman zaman Karadeniz turnesine çıkan kantocular sahneye çıktıkları yerlerin özelliklerini de göz önünde tutarak içerisinde fındık sözcüğü geçen kantolar söylemişlerdir. Kemal Peker, İstanbul'dan Trabzon'a gelen kantocu ve tiyatrocu grupların Kostaki'nin Tuzluçeşme'deki tiyatrosunda temsiller verdiklerini ve kantolar söylediklerini bildirmekte ve bu kantolardan bazı örnekler vermektedir:

*Yolda buldum bir fındık
Fındıklı yar fıstıklı yar
Aramızdan geçti de bir yar
Tombul fındığım şen fıstığım*

*Darılmaca yok yok
Sarılmaca çok çok
Sana fıstık yok yok
Bana fındıkcı çok çok*

*Aslan yavrum kız senin adın Hediye
Şalvar giymiş endazesi on yediye
Fındık fıstık aldım sana ye diye
Fındıkcı yarım senin adın Hediye²⁵*

Kantonun çok sevildiği yıllarda dillerde en çok dolaşan kantolardan biri de:

*Bana derler fındık kurdu
Çok aşıklar hapi yuttu, diye başlıyan kanto idi.*

²⁴ Murat Bardakçı, *Osmanlıda Seks -Sarayda Gece Dersleri-*, Gür Yayıncılık, İstanbul, 1992, s.167-168.

²⁵ Kemal Peker, *Fındıkname*, Maarif Kitaphanesi, İstanbul, 1955, s. 100-102.

Halk Şairlerinin Dilinde Fındık

Halk şairleri bazı şiirlerinde, özellikle seyahat ve yemek destanlarında fındıktan da söz etmişlerdir. Bu destanların fındıktan söz eden dörtlüklerinden bazı örnekler verelim. İlk örnekler 19. yüzyıl halk şairlerinden Ispartalı Seyrani'nin tanınmış "Seyahat Destanı"ndan alınan dörtlüklerdir. Ispartalı Seyrani, Anadolu'nun birçok yerini dolaşmış ve bu seyahatlerini tanınmış destanında anlatmıştır. Karadeniz sahillerini de gezen Ispartalı Seyrani, eserinde oralar hakkında birtakım bilgiler de verir. 58 dörtlükten oluşan "Seyahat Destanı"nın Karadeniz sahil şehirlerinden ve fındıktan söz eden dörtlükleri şunlardır.

...
*Samsun yolun andan biz ele aldık
Ayrılıb hasretlik bahrine daldık
Yigirmi gün orada eğlenüb kaldık
Samsun'dan arz ettik Trabuzan'ı*

*Çarşamba'ya vardık var hesabımız
Beş-on gün anda olmuş babımız
Çamurunda kaldı ayakkabımız
Görmedim bir yerde öyle ormanı*

*Samsun, Ünye, Fatsa vezir sancağı
Mevc urur deryası her seher çağı
Ordu semti gemiciler yatağı
Gayet alâ gördüm Vona Limanı*

*Ordu'da eğlendik on saat kadar
İnsanı hoş amma suyu çok akar
Yaz günü serçeyi sıtmalar tutar
Varanlara vermez aman zamanı*

*Andan Giresun'a düş olduk yolca
Fındığı ol yerin ziyade bolca
Çekilmiş kal'ası yüceden yüce
Arşa doğru çıkmış burci eyvanı.*

Vardık Tirebol'a sular alâdır
Kavgası hiç eksik olmaz kal'adır
Misafire hor bakarlar belâdır
Birbirine savururlar harmanı

Andan binüb biz yolumuzu seçtik
Espiasa bellerin yel gibi geçtik
Büyükliman, Balat Suyu'ndan içtik
Gayet leziz olur ol yerin nani

Gördük Trabuzon bir güzel serhat
Ne güzel şehirdir payitaht-ı berat
Valisi bir Şatırzade Ağa zat
Trabuzon hanedanı hemşanı

Anda medfun gördüm sultan veli de
Makamı var Ahi Evren Veli de
Her taraftan çağlar suyu seyli de
Karşı be karşudur bak Kırım Han'ı

Ayasofya'dan gönüll ne diler
Feth itdi İslâm'a erenler pirler
Ol taraf semtine yakındır derler
Abaza, Lazistan hem Gürcistan'ı

Hattatı çok Trabuzon bezeldir
Bu rütbe kal'ası bina-yi ezeldir
Mahbubları, iskelesi güzeldir
Bir yandan bend eyler İran, Turan'ı.²⁶

...

Diğer Destanlarda Fındık

Develili Âşık Seyrani'nin "Meyvalar Destanı"ndan:

Fındığın sağından bulup almalı
Fıstık gibi iç yağına donmalı

²⁶ Muallim Naci [Kum]: Yalvaç, "İspartalı Seyrani'nin Eserleri: Seyahat Destanı", *Türk Yurdu*, Cilt: 6, Sayı: 32, (Ağustos 1927), İstanbul. s. 173-179.

Kederden çürüdük ceviz misali
Pelitoğlu pelitten zararımız var²⁷

Oldukça eski bir şiir olduğu anlaşılan "Kaside-i Taamiye, Abdaliye Bektaşîye bi-İbret-i Korkusuz Abdal" başlıklı şiir, kaside denmesine rağmen klasik kasideye değil ilahiye benzemektedir. Şiirde diğer yiyecekler anlatılırken fındıktan da söz edilir. Şöyle:

Fındıkla fısıdık leblebi
İnnab üzüm badem gibi
Köfte sucuk can matlabı
Ya Hacı Bektaş'ı Veli²⁸

Konyalı halk şairi Âşık Şemi'nin "Meyva Destanı"nda da fındıktan bahsedilmiştir:

Benim bağımda var fındıkla fıstık
Oku yayı erik dalına astık
Pir-i fani olduk dünyaya küstük
Okunsun defter ü divanımız var²⁹

Niğdeli halk şairi Tahiri, meslekleri anlatan "Uğursuz Destanı"nda fındıktan şöyle söz etmiştir:

Manav oldum ben de geçtim dükkâna
Gelmez oldu fındık ile kestane
Bekri oldum oldu yerim meyhane
Geldiler kolbastı bade içerken³⁰

Âşık Ruzi meslekleri ve özelliklerini anlattığı "Esnaf Destanı"nda, yemişçilerden söz ederken, yemişçi güzelinin "fındıkçı" gibi olduğunu belirtir ve fındıkla oynanan "Tek mi çift mi?" oyununa gönderme yapar:

²⁷ Atabeyli, Naci, (Toplayan), "Seyrani'nin Meyvalar Destanı", *Halk Bilgisi Haberleri*, Sayı: 5, (1 Mart 1930), İstanbul, s. 74.

²⁸ Feyzi Halıcı, *Halk Şairlerinden Yemek Destanları*, Ankara, 1990, s. 104.

²⁹ Kemal Zeki Gencosman, *Türk Destanları*, Hürriyet Yayınları, İstanbul, Kasım 1972, s. 455.

³⁰ Kemal Zeki Gencosman, *Türk Destanları*, s. 439.

Yemişçi güzeli fındıkçı gibi
Tek- çift mi oynamış satar leblebi
Çok elma yemişmiş kızarmış lebi
Şeftali kirası çıktı bahaya³¹

Kayserili Muharrem Usta'nın "Nebatat Destanı"nda da fındığa yer verilmiştir:

Mozalağa benzer fındık bitmesi
Fıstığın demişler çoktur cilvesi
Kızılçık hoşafı şifa içmesi
Ceviz yeşil giymiş ağacı otak³²

Ordulu Ali Öztürk, gurbette yazdığı "Memleket Destanı"nda fındık için şunları söyler:

Türkü çağırarak fındık toplasam
Elimde kirebi çorttan atlasam
Çuvalları tepsem atı yüklesem
Fındığı harmana sersem diyorum

.....

Fındık kabuğunu sobaya atıp
Sırtımı gevretsem sette uzanıp
Dut pekmezine de ekmeği banıp
Azıcık da süzme katsam diyorum³³

Trabzonlu halk şairi Baba Salim, bir "Nevruz Destanı"nda (Nevruzîye) Trabzon'un tanınmış kişilerine Nevruz armağanları dağıtır. Fındık mütehasşısı Kâzım Bulutay'a da adını anmadan bir çuval fındık verir:

³¹ Cahit Öztelli, "Âşık Ruzî'nin Esnaf Destanı", *Türk Folklor Araştırmaları*, Cilt: 11, Sayı: 230, (Eylül 1968), İstanbul, s. 5058-5060.

³² Saim Sakaoğlu, "Şifalı Bitkiler ve Erzurum'da Bir Baharatçı", *Türk Folkloru Araştırmaları* 1986/1, Ankara, 1986, s. 169-171.

³³ Ali Öztürk, "Memleket Hasreti" Ordu. (Künyesi bilinmeyen bir dergiden küpür. Mustafa Duman arşivinde.)

Mütehassısına bir çuval fındık
Altın saat versem o da azıcık
Bayramzade'ye ben ne versem layık
Ketmediüp hakkını girmе vebale³⁴

Tanınmış halk şairimiz Âşık Veysel, "Yemek Destanı"nda yemekleri ve yiyecekleri anlatırken fındıktan şöyle söz eder:

Adana'da biter pamuk
Geze geze hep usandık
Trabzon'da çoktur fındık
Yesem amma yesem amma³⁵

Mecruhi, "Meyvalar Destanı"nda, çeşitli meyvaları, bu arada fındığı da anlatır:

Cevizin makbulü var Hindistan'da
Fındık fıstık badem Arabistan'da
Kahvenin meşhuru koca Yemen'de
Odur orahının iratları hep³⁶

Berçenekli Âşık Mahzuni de bir şiirinde, fındık tanesinin içine sığmış gibi olduğunu söyler, fındığı bir benzetmede kullanır:

Mahzuni'yim bir anadan doğmadım
Âşkından gayrıya boyun eğmedim
Koskocaman bir dünyaya sığmadım
Bir fındık içine sığmış gibiyim³⁷

Âşık Sefil Selimi, "Yemek Destanı"nda fındıklı baklavadan da söz eder:

Tandırdı çömlekle lahana sarma
Sinide baklava sarığı burma
Fındıklı cevizli enfesdir hurma
Nazlanarak gelme yenir bu yemek³⁸

³⁴ Hamamizade İhsan, *Baba Salim*, İstanbul, 1930, s. 17.

³⁵ Feyzi Halıcı, *Halk Şairlerinden Yemek Destanları*, Ankara, 1990, s. 90.

³⁶ Şükrü Erdoğan Ulu, *Darende Şairleri Antolojisi*, Ankara, 1950, s. 58.

³⁷ Süleyman Yağız, *Berçenekli Âşık Mahzuni*, İstanbul, 1964, s. 112.

³⁸ Feyzi Halıcı, *Halk Şairlerinden Yemek Destanları*, Ankara, 1990, s.50.

Ali İhsan Hacıhaliloğlu, "Türkiyem" adlı şiirinin sonunda şöyle der:

*Ağrıdağ'dan bakıp Rize'yi bulsam
Giresun'da biraz fındıktan yolsam
Samsun'da oturup bir tütün sarsam
İçsem seni nefes nefes Türkiyem³⁹*

Osman Yücesan, "Bir Karadeniz Horon Ekibinin Türkiye Seyahatı" başlıklı şiirinde sözü Doğu Karadeniz kentlerine getirir:

*Beşikdüzü nam aldı eski vetandır diye
Eynesil iska geçtik ulaştık Görele'ye*

*Görele bağlarından kıvrırdık biraz elma
Tirebolu göründi kemençeci nazlanma*

*Espiye yeni kaza şerefine sallandık
Giresun'de verdiler bize hediye fındık*

*Süratli geç Ordu'dan Samsun'a yetişelim
Zamanımız kalmadı kestirmeden gidelim⁴⁰*

Fındık ziraati, özellikle hasadı zor bir iş olduğundan imecelerle veya mevsimlik işçilerle yapılır. Zaman içerisinde bu işlerin bir bölümünü daha hızlı bir şekilde yapan makineler geliştirildi. Örneğin "patoz" denilen makine bunlardan biridir. Fındık yetiştiricileri bu yenilikleri memnuniyetle karşılamışlardır. Aşağıdaki destanda patoz denilen makinenin gelişti anlatılmaktadır. Fikret Karadeniz tarafından yazılan tek yapraklı halk destanları tarzındaki bu şiirin tamamını veriyoruz:

Fındık Harmanına Makine Geldi Destanı

*Bahçeciler sevindi makine geldi
Meraklı bakışlar harmana doldu
Fındığı serdiler bir günde soldu
Koydular patoza aldılar çeci*

³⁹ Hüseyin Tuncer-İsmet Alpaslan, *Şiirlerle Türkiye*, Kültür Bakanlığı Yayınları: 1679, Ankara, 1995, s. 39-41.

⁴⁰ İhsan Yücesan, *Yeşil Arzular*, Ankara, 1956, s. 68.

*Harmancı der bu da nereden çıktı
Rızkımızı aldı bizleri yaktı
Nazar mı olduk bize kim baktı
Ağlaşır oldular hem dördü beşi*

*Bahçeci de der ki durmaz çalışır
İşçi böyle olsa işler gelişir
Hileye sapmazsa hakkı bölüşür
Makine hilesiz yapar bu işi*

*Öyle ki harmana yakışır durur
Üretici hayran bakışır durur
Nazlanan harmancı tutuşur durur
Çalışan kişidir kazanan kişi*

*Zaman oldu fındık harmanda kaldı
Bahçeci gel diye çok haber saldı
Harmancı gelmedi gaflete daldı
Ve çıktı harmandan fındığın leşi*

*Gün tekerlek gibi döndü giderek
İnsan çiğ süt emmiş bir çare gerek
Bulundu patozcuk plan çizerek
Harmanlara kondu bu müjde kuşu*

*Bundan sonra artık huzur başlıyor
Kaytaran işçiyi motor taşıyor
Kara lastik tıkr tıkr işliyor
Nizasız kavgasız herkesin aşı*

*Hasan Dayı der ki çok yazık olur
Yaş kalan fındıktan ne azık olur
Benzin pahalıdır hem kazık olur
Bizim elimizdir bu işin başı*

*Bahçeci de der ki ey Hasan Dayı
Bir değil on değil sayısız sayı
Geçti yalvarmakla şu eylül ayı
Harmanı almadın çürüdü yaşı*

Gün oldu elimde işim var dedin
İşi ağır yapıp yevmiye yedin
Harmana alırken bize zulmettin
Müstahsilin çatık durdu hep kaşı

Şimdiyse Allah'a şükürler olsun
Yağmur yağsın etraf sel ile dolsun
Yeter ki harmana makine gelsin
Var mı artık bundan güzeli hoşu

Hasan Dayı der haklısın bacım
Reva oldu bana şimdi bu acım
Dürüst çalışmazsam her zaman açım
Fındık devşirmeli işçinin boşu

Hilekâr işçiye harmana salmaz
Makine şimdilik dalından almaz
Fındık nimetine ihanet olmaz
Böyle bir nimetin yoktur ki eşi⁴¹

Fikret Karadeniz'in, Âşık Destani tapşırması ve "Gönül sazı eşli-
ğinde bir koşma" üst başlığıyla yazdığı bir koşma da ise fındığa şöyle
yer verilmiştir:

Sevdiğimi gördüm fındık zamanı
O ak yazmasıyla kuşattı beni
Her fındık zamanı ararım onu
Yaşamamış idim yaşattı beni

Özlerim nafile gelmez ki geri
İnsanın aşkının o ilk seferi
Fındık bahçeleri gönlümün yeri
Sevgi pehlivanı tuş etti beni

Bütün acıları kaldırıp attım
Cennet taamını dünyada taddım
Ben o sevgiliyi kanıma kattım
Ummazdım vallahi hoş etti beni

Fındık çiçekleri yandığı günler
Aksadı beklenen güzel düğünler
Şarkı söyler kızlar şarkılar inler
Ağlattı ayrılık yaş etti beni

Kurumuş ufalmış yaralı kuştum
Sevdayla büyüdüm sevdayla coştum
Ömrümce ben onun ardından koştum
İnsafı kurusun taş etti beni

DESTANI bu işler hesaba gelmez
Şunu iyi bil ki sevenler ölmez
Bu dünya elbette kimseye kalmaz
Şimdi sevenlere baş etti beni⁴²

Ömer Kayaoğlu da bazı türkü ve şiirlerinde fındıktan söz etmiştir.
Bunlardan birisi şöyledir:

Fındık dalda seyirlik
Olmadı bize dirlik
Bu sene bol olaydı
Alırdım beşbirlik

Bahçeye fındık diktim
Eziyetini çektim
Bol olaydı mübarek
Borcumu verecektim

Bu yıl bol oldu fındık
Şenlik ettik sevindik
Evvla Allah'ıma
Sonra ona sığındık

Çite yarar çubuğu
Ateş olur kabuğu
Allah'ın bu nimeti
Nasıl sevmem fındığı

⁴¹ Fikret Karadeniz, Çotanak, Sayı. 42, (Aralık 1974), Giresun, s. 26.

⁴² Âşık Destani, [Fikret Karadeniz], "Fındık Zamanı" (Şiir), Fiskobirlik, Sayı: 4, (Temmuz-Ağustos 2004), s. 23.

Ne ağaçtır ne çalı
Bilmeyen anlamalı
Altın gümüş doğurur
Fındığın eğri dalı

Fındığın dalı mısın
Oğulun balı mısın
Dedim vuruldum sana
Dedi Maçkalı mısın

Nazara boncuk olsam
Bir ocak fındık olsam
İçinde çeyiz dolu
Kızlara sandık olsam⁴³

Kutay Larçın, mâni şeklindeki dörtlükleri art arda sıralayarak yazdığı bir şiirde fındığın hikâyesini kısaca anlatmıştır:

Fındık Zamanı

Fındık yeşil çotanak
Dalında salkım saçak
Yeşil giysi içinde
Kahve rengi yavrucak

Harmanda yığın yığın
Güneş dostu fındığın
Çalışır çoluk çocuk
Sesi ninni tırmığın

Ayran yapar yayıklar
Kızlar fındık ayıklar
Harmanın kenarında
Titrer ince bıyıklar

Yüklensin arabalar
Seksen okka çuvallar
Fındık hazır olunca
Şenlensin çarşı pazar

⁴³ Ömer Kayaoğlu, *Maçka'yı Ettim Türkü*, Anadolu Sanat Yayınları, İstanbul, 1998, s. 35. ve 61.

Zeynep'in düğününde
Damat gider en önde
Basma fistan giyerler
Kızlar düğün gününde

Güneşten insan bezer
Fındık içinde gezer
Yaz günü akşamında
Hafif bir meltem eser

İyi bu sene püsler
Bahçeyi emek süsler
Fındığa on ay kaldı
Yine gülecek yüzler

Gün batarken harmanda
Çuvallar var her yanda
Emmi sarmış tütünü
Yorulmuştur her halda

Toplasın onu kızlar
Peşi sıra uşaklar
Sayesinde fındığın
Düğün dernek yaparlar

Para etti fındıklar
Tükendi bütün borçlar
Şimdi düğün vaktidir
Doldu ceviz sandıklar

Çok yalvardım dün yine
Bizim Senem Nene'ye
Kızım küçücek dedi
Düğün kaldı seneye⁴⁴

Fındıknameler

Fındıknameler, şiir ya da düzyazı olarak fındığın tüm özelliklerini anlatan metinler olarak tanımlanabilir. Kemal Peker'in fındığın folklor ve halk edebiyatındaki yerini anlattığı kitabının adı da *Fındıkname*'dir. Kitap, 1955 yılında, İstanbul'da yayımlanmıştır. Biz ise burada, "Fındıkname" olarak adlandırılan şiirlerle, fındığın tüm özelliklerini anlattığı için fındıkname başlığı altında toplayabileceğimiz şiirleri bir araya getirdik.

Giresunlu Rahmi Korkut Öğütçü, "Düşkün" takma adı ile fındık şiirleri yazmıştır. Kendisi "Fındıkname" olarak nitelendirdiği bu şiirlerde fındık zamanlarını, fındığın çeşitli özelliklerini anlatmıştır. Öğütçü, öğretmen okulunda okumuş ama okulu bitirememiştir. 1919-1923 yılları arasında Giresun'un merkezindeki ilkokullarda öğretmenlik yapmıştır. 1950 yılında, 51 yaşındayken ölmüştür.

Rahmi Korkut Öğütçü'nün şiirleri şekil ve ölçü bakımından pek mükemmel olmasa da yöresinin çeşitli özelliklerini, bu arada da fındığı anlattığı için önemlidir. Bu şiirler beyitler veya dörtlükler tarzında

⁴⁴ Kutay Larçın, "Fındık Zamanı," *Çotanak*, Sayı: 48, (Ocak-Şubat-Mart 1976), Giresun, s. 22.

yazılmışlardır. Bu şiirlerde hece ölçüsü kullanılmıştır ama bazen bu ölçü tam tutturulamamıştır. Şiirlerdeki kafiye düzeni daha ziyade kaside veya gazellerdeki kafiye düzenini andırır şekildedir. Bazı şiirlerinde ise birkaç ayrı şekil bir arada kullanılmıştır. Bazıları da aşağıdaki örnekte görüldüğü gibi dörtlüklerle başlar ikiliklerle sürer ve gene dörtlüklerle sona erer.

Öğütçü'nün "Düşkün" takma adı ile yazdığı bir "Fındıkname" 1936 yılında, Giresun'da yayımlanan Yeşilgiresun gazetesinde yer almıştır:

Fındıkname I

Çok senalar ol Hüda'ya geldi fındık ayları
Aldı bir şevk ü şetaret çok bayanı bayları
Gözlere handenisar gül yüzlü rengin bahçeler
Herkesin bu demde vardır çok meserret payları

Kim nice görse muhitin aşk ile çırpındığın
Kim nice metheylemez evsafını fındığın
Ceplere deste deste doldukça şirin akçeler
Bir kale halini alınca fındık tayları

Bu girizgahtan ki maksat söylemek evsafını
Fındığın aktar-ı âlemde büyük bir adı var

Ocağından başlamak lazım gelir medhe anı
Her ocağın çünkü cennet andıran bir yadı var

Her ocak altı harirden kutnudan yumşak olur
Bu döşek üzre yatıp yaslanmanın çok tadı var

Sayebandır yaprağıyla dalları çadır misal
Anda her gün bir ziyafet çekmenin mutadı var

Bir yanında akmada küçük sular şırıl şırıl
İşte hengâm üzre gönliüm bir şiirin şadı var

Kıştan önce ya ki sonra bahçeler imar olur
Her şubatta püsküllerin çiftleşme hengamı var

Mart içinde her ocakta yaprakçıklar uc verir
Herkesin ağzında ol dem bir doğum çok adı var

Yemyeşildir işte artık her taraf geldi bahar
Bir ilahi hüsn içinde köylünün bayramı var

İlkbaharın yağmuru bol sis güneşle karışır
Böyle sümbüllü havanın başka subh ü şamı var

Bir sıcak rüzgâr eser mayıs içinde bazıca
Fındığın iç tutma vakti böyle bad-ı samı var

Hem haziran güneşinde başlayıp irilmeye
Temmuzunda kendini belli eder adı var

Ger maazallah yanarsa köylünün gözbebeği
Dayının de medyunun da gussası var gamı var

Temmuz on beş der demez gel başla güllük kırpmaya
Türkülerle narelerle imece alami var

Bundan öte toplanır sepet sepet yığın olur
Ayrılır harmanda cins cins siyrisi bademi var

Tombuluyla palazı bir ayrılır ince kara
Bundan özge karafındık bir de anın hamı var

Kuruyunca kavşağından ayrılır da çeç olur
Harman olma vaktinin de başka ibtisamı var

Mahitabı gel de seyret sayvan üzre yaslanıp
Dağların ufukların bir reng-i minafamı var

Canlanır ırgatların bazusu estikçe saba
Yay gibi işler kürekler çergi üzre kamı var

Her kürekte şangırdar altın misali daneler
Menba-ı servettir artık herkesin in'amı var

İşbu resme bir sevinç doldurunca çuvalı
Neşeyab olmuş gönülde bir rakıs hengamı var

Başka bir alemdir artık şimdi köyün yolları
Geçmeye güçlük verir hem merkep ester kolları
Arkasında bir çuvala kızları oğulları
Fındığı sevk etmenin başka bir erkânı var

Her çeşitten köylü tipler dolar hep çarşı pazar
Karışıklar birbirine köylü esnaf ve tüccar
Bir o yandan alır bir bu yandan yazar
Allah Allah fındığın bir mahşer-i mizanı var

Banknotlar devreder elden ele uçar gibi
Öyle hızlı yürüyüş ki mal çalıp kaçar gibi
İçevine gitmenin de hızlıca bir anı var

Gece gündüz dinmez her an içevinin patpatı
Gerçi kaçmış olsa da insanın uyku rahatı
Dinlemez hiç kimse böyle lafz-ı sıhhati
Çünkü milyonlar değer bir varlığın pek şanı var

Kırılınca fındığın kabuğu halis iç olur
Bir zaman da tatlı güzel güneşte iç kurur
Dul karılar işçi kızlar bu işin ehli olur
Her birinin gecelerce yoluna bakanı var

Toplaşan bu kızcağızlar söyleşir türkî mani
İşçilikle meczederler şiiri sanki hani
Artırırsın sen de olsan öyle yerde neşeni
İçlerinde kim bilir çok yürek yakanı var

Böyle ahenk üzre her gün bin çuval hazırlanır
Yevm-i mahsusta törenle iskeleden yollanır
Bir gebeş vapur hemen on bin çuval alır
İşbu ilk mahsül giderken on koyun kurbanı var

Çekilir albayrak önce yapılır resm-i selam
Korna müzik arasında bu tören bulur hitam
Ol vapura DÜŞKÜNA'dan dahi yüzlerce selam
Çünkü ol günlerde onun da meserret anı var

Gerçi DÜŞKÜN derler amma bu muhitte adıma
Kör felek yar olsa bari tali-i naşadıma.⁴⁵

Bu şiirde Giresun yöresinde fındığın yetiştirilmesinden hasadına ve satılmasında yapılan törenlere kadar birçok ayrıntı yer almaktadır. Destan diyebileceğimiz bu anlatımla yirminci yüzyılın başlarında fındığın macerası verilmektedir. Şiirde bazı eski kelimeler kullanılmıştır. Örneğin "şevk ü şetaret" coşkunluk ve sevinç; "handenisar" gülümseme saçan; "meserret" sevinç; "harır" yumuşak tüylü kumaş; "kutnu" pamuklu dokuma bez; "sümbülî hava" çok bulutlu hava; "subh ü şam" sabah ve akşam; "dayın" borç veren; "medyun" borçlu; "gussa" tasa; "mahitap" mehtap, ayışığı; "minafem" kadeh gibi dudak; "çerçi" derme çatma külebe, çadır; "in'am" nimet iyilik; "resm" adet, usûl; "ester" katır; "meczetmek" birleştirmek; "gebeş" şişman; "hitam" son "tali-i naşad" sevin-dirmeyen talih anlamlarında kullanılmıştır.

Rahmi Korkut Ögütçü'nün 1938 yılında yayımlanan başka bir "Fındıkname" si daha vardır. Bu şiirinde de Ögütçü, fındığın nerelerde kullanıldığını anlatmaktadır. Eski şiir tarzı üzerine yazdığını belirttiği "Fındıkname" tek yaprak hâlinde bastırılan halk destanlarına benzer. Özgün bir örnek olduğu için şiirin tamamını veriyoruz:

Fındıkname II

Ben geçen yıl hayli yazdım fındığın evsafını
Ondan özge var mı bilmem yurdumuzda bir yemiş
Tanrı bahşetmiş bize bu en büyük eltafını
Dünyada fındık denen bu meyve elbet bir imiş

Şairane bahçeler efkâr-ı nükte senc eder
Ruha tesir-i mesarı yüzleri gülenç eder
Köhneleşmiş bir dimağı pür hayal bir genç eder
Dünyada fındık denen bu meyve elbet bir imiş

Sütlü fındık maddeten kuvvet verir kalbe cana
Bay ve bayan eklederler her zaman kana kana
Dostlara ikram için al da bırak bir yana
Dünyada fındık denen bu meyve elbet bir imiş

⁴⁵ Düşkün, "Eskiler Gibi: Fındıkname", Çotanak, Sayı: 37, (Nisan 1974), Giresun, s. 25-27.

Ya fırında kabuğuyla kavrulursa kömbezi
Bir yiyen bin iştihayla almada bu çerezi
Her türlü macuna rest çekmede fındık ezmesi
Dünyada fındık denen bu meyve elbet bir imiş

Taze kavrulmuş için lezzetine eş mi olur
Bir avuç fındık yemekle bir kaç peş mi olur
Sen de bilmezsin attığın dübeş mi şeş mi olur
Dünyada fındık denen bu meyve elbet bir imiş

Fındık içli baklava sütlü güllaç çukulat
Eger bulursan boş bırakma mideye löp löp at
Bir ayı geçmez olur ense göbek iki kat
Dünyada fındık denen bu meyve elbet bir imiş

Pehlivan olmak dilersen kullanın fındık yağı
Dizlere derman verir bulsan da doksanlık çağı
Ondadır zahir bütün iksir vitamin kaynağı
Dünyada fındık denen bu meyve elbet bir imiş

Hasılı yoktur menendi bu cihanda fındığın
Hiç unutma köylü kardeş beş parasız kaldığın
Hizmet et ki bahçeye dolsun parayla sandığın
Dünyada fındık denen bu meyve elbet bir imiş

İktisada et riayet bolca masraftan sakın
Çok para etmekte bu yıl fındığımız bir bakın
Tut bu sözüm ki züğürtlük etmesin yurda akın
Dünyada fındık denen bu meyve elbet bir imiş

Kim düşerdi üstüne o böyle kimya olmasa
Bir avuç fındık pahası cep ve cüzdan dolmasa
Şol kadar ki köylümüz gaflet edip soyulmasa
Dünyada fındık denen bu meyve elbet bir imiş

DÜŞKÜNA gel sen de ihzar eyle fındık helvası
Bir kaşık ye ki keyf ile yaz halka fındık koşması
Çokca ün saldı cihana bu muhitin elması
Dünyada fındık denen bu meyve elbet bir imiş

Gerçi DÜŞKÜN derler amma bu muhitte adıma
Kör felek yar olsa bari tali-i naşadım⁴⁶

Şiirde bazı eski sözcükler vardır. Örneğin "eltaf" latif, hoş; "efkâr" fikirler; "tesir-i mesar" sevinç etkisi; "senc etmek" seçmek; "ekl etmek" yemek; "ihzar eylemek" hazırlamak anlamlarında kullanılmıştır.

Halk Masal ve Hikâyelerinde Fındık

Zümrüdüanka Masalı

İstanbul'dan derlenen bir "Zümrüdüanka Masalı"nda fındıktan söz edilmektedir. Tanınmış bir halk masalı olan "Zümrüdüanka Masalı"nda, iki kardeşi tarafından ihanete uğrayarak kuyuda bırakılan ve yer altı dünyasından ancak Zümrüdüanka denilen kuşun sırtına binecek kurtulan ve tekrar ülkesine dönebilen küçük şehzadenin başından geçenler anlatılır. Masalın son bölümünde küçük şehzade bir kuyumcuya çırak olmak ister. Kuyumcu ise, kendisine padişah tarafından, altından arpa tanelerini yiyebilecek, altından bir tavuk ve altından bir horoz yapılması ısmarlandığı için çok dertlidir. Keloğlan kılığına giren küçük şehzade kuyumcuya yardım edeceğini söyler:

"- Aman kuyumcubaşı, canım kuyumcubaşı, beni sana Allah gönderdi. Bu dediğin şeyi bu diyarda bir kişi yapar. O da benim. Yalnız beni yanına al, kimseye bir şey söyleme. Bir çuval üzümle bir çuval fındık getir. Üst yanına karışma. Kırk birinci günün sabahı gel hepsini al, demiş.

O böyle deyince kuyumcubaşı, Keloğlan delirdi mi gibilerden garip garip bakmış yüzüne, oğlan devam etmiş sözüne:

- Nasıl olsa bunu yapamayacak değil misin? Önünde de sonunda da kelleni vereceksin. Kaybın ne? Bir çuval üzümle bir çuval fındık. Can gittikten sonra fındıkla üzümün lafı mı olur? Ama bir de ben yaparsam...

Kuyumcubaşı bir düşünmüş, iki düşünmüş, üçüncüde Keloğlan'ı haklı bulmuş. Almış yanına çırak diye. Şehzade kapanmış bir odaya, uzanmış sırt üstü. Yanında bir çuval fındıkla bir çuval üzüm. Çıtır çıtır kırar, yermiş. Kuyumcubaşı sabahları ne yapıyor diye anahtar deliğinden bakar, sade yattığı yerde yemiş yediğini gördükçe ümitsizlikten, kızgınlıktan deliye dönermiş.

Derken efendim, kırkinci günün akşamı olmuş. Fındıkla üzüm suyunu çekmiş. Gece şehzade vaktiyle kızdan aldığı saçları birbirine çakınca bir dudağı yerde, bir dudağı gökte bir Arap çıkmış karşısına;

- Emret sultanım, demiş. Şehzade;

⁴⁶ Düşkün, "Betarz-ı Kudema: Fındıkname", Çotanak, Sayı: 39, (Haziran- Temmuz 1974), Giresun, s. 26-27.

- Bir altın tepside altın arpalar yiyen altın horoz, altın tavuk ve altın piliçler yap ve getir, demiş.

Kuyumcubaşı ertesi sabah gelip de tepsiyi hazır görünce neye uğradığını anlayamamış. Sevinçten Keloğlan'ı şapur şapur öpmeye başlamış. Doğru saraya koşmuş. Padişaha ısmarladığı şeyi vermiş. Kızlar bunu görünce şehzadenin sağ olduğunu hemen anlamışlar. Bu sefer ortanca kız şartını söylemiş:

- Bir gümüş tepsi isterim, içinde gümüş bir köpek gümüş bir tavşanı hiç durmadan kovalasın, demiş. Bunu padişaha arz etmişler. O da hemen kuyumcubaşını çağırmış. Ferman eylemiş. Kuyumcubaşı yine kara kara düşünmeye başlamış. Keloğlan yine;

- Aman ustacığım sen üzülme, yalnız bir çuval fındıkla bir çuval üzümünden haber ver. Kırk birinci günün sabahı gel tepsini al, demiş. Kuyumcubaşı da ister istemez Keloğlan'ın dediklerini yapmış. Gider gelir; kapıdan bakar, Keloğlan'ı fındık, üzüm yer gördükçe deliye dönermiş. Yine kırk gün yel gibi geçmiş, üzümle fındık suyunu çekmiş. Kırkuncu günün akşamı Keloğlan üç tel saç birbirine çalmış. Arap'tan isteyeceğini istemiş. Ertesi sabah Kuyumcubaşı gelip de her şeyi hazır görünce sevincinden Keloğlan'ın eline ayağına kapanmış. Doğru koşmuş saraya:

Kızlar bu isteklerinin de olduğunu görünce Küçük Şehzade'nin sağ olduğuna iyice inanmışlar. En güzel kız da şartını söylemiş;

- Ben er meydanında ok atan, cirit savuran yiğitlerin en yiğitiyle, herkesi yenecek olanla evlenirim, başkasıyla evlenmem, demiş.

Küçük Sultan'ın dileği hemen davullar, zurnalarla şehre yayılmış. Dileyen yiğitler er meydanına çağırılmış. Küçük Şehzade kendine güvendiği için aldırılmıyormuş. Kuyumcubaşı;

- Be Keloğlan, bugün saray meydanında büyük dövüş var. Gelse-ne seyredersin, demiş ama Keloğlan oralı bile olmamış. Lakin ustası gider gitmez hemen üç tel saç birbirine çalmış. Gelen Arap'tan bir beyaz küheylan, kırmızı atlasan elbise, değme yiğit kirisini geremez yayla ok, zırhı delen cirit istemiş..."⁴⁷

Masalın sonunda Küçük Şehzade, diğerlerini yenmiş ve sevdiğine, ana-babasına kavuşmuş.

Masalda anlatıldığı kadarıyla görürüz ki fındık ve üzüm kuvvet verici yiyecekler olarak kabul edilmektedir.

Ali Bey Masalı

İhsan [Hamamizade] tarafından derlenen "Ali Bey Masalı"nda, sevmediği bir adamla evlendirileceği için sevdiği Ali Bey'le kaçan bir kızın başına gelenler anlatılır. Kız babasından beddua almıştır. Ali Bey'in, küçük kardeşi tarafından düğün gecesi öldürülmesi üzerine ölünün başında şunları söyler:

*Evimizin önü duvar
Duvarın üstünde yol var
Bunda darılacak ne var
Uyan Ali Bey'im uyan*

*Evimizin önü fındık
Fındığın dalına konduk
Güya biz de gelin olduk
Gelinlere kurban olduk*

*Öne baktım arda baktım
Sıyrdım duvağı attım
Ağlamağa hicap ettim
Uyan Ali Bey'im uyan.*

Kız bunları söyledikten sonra sevgilisinin üzerine atılır. Ona saplanan hançeri alır ve kendi bağrına saplar.⁴⁸

Bayböğrek ve Akkavak Kızı Hikâyesi

"Bayböğrek ve Akkavak Kızı Hikâyesi", *Dede Korkut Kitabı*'nda yer alan "Bay Böre Bey oğlu Bamsi Beyrek" adlı hikâyenin halk arasında az çok değişikliğe uğrayarak günümüze kadar gelen şeklidir. Bu hikâyenin çeşitli varyantları elyazması kitaplarda ve sözlü gelenekte yer almıştır. Pertev Naili Boratav, bu hikâyenin bazı rivayetlerini *Bay Böyrek Hikâyesi* adlı kitabında yayımlamıştır.⁴⁹

⁴⁷ Zahir Güvemli, "Zümrüdüanka", *Masal Zinciri, Türkiye Masalları*, Türkiye Yayınevi, s. 210-212.

⁴⁸ İhsan, "Ali Bey", *Halk Bilgisi Haberleri*, Sayı: 29, İstanbul, s. 172-174.

⁴⁹ Pertev Naili Boratav, *Bay Böyrek Hikâyesi*, Ankara, 1939, 63 s.

"Baybögrek Hikâyesi"nde, oğlu olmayan bir padişaha görünen derviş, padişahın, ağaçtan üç elma düşürmesini ve elmalardan birisini kendisinin, birisini karısının ve birisini de atının yemesini söyler. Padişah, dervişin söylediklerini yapar. Zamanı gelince karısı bir oğlan, atı da bir tay doğurur. Fakat derviş, çocuğun adını kendisinin koyacağını söyler ve o gelmeden çocuğa ad konulmaz. Çocuk, evvela "adsız" olarak anılır. Sonra derviş gelip çocuğa "Bay Böğrek" adını koyar. Atının adı da "Bengiboz" olur. Baybögrek, Akkavak kızına aşık olur ve onu bulmak için yola çıkar. Bu yolda başından birçok olaylar geçer.

"Bay Böğrek Hikâyesi"nin Gümüşhane anlatmasında, Bay Böğrek, kendisini düşüğü zor durumdan kurtarması için atı Bengiboz'a seslenir ve kendisini Akkavak Kızı'na götürürse onu fındıkla besleyeceğini söyler. Şöyle:

*Bengiboz'um gel benim Bengiboz'um
Sana kurban olsun özüüm
Akkavak Kızı'na götür beni
Fındıkla bakarım seni⁵⁰*

Kaynağı Dede Korkut Hikâyeleri'ne kadar uzanan bu halk hikâyesinin Gümüşhane anlatmasında, fındığın halk nazarında değerli bir yiyecek olduğu vurgulanıyor. Baybögrek'in atı Bengiboz, olağanüstü özellikler gösterir. Zaman zaman dile gelir ve Baybögrek ile konuşur. Türklerdeki at sevgisinin güzel bir örneğini bu hikâyede de görmekteyiz. Hikâyede Baybögrek, Bengiboz'a, kendisine yardım ederse onu ödüllendireceğini, değerli bir yiyecek olan fındıkla besleyeceğini söylemektedir.

Tekerlemelerde Fındık

Tekerlemelerde, özellikle çocuk tekerlemelerinde, oyun tekerlemelerinde fındık sözcüğü geçmektedir. Bu tekerlemelerden birkaç örnek verebiliriz. Mesela bir oyun tekerlemesi şöyledir:

*Bir eşim fındık
Bir eşim fıstık
Yattım yatarım
Tuttum tutarım*

⁵⁰ Sabri Özcan San, *Gümüşhane Kültür Araştırmaları ve Yöre Ağızları*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1990, s. 313.

*Dalda kargalar
Dalı yırgalar
Yerin alaçık
(Ali) sen çık⁵¹*

Saymaca olarak da adlandırılan tekerlemelerden bir örnek verecek olursak:

*O piti piti
Karamela sepeti
Terazi lastik
Cimnastik
Son dersimiz matematik
Açıldı sandık
Döküldü fındık
Çık çık çık⁵²*

"Ülkülü Alfabe" olarak tanınan *Alfabe*'nin sonunda yer alan bir tekerlemede de fındıktan söz edilir. Uzun yıllar okutulan bu *Alfabe*'deki tekerleme birçoğumuzun çocukluğundan kalan tatlı bir anı olarak da değerlendirilebilir. Öyle ya. *Alfabe*'yi bitirmiş, okumayı öğrenmiştik:

*Karga fındık getirdi
Sıçan yedi bitirdi
Onu tuttu bir kedi
Miyav dedi av dedi*

*Karga uçu az gitti
Dere tepe düz gitti
Altı ay bir güz gitti
Müjde Alfabe bitti⁵³*

⁵¹ M. Fahrettin Kırzioğlu, "Halk Edebiyatı Deyimlerimiz", *Türk Dili*, Sayı: 133, (Ekim 1962), Ankara, s. 64.

⁵² M. Oğuz Öcal, "Çocukların Saymaca Dünyası", *Milli Folklor*, Sayı: 16, Ankara, 1992, s. 28.

⁵³ A. Hilmi Güçlü, *Alfabe*, Milli Eğitim Bakanlığı Yayını, İstanbul, 1952, s. 60.

Ahmet Rasim'in, İstanbul'dan derlediği bir tekerleme ise şöyledir:

*Açıl dayı, kabadayı, mısır buğdayı
Bal, karakeçi, boynuz, fındık kebabı⁵⁴*

Burada sözü edilen fındık kebabı kavrulmuş fındıktır.

Son olarak bir oyun tekerlemesine yer verelim:

*Fındık fıstık
Kadife yastık
Vallahi yenge
Ben dökmeydim
Horoz döktü
Kız sen çık⁵⁵*

Ninnilerde Fındık

Ninniler çocukları uyutmak için belirli ezgilerle söylenen sözlerdir. Bunlar daha çok mani ve tekerlemelere yakın, sözlü halk edebiyatı ürünleridir. Çocuğun kız ya da erkek oluşuna göre söylenen bu sözler değişebilir. İçinde fındık sözcüğü geçen ya da fındıktan söz eden ninnilerden bazı örnekler Kemal Peker'in derlediği ninniler şöyledir:

*Tanrı Tanrı uludur
Sepet fındık doludur
Bu Gedikkaya yoludur
Uyusun da büyüsün ninni*

*

*Gözleri kudret helvası
Burnu Kabe hurması
Ağzı şeker hokkası
Yanakları misket elması
Oğluma fındık getir babası*

*Hoppala yavrum hoppala
Ben kızımı veririm bakkala
Bakkal fındık bal getirir
Kızım yer de bitirir*

*

*Ninni derim sallarım
Fındık harmanını kollarım
Oğlum uyusun da büyüsün
Gider babasını yollarım⁵⁶*

Amil Çelebioğlu'nun derlediği ninnilerden de şu üç örnek gösterilebilir:

*Ağzı burnu fındık tanesi
Kırıp yiyesim gelir
Gözleri üzüm tanesi
Alıp yiyesim gelir
Suratı hızlı elması
Kesip yiyesim gelir*

*

*Ağlama yavrum fındıcak
Anan gelir şimdicek
Uyusun da büyüsün ninni
Yaylalarda yürüsün ninni*

*Ninni o...o... o... üvele
Ninni düd dürü düd düvele*

*

*Karga fındık getirmiş
Fare yemiş bitirmiş
O fareyi n'apmalı
Minareden atmalı
Ninni yavrum ninni.⁵⁷*

⁵⁴ Ahmet Rasim, *Muharrir Bu Ya*, (Haz: Hikmet Dizdaroğlu), Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 1989, s. 373.

⁵⁵ Tevfik Fikret Erdun, *Derlediklerim*, İstanbul, 1977, s. 52.

⁵⁶ Kemal Peker, *Fındıkname*, Maarif Kitaphanesi, İstanbul, 1955, s.85.

⁵⁷ Amil Çelebioğlu, *Ninniler Hazinesi*, İstanbul, 1982, s. 24, 116 ve 344. Son ninni metni için ayrıca bkz: M. Sabri Koz, (Haz.), *Her Güne Bir Ninni*, "Türk Halk Ninnileri", Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, Mart 2005, s. 227 ve s. 300.

Bilmecelerde Fındık

Halk edebiyatı türlerinden biri olan bilmecelerde de fındık konu edilmiştir. Karşılığı fındık olan bilmecelerden bazıları şöyledir:

Sonbaharda pürçeklenir
İlkbaharda çiçeklenir
Yaz kış gemilere yüklenir
Bilin bakalım bu nedir⁵⁸

*

Altı tahta üstü tahta
İçinde bir kuru Fatma

*

Fini fiti içinde
Fini kutu içinde

*

Bir ufacık mil taşı
İçinde var beyler aş

*

Dal üstünde kilitli sandık

*

Tak tak taktan
Gel çık küpten
Arabacı Mahmut
Tekneci Bekir
Seleye sen gir
Sepete ben
Anasını sen al
Kızını ben

*

Uyur uyur
Boynuzundan yumurtlar

*

Findili fit
Bunu bilmeyen it

*

Dal ucunda kırmızı gelin
Altı mermer üstü mermer

İçerisinde buruşuk Ömer

*

Cin kazanda aş pişer

*

Benim bir sandığım var
Bir dilim ekmek alır

*

Küçük güveç tatlı aş⁵⁹

Aşağıdaki bilmece, karşılığı fındık olan özgün bir bilmecedir. Çünkü bilmecenin cevabı bilmece metninde verilmektedir. Şöyle:

Kale kapısından sığmaz
Fındık kabuğuna sığar.

Burada birinci satırda kalenin kendi kapısından sığmadığı belirtilir. İkinci satırda ise, fındığın kendi kabuğuna sığıldığı anlatılmaktadır. Burada yapılan söz oyunu ile bilmecenin cevabı bilmece içinde verilmiştir.⁶⁰

Şu bilmecenin de cevabı içindedir:

Fındık kabuğundan küçük
Han kapısından büyük
Kan kırmızı süt beyaz⁶¹

Burada fındığın kabuğundan küçük olduğu, hanın kapısından büyük olduğu ve kanın kırmızı, sütün de beyaz renkte olduğu anlatılıyor. Aslında bilmecenin cevabı sözlerinde saklıdır. Dikkat edilince anlaşılır.

Fındık, Azerbaycan sahasından derlenen bilmecelerde de sıklıkla rastlanır. Bu bilmecelerden, karşılığı fındık olanlardan birkaçını veriyoruz:

⁵⁹ İlhan Başgöz – Andreas Tietze, *Bilmece: A Corpus of Turkish Riddles*, California, 1973, s. 381-382.

⁶⁰ Bu bilmece 1985 yılında, Trabzon – Maçka, Çeşmeler Köyü'nde, Saime Duman'dan derlenmiştir.

⁶¹ Naki Tezel (Haz.), *Türk Halk Bilmeceleri*, Milli Folklor Enstitüsü Yayınları, Ankara, 1969, s. 84.

⁵⁸ Kemal Peker, *Fındık Bilgisi*, Ege Matbaası, İstanbul, 1950, s. 88.

Ağaç başında gıvro (çiğ tanesi) biter

*

Ağzı bağlı tandırım var
İçi birce günde tutar

*

Hastadı ha hastadı
Şeki, Şirvan üstedi
Kırağı kızıl kerpiç
İçi badem üstedi

*

O yanı tahta
Bu yanı tahta
Yumru bey otagda⁶²

Fıkralarda Fındık

Fındık konulu fıkralardan ilkin Bedri Rahmi Eyuboğlu'nun tatlı anlatımı ile verelim:

Sağdan Fındık Say

Hani fi tarihinde bir yüzbaşı, başıbozukları teslim alırken deniz komutanlığına ayrılacak olanları seçmek için bağırır:

-Karadenizliler bir adım ileriye.

Basıbozuklarda hiçbir hareket yok. Yüzbaşı bir daha seslenmiş. Gene hiç kıvrılmıyacak yok. Halbuki başıbozukların çoğunun Karadenizli olduğu da meydanda.

Yalnız deniz hizmeti ötekinin tam iki misli uzun sürüyor. Trabzon ağzını çok iyi bilen yüzbaşı, şeytanın bile aklına gelmeyen bir çareye başvuruyor:

Sağdan fındık say!

-Fındık!

-Fındık!

-Fındık!

⁶² Nureddin Seyidov, *Azerbaycan Tapmacaları Bilmeceleri*, (Haz. Saim Sakaoğlu-A. Berat Alptekin-Esma Şimşek), Elazığ, 1992, s. 59-68.

-Fınduk!

-Funduk!...

Akıllı yüzbaşı hiç sıkıntıya girmeden fınduk'larla funduk'ları bir adım ileri çıkartarak seçeceğini seçer.⁶³

Temeyrum Oni

Yukarıdaki fıkranın bir varyantı, yani çeşitlemesi de şöyledir:

Askerlik şubesi başkanı denizci ve karacı olarak seçeceği asker adaylarına "fındık" söylemelerini emreder. Herkes söyler. "Fındık" diyenleri karacı, "funduk" diyenleri, yani Karadenizlileri denizci yapar. Temel soruyu cevaplamaz. Şube başkanı da söylemesi için ısrar edince o:

-Temeyrum oni, der.⁶⁴

Kendi Ağzına da İki Fındık At

Trabzon köylerinden birinde bir adam küçük çocuğunu dizine oturtmuş bir taraftan oynar ve bir taraftan da çocuğun ağzına kavrulmuş fındık içi koyar ve;

-Ye uşağım ye beyursun da erkekluğun artar, der. Bunu duyan karısı sinirli sinirli adamın yanına gelir ve;

-At hau ander ağzuna da iki tane, der.⁶⁵

O da Bensiz

Adamın biri Oflu Hocaya sorar:

-Hocam ben fındık bahçesinde yaş fındıkla rakı içtim. Acaba tövbe etsem tövbem kabul olunur mu?

Bu soru üzerine Oflu Hoca:

-Fındık bahçesinde yaş fındıkla rakı içersin. O da bensiz. Sen külli kâfirsin, der.⁶⁶

⁶³ Bedri Rahmi Eyuboğlu, *Tezek*, Bilgi Yayınevi, Ankara, Aralık 1975, s. 118.

⁶⁴ Çotanak, Sayı: 2, Ocak 1998'den naklen: Ali Göreci, *Fındık Kültürü*, Ankara, 2004, s. 97.

⁶⁵ Mustafa Duman, "Türk Halkbiliminde Fındık", *Kıyı Kültür ve Sanat Dergisi*, Sayı: 61, (Nisan 1991), Trabzon, s. 18.

⁶⁶ Mustafa Duman, "Türk Halkbiliminde Fındık", *Kıyı*, Sayı: 61, s. 18.

Verin Bakalım Bir Avuç

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti cumhurbaşkanı Rauf Denktaş, bir hastane açılışı için 1999 yılında, İstanbul'a gelmişti. Hastanede, üzerinde KKTC bayrağı bulunan pastayı kesen Denktaş'a fındık da ikram edilince o, yanında bulunan Başbakan'a;

- Bu "aganigi-naganigi" de ne oluyor? diye sordu. Başbakan;

- Cumhurbaşkanı, bu fındık ürünü için kuş dili olarak kullanılan bir sözdür, diye yanıt verdi. Orada bulunan bir doktor da:

- Cumhurbaşkanı, bu bir tür *Viagra*'dır, ayrıca kolesterole de iyi geliyor deyince, Rauf Denktaş:

- O zaman verin bakalım bir avuç, der.⁶⁷

Şiirlerde Fındık

Türk edebiyatında fındık konulu şiirler olduğu gibi bazı şiirlerde de, konuları fındık olmadığı hâlde fındıktan söz edildiğini görmekteyiz.

Kaygusuz Abdal'da Fındık

Mutasavvıf ve şair Kaygusuz Abdal (14. yüzyıl sonu-15. yüzyıl başı) bir şiirinde yiyecekleri sayarken sözü fındığa getirir:

*Dane piriñ zerdeler peçe tirit gerdeler
Nazik çevirme büryan kaba helva koz ile*

*Fınduk fısduk leblebi zeytun hevenk kuru üzüm
Beş bin yumurta olsa biber eksik tuz ile*

*Hali hazır lokmalar olduğunca denildi
Şindi mahublar gerek salınalar naz ile⁶⁸*

Kaygusuz'un şiirinde fındık, sevilen yiyecekler sınıfında anlatılmaktadır. Şiirimizdeki yemekleri anlatma geleneği daha sonraki yüzyıllarda sürmüş, özellikle halk şairlerinin söyledikleri yemek destanlarında fındık adı sıklıkla geçmiştir.

Lâmiî Çelebi'de Fındık

Lâmiî Çelebi (1472-1532) devrinin önemli yazar ve şairlerindendir. "Bursa Şehrengizi" başlıklı şiirinde Bursa'yı anlatırken 'Fındık Çukuru' denilen bir mesire yerinden söz eder. 1522 yılında yazıldığı tahmin edilen bu şehrengizde fındık sözcüğü şöyle geçmektedir:

*Komuşlar adını elma çukuru
Ki seyrinden bulur diller süruru*

*Virilmiş halka ilâm için ey can
Ana funduk buna kestane unvan⁶⁹*

Can Akengin'de Fındık

Giresunlu şair Can Akengin, bazı şiirlerinde fındıktan söz etmiştir. "Gurbet İçinde" başlıklı şiirinin son dördüğünde, fındıklar toplandıktan sonra yapılan aramadan, onun deyişi ile "sonlama"dan da söz eder ve şöyle der:

*Kuş olup gövdeyi göklere salsam
Fındıktan filizden sonlama alsam
Köyünde dolaşsam kentinde kalsam
Bu gurbet içinde ben kor gibiyim*

Bu şiirlerden ikincisinde, "Çileler"de Akengin, gurbetteki duygularını dile getirir. Kendisi uzaklarda, Bursa'da iken Giresun'da fındık vakti gelmiştir ve fındık toplayıp kurutanlar, çeci, yani fındık tanelerini, tozlardan ayırmak için savurmuş, satmak için çuvallara doldurmuşlar bile:

*Bağrında didiniyor sanki bir çok imeci
Ben sılayı özlerken herkes savurmuş çeci
Vuslat kaderde yoksa acep bu hayat neci
Gurbet kadar zalimmiş meğer ölümün geci*

Can Akengin, diğer şiirini de yine gurbet elden, Bursa'dan yazıyor. "Hasretler" başlıklı bu şiirinde ninesine sesleniyor. Kavuşmak nasip

⁶⁷ Mustafa Kaya, "Aganigi Tuzağı", *Sabah*, (1.12.1999), İstanbul.

⁶⁸ Abdurrahman Güzel, "Kaygusuz Abdal'da Yiyecek Adları", *Türk Folkloru Araştırmaları* 1982, Ankara, 1983, s. 107.

⁶⁹ Mustafa İsen - Hamit Bilen Burmaoğlu, "Bursa Şehrengizi (Lâmiî Çelebi)", *Türk- lük Araştırmaları Dergisi*, Sayı: 3, 1987, İstanbul, s. 72.

olursa bir fındık vakti gelebileceğini söylüyor. Giresun ve çevresinde fındık vakti 10 Ağustos'da başlar ve fındık harmanlarının toplandığı, fındıkların çuvallara doldurulduğu zaman da biter:

*Niçin geldim dünyaya meğer gülmek yasaktı
Henüz körpe filizken hicranlar beni yaktı
Bilirim nineciğim gözyaşların çok aktı
Kavuşmak nasip ise gelirim fındık vakti⁷⁰*

Ceyhun Atuf Kansu'da Fındık

Şair Ceyhun Atuf Kansu, *Yurdumdan* adlı şiir kitabında "Denizler" başlıklı bölümde Karadeniz'i anlatır. Ama bu bölüm aynı zamanda bir fındık destanıdır. Fındıkla iç içe yaşayanların destanıdır. Kansu, "Akçaabat Pazarı" başlıklı şiirinde, "Denize Karşı İnsan" bölümünde şöyle der:

*Karadeniz dediğin mavi değil yeşil
Çocuk dudaklarını yakan incir
Yaprak tütün boyatmış mısır yeşil
Dağ taş fındık yeşil
Gözleri zeytin koyu yeşil
Yeşil oğlu yeşil Tanrı torunu yeşil
.....
Gece gündüz büyür fındık dalları
Kimin için bu bahçeler
Gelen geçen yolcu bulutlar
Yeşil yağmurları bırakıp gider...*

Ceyhun Atuf Kansu, Akçaabat köy evlerini anlattığı "Mısır Tarlasına Bakan Ev" başlıklı şiirinde de şöyle der:

*Akçaabat pazarından vurdun mu dağlara doğru
Fındık denizleri bizim bildiğimiz
Ablamın gözleri güzel çıtır çıtır kırılmış
Neye yarar derim bu yeşil hey bu yeşil dediğimiz...*

Ceyhun Atuf Kansu, "Dağ Yollarındaki Kemençe" başlıklı şiirinde bir Trabzon türküsünden yararlandığı gibi fındık sözcüğünü de benzetmelerde kullanmıştır:

*Yeşildir Maçka dağları
-Bulamadım ayarım-
Hatice Hatice Hatice
Severim seni gizlice
Bir tek dalda fındık olsak iç içe*

Ceyhun Atuf Kansu, fındık destanına devam eder:

Fındık Dalları Altında

*Deniz kahvesinde Hatice'nin öyküsü
On beşinde gül deren elleri nerde
Elleri elleri düşmüş kalmış
Bir kanlı bildircin fındık bahçelerinde*

*Karadeniz kızları Hatice'nin adaşları
Biri sevmiş bir ağanın oğlunu
Öyle yükseklerde uçma gönlüm
Kırılmış kanadı düşmüş*

*Tutulmuş biri rüzgârların en oynasına
İlkin o güzel dudağından öptürmüş
Sıcak yüreği çırpına çırpına
Vermiş gitmiş kızlığını bu dalların altında*

*Yorulmuş kalmış biri elleri kuş
Dökülmüş eteğinden taze fındıklar
Gözlerinde ağır Giresun öğleleri
Uzanıp ıslak topraklarda uyumuş*

*Gizli gizli öksürür ağaçlar altında biri
Yüreği bir eski orman gibi çürümüş
Kaldıramaz olmuş ellerini
Solmuş kırmızı gül yanakları*

⁷⁰ Can Akengin, *Şiirler ve Nesirler*, Giresun Halkevi, Fiskobirlik Basımevi, Giresun, Ekim 1972, s. 51, 75 ve 82

Biri durmadan fındık toplar
Durmadan türkü söyler
Olursa böyle olur kızın yeğidi
Böylesini görmedi bu bahçeler

Birinin öyküsü kanlı biter
Bir gelin Görele köylerinden
Döne döne gelir hamsi bıçağı
Bu dalların gölgesinde vurulmuş

Bu fındık dalları bu fındık dalları
Neler bilir ince fındık dalları
Hepisinin köklerinden yaprağına konuşur
Karadeniz kızlarının elleri

Bir amansız yağmura mı tutulmuş
Fındık dallarına asılmış bir sinsi fener
Baba ocağından kopup kopup gelirler
Yorgun argın yaprakların arasına düşerler⁷¹

Arif Hikmet Par'da Fındık

Fındığın şiirini yazanlardan biri de Şair Arif Hikmet Par'dır. Par, *Giresun Destanı* adlı şiir kitabında fındığın tüm macerasını anlatmıştır, diyebiliriz. Bu kitapta yer alan şiirlerin hemen hemen tümünde fındık işlenmiştir. Biz buraya "Aldı Bakalım Fındık Ne Dedi" başlıklı bölümü alıyoruz:

Aldı Bakalım Fındık Ne Dedi

Ben Giresun fındığıym bir avuç güneşim
Bende toplanır suyun havanın en güzeli
Yapraklarım yeşilin hası parıldar
Bir dokundu mu alnıma genç kızların eli
Daha tatlılaşırım daha artar ateşim

Eylül geldi mi demir atar limana gemiler
Allı pullu gemiler İsveç'ten Almanya'dan
Vagon vagon yüklenirim çaparlara

Güle güle der taşı toprağı şehrimin
Havasını çektim ciğerlerime suyunu içtim
Büyüdüm altın renkli güneşinde
Hakkını helal et genç gelin yiğit uşak

Açıldım mı Karadeniz'e içimi efkâr basar
Selamlarım İstanbul'umu canı gönülden
Sonra ver elini Hamburg Stokholm Helsinki

Bir ihtiyar gördü beni Hamburg limanında
Gözleri parlayı verdi koluna kuvvet geldi
Çuval çuval alacaktı dişine güvenseydi

Sen sarışın Alman kadını dudağındaki tazelik
Patatesten değil elbet Giresun fındığından
Çukulatada lokumda ben varım
Beni bekler eylül geldi mi çocukların

Sen İsveçli kız güzün sisine kışın ayazına
Ekmekle dayanılmaz bilirsin
Fındık gerek şekerim avuçlarına

Şimdi Baltık Denizi'nde yoldayız
Anavatandan toprak kokusu süzölmüş gelir
Aksu Deresi'nden Gedikkaya'dan Ayvasıl'dan
Açmış kollarını denize doğru
Hasret türkülleri yükselir

Daha iri daha tatlı daha taze olmalı
Giresun'u hoşlıyacıklar lokma lokma tadımızla
Siz uşaklar iyi belleyin toprağımızı
Havalandırın ışıklandırın besleyin
Bir Türk cihana bedel misali
Bizi dünya pazarlarına gönderin
Bırakın kahvede iskambili lokantada içkiyi
Yeni yeni fidanlar diki
Dal dal renk renk sevdirelim Türkiye'mizi

⁷¹ Ceyhan Atuf Kansu, *Yurumdan*, Varlık Yayınları, İstanbul, 1960, s. 3-8.

Arif Hikmet Par, fındığı konuşturmaya devam eder. Ona göre fındığın da dileği vardır:

Fındığın Dileği

Ben Giresun fındığıyım Dürdane'm
Diriyim tazeyim tatlıyım
Yeşile boyanmışım dağları tepeleri
Güneşi yaprak yaprak içirmişim
Mart sisinden temmuz sıcaklığına
Ev ev bahçe bahçe gönül geçirmişim

Şekerim yar nezdinde kardeş payı
Dallarım cömert eylül güneşinde
Bekliyorum meydanlara yığılmayı
Hayır var bu yıl fındık işinde
Özlüyorum çuvallara dolmayı

Arif Hikmet Par, fındığın Giresun'dan ayrıldıktan sonra gideceği yerleri de şiirinde izler:

Fındığın Kaderi

Ben Giresun fındığıyım meyvelerin şahı
Yedi iklimde yayılmış adım
Bir elim Türkiye'de bir elim İsveç'te
Fakir zayıf çocuklara gerilmiş kanadım
Karayağız duruşuma bakmayın öyle
Lütfen kaldırın kabuğumu
Saray güzeli bir ten
Duygulu bir dudak
Cömert bir el göreceksiniz
Karadeniz'in kaderi gözlerimde okunur
Daha çiçeğe vurmada dallarım
Kahvelerde hanlarda iskelelerde
Dilden dile dolaşırım

İsmail fındık nice bu yıl
İyi de fiyatlar uygun gitse bir
Fındık bol mu ağız memleketimin
Taşı toprağı sevinir

Arif Hikmet Par, fındıkların yeşerdiği ilkbahar aylarını da şiirinde konu etmiştir. Fındığın macerası bu yeşerme ile başlar:

Yeşeren Dallar

Yine yeşerdi fındık dalları
Yüzü güldü uşakların
Sis çökmesin don vurasın
Ocağımızda ateş yemeğimizde yağ
Paketimizde cigaradır fındıklarımız

Bir gelsin sağlıklıca ağustos sıcaklığı
Alın terimizde filizlensin dileklerimiz
Ne bankaların önünde bekleyelim
Ne ağaların ceplerine baksın gözlerimiz

Bu yıl dallar öyle yüklü
Çuval çuval yığılacak fabrika önlerine
Meydanlarda karayağız tanecikler oynaşacak
Güneşe candan verecek kendini yudum yudum
Bize sağlık bize neşe getirecek fındıklarımız

Acep ne olacak yârin halları demiyeceğiz
Yâr fındık gibi cömert olacak
Gözümüzde fer dizimizde kuvvet
Olgun kayısılar gibi şuruplaşacak⁷²

Kemal Peker'de Fındık

Fındık konusunda bir hayli eser veren Kemal Peker, bir şiirinde fındığı şöyle anlatır.

Fındık Zamanı

Bahçeler mahsule yattığı zaman
Fındık aramağa gideceğiz
Dağlardan vadilerden dolaşarak
Ve böylece sözde
Devşirme yapılmış olacak

⁷² Arif Hikmet Par, *Giresun Destanı*, Doğuş Ltd. O. Matbaası, Ankara, 1955, s. 19-23.
(2. Baskı. 1983.)

*Fındık zamanı gelir gelmez
Bülbüller ve karatavuklar
Ötmeye başlar bahçelerde*

*Gençlerin kalbini sevgi kaplar
Ve yaşlıların doğar gönlüne güneş
Vaktaki gelir fındık zamanı
Serinlik aramak hayal kurmak için
Gidilir fındık bahçelerine*

*Hasat zamanı biter bitmez
Dönülür evlere
Bu altın meyvalarla
Ve bütün kış tahayyül edilir
Gelecek yine rekolte vakti diye*

*Kışın fındık mevsiminin
Hasreti çekilir
Kalbin derinliklerinde
Bahçelerde söylenen birkaç mâni
Ve alaycı şen ispinozun tatlı hatırası*

*Ocak başında fındıkları kırarak
Bunu hayal edeceğiz daima
Allah'ın nimetlerine
Hayran olarak⁷³*

Behçet Necatigil' de Fındık

Behçet Necatigil, "Gözleri Badem" adlı şiirinde masalsi bir anlatımla şöyle der:

*Ben annemin evinde
Fındık fıstık üzüm
İlerde evlenince
Çuvalla düşünürdüm⁷⁴*

⁷³ Kemal Peker, *Fındıkname*, İstanbul, 1955, s. 72-73.

⁷⁴ Mehmet H. Doğan, "Masaldaki Şiir Şiirdeki Masal", *Sanat Dünyamız*, Sayı: 49, Güz 1992, İstanbul, s. 35.

Ömer Kayaoğlu'nda Fındık

Trabzonlu şair Ömer Kayaoğlu halk şiiri tarzında yazdığı şiirlerde, mânilerde fındığı anlatmıştır. Aşağıdaki şiirinde de konu fındıktır. Bu şiirde şair, fındığın Karadeniz Bölgesi insanı için ne denli önemli olduğunu vurguluyor. Fındığın serüvenini kısaca anlatıyor. Bu şiire bir "fındık destanı" da diyebiliriz. Kayaoğlu'nun diğer bazı şiirlerinde de fındık konu edilmiştir:

Karadeniz Güzeli Fındık

*Seninle bir ömür boyu
Aynı yağmurda ıslandık
Aynı güneşte ısındık
Sevdalımısın
Bir kurt olup gireyim mi içine
Fındık*

*Sobalarda çıtır çıtır kabuğun
Çitte yan gelir çubuğun
Yaprağın güzün gazeli
Bayırlarda yamaçlarda
Karadeniz'in güzeli
Derneğimiz düğünümüz
Umudumuz ak günümüz*

*Gazım senden tuzum senden
Fota yazma bezim senden
Ayaamlar iyi giderse
Geniş güler yüzüm senden
Gelirimiz giderimiz
Nasibimiz kaderimiz*

*Ürün vermediğin yıl
Yansak da hâlimize
Küstüğümüzden değil
Dua edip Allah'a
Bekleriz bir yıl daha*

Düşeriz gurbetlere
Kismet aranan yere
Bir iş bulur işleriz
Gelecek yıla kadar
Sabreden dervişleriz
Beklentimiz umarımız
Yüreğimiz damarımız

Uzandım eğdim seni
Sepete koydum seni
Kuruttum soydum seni
Harmana yaydım seni
Ettim seni hediye
Makbule geçer diye

Evimizde barkımızda
Sana bağlı dümenimiz
Türkümüzde şarkımızda
Seni söyler ozanımız

Dikildiğin ocak ocak
Belleklerde ezberlenmiş sayın var
Dere boyu bayır bucak
Karadeniz yeşilinde payın var
Aman fındık canım fındık
Bereketine sığındık

Seninle bir ömür boyu
Aynı yağmurda ıslandık
Aynı güneşte ısındık
'Uy benim sevdiceğim'
Bir kurt olup girerim ha içine
Fındık.⁷⁵

Benim Memleketim'den

Koyunları çifte çifte kuzulu
Tütünleri sıra sıra dizili
Fındığı var kitaplarda yazılı

Köpük akar deresinden sel değil
Nakış vurmuş tarlasına bel değil⁷⁶

Doğu Karadeniz'den

Çamlıkların arasında
Köpük akar deresinde
Nakış nakış fındıkları
Orasında burasında⁷⁷

Yaşar Miraç'ta Fındık

Trabzonlu şair Yaşar Miraç'ın üreten insanların bu ürettiklerinden çok az bir pay aldıklarını vurguladığı bir şiirinde, fındık bahçelerinde çalışanlar da vardır.

Akar Yakamoz

Akar yakamoz ter akar
Fındıktan çaydan tütiünden
Süt misirin püskülünden
Karayemişin dalından
Tarlayı eker biçerken
Toplar budarken dalları
Yaprak kırarken dizerken
Ter nasıl da ılık akar

⁷⁶ Ömer Kayaoğlu, *Şah Katı Düşleri*, Anadolu Sanat Yayınları, İstanbul, Ekim 1982, s. 117-118.

⁷⁷ Ömer Kayaoğlu, *Trabzonlu Kemençeden*, Anadolu Sanat Yayınları, İstanbul, 1986, s. 36-37.

⁷⁵ Ömer Kayaoğlu, *Trabzonlu Kemençeden*, Yeniden Düzenlenmiş 2. Baskı, Anadolu Sanat Yayınları, İstanbul, 1998, s. 62-63

Oy uşaklar gelin kızlar
Eniştelere can baldızlar
Fındıkta çayda tütüünde
Misirde kayan yıldızlar

Söyleşin emek canları
Oy yoksul canlar söyleşin
Harmanda tütüün damında
Dere ırmak akan terin
Ne kalır karşılığında

Tarlasında süt misirin
Ne kalır çay sepetinde
Dalında bakır fındığın
Ne kalır çorba tasında
Yoksul canlar sofrasında
Kırk gözeden akan terin
Emeğin karşılığında

Uğraşıp dur yorul didin
Kıvrın yokluktan acıdan
Bu ters çarkı kırmak için
Söyleşin canlar söyleşin⁷⁸

Yaşar Miraç, başka bir şiirinde, fındıklıklar arasından dereye çamaşır yıka-maya giden kızları anlatır:

Fındıklıklar Arasından

Fındıklıklar arasından
Derelelere derelere
Civan sulara ey uşak
Gider kızlar çamaşıra

Oy seleler örme sele
Çıtırdarlar ara sıra
Çıtı çıtı
Çıtı çıtı

Fındıklıklar arasından
Eğ-eğ dalcıkları
Yeni gelin taze gelin
Eteği yelpaze gelin
Şu yeşil göz çakıllara
Gelin kadıncıklar gelin

Oy seleler örme sele
Türkü söyler çamaşıra
Çıtı çıtı
Çıtı çıtı

Fındıklıklar arasından
Derelelere kara uşak
Olsam fındık dalı değsem
Saçbağı allı kızlara
Gökte çakmak yıldızlara

Oy seleler örme sele
Dayalı nar kalçalara
Çıtı çıtı
Çıtı çıtı

.....
Fındıklıklar arasından
Derelelerden derelerden
Digan sulardan oy uşak
Döner kızlar çamaşırdan
Derelelere derelere
Alın terini banıştan
Şıpı şıpı
Şıpı şıpı⁷⁹

⁷⁸ Yaşar Miraç, Trabzonlu Delikanlı, Sanat Emeği Yayınları, İstanbul, 1979, s. 11-13.

⁷⁹ Yaşar Miraç Age. s. 84-86.

Orhan Yılmaz'da Fındık

Şair Orhan Yılmaz, bir şiirinde fındığın macerasına kısaca değinir:

Giresun Mektubu

Her yıl davul zurna ile gelir
Fındık bahçelerimizde hasat vakti
Yâr üstüne efkâr üstüne
Söylenir türküler
Bir yandan dallar eğilir toplanır fındıklar
Bir yandan hazırlıklar görülür
Fadime kız gelin Hasan oğlan güvey olacaktır
Sonra sonra fındıklarla dolu gemiler
Çıkıp gidecektir limandan⁸⁰

Hüseyin Haydar'da Fındık

Hüseyin Haydar, bir şiirinde, fındıklıkta yitirdiği sevgilisini şöyle anlatır.

Acıdandır Afidem

Afide değilsin sen
Mercandandır Afidem

Zümrütler kızını ben
Yitirdim fındıklıkta

Başından bir tutam saç
Takılıp kalmış dalda

Kaçarken karasevda
Yellerinin önünden⁸¹

⁸⁰ Hayrettin İvgin, "Giresun Kültüründe Fındık", *Giresun Kültür Sempozyumu* (30-31 Mayıs 1998) Bildirileri, İstanbul, 1998, s. 345-346.

⁸¹ Hüseyin Haydar, "Acıdandır Afidem", *Trabzon 87 Kültür-Sanat Yılığ*, İstanbul, 1987, s. 270.

Ali Mustafa'da Fındık

Ali Mustafa, bir şiirinde, türkülerin söylendiği, sevdaların filizlendiği fındık imecelerinde çalınan kemençelerden söz açar.

Düğün

Kemençe sesi oynatır suları
Sığınır fındık imecelerine
Yürekler titreşir kor güneşte
Yakılan sevdalar olur
.....
Trabzon Rize kemençeler kenti
Gök ısr titreyende telleri
Döner bitmeyen yazgının çıkışı
Yürekler yılan doluşur⁸²

Türk Hikâye ve Romanında Fındık

Fındığın farklı yönleriyle hikâye ve romanlara da malzeme olduğunu görürüz:

İbrahim Örs'te Fındık

Trabzonlu yazar ve gazeteci İbrahim Örs (1928 -1992), *Fındık Zamanı* adlı, romanında, Yozoz ile Rize arasındaki bir Doğu Karadeniz kasabasında, fındık toplama mevsiminde geçen bazı olayları anlatıyor. Romanın merkezinde, fındık mevsimindeki çalışmalar vardır. Fındıklar toplanıyor, harmanlara taşınıp kurutuluyor ve çuvallara doldurulup şehre satmaya götürülüyor. Bu arada fındıkla ilgili birçok çalışma ve gelenek de anlatılıyor. Roman bu yönüyle yarı-belgesel bir kaynak durumuna da geliyor. Romanın ikinci bölümü, şöyle başlamaktadır:

Fındık Zamanı

"Ağustosun ilk haftasıydı. Fındık zamanıydı. Kimi yerlerde toplama işlemine başlanmıştı bile.

Bu mevsimde, Doğu Karadeniz'in kıyı şeridinde il, ilçe, bucak,

⁸² Ali Mustafa, "Düğün", *Trabzon 87 Kültür-Sanat Yılığ*, İstanbul, 1987, s. 271.

köy, her yerde olduğu gibi bu yörede de günün konusu fındıktı. Yalnızca fındık.

Tüm dilekler, fındık ürününün iyi, doyurucu olması, iyi para getirmesiydi. Çünkü herkes fındığa bel bağlamıştı. Herkesin umudu fındıktaydı. Zengininden yoksuluna dek. Bunlar arasında, sözgelimi, Ahmet Ağa gibi, kentteki işi yolunda olup da her yıl fındıktan elde edeceği toplu parayı sarf edecek yer arayanlar da vardı; kazancını yalnızca fındığa ve bunun yanı sıra yetiştirdiği birkaç ürüne bağlayanlar da. Yine bunlar arasında Maraba Recep gibi, alacağı yarıcılık parasının dışında onu da alamamıştı ya- çoluğuyla çocuğuyla gündelikçi olarak çalışıp ek kazanç sağlayabilecekler de vardı; fındık mevsimi nedeniyle işlerin açılmasından yararlanmayı düşleyen bir tür mevsimlik işçiler de. Kadın ve erkek. Dahası, yılın büyük bir bölümünde veresiye mal satan bakkal, manav, nalbur, fırıncı gibi esnaf da, fındığa bel ve umut bağlayanlar arasındaydı; alacaklarına kavuşmak için.

Bu yıl ürün iyiydi. Gelen haberlere göre iyi de fiyat vereceklerdi fındığa. Havalarda da iyi gidiyordu. Doğu Karadeniz bölgesinin göklerinde genellikle eksik olmayan bulutlar, uzunca bir yağış döneminden sonra, şimdileri tamamen sıyrılmıştı. Batıda Yoroğ'un, doğuda da Rize dağlarının ardına. Gök masmaviydi.

Fındık için en uygun zamandı. Hem toplanması, hem harmanlanması, hem de kaldırılması için. Tüm bu işlemler süresince aman hava bozmasındı, yağmur yağmasındı! İşte o zaman bir sorun çıkardı ortaya, içinden kolay çıkılmaz bir sorun..."⁸³

Faik Baysal'da Fındık

Faik Baysal, *Sarduvan* adlı romanında fındık ağacından sözeder. Şöyle:

"...Gökyüzünde Sarduvan'ın iri yıldızları göz açmıştı. Ay doğalı epey olmuştu. İnsanı kudurtan bir lakaydıyla etrafı aydınlatıyordu. Yıldızlar, kış gecelerinde olduğu gibi, fevkalade parlaktılar. Cenuptan bir iki bulut da belirdi. Mavi engin gökyüzünde seyyar birer ada gibi yüzüyorlardı. Başımızın üzerinde tüyler ürpertici boğuk sesiyle bir gece kuşu uçu. İlerdeki evin toprak bacasına kondu. Yerde hızla kayan

⁸³ İbrahim Örs, *Fındık Zamanı*, Felek Yayıncılık, İstanbul, Haziran 1985, s. 34-35.

gölgesini takip ettim. Ayın aydınlığı ile fındık ağacının yaprakları gümüş gibi yanıyor, dereye kurbağalar çirkin çirkin ötüyorlar..."⁸⁴

Sait Faik'te Fındık

Sait Faik, insanları, hayvanları ve doğayı hikâyelerinde çok güzel anlatmış bir yazarımızdır. Bunlardan "Fındık" adlı hikâyesinde bir köpeği anlatır. Burada fındık bir köpek adı olarak karşımıza çıkar. Hikâyede sokak köpeklerini zehirlemekle görevli çöpçübaşı, Fındık'a zehirli köfteyi bir türlü yediremez. İş çöpçü Mehmet'e havale eder. Mehmet, işini kaybetmek pahasına da olsa içinde bir şeyler olduğunu sezdiği etleri yemeyen Fındık'a kıyamaz ve belki de içindeki baharatlardan dolayı zehiri fark edemeden yiyebileceği köfteyi ona vermez, denize fırlatır. Sonra da memleketine dönmek üzere eşyalarını toplamaya gider.⁸⁵

Sait Faik, bir başka hikâyesinde, "Lüzumsuz Adam"da, bir Yahudi kızını tasvir ederken fındıktan da bahsettiği görülür:

"...Efendim, buradaki evlerin birinde ağzı, burnu yerinde, (bir gözünde tavuk karası vardır ama, zararı yok!) eski kadınların dediği gibi, ellerinin üstüne fındık oturtulacak kadar yumuk yumuk elli, büyük büyük memeli, entarisinin göğse açılan yerinde hafifçe kirli esmer bir ayrılıp birleşme, hoppa mı hoppa bir yahudi kızcağızı vardı. Çift kanatlı pencerenin önünde oturur, bir şeyler dikerdi. Bazen kapının önüne çıkar, saatlerce sağa sola bakar, adam bulursa çene çalardı."⁸⁶

Sait Faik, bu hikâyesinde, kızın ellerinin tombulluğunu sevimli göstermek için halk arasında kullanılan bir deyimden yararlanıyor. "Ellerinin üstüne fındık oturtulur" deyiimiyle, sözü edilen kişinin ellerinin güzel ve tombul olduğu anlatılır.

Fikret Karadeniz'de Fındık

Fikret Karadeniz, hikâyelerinde, Giresun yöresinin günlük yaşamını anlatır. Bu arada fındık ziraati ve hasadı da bu hikâyelerde yer

⁸⁴ Kemal Peker, "Fındığın Dünya Milletleri Mitolojisinde Yeri ve Giresun Folklorundan Örnekler", *Aksu*, Giresun ve Çevresi Halkevlerinin Dergisi, Cilt: 3, Sayı: 3, (Şubat 1945), Giresun, s. 20.

⁸⁵ Sait Faik, *Lüzumsuz Adam-Az Şekerli*, Varlık Yayınları, İstanbul, Temmuz 1965, s. 207-212.

⁸⁶ Sait Faik, *Lüzumsuz Adam-Az Şekerli*, Varlık Yayınları, İstanbul, Temmuz 1965, s. 7-19.

alır. “Yağmurlu Fındık Bahçeleri” adlı hikâyesinde, Doğancı Köyü’nde yaşayan Hüsnü’nün yaşamından kesitler verir. Hüsnü sevdiği kızı almayınca bekâr kalmış bir fındık işçisidir. Yaşı da biraz ilerlemiştir. Ama o fındık toplama işlerinde çalışırken köyün dul kadınlarından Hatice ile anlaşır ve evlenerek Almanya’ya giderler. Yeni bir yaşama merhaba derler. Hikâyede fındık zamanı, yağmurun arkasından güneşin açtığı bir Giresun öğleden sonrasında işçilerin fındık toplamaları da anlatılmaktadır. Şöyle:

“Ameleler bahçeye, onların yanına ulaştılar. Çevik hareketlerle hararları ocakların dibine bırakıp şelekleri kuşandılar. Çavuş Nemrut Ali: ‘Amele şelek kuşanılacak. Kuşan!’ diye ünleyerek emir veriyordu. Yirmi kişi kadardılar. Dallar büyük hışırtyla eğiliyor, çotanaklar patır patır kesilerek şeleklerle atılıyordu. Şeleğini boşaltan işçi bir yandan da daha çok fındık alsın diye hararın içine ayağını sokup dökülen çotanakları baskılıyordu. Artık yapraklarda ve çimenlerdeki tiksindirici ıslaklıktan iz kalmamıştı. Güneş yine kızdırmaya başlamıştı.”⁸⁷

Burada şelek denilen sepet, bele bağlanan orta boy bir sepettir. Harhar ya da harar ise büyük arka sepetlerine verilen addır.

Ferhan Şensoy’da Fındık

Aşkımızın Gemisi Fındık Kabuğu

Çaykovski’nin bestesi ile günümüze kadar defalarca sahneye konan *Fındıkkıran Balesi*’ne karşılık yerli oyun *Aşkımızın Gemisi Fındık Kabuğu*, Ferhan Şensoy ve Ünyeli Cihan Öksüz tarafından yazılan ve Ferhan Şensoy tarafından sahneye konulan, başrollerinde Ferhan Şensoy ve Derya Baykal’ın oynadığı bir oyundur. Ortaoyuncular olarak adlandırılan bu grubun sergilediği oyunda ayrıca, Münir Özkul, Erol Güneydin, Rasim Öztekin, Neslihan Kılıç, Demet Akbağ ve Trabzonlu kemençeci Saffet Genç de rol alırlar. Oyunun konusu, Ünyeli Davut ile Dökül’ün aşkları Düğün masraf listesi adı altında istenen başlık parasını veremeyen Davut, Dökül’ü kaçıtır. Bu oyun, yerli bir Romeo-Jülyet olarak da adlandırılabilir. Fındık kabuğunu dolduran bir aşk.⁸⁸

⁸⁷ Fikret Karadeniz, “Öykü: Yağmurlu Fındık Bahçeleri”, *Çotanak*, Sayı: 44, (Mart-Nisan 1975), Giresun, s. 25-28.

⁸⁸ Anna Turay, “Ünye Ağzıyla Kemençeli Romeo-Jülyet”, *Cumhuriyet*, (18.2.1991), İstanbul, s. 14.

Seyahatnamelerde ve Surnamelerde Fındık

İspanya Kralı III. Henri’nin Elçisi Klaviyo’nun Seyahatnamesi’nde Fındık

İspanya kralı III. Henri, içlerinde Klaviyo’nun [Ruy Gonzales de Clavio] da bulunduğu üç kişilik bir sefaret heyetini 1400’lü yılların başında Timur’a göndermiştir. Bu heyetin bindikleri gemi İstanbul Boğazı’ndan çıktıktan sonra Karadeniz’de bir kaza geçirdi ve parçalandı. Bu nedenle yolculuk süresi uzadı ve Ankara Savaşı’ndan (1402) sonra Semerkant’a dönen Timur’a geç ulaştılar. Elçiler bir süre Timur’un sarayında kaldıktan sonra Trabzon üzerinden geri döndüler. Heyetteki Gomez de Salazar yolda ölmüştü. Klaviyo ve arkadaşı Alfonso Piz 1405 yılının 17 Eylülünde Trabzon’a vardılar. Seyahatnamede anlatıldığına göre:

“Oradan İstanbul’a giden fındık yüklü bir gemiye binerek 25 gün süren bir gemi yolculuğundan sonra İstanbul’a ulaştılar.”⁸⁹

Klavio ve Alfonso Piz, İstanbul’dan deniz yoluyla İspanya’ya döndüler. Klaviyo’nun, *Seyahatnamesi*’nde de anlattığı gibi, Bizans döneminde, Trabzon’dan İstanbul’a ticari mal olarak fındık gönderilirdi.

Trabzon’dan İstanbul’a 13. yüzyıldan beri fındık gönderildiği son yıllarda liman kentleri üzerine yapılan incelemelerden birinde de kaydedilmektedir.⁹⁰

Pierre Belon’un Seyahatname’sinde Fındık

Bir Fransız hekim ve doğa bilgini olan Pierre Belon (1517-1564), Kanuni Sultan Süleyman zamanında, Doğu Akdeniz’de dolaşarak hayvan ve bitki türlerini tespit etmiştir. Belon 1546-1549 yılları arasındaki bu inceleme gezisinde gördüklerini yazmış ve bunları 1553 yılında, Paris’te, kitap hâlinde bastırmıştır. Seyahatname biçimindeki bu kitapta Belon, İstanbul’dan Kudüs’e kadar olan yerlerdeki bitkileri anlatırken İstanbul’da, Büyükçekmece’deki bir koruda fındık ağaçları gördüğünü de yazmaktadır.⁹¹

⁸⁹ Klaviyo (Çev: Ömer Rıza Doğrul), *Timur Devrinde Kadis’ten Semerkand’a Seyahat*, 2. Kitap, Kanaat Kitabevi, İstanbul, (t.y), s. 121-122.

⁹⁰ A. Üner Turgay, “Trabzon”, *Doğu Akdeniz Liman Kentleri*, (Editörler: Çağlar Keyder vd.), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, Ekim 1994, s. 46.

⁹¹ Asuman Baytop, “P. Belon ve J. P. De Tournefort’un Seyahatnamelerindeki Türkiye Bitkileri”, *Kebikeç*, Sayı: 17, 2004, Ankara, s. 210.

Kâtip Çelebi'nin *Cihannüma*'sında Fındık

Kâtip Çelebi (1609-1657), Osmanlılar döneminde yetişen en büyük bilginlerden biridir. *Cihannüma* adlı coğrafya kitabında, Trabzon'u da anlatmıştır. Katip Çelebi'nin 1648 yılında yazmaya başladığı *Cihannüma*'da fındıktan söz eden bölüm şöyledir:

"Trabzon eyalet merkezidir. Doğal güzelliklere sahip, ağaçlık bir yöredir. Ceviz, fındık, iğde gibi çeşitli dağ yemişleri ile tanınır. Bu şehrin çeşitli asma üzümleri, kirazı, bey armudu, gulabi armudu, Sinop elması, taze yeşil delko üzümü, badıncan inciri, çok lezzetli siyah kirazı, yalnızca Trabzon'a mahsus karayemiş denilen bir meyvası vardır."⁹²

Evliya Çelebi'nin *Seyahatname*'sinde Fındık

Evliya Çelebi, 1611 yılında, İstanbul'da doğmuştur. Tanınmış *Seyahatname*'sinde, yeri geldikçe fındıktan söz etmiştir. Çelebi, kitabının birinci cildinde, İstanbul esnafının bir esnaf alayında geçişlerini tasvir ederken, sözü sırasıyla esansçılar, Galata şekercileri, bakkallar ve leblebicilere getirdiğinde halkın üzerine fındık atıldığını da belirtir. Kitapta bu bölüm şöyledir:

"...Bunlar, arabalar üzre çadırlar kurup, pak libaslar ile zeyn idüp, zenbil zenbil fındık ve fısduk [ve] üzüm ve incir ve gunagun külçe mumlar ile çadırların zeyn idüp halk üzre üzüm ve fındık ve leblebi nisar ideler..."

Evliya Çelebi, *Seyahatnamesi*'nin birinci cildinde, İstanbul'da yapılan bir eğlencedeki esnaf alaylarını çok geniş bir şekilde anlatmaktadır. İstanbul'un tüm esnaf ve sanatkârları, hüner sahipleri bu alaylarda kendi işlerini ve hünerlerini halka sunmak için temsili gösterilerle geçmiştir. Yukarıdaki alıntıdan anladığımıza göre, Evliya Çelebi, bu esnaflar içerisinde yer alanlardan şekerciler, bakkallar ve leblebicilerin halkın üzerine diğer meyva ve yemişlerin yanı sıra fındık atarak geçtiklerini kaydediyor. Biz, Evliya Çelebi'nin *Seyahatname*'sinde gezdiği yörelerin bitki, ağaç meyva ve yemişleri hakkında da değerli bilgiler verdiğini görmekteyiz.⁹³

Evliya Çelebi, gene *Seyahatnamesi*'nin ikinci cildinde, 1640 yılında geldiği Trabzon'u anlatırken, o tarihlerde de bugünkü gibi fındık ziraati yapılan Şana (günümüzde Yomra) kasabasından şöyle söz eder:

"Menzil-i kasaba-i Şana, Rovuşa limanı derler, alâ yatakdir. Dağlarında ve taşlarında cümle ormanları fındıklıdır kim rub-ı meskunda Şana fındığı meşhur-ı afakdır."

Evliya Çelebi, Şana fındığının her yerde çok tanınmış olduğunu söylüyor ki günümüzde de bu fındıklar "Şana fındığı" olarak anılmaktadır. Evliya Çelebi'nin "Rovuşa" Limanı dediği liman günümüzde, Trabzon kentinin doğusunda, Yomra kazasında bulunan "Kovata" Limanı'dır.⁹⁴

Nabi'nin *Surnâme*'sinde Fındık

Klasik edebiyatımızda "surnâme" ya da "suriyye" denilen eserler, padişahların ve kızlarının evlenme, padişahların tahta çıkma, savaş kazanma, şehzadelerin sünnet törenleri münasebetiyle düzenlenen şenlikleri anlatan manzum veya nesir eserlerdir.

Şair Nabi (1642-1712), "Vakayî-i Hitan'ı Şehzadegan-ı Hazret-i Sultan Muhammed-i Gazi" adlı manzum surnamesinde, IV. Mehmed'in, şehzadeleri için, 1675 yılında, Edirne'de yapılan sünnet düğününde düzenlenen ve 15 gün süren şenlikleri anlatmaktadır. *Surname*'nin "Şeker Alâtı Alay Heyeti ile Naklolunduğudur" başlıklı bölümünde Nabi, şenliğe katılan topluluklardan birini, şekerden çeşitli heykeller yaparak bu heykellerle padişahın, devlet erkanının ve halkın önünden geçen sanatkârları anlatır. Şekerden aslandan file kadar birçok hayvanın heykeli yapılmıştır. Heykeller arabalar içinde taşınmaktaydı. Bu arada geçenlerden yüz kişi, ellerindeki tepsiler içinde şekerle kaplanmış fındık, fıstık gibi meyvalar taşımaktaydılar. Ayrıca iki yüz sandığı dolduracak kadar akide şekeri ve şekerlemeler taşınıyordu. Tüm şekerden yapılan bir bahçe de taşınmıştı. Bu resmi geçit bittikten sonra bu şekerler halk tarafından yağma ediliyordu. Büyük ve güzel parçalar, davetli olarak gelen yabancı elçilere veriliyordu. Nabi'nin *Surname*'sinin ilgili bölümü şöyledir:

⁹² Kâtip Çelebi, *Cihannüma*, 1732, s. 429-431'den çevirisi için bkz: Veysel Usta, *Anabasis'ten Atatürk'e Seyahatnamelerde Trabzon*, Serander Yayınları, Trabzon, Haziran 1999, s. 63-65.

⁹³ Evliya Çelebi *Seyahatnamesi*, 1. Kitap, (Haz. Orhan Şaik Gökyay), YKY, İstanbul, Şubat 1996, s. 253 ve 261.

⁹⁴ Evliya Çelebi *Seyahatnamesi*, 2. Kitap, (Hazırlayanlar: Zekeriya Kurşun-Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı), YKY, İstanbul, Mart 1999, s. 55.

Şeker Alatı Alay Heyeti ile Naklolunduğudur

Yetti sercümle ser-i bevvaban
Cümle çavuş u ser-i çavuşan

Pür olup na'ra-i zurna ile sem
Oldular Eskisaray yanına cem

Turfa nadide tesavir-i şeker
Fil-ü esb-ü semek-i merdümser

Göriccek şir şekerden didiler
İmtizac eyledi şir-ü şeker

Suret-i şir-ü sekan-ü har guş
Güyya eyler idi cuş-u huruş

Gav-ü gavsale cemaal ile bigaal
Ahü vü tenkele keftar-ü şegaal

Cümle hayvan-ı muhassal üstad
Eylemiş cümle şekerden icad

Bu kadar suret-i ucube nümün
Olmuş idi iki yüzden efsun

Kaldırıp her birin üç dört adem
İttiler şahrehe vaz-ı kadem

Ki yüz sandık olur olsa şumar
Tabh olunmuş şeker alude bahar

Yüz kadar tabla-i şeker alud
Fındık u fıstık u badem ile ud

Taze bir bağçe-i pür ziver
Şah-ı berk-ü beri sercümle şeker

Şahını caygeç itmiş mürgan
Pür idüp her tarafın serv-i çeman

Kaldırıp cümle tesaviri heman
Oldular Bab-ı Hümayun'a revan...⁹⁵

Anılarda Fındık

Cheryl Tanrıverdi'nin Bir Anı-Gezi Yazısında Fındık

Cheryl Tanrıverdi, aşağıda alıntılar yaptığımız yazısında, Doğu Karadeniz Bölgesi'ne, ağustos ayında, batıdan başlayan bir gezi yaptığını ve bu gezi sırasında, Ünye'den başlayarak fındık bölgesinde, yolların kenarlarına, harmanlara serilen fındıkların uzaktan bir halı gibi göründüğünü ve bu görüntünün onu çok şaşırttığını belirtiyor. Yazar, yazısının giriş bölümünde şöyle diyor:

"Türkiye'nin görkemli pamuk ve ipek halılarının dünyada ünlü olduklarını herkes bilir ama... Türkiye'nin görkemli fındık halılarını ancak, ağustos ayında Karadeniz'e gidenler bilirler.

Bu yaz ağustos ayında, Karadeniz'e yaptığım gezi sırasında, Türkiye'nin görkemli fındık halılarını ben de görebilme şansına sahip oldum.

Ünye'ye yaklaştıkça, yol boyunca sağlı, sollu dizilmiş siyahımsı kümeleri görünce, bunların ne olduğunu önceleri anlayamamıştım. Daha sonra bu kümelerin, güneş altında kurumaları amacıyla kaldırılmalara serilmiş fındıklar olduklarını anladım.

Yolun her iki yanında, kilometrelerce uzayıp giden bu fındıklar, kaldırılma serilmiş görkemli bir halı görüntüsü oluşturuyorlardı. Aslında, Rize'nin doğusuna dek 300 km boyunca, tonlarca fındık yalnızca kaldırılmalara değil, yol kenarlarındaki neredeyse avuç büyüklüğündeki hemen her düzlüğe ve yola yakın bahçelere de serilmişti. 300 km uzunluğunda bir sanatsal yapıt görkemiyle uzanan bu yılın fındık üretiminin yalnızca bir bölümünü oluşturuyordu.

Fındık üretiminde dünyada '1 numara' olarak kabul edilen Türkiye, dünya fındığının yüzde yetmişinden fazlasını üretiyor..."

⁹⁵ Agâh Sırrı Levend, *Nabi'nin Surnâmesi, Vakayi-i Hitan-ı Şehzadegân-ı Hazret-i Sultan Muhammed-i Gâzi li Nabi Efendi*, İnkılap Kitabevi, İstanbul, 1944, s. 62. ; Metin And, *Osmanlı Şenliklerinde Türk Sanatları*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Ankara, Aralık 1982, s. 66-68.; Özdemir Nutku, *IV. Mehmet'in Edirne Şenliği* (1675), 2. Baskı, Türk Tarih Kurumu Yayını, Ankara, 1987, s. 72-73.

Cheryl Tanrıverdi, yazısının devamında Amerika Birleşik Devletleri'ndeki fındık ziraatinden ve fındık üretiminden söz eder. Amerikalıların fındık ağaççıklarını büyük ağaçlara dönüştürdüklerini ve fındık toplama işinin de makineler yardımı ile gerçekleştirildiğini anlatır. Lakin Amerika'daki fındıklara nazaran Türk fındıklarının kendine özgü lezzetinden bahsederek, bu lezzetin ancak doğal yollarla yapılan fındık ziraatıyla sağlanabileceğini söyler. Türk fındığının lezzetinin oluşmasında, fındık hasadının elle toplama yöntemi ile yapılmasının ve fındıkların güneşte kurutulmasının rolü olduğunu belirtir. Tanrıverdi, yazısında devamla şunları söyler:

"...Gerek beslenme uzmanları, gerek fındık uzmanları, fındığın sağlıklı bir besin maddesi olduğu konusunda birleşiyorlar. Kuşkusuz Türkiye'de hemen hemen herkes, fındığın her konudaki yararlarını öven, geçen yılların başarılı reklam kampanyalarını anımsamaktadır (Hatta "Aganigi naganigi" aile arasında bile kullanılan bir deyim oluverdi.). Televizyondaki çekici satıcının iddiaları hoş bir biçimde abartılmış olsa da, fındığın sağlığa yararları konusunda kesinlikle çok sayıda bilimsel kanıt vardır..."⁹⁶

Selim İleri'nin Anılarında Fındıklı Pasta

Selim İleri, okuru eski İstanbul'da bir yolculuğa çıkardığı bir yazısında Arnavutköy'de, bir evde çay saatinde yenen fındıklı pastayı anlatır. Yazının giriş bölümü şöyledir:

"...Arnavutköyü'ndeki ev o cumartesi, o pazar yaldız topla başlar, sonra yine çay saati gelmiştir ve çay sofrasında bu akşamüzeri fındıklı pasta vardır. ̈

Ferit Amca çay ustasıydı ve çay onda bir dolu masal, söylenceydi. Bir bahçe kalmış aklımda, Uzakdoğulu çay ustası ağacı silkeliyor, altın ve lal rengi yapraklar dökülüyor bahçeye, çay inceliği... Sonra çay şiirleri, çay şarkıları...

Bedia Yenge'nin pastası, Uzakdoğu çağrışımlarından uzak, alçakgönüllü bir ev pastasıydı. Bu hâliyle, daha çok, *Evimizin Tek İstakozu*'nda dile getirdiğim, Melahat Hanım'ın 'gato' pastalarını andırıyordu.

Ferit Amca'dan şiirler kalmışsa, Bedia Yenge'nin de fındıklı pastasının tadı damağımda kalmıştır.

Önce kullanılacak malzemeyi sıralıyalım:

Başı elbette fındık çekiyor, iki yüz elli gram kavrulmuş, çekilmiş fındık! Sonra yedi tane yumurta, iki yüz gram kadar pudra şekeri, onun yarısı kadar un, iki üç çorba kaşığı -kıvamı yakalamak pastacıya düşüyor- nebati margarin. Ayrıca bir kahve fincanı süt, kiraz şekerlemesi, ağzınızı büze büze söyleyeceğiniz 'Beking powder'..."⁹⁷

Anılarda: Trabzon-Maçka'da Fındık Mevsimi

Trabzon'un Maçka ilçesinin eski adıyla Zanha, yeni adıyla Çeşmeler Köyü'nde, yaklaşık 45 yıl önce, daha doğrusu 1955-1970 yılları arasında yaşanan bir fındık hasadı mevsimini anlatmaya çalışacağım. Bu aynı zamanda, çocukluğumdan ve gençlik çağımdan bir kesit olacaktır. O zamanlar da şimdiki gibi fındık demek para demekti. Fındıklar toplanıp kurutulurken, eylül ayında, okullar açılmadan önce satılırdı. Elde edilen parayla birçok ihtiyacın yanında okul masrafları da karşılanırdı. Kitaplarımız, defterlerimiz ve diğer okul gereçlerimizle yeni elbise ve ayakkabılarımız alınırdı. Fındık verimi düşük olursa o yıl zorluklar yaşanacak demekti. Kısacası o zamanlar fındık köylünün gelir kaynaklarının en önemlisi idi.

Fındık mevsimi başında, haziran-temmuz aylarında, fındıklıklardaki otlar biçilir, fındıkların altları temizlenirdi. Temmuz ve ağustos aylarında, fındık taneleri doldurmaya başladığında, fındığı çok seven aylar geceleri ayışığında fındıklıkları ziyaret eder ve bir gecede onlarca fındık ocağını dolaşır ve fındıkları yeşil kabuklarından çıkmadan dişleriyle kırıp yerlerdi. Fındıkların aylar tarafından yenilmesini önlemek için, genellikle fındıklıkların orman tarafındaki girişlerinde gece ateşler yakılırdı. Ateş yakılmadığı zamanlarda buralara gece boyunca yanan fenerler konulurdu. Ayları yakalamak için toprağa demir ayı tuzakları kurulduğu da olurdu.

Bütün bu tedbirlerin yanında, fındıklıklarda uygun yerlere, bazen de ağaçların üzerine yapılan kulübelerde geceleyin fındıklığı aylardan ve hırsızlardan beklemek için insanlar kalırdı. "Kelif" denilen bu kulübeler yere dikilen dört direğin üzerine, yükseğe yapılırdı. Böylece fındıklığın her tarafını görmek mümkün olurdu. Ayrıca yabani hayvan ve böceklerden de korunulmuş olurdu. Ağaçların üzerine yapılan kelifler

⁹⁶ Cheryl Tanrıverdi, (Çeviri: Sinem Şahinoğlu), "Türkiye'nin 1 Numarası: Fındık", *Bütün Dünya*, Sayı: 11, (Kasım 2001), s. 103-106.

⁹⁷ Selim İleri, "Kayısı Bisküvi, Fındıklı Pasta (2)", *Cumhuriyet*, (2 Mayıs 2003), İstanbul, s. 14.

ise, Ksenefon'un Trabzon yöresinde görerek *Onbinlerin Dönüşü* adlı eserinde anlattığı ağaçüstü kulübelerinin bir devamı niteliğindeydi. Keliflerde ot yataklarının üzerinde uyunurdu. Keliflerin önünde ateşler yakılır ve ayları korkutmak için silahlar patlatılır, "hey oğlum" şeklinde naralar atılırdı. Ama bütün bu tedbirlere rağmen fındık mevsimi boyunca aylar fındıklıkları bir veya birkaç kez ziyaret ederlerdi. Bu ziyaret fındıklık sahibine oldukça pahalıya gelen bir ziyaretti. Ayların bir diğer gıdası ise gene bölgenin baş mahsüllerinden olan mısırdı.

Keliflerde fındıklığı bekleme işi her zaman başarılı olmasa bile köylerin yaz yaşamında renkli bir görüntü oluştururdu. Kelifte toplananlar kemençe, kaval eşliğinde türküler söylerlerdi. Özellikle geceleri geç saatlere kadar "barakat" denilen sohbetler yapılırdı. Kelifin önünde yakılan ateşte pişirilen ya da evden getirilen yemek ve yiyecekler yenirdi. Bu ateşlerin korlarında ve sıcak küllerinde taze mısır veya taze patates de kebab olarak kızartılırdı. Bunlar da çocukluğumuzun lezzetli yiyecekleri arasında idi. Keliflerin önünde yakılan ateşlerin dumanları yaz gecelerinin istenmeyen konukları olan sinekleri de uzaklaştırırdı.

Ağustos ayının ortasından itibaren, denize yakın yerler önce olmak üzere, fındık toplama mevsimi başlardı. Fındık toplama işi tüm aile fertleri ya da bunlara ilaveten günlükçi denilen işçilerle yürütülürdü. Öncelikle tüm aile, yetişkinler ve okul çağındaki çocuklar fındık toplama işinde çalışılırdı. Büyükler fındık toplarken küçükler de onlara yemek, su getirirler; gün içinde soğuk ve tatlı suyu olan çeşmelerden içme suyu taşırlardı. Fındık toplama sırasında sohbetler yapılır, türküler söylenirdi. 1960'lı yıllardan sonra ise bazen fındık dallarına asılan transistörlü radyolardan veya teyplerden türküler dinlenirdi. Fındık toplama günlerinde fındık bahçelerinden sesler, türküler yükselir, ortalık kahkahalarla çınılardı. Fındıklıklarda söylenen türkülerde güldürücü olanlara sıklıkla rastlanırdı. Örneğin:

*Fındıklıktan aşağı
Gelirsin ayak ayak
E kız senin yüzünden
Yedim bir öğün dayak*

Ya da;

*Yumurta kırmaları
Yoğurt doğramaları
Tahiroğün İseyin
Bekler yeraltmaları,*

gibi türküler, anımsattıkları olaylar ve kişiler nedeniyle dinleyenleri güldürürdü.

Yemek zamanı fındıklıkta çimenin üzerine serilen bir çul ya da kilim üzerine yayılan yemekler yenilirdi. Namaz vakti gelince de yaşlılar abdest alıp namazlarını kılarlardı. Fındıklar bir sıra içerisinde, ocak ocak toplanırdı. Fındık toplarken küçük sepet ve seleler ya da bele bağlanan bir peştamal kullanılırdı. Toplanan fındıklar arka sepetlerine veya çuvallara doldurulur ve orada bulunan genç kızlar veya gelinler tarafından sepetler ve çuvallarla harmana taşınırlardı. Taşıma işinin at, katır ve eşeklerle yürütüldüğü de olurdu.

Fındık harmana serilir ve güneş altında kurumaya bırakılırdı. Birkaç gün içinde fındıkların yeşil kabukları sararır ve kabuğu artık kahverengi olmaya başlayan fındıklar kumuşlardan, yani kavsuldan, zuluftan çıkardı. Zaman zaman tırmuklarla veya ayakla fındık harmanı baştan sona karıştırılır ve fındıkların sararan yeşil kabuktan, yani zuluftan çıkması sağlanırdı. Fındıklar belirli bir süre harmanda kalınca taneler zuluflardan çıkar ve yere yayılırlar. Tırmuklarla boş fındık kumuşları harmanın kenarına çekilir. Kalan son taneler de alındıktan sonra fındık kumuşları kışın ocaklarda yakılmak için depolara konurdu. Harmanda kalan fındık taneleri biraz daha kuruduktan sonra savrulurak tozdan ve içi boş tanelerden arındırılır ve çuvallara konurdu. Çuvallanan fındıklar artık satışa hazırды.

Fındık harmanlarının kenarlarına bir kulübe veya çadır yapılır ve burada gündüz ve gece fındık harmanı beklenirdi.

Aradan elli yıla yakın bir süre geçtiği hâlde Maçka ve köylerinde fındık ziraatında önemli bir değişiklik yoktur. Fındık bahçeleri küçük ve kişi başına düşen ürün de az olduğu için geleneksel fındık ziraati yöntemleri yeterli olmaktadır. Büyük fındık bahçelerinin bulunduğu yörelerde ise bol ürün alındığından, fındık hasadında ve kurutulmasında "patoz" ve ilgili bölümlerde anlatacağımız diğer makine ve aletler kullanılmaktadır.

Denemelerde Fındık

Erdal Atabek'te Fındık

Erdal Atabek, bir anlatısında, 1999 yılında, Fındık Tanıtım Grubu'nun televizyonlarda yayımladığı fındık reklamlarında kullanılan ve

çok yankı uyandıran “aganigi naganigi”yi analiz ediyor. Fındık reklamlarında acaba “Fındıkkıran Balesi” kullanılabilir miydi? Atabek’e göre, ne kadar ünlü olursa olsun, ne kadar ustalıkla işlenirse işlensin, odağında “Fındıkkıran Balesi” olan bir fındık reklamı, bir “aganigi naganigi” kadar başarılı olamayacaktı. Her ne kadar “fındık kırmak” deyimini cinselliği çağrıştıran bir deyim olsa da “aganigi naganigi”yle yarışamazdı.

“Fındıkkurdu” kelimesi dilimizde, asıl anlamının yanında, mecazi olarak, ufak tefek tonbulca, hareketli, güzel kadın anlamında da kullanılır. Fındıkkurdu çevresinde oluşturulacak bir reklama da cinsellik katılabilirdi. Ama bunlar kullanılmadı. Topluma gene hassas bir noktadan, cinsellik çağrıştıran hitap eden bir reklam yapıldı. Bu reklam çok başarılı oldu. Dilden dile dolaştı. Fıkralara konu oldu. Fındık tanıtım reklamları içerisinde bir kilometre taşı oldu. Zaman zaman devlet büyükleri bile, gazeteciler ya da muzip kişilerce, şaka yollu, reklamın içine çekilmeye çalışıldı. Anlaşıldığı kadarıyla, yediden yetmişe, tam Türk insanına uygun bir reklamdı. Bu reklam konusunda Atabek şöyle diyor:

“...İşte fındığın bu son marifeti on ikiden vurdu ki o kadar olur. Tam bize göre, fıkır fıkır gülmeli, göz süzmeli, konuşmadan anlaşmalı bir söz kümesi. Çocuklar birbirine söylediğine göre ses uyumu pek yerinde. Cinsellik çağrıştırmaması hem açık hem kapalı. Bir şey söylüyorsunuz ama hiçbir şey söylememiş oluyorsunuz. Tam ‘anlarsın ya’ muhabbeti. Tam bize göre canım. Hani gözlerle anlaşırsın da dilimizden bir şey çıkmaz, işte öyle. Kuşdilinden bir muhabbet. Üstelik de fındığın reklamını pek güzel yapıyor. Hoş, bu reklamla fındık satışlarının artıp artmadığı belli değil, ama olsun, şanı yeter. Millet fındığın dişlere iyi gelmesine, kemikleri güçlendirmesine bakmıyor da iş ‘ayrıyeten aganigi naganigi’ye gelince durum değişiyor, koşan koşana...”⁹⁸

İki Fındık mı On Fındık mı?

“....Herkes Lokman Hekim’in efsaneye göre kaybettiği ölümsüzlük sırrını arıyor. Halbuki kimilerine göre ölümsüzlük iksiri hemen yanımızda; reklamlarda yer alan likopen kaynağı “ketçap”, yok yok, “nar

suyu” en etkili, ya folik asit kaynağı margarine ne demeli? Hatta dünya çapında hekimlerimiz “Günde bir avuç fındık mı, yoksa iki tane fındık mı” yemenin daha yararlı olabileceğini tartışıyor. Meğerse insan oğlu boşu boşuna uğraşmış hayat iksirini bulmak için!”⁹⁹

Erdem Yeşilada, bu yazısının sonunda doğal besinlere yönelik aşırı iyimser değerlendirmelere mizah yollu takılırken fındığın insan sağlığı üzerindeki yararlı etkisine değinmeden de geçmiyor.

⁹⁸ Erdal Atabek, “Mesela Dedik: Fındık Fıstık Üzerine”, *Cumhuriyet*, (11.12.1999), İstanbul. “Aganigi naganigi” sözlerinin karikatürde kullanılışı için İsmail Gülgeç’in karikatürüne bakz: *Sabah*, (3 Şubat 2000), İstanbul.

⁹⁹ Prof. Dr. Erdem Yeşilada, “Doğanın Erdemi: İki Fındık mı, On Fındık mı?”, *Sabah Cumartesi*, (10 Eylül 2005), İstanbul, s. 21.

Türk Folklorunda Fındık

Geleneklerde Fındık

Zekeriya Sofrasında Fındık

“Zekeriya sofrası” adını Zekeriya Peygamber’den almıştır. Zekeriya sofrası kurabilmek için arzusu gerçekleşmiş olmak veya kurulmuş bir Zekeriya sofrasına gitmiş olmak gerekir. Zekeriya sofrasındaki merasimin sonuna kadar hiç konuşulmaz. Önce abdest alınır. Sonra 41 türlü yemiştten oluşan sofranın başına geçilir. Arzusu gerçekleşmiş sofranın sahibinin yakmış olduğu mumdan diğerleri niyet tutarak mum yakarlar. Bunlardan birisinin arzusu bir yıl içinde gerçekleşirse gelecek yıl kendisi bir sofrayı kurmayı adar; Yasin ve başka sureler okunur. Sofra kuran kadın o gün oruç tutar. Konuşulmadığı için bu oruca “lal orucu” denir. Akşam ezanı okunana kadar diğer işler biter ve akşam ezanından sonra Zekeriya sofrasındaki yiyecekler yenir. Konuşulur. Yanan mumlar ve artan yiyecekler sabaha kadar aynı vaziyette bırakılır. Mum yakanlardan bir yıl içinde arzusu gerçekleşen kimse Zekeriya sofrasını kurmak mecburiyetindedir.

Zekeriya sofrasında bulunan yiyecekleri sıralamadan önce sofrada zenzem, maya, maydanoz ve sirke bulundurulmasının mecburi olduğunu söyleyelim. Bunların dışında mevsimin yağ ve kuru yiyecekleri bulundurulur.

Zekeriya sofrası eski takvime göre, Ramazan’dan önce, Şaban ayının ilk Pazartesi gecesi (Pazar günü akşamı), şayet herhangi bir mazeret dolayısıyla kurulamıyorsa Perşembe günü akşamı kurulur. Zekeriya sofrası senede bir kez kurulabilir. Ayrıca bir de fakir bir sofrayla kurulan “Peygamber sofrası” vardır ki bu her zaman kurulabilir. Peygamberler fakir olduğu için Peygamber sofrasının yiyecek sayısı da azdır.

Zekeriya sofrasının tarihi hakkında bir şey bilinmez. Bu konuda, Meryem Ana'ya gökten inen sofraya Zekeriya Peygamber'in hizmet etmiş olduğu söylentisi vardır.

Zekeriya sofrasında sunulan yemiş ve yiyeceklere örnek olarak Ankara'da kurulan bir Zekeriya sofrasında yer alan 41 çeşit yiyeceği şöyle sıralayabiliriz:

"Antep fıstığı, fındık, sarı leblebi, kabak çekirdeği, kuru üzüm, kuru erik, dut kurusu, yer fıstığı, pestil, kuru incir, şeker, portakal, mandalina, ayva, armut, muz, kestane, hurma, ceviz içi, damla sakızı, vişne kurusu, kesme şeker, çikolata, tepsi böreği, sigara böreği, zeytinyağlı dolma, kuru köfte, patates salata, patates kızartması, turşu, bisküi, maydanoz, tere, roka, marul, salatalık, taze soğan, havuç salatası, domates, tuz, çörek otu."¹

Son zamanlarda tekrar yaygınlaşan Zekeriya sofrası geleneğinde ise sofa yalnız kadınlar arasında kuruluyor. Kuru yemişçiler bu sofa için gereken malzemeyi ellerinde hazır tutuyorlar ve isteyenlere hazırlayıp veriyorlar. Zekeriya sofrasında fındık en çok kullanılan kuru yemişler arasında yer almaktadır. Kemal Peker'in, Zekeriya sofrasında mutlaka yer alması gerekir diye belirttiği "zemzem suyu", "maya" ve "sirke", örnek olarak verdiğimiz Ankara listesinde yoktur. Anlaşıldığı kadarıyla bu liste zaman içerisinde değişikliğe uğramıştır.

Muharrem Ayı, Berat Kandili ve Ramazan Gecelerinde Aşure

Anadolu'da çok uzun zamandan beri yaşayan geleneklerimizden birisi de belirli günlerde ve gecelerde aşure pişirilip dağıtılmasıdır. Fatih'in Eyüp Sâltan Vakfiyesi'nde, Berat Kandili'nde ve Ramazan gecelerinde aşure pişirilip verilmesi vakıf kayıtlarında vardır. Aşure geleneği, Süheyl Ünver'in yazdığına göre, şu söylentiden gelmektedir: Nuh tufanından sonra sular çekilip Nuh'un gemisi yere inince yiyeceklerin hepsinden biraz kalmıştı. İnsanlar acıkmıştı. Kalan bütün yiyecekleri bir

araya koyun ve pişirin dendi. Böylece aşure pişirildi. Aşure, Muharrem ayının 10'undan sonra pişirilir ki bu Hazreti Hüseyin ve arkadaşlarının öldürülmesi nedeniyle yapılan Muharrem törenlerine uygun düşer.

Aşure pişirilirken kullanılan yiyecek ve meyvalar arasında fındık da vardır. 18. yüzyıldan kalan bir yemek kitabında aşure tarifi verilirken şöyle denmektedir:

"...Badehu soğumağa karib oldukda kaselere ve tabaklara konduktan sonra mukaşşer badem ve fındık ve fıstık ve cevizden dilhah üzere üzerlerine koyub ekl buyurular."²

Burada, aşurenin pişirildikten sonra soğumaya başlayınca kase ve tabaklara boşaltılacağı ve üzerlerine badem, fındık, fıstık ve ceviz konarak yenileceği anlatılır.

Sultan Abdülaziz'in annesi Pertevniyal Sultan'ın, 1870 senesi Haziran ayının 13'üne rastlayan Muharrem'in 10. günü pişirtip dağıttığı süzme aşurenin terkinde bulunan 19 yiyecek, meyva ve çerez arasında kavrulmuş fındık içi de vardır.³

İstanbul'da, Tophane'de bulunan Kadiriler Asitanesi'nde, 400 yıllık bir gelenek olarak yılda iki kez aşure pişirilir. Muharrem ayında, Kerbela Vakası'nın yıldönümlerinde pişirilen aşure matem için, diğeri ise İmam Zeynelabidin'in Kerbela'dan sağ olarak kurtulup Peygamber soyunu sürdürmesi olayını kutlamak için "Sefer Aşuresi" olarak pişirilir. Aşurenin pişirilmesinin her safhasında ve ayrıntısında tasavvufi öğeler vardır. Örneğin, pişirme törenini Şeyh Efendi başlatır ve yönetir. Aşure kazanına 12 çeşit malzeme konur. Cumartesi hazırlanır, Pazar günü pişirilir. Aşure için dergâhın mutfağında 14 kilo buğday ayıklanır. Bu 14 rakamı, "14 Masum-ı Pak"ı gösterir. Sureler, dualar ve zikirlerle aşure pişirilir. Aşure pişirildikten sonra toprak kaselere boşaltılır ve süslemek için üzerine "çeyiz" denilen süs yiyecekleri konur. Bunlar 11 tanedir ve içlerinde fındık da vardır. Bu 11 rakamı, 10 İhlas ve 1 Fatih'a'yı gösterir. Aşurenin üzerine konan 12 parça kaymak ise 12 Piran'a işaretir.⁴

¹ Kemal Peker, *Fındıkname*, Maarif Kitaphanesi, İstanbul 1955, s. 95-96; Faika İsa-mettin, "Bursa Âdetleri: Zekeriya Peygamber Sofrası", *Halk Bilgisi Haberleri*, Sayı: 1, (1 Teşrinisani 1929), İstanbul, s. 1012; Müşfika Abdülkadir, "İstanbul Âdetleri: Peygamber Yahut Zekeriya Sofrası", *Halk Bilgisi Haberleri*, sayı: 19, (1 Mayıs 1931), İstanbul, s. 152-155; A. Esat Bozyiğit, "Eski Ankara'da Bir Gelenek: Zekeriya Sofrası", *Türk Halk Kültürü Araştırmaları* 1990/1, Ankara, 1990, s. 19-22; Mahmut Tezcan, *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*, T.C. Kültür Bakanlığı Yayını, Ankara, 2000, s. 119-121.

² A. Süheyl Ünver, *Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü Yayını, İstanbul, 1952, s. 3-4.

³ Zarfif Ongun, "Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Ankara, 1982, s. 139-151.

⁴ H. Necdet İşli, "Kadirihane'de Aşure", *Yemek Kitabı, Tarih - Halkbilimi - Edebiyat*, Genişletilmiş 2. Baskı, (Haz. M. Sabri Koz), Kitabevi Yayınları, İstanbul, Kasım 2003, s. 941-954.

Kalandar (Yılbaşı) Eğlencelerinde Fındık

Trabzon yöresinde eski takvime göre yılbaşı 13 Ocak günü kutlanırdı. Kalandar adı verilen bu günün bir gün evvelsi önceki öğleden sonrasında, "momoyer" ve "geyik oyunları" oynanırdı. 19. yüzyılın sonu ve 20. yüzyılın başında oynandığını bildiğimiz bu köy seyirlik oyunlarının kökenleri çok eski zamanlara kadar uzanmaktadır.

Momoyer oyunundaki oyuncular; momoyer denilen ayı, gelin güveyi, gelinin koruyucuları, doktor, kemençeci ve çantacıdır. Bu kadro 13 Ocak günü öğleden sonra köyün aşağısından başlamak üzere bütün evleri ziyaret eder. Evlerin önündeki harmanlarda kemençe eşliğinde horon oynar ve bu arada momoyer hastalanır yere yatar, doktor onu muayene eder. İlaç verir. Momoyer ölü numarası yapar ve ilaçtan sonra dirilir. Oyuncular bu dirilişe sevinir ve yeniden kemençe eşliğinde horon oynamaya başlarlar. Bu arada ev sahibi çantacının çantasına kalandar hediyeleri koyar. Bu hediyelerin başında kuru fındık gelir. Ayrıca, portakal, mandalina, elma, armut, pişmiş kelle mısır gibi yiyecekler de konur. Momoyer grubu hediyeleri aldıktan sonra diğer eve doğru yola çıkar. Yolda kemençe ve horon da sürerdi.

Trabzon yöresindeki yılbaşı eğlencelerinden biri de "çanta atmak"tır. Yılbaşı gecesini bir ipin ucuna asılan çantayı komşu evlerin kapılarını çalarak içeriye atarlar. Bu arada çanta atan tanınmamak için çaba harcar. Ev sahibi çantaya fındık, ceviz, kestane, portakal, mandalina, pişmiş mısır gibi yiyecekler koyar ve içeriden tamam deyince çantayı atan çantanın ipini çeker ve hızla oradan uzaklaşır. Başka evleri de gezdikten sonra hediyeleri toplar. Çanta atanlar bir kişiden fazla ise hediyeleri bölüşürler.⁵

Trabzon'un Araklı ilçesindeki bir geleneğe göre, kalandar günü iyi tanıdıkları birini "sen bizim evi galandar edeceksin" diyerek evlerine çağırır ve ağırirlarlar. Konuk giderken de çantasına, fındık, ceviz, elma, armut, portakal gibi meyvalar koyarlar. Bu yörede eve gelenin uğur getirdiğine inanılır. Bu nedenle uğurlu olduğunu tahmin ettikleri kişileri çağırırılar. Yoksa gelen kişi uğur getirmezse ev sahibinin başına o yıl kötü şeyler geleceğine inanılırdı.⁶

⁵ Mustafa Duman, "Trabzon Yöresinde Kalandar (Yılbaşı) Eğlenceleri", *Kıyı Kültür-Sanat Dergisi*, Sayı: 41, (Ağustos 1989), Trabzon, s. 5-6.

⁶ Sinan Durmuş-Hasan Suiçmez-Zeki Dilek, (Haz.), *Her Yönüyle Araklı*, Eser Ofset, Trabzon, 1996, s. 185.

Kına Gecesinde ve Gelin Ağlatma Türkülerinde Fındık

Yurdumuzun bazı yörelerinde kına gecesinde yemek ikram edilir. Bazen de şeker, kuru yemişler ve çeşitli meyvalar ikram edilir. İkram edilen kuru yemişler fındık, fıstık ve diğerleri olur.⁷

Trabzon yöresi düğünlerinde kına gecesini, gelin evinde kadınlar arasında yapılan bir düğündür. Kadınlar, kızlar bu düğünde, kemençe ve kaval eşliğinde horonlar oynar, türküler söylerler. Bir aralık gelinin eline kına konur. Bu sırada kemençe eşliğinde yanık türküler okunur ki bu havaya "Gelin ağlatma havası" denir. Bu türkülerden biri şöyledir:

*Dağda kestim cevizi
Haniya bu gelinin çeyizi*

*Dağda kestim funduğu
Haniya bu gelinin sandığı*

*Dağda kestim sırhanı
Haniya bu gelinin yorganı*

"Eniştayi Asma" Geleneğinde Fındık

Trabzon yöresinde, düğünlerde, yedinci günde gelin ve güveği kız evine çağırılırlar. Buna "yediye gitme" denir. Bu törende türküler söylenir, kemençe eşliğinde horonlar oynanır. Bu arada "eniştayi asma" denilen gelenek vardır. Yediye gitme eğlencelerinin bir bölümünde eniştayi asma geleneği tekrarlanır. Şöyle yapılır:

Eğlenceye katılanlar gelinin annesinden bazı armağanlar isterler. Örneğin, pişmiş tavuk, fındık, ceviz vs. Yediciler de denilen bu damat tarafının kişileri, istekleri yerine gelmezse, eniştayi asacaklarını söylerler. Eniştayi asma taklidi yaparlar. İstediklerini aldıklarında ise eniştayi ipten indirirler. Enişte kurtulmuştur. Bu eğlence sırasında söylenen türkülerden bazıları şöyledir:

⁷ Zümrüt Nahya, "Özel Gün Yemekleri", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1982, s. 189-197.

Eniştayi astiler
Kurtarani yok midur
Kurtarani yok ise
Bir kot ceviz çok midur
Bir kot ceviz yok ise
Bir kot fındık çok midur⁸

“Eniştayi asma” geleneğinde söylenen bir başka türkü-tekerleme-ye ise örnek verilebilir:

Kızılağaç doruğunda kediye bak kediye
Haçan funduk yoğ idi ne çağırdın yediye
Yalissa yalissa

Trabzon’un içinde güvercinler uçayı
Kaynanasi şaşurmuş sanduğu ters açayı
Yalissa yalissa

Kaynanasi yoğ ise kayıncığı yok midur
Kayıncığı yoğ ise balduzcuğu yok midur
Balduzcuğu yoğ ise ceviz, funduk yok midur
Yalissa yalissa⁹

Sürmene yöresinde, “eniştayi asma” geleneğinde derlenen bir başka türkü-tekerleme ise şöyledir:

Kaynanasi gelsin
Funduk çuvalı gelsin
Kaynananın eyisi
Derin olur kuyusu
Oraktan da eğridir
Sözlerinin doğrusu

⁸ Bu türkü-tekerleme, 1985 yılında, Sürmeneli A. Hamdi İslamoğlu’ndan, tarafımızdan derlenmiştir.

⁹ Mehmet Bilgin-Ömer Yıldırım, (Haz.), *Sürmene*, İstanbul, 1990, s. 599.

Yetiş kaynana yetiş
Enişte dar haldadır
Kaynanasi geliyi
Kaynanasi yoldadır
Funduklar sırtındadır
Arkadaşlar beklesin
Fundukları dağıtsın¹⁰

Trabzon yöresindeki “eniştayi asma” geleneğine Araklı’da da tesadüf edilir. Örneğin, kaynana eniştayi asmak isteyenlere bir sahan fındık getirir. Fakat onlar daha fazla, yani dolu dolu bir kot fındık isterler. Bu isteklerini şu şekilde dile getirirler:

Ha buradan aşğa
Kız fundulli fundulli
Sahan mahan tanımam
Kot kukulli kukulli.

Bu arada kaynana fazla fındığım yok derse şu cevabı alır:

Kızılağaç doruğunda
Kediye bak kediye
Haçan funduk yoğudi
Ne çağurdun yediye.

Bundan sonra da kaynana bir kot fındık getirmezse eniştayi asmak isteyenler şöyle seslenirler:

Kaynanasi yoğisa
Kaynatası yok midur?
Kaynatası yoğisa
Kayıncuğu yok midur?
Bu bizum eniştinin
Balduzi yok midur?
Balduzi yoğisa
Hiç kimsesi yok midur?
Hiç kimsesi yoğisa
Bir kot funduk yok midur?

¹⁰ Mehmet Bilgin-Ömer Yıldırım, (Haz.), *Sürmene*, s. 599.

Bundan sonra kaynana bir kot fındık getirir. Eniştayi asılmaktan kurtarır. Ve şöyle der:

*Zıt olan bu işleri
Kapıma çağırmanın
Kaynana ricasıdır
Gençleri ağlatmayın
Endurun eniştayi
Beni de darıltmayın...¹¹*

Lohusalık Dönemindeki “Yemiş Çıkarma” Geleneğinde Fındık

Eski İstanbul’da lohusalığın altıncı gününde yapılan törenlerden biri de “Yemiş çıkarma töreni”dir. Şöyle yapılırdı:

Lohusalığın altıncı günü komşu kadınlar lohusa evinde toplanır; mevlüt okunduktan sonra akşama kına gecesi yapılırdı. Gece yarısında yeni doğan çocuğun süslenmiş beşiği ortaya çıkarılırdı. Beşiğe hediyeler takılırdı. Bu arada eve çağrılan çengiler, ninniler söyler, oynarlardı. Gece yarısı olunca büyük tepsilerde yemişler ortaya getirilir ve misafirlere dağıtılırdı. Bu yemişler badem, kuru incir, kestane, iğde, keçi boynuzu, hurma, fındık, üzüm gibi kuru yemişlerdi. Daha sonraları bunların yanında taze mevsim meyvaları da yemiş çıkarma törenlerinde misafirlere ikram edilmiştir. Yemiş ikramından sonra da çengiler oynardı. Bazen de becerilerine göre çeşitli taklit oyunları, orta oyunları sunarlardı. Bu törenler halk arasında, lohusa uyursa hastalanır şeklinde batıl bir inanç nedeniyle lohusanın uyumaması için sabaha kadar sürdürülürdü.¹²

Fındık Bayramı

Giresun’da, 1930’ların başından başlayarak 1960’lı yıllara kadar yapılan “Fındık Bayramı”, Kemal Peker ve diğer tanıkların anlatımına göre şöyle gerçekleşirdi:

Giresun’da her yıl fındıklar toplanıp kurutulup çuvallarla satışa götürülüp satıldıktan sonra fındık yüklenen ilk geminin limandan ay-

rılmak üzere hareket etmesi bir bayram olarak kutlanırdı. Bu gemiler yerli veya yabancı gemiler olurdu. Bu gemilerin bir kısmı doğrudan yurt dışına fındık götüren gemiler de olurdu.

Fındık bayramında, fındık örnekleri atlas torbalara doldurulur, üzerleri yaldızlanmış renkli şerit ve kurdelerle süslenmiş olarak sandallara yüklenirdi. Aynı zamanda davul-zurna, kemençe çalınır, bazen bando eşliğinde yürünür, sonra da dualar okunur, kurbanlar kesilir; askerî ve mülki erkanın, ticaret odası yetkililerinin ve halkın katıldığı bir tören yapılırdı. Bu törenlerin haberleri yerel gazetelerde yer alırdı.

O yıllarda Giresun limanı rıhtımı henüz yapılmadığı için fındık çuvalları, uzakta demir atmış olan gemilere mavnalarla taşınırdı. Gemi-ler düdüklarini çalar, halkı ve şehri selamlar, yükleme işlemi sürerken bazen ilgili tüccar kuruluşları törene katılanlara gemide yemek verirler. Daha sonra yüklenen gemi düdük çalarak kıydan uzaklaşırdı.¹³

Giresun’da fındık bayramı ile ilgili ilk habere *Yeşil Giresun Gazetesi*’nin 31 Ağustos 1933 tarihli sayısında rastlıyoruz. Bu habere göre, Vali, Belediye Başkanı ve diğer askerî ve mülki erkanın, Ticaret Odası yöneticilerinin ve halkın katıldığı fındık bayramında, Giresun Ticaret Odası başkanı Fahri Akif Bey bir konuşma yapar; Vali Salih Cemal Bey de gemiye yüklenecek ilk fındık çuvalının ağızını eritilmiş kurşunla mühürler. Bu çuval süslenmiş ve üzerine ürün yılı yazılı bir kuşak sarılmıştır. Bando marşlar çalkarak çarşıyı dolaşır. Bayrama katılan halk iskelede toplanır. Süslenen fındık çuvalı ve diğer çuvallar, bayraklarla donatılmış çaparlarla yüklenerek Gülcemal Vapuru’na taşınır. Gülcemal durmadan düdük çalar. Gülcemal Vapuru’nun süvarisi Cemal Bey ilk ürünü vapura alır ve yerleştirir. İş Limited Şirketi ve J. J. Hochstras-ser Şirketi davetlilere vapurda bir yemek verirler. Böylece yılın ilk ürünü dışarıya için yola çıkardı.

Giresun Halkevi yayını olan *Aksu* dergisinin Eylül 1933 tarihli ilk sayısında yer alan bir haberde ise şöyle denilmektedir:

“Fındık Bayramı: Sevimli Giresun’umuzun ve aziz Türkiye’mizin en kıymetli ihracat maddelerinden biri olan fındık mahsulünün ilk yüklemesi geçen ayın otuzuncu Çarşamba günü yapıldı.

Cihan piyasasının en şöhretli ve en güzel fındıklarını temin eden ve haklı olarak fındık diyarı unvanını alan Giresun’da fındık yükleme-

¹¹ Sinan Durmuş-Hasan Suiçmez-Zeki Dilek, (Haz.), *Her Yönüyle Araklı*, s. 184.

¹² Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, (Haz: Ali Şükrü Çoruk), Kitabevi Yayını, İstanbul, Temmuz 2001, s. 3-5.

¹³ Kemal Peker, *Fındık Bilgisi*, İstanbul, 1950, s. 88-89.

si günü, her sene canlı bir kaynaşma ve bir bayram halinde kutlanmaktadır".¹⁴

Bu haberde bildirildiğine göre, fındık bayramı 1933 yılından önce de yapılmaktadır.

Yeşil Giresun Gazetesi'nin 19 Ağustos 1939 tarihli sayısında yazdığına göre, Giresun'da "Fındık Bayramı" yapılmış ve ihraç edilen ilk ürün fındık "Tarı" vapuruna yüklenmiştir. Bu bayramda, başarılı üreticilere ödülleri verilmiş, yüklenici tüccarlardan Mehmet Ergun, törene katılan askerlere kâğıt torbalar içinde iç fındık dağıtmıştır. Şehir bandosu eşliğinde örnek fındık çuvalları caddelerde dolaştırılmış, havai fişekler atılmış, arabalar kornalarını, "Tarı" vapuru da düdüğünü çalmıştır. Karadeniz Bölgesi Fındık Tarım Satış Kooperatifleri Birliği tarafından davettilere vapurda bir öğle yemeği verilmiştir.¹⁵

Halk İnanmalarında Fındık

Halk arasında fındıkla ilgili birçok inanma vardır. Yeryüzünün geniş yerlerinde, eski zamanlardan beri fındık çeşitli halk inançlarında rastlanan bir ağaç ve meyva olarak bilinmiştir. En eski Çin kaynaklarında fındık, beş kutlu gıda maddesinden biri olarak yer alır. Yunan Mitolojisi'nde, Tanrı Hermes'in asası fındık değneğidir. Mitolojiye göre Hermes, boğuşan iki yılanı bu değnekle dövdü. Yılanlar birbirlerine sarılı hâlde kaldılar. Hermes bu değnekle neye dokunsa onu altına çevirirdi. Birbirine dolanan yılanlar da sonradan tıp ve eczacılık bilimlerinin sembolü olarak kaldı. Bu sembol günümüze kadar gelmiştir.¹⁶

Ortaçağ'da, Avrupa'da çok görülen büyücülük, sihir ve cadılık olaylarına karşı koruyucu olarak fındık ve fındık çubuğu kullanılmıştır.¹⁷

Müneccimler, sihirbazlar, büyücüler ve falcılar da fındık dallarından yapılmış değnekleri "sihirli çubuk" olarak kullanmıştır. Yaş fındık çubuğunun eğilip belirli bir yöne çevrilmesiyle defineler, maden yatakları ve yeraltı su kaynaklarının bulunabileceğine inanılırdı. Ayrıca fındık dallarından "falcılık çubuğu" da yapılırdı.

Fındığın, özellikle ikiz fındığın ve yaban fındığının nazar değmesini önlediğine, halk inançlarına göre insanları, hayvanları ve eşyaları kötü gözlerden sakladığına inanılır. Bazı yerlerde ikiz fındığı paylaşan sevgililerin bir gün kavuşacaklarına da inanılırdı.

Trabzon yöresinde, içi boşaltılmış ikiz fındıklar nazar değmesini önlemek için çocukların elbiselerinin omuzlarına dikilir; bazı yerlerde beşiklerine, salıncıklarına asılırdı. Bazen içi fındık kurdu tarafından boşaltılmış kuru fındıklara üzerlerindeki delikten civa konur ve bu delik katranla, mumla kapatılır. Bu fındık muşamba veya başka bir beze sarılarak nazarlık olarak insanlara, hayvanlara takılırdı. Burada hem cıvanın hem de fındığın kem nazarı engellediği inancı birlikte rol oynamaktadır.

Fındığın, nazarı önleme maksadıyla kullanıldığı bir başka şekli ise iplere dizilmiş biçimde duvara asılmasıdır.

Fındığın nazarı önlediğine dair bir hikâye de vardır. Sürmene'de derlenen bu hikâyeye göre;

"Adamın birinin her baktığı şeye nazar değer ve bir aksilik olurmuş. Özellikle bir gözü çok nazar edermiş. Bu yüzden o gözünü bağlayarak dolaşmış. Bir gün bir adam fındık yüklü atları ile yolda giderken bu kem nazarlı adama rastlamış. Ona 'Atlardan sadece birini nazar et de yuvarlansın', demiş. O da atlar geçerken bağlı olan gözünü çözmüş ve atlara bakmış. Atlardan yuvarlanan olmamış. Atların sahibine 'Onların yükünde yaban funduğu var', demiş. Böylece yaban fındığı sayesinde atlar nazardan kurtulmuşlar."¹⁸

İnsanları, hayvanları, malları ve eşyaları nazardan korumanın bir yolu da köz söndürmektir. Bu yöntemde, elma ya da fındık odunu yakılarak köz hâline getirilir. Bir tas su alınır. 41 tane taş, fasulye ya da mısır tanesi tasın yanına konur. Tasa bir köz atılınca tasın yanındaki tanelerden de bir tane atılır. Tanelerin kullanılması 41 sayısının şaşırılmaması içindir. Tasa her bir köz atılınca bir "ihlas" okunur. Köz atılırken nazar ettiği düşünülen kişiden emin olmak için onların adına üç köz söndürülür. Eğer közlerin üçü de suya tamamen batarsa nazar edenin o kişi olduğuna karar verilir. Toplam 41 köz söndürüldükten sonra sönen közlerden üç tanesi tasın içerisinde bırakılır, diğerleri tekrar ocağa atılır ve yakılır. Tastaki su ile nazara uğrayan kişinin bulunduğu evin giriş kapısının eşiği ve evdeki üç kilit yikanır.

¹⁴ Aksu, Aylık Kültür ve Mefkure Mecmuası, Sayı: 1, (Eylül 1933), Giresun Halkevi, Işık Matbaası, Giresun, s. 31.

¹⁵ Ali Göreci, *Fındık Kültürü*, Ankara, 2004, s. 42-45.

¹⁶ Kemal Peker, *Fındık, Tarihçe, Tarım, Kültür, Ticaret, İstihlak Bakımlarından*, Yeşilgireson Matbaası, Giresun, 1947-1948, s. 10.

¹⁷ Meyer *Enzyklopädisches Lexikon*, Cilt: 11, Mannheim, 1974, s. 490.

¹⁸ Mehmet Bilgin-Ömer Yıldırım, *Sürmene*, Damla Ofset, İstanbul, 1990, s. 609.

Bu sudan nazara uğrayan kişiye içirilir. Suyun kalanı temiz bir yere dökülür.¹⁹

Anadolu'da, fındık olan yere akrep girmediğine, fındık değneği taşıyan kimseye yılan ve akrep değmediğine inanılır. Gene bir inanışa göre, fındık değneği ile yılana vurulursa yılan hareket etmez.²⁰

Fındıkla hazırlanan bir macunlu helva İstanbul'da "kısmet helvası" olarak bilinirdi. Cuma günleri Şehzadebaşı Camii'nin avlusunda son yıllara kadar satılan bu helvanın genç kızların ve dul kadınların kısmetini açtığına inanılırdı.²¹

Çiçeklerde bazı anlamların gizli olduğuna inananlar da vardır. Örneğin "fındık çiçeği" "barışmak" anlamını içerir.²²

Halk arasında, "Her yıl kırk ocak fındık dikenin yeri cennettir" denilir. Gene halk arasında fındığı yücelten "Eğer Hazret-i Muhammed fındığı bilseydi hurmaya mekruh derdi", gibi sözler de vardır.²³

Halk ve Çocuk Oyunlarında Fındık

Eski kaynaklarda, Abbasiler devrinde fındıkların, ya da fındık şeklinde cisimlerin, yaylarla ok gibi atılmasıyla oynanan bir oyundan bu oyunu oynayanlara "fındıkendaz" denirken pirleri Abbasi Halifesi Nasreddinullah imiş. Gene bu devirde yapılan bir düğünde, konukların üzerlerine, içinde hediyeler yazılı olan fındıklar atılmıştır. Burada sözü edilen fındık, bildiğimiz meyva olabileceği gibi, fındık şeklinde kurşun ya da başka metallere, topraktan cisimler de olabilir.²⁴

Fındıkla oynanan diğer oyunları ise şöyle sıralayabiliriz:

1. Miras oyunu
2. Parayı vur al oyunu
3. Kaypak oyunu

4. Tek mi çift mi oyunu
5. Karga mı kuzgun mu oyunu
6. Kiremit oyunu
7. Fotik oyunu
8. Fırılak (fındık çevirme) oyunu
9. Karadeniz karardı oyunu.

Bu oyunlardan bazılarının nasıl oynandıklarını kısaca anlatalım.

Tek mi Çift mi Oyunu

Birden fazla kişiyle oynanır. Avucuna tek veya çift fındık tanesi alan oyuncu diğerine "tek mi çift mi? diye sorar. Cevap veren soran oyuncunun elindeki fındıkların sayısının tek veya çift olduğunu bilir. Bilemezse o kadar fındık verir. Bilen soru sorma hakkını da alır. Oyun bu şekilde sürdürülür. Ülkülü Alfabe olarak bilinen alfabe kitabında bu oyunla ilgili bir parça vardır. Bazı okuyucuların çocukluk günlerinden hatırlayacakları bu parça şöyle idi:

"Tek mi, çift mi?

Lale, al sana fındık. Tek mi, çift mi? Oyna.

Jale sen de gel:

- Tek mi, çift mi?

- Çift olsun bana gelsin...

Say... Bak, işte çift. Ver bana.

-Peki al. Şimdi sen bana tut."²⁵

Karga mı Kuzgun mu Oyunu

Bu oyun en az iki kişiyle oynanır. Oyunculardan biri avucuna gizlice bir miktar fındık alır. Diğerine "karga mı kuzgun mu" diye sorar. Diğer de "karga" ya da "kuzgun" cevabını verir. Verilen yanıtı başlayarak fındıklar "karga – kuzgun – karga" şeklinde sayılır. Sonuncu fındık verilen cevabın aynı ise kazanılır, aynı değilse kaybedilir. Kazanan kişi karşı tarafın fındıklarını ve soru sorma sırasını alır.²⁶

²⁵ A. Hilmi Güçlü, *Alfabe*, Milli Eğitim Bakanlığı Yayını, İstanbul, 1952, s. 49.

²⁶ Ali Göreci, *Fındık Kültürü*, Ankara, 2004, s. 100.

¹⁹ Mehmet Bilgin-Ömer Yıldırım, *Sürmene*, s. 608

²⁰ Şevket, "Trabzon'da Halk Adet ve İtikatları", *Halk Bilgisi Haberleri*, Sayı: 8, (1 Haziran 1930), İstanbul, s. 129-131.

²¹ İsmet Zeki Eyuboğlu, *Anadolu Halk İlaçları*, İstanbul, 1977, s. 201.

²² Şinasi Nahit Berker, *Çiçeklerin Dili*, Ar Matbaası, Ankara, (t.y.), 1. Baskı: 1959,

²³ Kemal Peker, *Fındık*, s. 32.

²⁴ Kemal Peker, *Fındık, Tarihçe, Tarım, Kültür, Ticaret, İstihlak Bakımlarından*, Yeşilgireson Matbaası, Giresun, 1947-1948, s. 32-33.

Fotik Oyunu

Bir çukur açılır ve bu çukura uzaktan fındıklar atılır. Eğer fındıkların hepsi çukura girerse oynayan kazanır. Bazı fındıklar çukura girmezse oynayan o kadar fındık kaybeder.²⁷

Fındık Çevirme Oyunu

Büyük bir fındık tanesi karşılıklı iki yerden delinir ve bu deliklerin içinden bir ip geçirilir. İpin uçları her iki elin parmaklarına geçirilir. Fındık bu ipte asılı olarak kalır. İp gevşetilip çevrildikten sonra hızla gerilir. İplik ve bağlı olan fındık hızla dönerken "vınn" diye ses çıkarır. Bu oyun böyle defalarca tekrarlanır.

Karadeniz Karardı Oyunu

Bu oyunun temeli, belirli bir tekerlemeyi söyleyene kadar 16 tane fındığı saymaktır. Kim erken sayarsa oyunu kazanır. Oyun şu tekerleme ile başlar:

Karadeniz karardı
Karardıkça sarardı
İnanmazsan say da bak
On altıdır on altı

Tekerlemenin her dizesinin ilk altı hecesi ikişer ikişer söylenir ve iki heceye bir fındık düşecek şekilde fındıklar sayılır. Tekerlemede ilk altı heceden sonra gelen heceler için de birer fındık sayılır. Tekerleme bitene kadar 16 tane fındık sayabilen oyunu kazanır. Oyunu kaybeden 16 fındık verir. Oyunda tekerleme olarak fındıkla ilgili maniler de kullanılır.²⁸

Bu konuyla ilgili son olarak şunu belirtelim ki Doğu Karadeniz Bölgesi'ndeki yaylalarda oynanan "çelik çomak oyunu"nda da değnekler ve çelikler fındık dallarından kesilip yontularak yapılırdı.

²⁷ Kemal Peker, *Fındık Bilgisi*, İstanbul, 1950, s. 88.

²⁸ Tevfik Vural Cıvavoğlu, "Halk ve Fındık", *İnan*, Sayı: 7, (1943), Trabzon, s. 9-12; Kemal Peker, *Fındık Bilgisi*, İstanbul, 1950, s. 88; Kemal Peker, *Fındıkname*, Maarif Kitaphanesi, İstanbul, 1955, s. 99.

Halk Hekimliğinde Fındık

Halk hekimliği, Antik Çağdan beri hastalıkların tedavisinde halkın kullandığı yöntemleri gösterdiği gibi, eski zamanların Hipokrat, Dioskorides ve İbn-i Sina gibi büyük hekim ve bilginlerinin kullandıkları tedavi yöntemlerini de içerir. Halk arasında "kocakarı ilâçları" olarak bilinen bitkisel ilaçlarla tedavi yapılır. Bu yöntemleri derleyip toplayan bazı eski hekimler, kendi deneyimlerini de ekleyerek tedavi kitapları meydana getirmişlerdir. Bu kitapların en tanınmışları, Dioskorides'in *Kitab-ı Hasayiş fi't - Tıb* adıyla çevrilen kitabı, İbn-i Sina'nın *Al Kanun fi't - Tıb* ve Davut al Antaki'nin *Tezkire* adlı eserleridir.²⁹

Aşağıda bu eserlerden ve halk arasında yaygın tedavi yöntemlerinden fındıkla hazırlanan ilaçları ve bu ilaçların hangi hastalıkların tedavilerinde kullanıldıklarını kısaca anlatacağız. Amacımız, konuya halkbilimsel açıdan yaklaşımdır.

Eskiden hastalıkların tanı ve tedavilerinde uygulanan yöntemlerin bugün artık bir geçerliliği yoktur. Günümüze kadar gelmiş ve günümüzde halk tıbbı olarak uygulanmakta olan bazı tanı ve sağaltım yöntemlerinin birçok yanlış ve eksikliği içerdiği, hatta bazı durumlarda hastaya zararlı olacağı bilinmelidir. Günümüzde hastalıkların sağaltımı ile çağdaş tıp ilgilenmektedir ve doğru olan da budur. Burada anlatacaklarımız hiçbir zaman çağdaş tıbbın alternatifi değildir.

İsa'dan sonra 1. yüzyılda, Kilikya'da (Adana yöresi) yaşamış olan Dioscorides tanınmış bir hekimdir. Kitapları çeşitli dillere, bu arada Türkçeye de çevrilmiştir. Topkapı Sarayı III. Ahmed kitapları arasında bulunan bir eserinde Dioscorides fındık yağının kalitesinin üstünlüğünden, özelliklerinden ve fındıktan yapılan lapanın şeker ve sütle karıştırılmasıyla elde edilen güzel, ferahlatıcı ve öksürüğü kesen bir içkiden söz eder. Ayrıca fındık yaprağı ve kabuğunun saçıkbrıs ve şap ile karıştırılmasıyla sarı boya elde edildiğini yazar.³⁰

Büyük Türk bilgini İbn-i Sina (980-1037), çeşitli bilim dallarıyla ve felsefe ile ilgilenmesine rağmen daha çok hekim olarak ün yapmış ve yazdığı tıp kitapları yıllarca tıp okullarında ders kitabı olarak okutulmuştur. O, Batı'da da Avicenna olarak tanınır ve büyük hekimler arasında anılır. En tanınmış eseri olan *El Kanun Fi't-Tıbb*'i, devrinin bilim

²⁹ Arif Pamuk, *Bitkilerle Tedavide Lokman Hekim*, İstanbul, 1983, s. 533-534.

³⁰ Kemal Peker, *Fındık*, Giresun, 1947-48. s. 28-29.

dili olan Arapçayla yazmıştır. Bu eser, başta Latince olmak üzere, birçok Batı diline de çevrilmiş ve yıllarca doğuda ve Batı'da ders kitabı olarak okutulmuştur. İbn-i Sina, *El-Kanun Fi't-Tıbb*'in 1. cildinde, bebeğin beslenmesini anlatırken, sütannenin yiyeceği besinleri sayar:

"...Bu gaye ile salata özellikle iyidir ve aynı şekilde badem ve fındık iyidir."

Kitabın bir başka yerinde, çocuklardaki prolapsus ani (Anüs çıkması) vak'alarında yapılacak tedaviyi anlatır. Hasta için önerilen banyo şu şekilde hazırlanır:

"Bir dirhem nar kabuğu, taze mersin yaprakları, fındıklar, güller, yanmış geyik boynuzu, şap, keçi kursağı, nar çiçekleri veya safra (kesesi) kaynatılır ve buna sıcak su ilâve edilerek çocuk oturtulur."³¹

Geredeli Murad oğlu İshak tarafından yazılan *Müntahab-ı Şifa-yi Tıb* adlı eser Osmanlıların ilk tıp kitaplarındandır. Bu kitapta Murat oğlu İshak, Osmanlıların ilk zamanlarında kullanılan ilaçların listesini vermektedir. Bu listede fındık da yer almaktadır. Listenin bir bölümü şöyledir:

"...fıstık, fülful, fındık, kabak, katırkuyruğu, kadın tuzluğu, karpuz, kurut, kurt, kuru üzüm, kuzgun otu, kızıl ıgde, kasni..."³²

Murad oğlu İshak'ın 1387 yılında yazdığı sanılan *Edviye-i Müfred* adlı eser de Anadolu'da Türkler tarafından yazılan ilk tıp kitaplarındandır. Bu kitapta birinci bölümde, ilaç olarak kullanılan bitkiler, yiyecekler ve içecekler ile başka maddeler alfabetik sırayla sayılırken fındığa da yer verilir:

"...fıstık, fülful, fınduk, kabak, katır kuyruğu..."

Aynı kitabın tedavi bölümünde, kulak ağrısının tedavisi için kullanılan ilaçlar arasında fındık yağı da vardır:

"...Kulak ağrısına bunlar muvafıkdur: Acı badem yağı, turp yağı, tutiya, cufan, çoğündür, sirke buharı, sumak, fınduk yağı, katran, ke-nevür tohumu yağı, mazu, dilkü yağı."³³

³¹ İbn-i Sina, *El-Kanun Fi't-Tıbb*, Birinci Kitap, (Türkçeye Çeviren Prof. Dr. Esin Kahya), Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Ankara, 1995, s. 231 ve 241.

³² Naşid Baylav, *Eczacılık Tarihi*, Yörük Matbaası, İstanbul, 1968, s. 110-114.

³³ Mustafa Canpolat, "XIV. Yüzyılda Yazılmış Değerli Bir Tıp Eseri: Edviye-i Müfred", *Türkoloji Dergisi*, V. Cilt, Sayı: 1, Ankara Üniversitesi, Dil-Tarih ve Coğrafya Fakültesi Yayını, Ankara, 1973, s. 21-47

Bir başka isim 1415-20 yılları arasında Amasya'da doğmuş; 1496 yılında, Bursa'da ölmüş olan Emir-ül Devle'dir. Fatih devrinde sarayın cerrahbaşı ve bostancibaşı (tıbbi botanik sorumlusu) görevlerinde bulunmuştur. Emir-üd Devle, Ermeni kökenli olduğu için eserlerini Ermenice yazmıştır. Bu eserlerin içinde bulunan ve *Cahillere Lüzumsuz* adıyla Türkçeye çevrilebilecek kitabında, farmakolojik ana maddeleri tanımlar. Bu kitabında 15. yüzyıl Anadolu'sunda neler yenilip içildiği konusunda bilgiler de vardır. Emir-üd Devle'nin tanıttığı bitki ve yiyecekler arasında fındık da yer almaktadır.³⁴

Amasyalı büyük Türk hekim ve cerrahı Şerafeddin Sabuncuoğlu (1404-), *Mücerrebname* adlı eserinde cinsel gücü arttıran bir macun ter-kibini verdiği "Sanat-ı Macun-il Bah" başlıklı bölümde şöyle yazar:

"Mücerrebdır (Denenmiştir). Alasın karanfil ve zencefil ve darçini ve zurunbad ve kakule sünbül ve seliha ve azarun ve habb-el belesan ve udihindi her birinden beşer dirhem ve mastika ve havlıcan ve cevz buva ve zağferan ve kişniş tohumu ve tere tohumu ve kuri şakakul ve turb tohumu ve şalgam tohumu ve sogan tohumu ve yonca tohumu ve anison ve kerfis tohumu ve kendene tohumu ve benbak çekirdeği içi ve usfur tohumu içi ve fındık içi ve Hindistan cevizi içi ve turak oti tohumu ve husyet-üs sa'leb her birinden on dirhem lisan-ül asafir dokuz dirhem günlük sekiz dirhem raziyane tohumu ve tuderı ve helyun tohumu her birinden yedi dirhem besbase, kebabe, akbehmen, kızıl behmen ve buzıdan her birinden altı dirhem suud dört dirhem bu cümlesin ayrı ayrı döğesin ve eleyesin ve tatlu badem yağıyla curb idesin bu edviyenun cümlesi mikdarınca iki balile macun idesin şerbeti bir ceviz mikdarı ola."³⁵

15. yüzyılda, II. Murad zamanında yaşayan Şirvanlı Mahmud (1421-1451), *Kemaliyye* adlı eserinde fındıktan söz eder: Yazar, eserinin birinci bölümünde, baş ağrısı anlatırken beyne zarar veren ve başağrısı yapan yiyeceklerin adlarını, daha önce yazılan bazı eserlerden de yararlanarak sıralar. Bu yiyecekler arasında fındık da vardır. Fındıktan söz edilen bölüm şöyledir:

³⁴ John L. Gueriguian, (Çev: Dr. Şeref Etker), "Amirdovlat Amasiatsi'ye Göre 15. Yüzyıl Anadolu'sunda Hayvanlar, Bitkiler ve Besinler", *Kebikeç*, Sayı: 17, 2004, Ankara, s. 225-238.

³⁵ Naşid Baylav, *Fatih Sultan Mehmed Devrinde Telif, Terceme ve İstinsah Edilen Tıp Eserleri İle İlaçlar*, İstanbul, 1953, s. 10.

"Gayete'l Müna kitabında eydür. Balık ve bildircin kuş, südler ve yoğurtlar ve haddin geçürü yağlı cerb yimekler ve kerefis ve sirke bunları çok yimek dimağa zarar virür. Ve dahı balı çok yimek başı ağrıdır. Fınduk, ağuz, hurma, koz, boy, tere, biber kara zeytun, zağfaran, kesdane, kerefüs, kendene... Hep bunların mecmu'usun çok yimek baş ağrıdır."

Şirvanlı Mahmud, *Kemaliyye*'nin yedinci bölümünde "cimaa iştiha ve kuvvet viren nesneleri beyan ider" başlığı altında cinsel gücü arttıran yiyeceklerden söz eder. Bu bölümdeki bilgiler Selçuklular ve Osmanlılar döneminde yazılan tıp kitaplarında sıkça rastlanır. *Kemaliyye*'nin bu bölümünde fındıktan söz edilen kısım şöyledir:

"...Küllisi ve üzüm ve hıyar ve şeftalü ve mana ve nohud ve keşir ve şalgam ve turb ve böğrölce ve fistuk ve fınduk ve tatlı badem içi ve köknar içi ve sayağı ve bal ve kerdeme ve kendene... Ve cima babında zikr olunan gıdalardan, edviyelerden her bir kişiye mizacına göre buyurular."³⁶

Bir diğer isim Celalüddin Hızır'dır. Konya'da doğmuştur. 14-15. yüzyıllarda, Anadolu'da yaşamış doğum tarihi bilinmiyorsa da 1417 yılında, Birgi'de öldüğü bilinmektedir. Celalüddin Hızır, Konya'da bir süre medrese eğitimi gördükten sonra Mısır'a gider ve orada eğitimini sürdürür. Tıp eğitim de görmüştür. Anadolu'ya dönünce Aydınogulları Beyliğinin hizmetine girer ve Aydınoglu İsa Bey döneminde önemli eserlerini yazar. Eserleri içinde *Müntahab-ı Şifa* en önemlisidir. Türkçe bir tıp kitabıdır. Celalüddin Hızır bu kitabında hastalıkların nedenlerini ve ilaçlarını anlatmıştır. Bir yerde sözü fındığa getirir ve şöyle der:

"Fınduk harareti yubuseti itidale yakındur, meniye ziyade eder ve öksürüğe müfiddür ve avratların südin arturur ve sovuktan olan yürek ağrısına eyüdü, giderür amma yel eyler baş ağrıdır safra arturur gec siner, çok yeyicek ıslahı şeker iledür."³⁷

Osmanlı saraylarında çokça yapılan bir tatlı zerde idi. Zerde bir nişasta tatlısı olarak, piring, şeker ve nişastadan yapıldı. Renk verici olarak da içerisine safran, öğütülmüş fındık ve badem katılırdı.³⁸

³⁶ Şirvanlı Mahmud, (Hazl: Muhammet Yelten), *Kemaliyye*, İstanbul Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Yayınları, İstanbul, 1993, s. 122 ve 134-135.

³⁷ Celalüddin Hızır (Hacı Paşa), (Hazl: Zafer Öner), *Müntehab-ı Şifa I, Giriş - Metin*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1990, s. 34.

³⁸ Arif Bilgin, "Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)", *Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilimi-Edebiyat, Genişletilmiş 2. Baskı*, (Hazl: M. Sabri Koz), Kitabevi, İstanbul, Kasım 2003, s. 10

Fındık ve fındıkla hazırlanan halk ilaçlarının kullanıldıkları yerleri şöyle sıralayabiliriz:

1. Fındık, anason ile birlikte yenirse kalp çarpıntılarını keser, böbrek rahatsızlıklarını giderir, idrar yanmalarını önler.
2. Fındık, incir ve sedef çiçeği ile birlikte yenirse zehirlenmeleri önler.
3. Fındık, karabiber ile birlikte yenirse erkekliği artırır.
4. Fındık, şeker veya bal ile birlikte macun yapılarak yenirse öksürüğü keser.
5. Şişmanlamak için bir kilo fındık içi, 250 gr nöbet şekeri ve iki tane hindistan cevizi dövülüp karıştırılarak bir kavanoza konur ve bir ay süreyle akşam, sabah birer kaşık yenir.
6. Öksürüğü kesmek için tertiplenen macun ve ilaçlara fındık da katılır.
7. Kavrulmuş fındık, kına ve pekmeze karıştırılarak yenirse barsak iltihabını sağlar.
8. Fındık içi dövülerek yenirse öksürüğü keser.
9. Kavrulmuş fındık kuru üzümle yenirse erkeğin dölleme gücünü artırır.

Erkeklik gücünü arttırmak için yapılan birçok macunun malzemesi arasında fındık vardır. Fındıklı macunlar, eskiden saray çevresi ve halk arasında yapılır ve kullanılırdı. Günümüzde, az da olsa, bazı kapalı çevrelerde kullanılmaktadır.

Şerafeddin Sabuncuoğlu'nun *Mücerrebname* adlı eserinde terkiğini yazdığı "Macunü'l-bah" erkeklik gücünü arttırmak için kullanılan bir macundu. Saraylarda yapılan bu tür macunlardan biri "fındıklı macun" veya "laz macunu"dur. Bundan başka "dutlu, fındıklı macun", "fındıkiçi, bal ve tereyağı ile yapılan macun", "kuru üzüm, bal, kaymak ve fındıkiçi ile yapılan bir başka macun" daha vardır.³⁹

Yukarıda anlatılan macunlardan başka, bir de "güzellik macunu" vardır. Bu macunda bulunan 14 unsurdan biri fındıktır. Ayrıca, "macunü'l-Magrip" denilen bir macun daha vardır ki bunda bulunan 9 maddeden biri de fındıkiçidir.⁴⁰

³⁹ İsmet Zeki Eyuboğlu, *Anadolu Halk İlaçları*, İstanbul, 1977, s. 196-200.

⁴⁰ Ali Gürbüz, *Şifalı Nematlar*, İstanbul 1982, s. 154.

Fındık meyvasının yanı sıra fındık ağaççığı, dalları, yaprakları, fındık kabuğu ve fındık yağı da halk hekimliğinde kullanılır. Bunlardan bazı örnekler verelim:

1. Fındık yapraklarından 25 gr bir litre suda haşlanır ve bu sıvıdan bir bardak içilirse idrar söktürücü olarak etki gösterir. Fındık yaprakları diğer idrar söktürücü droglar ile birlikte de kullanılabilir.

2. Yağ, protein, şekerler, fosfor, kalsiyum vs. bakımından zengin bir yiyecek olan fındık meyvası toz hâline getirilip bal ile karıştırıldıktan sonra elde edilen macun eskiden beri kuvvet verici ve cinsel gücü artırıcı olarak kullanılmaktadır.

3. Fındık yağı, fındık tanelerinin soğukta sıkılmasıyla elde edilir. Soluk sarı renkli sabit bir yağ olan fındık yağı -20 derecede katılaşır. İnsan beslenmesinde, gıda sanayisinde zeytinyağı gibi kullanılır. Ayrıca solucan ve şeritlerin düşürülmesinde etkilidir. Fındık yağı resim malzemeleri ve boya üretiminde de kullanılır.⁴¹

4. Fındık ağaççığının ve dallarının yakılması ile elde edilen hafif kömür toz hâline getirilip bundan bir kahve kaşığı alınırsa mide ve barsak gazları giderilir.

5. Fındık kabuğu ateşte yakılır. Domuz yağı (ayı yağı da olabilir) ile karıştırılıp ezilir ve merhem yapılır. Bu merhem saçkıran hastalığının ve ekzemanın tedavisinde kullanılır.

6. Fındık kabuğu kömürü kadınlarda rastık, erkeklerde de bıyık boyası olarak kullanılır.

7. Fındık kabukları yakılarak yapılan sürme gözlerin kuvvetini artırır.

8. Fındık yağından her gün altı gr içilirse yüz ve göz felcine iyi gelir.⁴²

Fındık ağacı kabuğu, fındık yaprağı ve fındık püskülü suda kaynatılarak elde edilen sıvı halk hekimliğinde, bazı hastalıkların sağaltımında kullanılır. Örneğin, 50 gr taze veya kurutulmuş fındık püskülü bir litre suda 5 dakika kaynatılarak elde edilen sıvı soğuyunca süzülür. İçerisine şeker konur ve her yemekten sonra bir fincan içilirse ishali keser, şişman kişilerin zayıflamasına yardımcı olur.

50 gr fındık ağacı kabuğu ya da kurutulmuş fındık yaprakları 1 litre suda 5 dakika kaynatılır ve süzülür. Şeker ilave edilerek günde 4-5 kez yarımşar fincan içilirse soğuk algınlıklarına, grip ve zatürre gibi hastalıklarla bayanların genital organlarındaki iltihaplanmalara, sancılı adetlere iyi gelir. Kanın pıhtılaşmasını önleyerek varislerin sağaltımını hızlandırır.⁴³

Fındık halk veterinerliğinde de sağaltıcı olarak kullanılır. Örneğin, fındık kabuğu ateşte yakılarak saralı hayvanlara tutsu yapılır. Çiftleşmesi istenen atlar fındık ve kuru üzümle beslenirler.⁴⁴

İnce bir fındık dalı, kuduz hastalığındaki titremeyi önlemek için kullanılır.⁴⁵

Çağdaş Tıpta Fındık

Fındık, geçmişten günümüze kadar halk hekimliğinde ve veterinerliğinde kullanıldığı gibi, modern tıpta da fındık üzerinde durulmuş, besin değeri ve diğer özellikleri konusunda araştırmalar yapılmıştır. Biz burada bu araştırmaların bir özetini vermeye çalışacağız.

Son 50 yılda, insan kanundaki lipidlerin çeşitli fraksiyonları belirlenmiş ve bunların bir kısmının yüksek olması durumunda atardamarlarda kolesterolün birikmesi ile damar daralmaları ve tıkanmaları meydana geldiği görülmüştür. Özellikle kalbin koroner damarları ile beyin atardamarları ve böbrek atardamarlarında meydana gelen darlık ve tıkanmalar ağır hastalık tablolarının ortaya çıkmasına hatta kişinin ölümüne neden olmaktadır. Özellikle katı yağdan zengin beslenme, adı geçen rahatsızlıkları arttırmaktadır. Son yıllarda insan kanundaki kolesterolün HDL yani "yüksek dansiteli lipoprotein" denilen fraksiyonunun diğer lipid fraksiyonlarının aksine insan atardamarlarını sağlıklı tuttuğu anlaşılmıştır. Bu nedenle HDL fraksiyonunu yükseltmek için katı yağ kullanımı sınırlandırılmış ve sıvı yağların kullanımı önerilmiştir. Fındık yağı, HDL fraksiyonunu yükselten bir yağ olarak bu alanda kullanılacak yağların başında gelmektedir. Doğaldır ki fındık meyvası da bu yağı içerir ve çerez olarak ya da başka şekillerde kullanılırsa insan kanundaki HDL'nin yükselmesinde etkili olur.

⁴¹ Turhan Baytop, *Türkiye'de Bitkiler ile Tedavi, Geçmişte ve Bugün*, (İlâveli ikinci bası), İstanbul, 1999, s. 207-208.

⁴² Osman Akfırat - Arif Pamuk, *Şifalı Bitkiler ve Emraz (Hastalıklar)*, İlâveli yeni bası, İstanbul, (t.y), s. 336.

⁴³ Ali Göreci, *Fındık Kültürü*, Ankara, 2004, s. 53-54.

⁴⁴ Kemal Peker, *Fındık, Yeşilgireson Matbaası*, Giresun, 1947, s. 30-32.

⁴⁵ M. Şakir Ülkütaşır, *Türk ve İslam Geleneğinde Ağaç*, Ankara, 1963, s. 17.

Fındığın içerisinde yalnızca insan sağlığına yararlı sıvı yağ değil, protein, karbonhidrat, çeşitli mineraller ve vitaminler de vardır. TÜBİTAK öncülüğünde yürütülen bir çalışmada Türk fındıklarının 12 çeşitinin enerji değerleri ve içerikleri incelenmiştir. Bu çalışmaya göre, fındık B₁, B₂, B₆ ve E vitaminlerinin en iyi kaynaklarından. B vitaminleri kan yapımı ve sinir sağlığında etkili vitaminlerdir. E vitamini ise kalp ve damar sağlığı için önemlidir. Ayrıca üreme sisteminin normal çalışması için de gereklidir. E vitamini kanser yapıcı etmenlerin oluşmasını da önler. Bu etkisi ile kansere karşı insan sağlığının korunmasında yardımcı olur.

Fındıkta, kemik ve dişlerin yapısına giren kalsiyum, kan yapımında gerekli olan demir, cinsiyet hormonlarını yapısına giren çinko, sinir ve kas dokusunun çalışması için gerekli olan potasyum vardır. Fındıkta ayrıca insan sağlığı için çok gerekli olan magnezyum da bulunmaktadır. Fındığın düşük sodyum içeriği kan basıncının düzenlenmesinde etkili olur. Sağlıklı beslenmede önemli bir rolü olan fındığın 100 gramında 639 kalori vardır. Fındıktaki protein oranı % 16 ile önemli bir miktara ulaşmaktadır. Yağ miktarı ise % 62 dir. Bu yağın insan sağlığına yararlı olan doymamış bir yağ olduğu çok sayıda bilimsel araştırma ile gösterilmiştir. Fındıkta % 14 oranında da karbonhidrat bulunmaktadır.

ABD'de Sabate ve arkadaşları tarafından yürütülen 6 yıllık bir çalışmanın 1989 yılında yayımlanan sonuçlarına göre, günde en az bir kez fındık yiyen bir insanın kalp enfarktüsünden ölme riski hiç fındık yemeyen bir insanın kalp enfarktüsünden ölme riskinin yarısı kadardır.

Burada yer vermediğimiz daha yüzlerce bilimsel araştırma ile fındığın, insanın sağlıklı beslenmesindeki iyi etkileri bilim adamlarınca kanıtlanmıştır. Bu nedenle insan beslenmesinde, özellikle çocukların beslenmesinde fındık yeterince ön plana alınmalıdır. Bilim adamlarınca, insan beslenmesinde, çeşitli fındık ürünleri yanında fındıklı ekmek de önerilmektedir. Gene bazı bilim adamlarına göre, fındıklı soslar hazırlanarak çeşitli yemeklerin üzerine dökülmelidir.

Bu satırların yazarı bir tıp doktoru ve iç hastalıkları uzmanı olarak, fındığın insan beslenmesindeki önemini kısaca vurgulamaya çalışmıştır. Ülkemizde fındık kullanımının yaygınlaştırılması sağlıklı beslenme yolunda olumlu bir adım olacağı gibi, bazı hastalıkların azalmasını da sağlayacaktır.⁴⁶

Türk Mutfağında Fındık

⁴⁶ Mehmet Pala-Filiz Açıktur, "Fındık: Güçlü Bir Sağlık Dopingi", *Cumhuriyet Bilim Teknik*, Sayı: 233, (31.8.1991), İstanbul, s. 4.

Fındık Meyvasının Kullanıldığı Yerler

Aşağıdaki bölümde görüleceği gibi fındık, çerez olarak yaş, kuru ve kavrulmuş, bazen de çeşitli baharatlar eklenmiş olarak yenir. Fındıktan nuga, nutella gibi ezmeler yapılır, dondurmalar yapılır, helvalara konur. Fındıktan birçok tatlı ve yemek yapıldığı gibi bazı tatlı ve yemekler yapılırken fındıktan yararlanılır. Fındıktan yapılan içkiler de vardır. Fındık Tanıtım Grubu'nun yayımladığı *Dünya Fındık Lezzetleri* adlı kitapta, düzenlenen yemek yarışmaları ekseninde, fındıkla yapılan 134 tatlı ve yemek bir araya getirilmiştir.¹

Biz burada tekrardan kaçınmak için *Dünya Fındık Lezzetleri*'nden yalnızca "fındık çorbası" tarifini aldık. Bu kitabın dışında kalan ve bazıları ilk kez burada yer alan çerez, içecek, tatlı ve yemek tariflerini vermeye çalıştık. Fındıkla yapılan yemekler içerisinde, genellikle Türkiye'de yapılanlara yer verdik. Bu arada, önceleri Batı ülkelerinde rastladığımız fakat son zamanlarda ülkemizde de yapılmaya başlanan bazı fındıklı tatlı ve yemekleri de çalışmamıza aldık. Çünkü bunlar da artık Türk mutfağına girmişlerdir.

Fındıktan elde edilen ürünler değince, fındık tanesinin yiyecek olarak kullanılması akla gelir. Halbuki fındık yaprakları, fındık zulufları (çotanak), fındık kabukları da çeşitli yerlerde kullanılan ürünlerdir. Örneğin fındık yaprakları yaş iken ineklerin beslenmesinde, halk mutfağında, yaprak dolma yapımında kullanılır. Kuru fındık yapraklarına "gazel", bazı yerlerde "hazel" denilir ve ahırlarda hayvanların altına serilir. Fındık ağaçları, dalları yapacak odun, kömürleri de mangal ya

¹ *Dünya Fındık Lezzetleri*, Fındık Tanıtım Grubu, İstanbul, Ağustos 2003, 248 s.

da soba kömürü olarak kullanılır. Fındık kabukları da ocak ve sobalarda yakacak olarak kullanılır. Fındık kabuğundan elde edilen kömürden aktif kömür ve sanayi kömürü olarak da yararlanılır. Fındık kabukları boya sanayiinde, kontralit gibi bazı mobilya hammaddesi üretiminde de kullanılır.

Fındık yağı, mutfaklarda yemeklik yağ olarak kullanıldığı gibi, kozmetik endüstrisinde, sabun sanayiinde ve diğer bazı sanayi dallarında kullanılan bir maddedir. Fındık yağının çıkarılması sırasında ayrılan küspe proteinden zengindir ve hayvan yemi sanayiinde kullanılır.

Meyva ve Çerez Olarak Taze ve Kuru Fındık

Taze Fındık

Fındık meyvaları zuluf içerisinde olgunlaşınca kabukları kahverengine döner. Bu fındık meyvası "taze fındık" olarak adlandırılır ve taze meyva olarak tüketilir.

Naturel Fındık

Hiçbir muameleden geçmemiş kuru iç fındıktır. Çerez olarak tüketildiği gibi bazı yemek, salata ve tatlıların yapımında kullanılır.

Fitruka

Fındık tañesinin yerde kalıp bir süre sonra filizlendiği durumda, filizinin bir karış kadar olduğu zaman fındığın meyvası değişik bir tat alır. Bu fındık içleri toplanır ve yenir. Bu filizlenmiş içlere Of ve Sürmene yöresinde "fitruka" ya da "fitrika" denir.²

Kavrulmuş İç Fındık

İç fındıkların fırında ya da ocakta kavrulmasıyla elde edilir. Çerez olarak yendiği gibi fındık püresi, pasta ve tatlı yapımında kullanılır.

² Bu bilgi Oflu Ressam Cemal Ayyıldız'dan, İstanbul'da, 11.2.2005 tarihinde derlenmiştir.

Kavrulmuş Kabuklu Fındık

Kabuklu fındıkların ıslatılarak kavrulması ile elde edilir. Tuza bulanarak da kavrulabilir.

Beyazlatılmış Fındık

Fındık içi çıkartılır ve zarı atılırsa, beyazlatılmış fındık elde edilir. Beyazlatılmış fındıklar çikolata sanayiinde ve tuzlu fındık imalatında kullanılır.

Kıyılmış İç Fındık

Naturel veya kavrulmuş iç fındığın tekniğine uygun olarak küçük parçalara ayrılmasıyla elde edilir. Kıyılmış iç fındıklar, dondurma, bisküvi, pasta ve çikolata imalatında kullanılırlar.

Dilinmiş İç Fındık

Naturel veya kavrulmuş iç fındığın tekniğine uygun olarak dilimlenmesiyle elde edilir. Pastacılıkta kullanılır.

Pirinç Fındık

Fındık içinin kalın öğütülmüşüne denir. Fındıklı sos ve tatlılarda kullanılır.

Fındık Unu

Buna "öğütülmüş fındık" da denir. Naturel veya kavrulmuş iç fındık tekniğine uygun olarak öğütülerek elde edilir. Pasta, bisküvi ve dondurma imalatında kullanılır.

Fındık Püresi

Kavrulmuş fındıkların ezilip pekmez kıvamına getirilmesiyle elde edilir. Dondurma ve çikolata imalatında kullanılır.³ Buna "fındık füresi" de denmektedir.

³ "Çeşit Çeşit Fındık", Çay Borsası, Rize Ticaret Borsası Aylık Yayını, Sayı: 4, (Ekim 2003), Rize, s. 14.

Tuzlu Fındık

Tuzlu fındığın hazırlanışı şöyledir:

Malzeme:

250 gr iç fındık
2 çorba kaşığı tuz
1 adet yumurta akı

Yapılışı:

Bir tavaya 250 gr iç fındık koyup fındıkların iç kabukları çıkıncaya kadar az ateşte karıştırılarak kavrulur. Ateşten alındıktan sonra bir peçeteye kabukları tamamen temizlenir. Sonra büyük bir tabağa konur ve üzerlerine 2 silme çorba kaşığı tuz serpilir. Karıştırılır. Sonra da 1 adet yumurta akı katılır ve tekrar karıştırılır.

Yağlanmış fırın tepsisine konur ve fırına sürülür. Bir tarafları pembeleşince diğer tarafları çevrilir. Her iki tarafı kızaran fındıklar fırından çıkarılır ve bir tabağa alınır. Soğuduktan sonra servis yapılır.

Kabuğu Çıkarılmamış Tuzlu Fındık

Kabuğu çıkarılmamış tuzlu fındık hazırlanırken yukarıdaki yöntemin ikinci bölümü uygulanır. 250 gr iç fındık kabukları çıkarılmadan tuzlanıp fırında kızartılır. İlk bölüm, yani fındık içlerinin tavada kavrulup kabuklarının çıkarılması işlemi yapılmaz.⁴

Fındık Ezmesi

İç fındıklar kavrulup zarlarından kısmen veya tamamen ayrıldıktan sonra içine tatlandırıcı maddeler katılarak küçük parçacıklar hâline gelinceye kadar ezilir ve homojen bir ezme elde edilir. Buna "fındık ezmesi" denir. Fındık ezmesi doğrudan tüketildiği gibi çikolata sanayiinde ve pastacılıkta da kullanılır.

Fındık ezmesi büyük miktarlarda bu iş için uygun imalathanelerde daha doğrusu fabrikalarda yapıldığı gibi her aile için yetecek miktarda evlerde de yapılabilir. Fiskobirlik'ten emekli Mehmet Türker'in tarifine göre evde fındık ezmesi şöyle yapılır:

⁴ Ekrem Muhittin Yeğen, *Alaturka – Alafranga Tatlı – Pasta Öğretimi*, 2. cilt, 12. Basıkı, İnkılap ve Aka Kitabevleri, İstanbul, (t.y), s. 753-754.

1 kilo iç fındık veya beyazlatılmış fındık, altın rengini alıncaya kadar fırında kavrulur. 175 derecede 30 dakika karıştırılarak kavru lan fındıklar dış zarından ayrılır. Seçilip kıyma makinesinde çekilir. Elde edilen fındık kıymasına 300 gr pudra şekeri konularak karıştırılır. Elde edilen karışım tekrar kıyma makinesinde çekilir ve geniş bir kapta toplanır. Bu karışım kapla birlikte sallanır, fındık yağının üzerine çıkması sağlanır. Parlak renk alan fındık ezmemiz servise hazırdır. Fındık ezmesi cam kavanozlarda, nemsiz ortamda altı ay saklanabilir.⁵

Fındıklı Şekerleme, Draje, Lokum, Gofret ve Çikolatalar

Fındık Cezeriyesi

Fındık içleri havanda ezilerek un hâline getirilir. Buna şeker ve yağ ilave edilir ve karıştırılır ve içerisine yağı dondurmak için uygun bir madde eklenerek kalıplara dökülür. Şekil aldıktan sonra ambalajlanarak satılır.⁶ Bir başka fındıklı cezeriyenin üretim tarifi de şöyledir:

35 kg soyulmuş havuç rendelenir, sonra makinede çekilerek lapa hâline gelene kadar pişirilir. 35 kg havuça 25 kg şeker ve 100 gr limon tuzu konur. Bu karışım maya olarak hazırlanır. Daha sonra bu mayanın içine 15 kg glikoz, 8 kg fındık, 5 kg ceviz, 5 kg fıstık, 1,5 kg bal, 1 kg kuru kayısı hepsi bir arada kaynatılarak konulur. Son işlem olarak bu karışım kalıplara dökülerek kesilir ve paketlenir.⁷

Fındıklı Şekerleme

Fındık içinin şekerle kaynatılması ile elde edilen şekerlemedir. Üretim sırasında fındık meyvası doğal ya da yapay esanslar ile kokulandırılır ve zararsız boyalardan biriyle hafif boyanır.⁸

⁵ "Özel Fındık Ezmesinin Müşterisi Çok", *Fiskobirlik*, Sayı: 8, (Mart-Nisan 2005, Giresun, s. 20-21.

⁶ Ali Göreci, *Fındık Kültürü*, Ankara, 2004, s. 52.

⁷ Selma Birer, "Geleneksel Türk Kültüründe Şeker-Bal ve Pekmezin Yeri ve Kullanım Alanları", *Türk Halk Kültürü Araştırmaları 1991/2*, Kültür Bakanlığı Yayını, Ankara, 1991, s. 4-6

⁸ Selma Birer, a.g.y. s. 6-7; Burhan Oğuz, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri I, Giriş-Beslenme Teknikleri*, İstanbul, 1976, s. 508-509.

Fındıklı Lokum

Sade lokum şeker, nişasta ve suyun belirli oranlarda karıştırılıp sitrik asit de eklenerek pişirilmesi ile elde edilir. Lokumlara bazı çiçeklerin yaprakları doğal veya yapay esanslar ve sakız, fındık, fıstık, ceviz gibi kuru meyvalar da eklenir. Fındıklı lokumlarda kuru meyva olarak fındık vardır.⁹

Fındıklı Sucuk (Köme)

Taze üzüm şırası veya şekerle karışık üzüm şırası % 12-15 oranında nişastayla veya unla usulüne göre kaynatılır. Hazırlanan bu pelteye, önceden ipliklere dizilmiş fındık içleri birkaç kez batırılır ve kurutulur.¹⁰

Fındıklı Çikolata

İçerisinde bütün veya parçalar hâlinde fındık içi bulunan çikolatalardır. Bunlar da ya uzun ve değişik büyüklükte çikolataların içerisine serpilmiş iç kabuğu soyulmuş fındık taneleri şeklinde ya da tek bir fındık tanesinin dışına çikolata kaplanması ile hazırlanmış çikolatalar şeklinde olurlar. Çikolata üretiminin önemli bir bölüm fındıklı çikolatalardan oluşur.

Fındıklı Akide Şekeri

Sert şekerlerdendir. Fındık içinin üzeri şekerle kaplanmıştır.

Fındık Şekeri Drajesi

Fındık içinin etrafına şeker kaplanarak yapılan drajedir.

Fındıklı Pralin

İçerisinde fındık unu bulunan pralindir. Fabrikasyon olarak üretilir ve jelatin kağıdına sarılmış küçük parçalar hâlinde satılır.

⁹ Selma Birer, a.g.y. s. 8; "Bu Helvayı Tatmak Ayrıcalık", *Fiskobirlik*, Sayı: 4, (Temmuz-Ağustos 2004), Ankara, s. 16-17.

¹⁰ Selma Birer, a.g.y. s. 14.

Fındıklı Gofret

Yassı ve yuvarlak gofretin tabakaları arasında fındık ezmesi bulunan gofretlerdir. Fabrikalarda, çeşitli büyüklüklerde hazırlanarak piyasaya verilirler. Bazılarının dışı çikolata kaplamalı olur. Bunlar fındıklı, çikolatalı gofretler olarak adlandırılırlar.

Fındık Reçeli

Fındık reçeli Bolu'nun geleneksel yemeklerindendir.¹¹

Fındıklı Aşure, Sütlü Tatlılar, Pudingler, Dondurmalar ve Sos

Aşure

Malzeme:

- 250 gr aşurelik dövülmüş buğday
- 50 gr pirinç
- 7500 gr su
- 550 gr toz şeker
- 25 gr kuş üzümü
- 150 gr sultani üzüm
- 100 gr iç badem
- 100 gr iç ceviz
- 50 gr fındık
- 50 gr kuru kayısı
- 1 kahve fincanı gülsuyu
- 3 diş karanfil
- 1,5 kahve kaşığı zencefil

Yapılışı:

Bir tencereye bir buçuk bardak aşurelik dövülmüş buğday, üç çeyrek kahve fincanı pirinç ile üstlerini örtecek kadar su doldurduktan sonra bunları ertesi güne kadar su içinde bırakarak buğdayların şişmesi sağlanır.

¹¹ "Türkiye'nin Geleneksel Gıdaları Belirleniyor", *Bizim Gazete*, (24.8.2005), İstanbul, s. 3.

Ertesi gün bu su dökülür ve 30 bardak yeni su konur ve ortadan az ısıda 6-7 saat pişirilir. Piştikten sonra ezerek süzgeçten geçirilir. Üstte kalan posa atılır.

Elde edilen buğday özlü suya iki bardak tozşeker katılıp orta ısıdaki ateşe konur ve karıştırılır. Kıvam alınca 25 gr kuş üzümü, 150 gr sultani üzüm, küçük kesilmiş 100 gr kuru kayısı, kaynatılmış ve kabukları soyulmuş 100 gr iç badem, küçük parçalara ayrılmış 100 gr ceviz içi, kavrulmuş 50 gr fındık, üç diş karanfil, bir kahve fincanı gülsuyu ile yarım kahve kaşığı da zencefil katarak bir taşım kaynatılır. Tencere ateşten alınır ve kaselere boşaltılır. İyice soğuduktan sonra üzeri badem, ceviz, üzüm ve nar ile süslenir ve servis yapılır.¹²

Fındıklı Güllaç

Malzeme:

- 2 yemek kaşığı gül suyu
- 10 tane güllaç yufkası
- 1 litre süt
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı çekilmiş fındık

Yapılışı:

Süt, şeker ve vanilya ile hafif ısıtılır. Güllaç yaprakları bu karışıma batırılarak ıslatılır. Yuvarlak tepsiye dizilir ve bu işlem beş sıra devam eder. Bu kata çekilmiş fındık konur. Üzerine tekrar beş sıra ıslatılmış güllaç yaprakları dizilir. Kalan süt yapılmış olan güllacın üzerine dökülür. Bir saat dinlenmeye bırakılır. Tabağa alındıktan sonra üzerine çekilmiş fındık konarak servis yapılır.¹³

Fındıklı Muhallebi

Malzeme:

- 1 litre süt.
- 1 kahve fincanı un
- 3/4 bardak şeker
- 1 bardak fındık (iri çekilmiş)

Yapılışı:

Bir tencereye 1 litre süt konur. Un ve şeker eklenir. Kaynayana kadar kaşıkla karıştırılır. 10 dakika kaynatıldıktan sonra mikserle çırpılarak pürüzsüz bir hâle getirilir. İri çekilmiş fındık eklenip tekrar karıştırılır. Kaselere boşaltılır, soğuduktan sonra servis yapılır.¹⁴

Keşkül

Malzeme:

- 1,5 litre süt
- 2 paket vanilyalı muhallebi
- 250 gr krem şanti
- 150 gr rendelenmiş hindistan cevizi
- 150 gr rendelenmiş fındık içi
- 100 gr rendelenmiş şamfistik

Yapılışı:

Süte hazır paket muhallebi ilave edilip karıştırılarak pişirilir. İçine biraz rendelenmiş hindistan cevizi, biraz da rendelenmiş fındık katılır; ılıncaya kadar bekletilir. Krem şanti ilave edilip soğutulur. Rendelenmiş fındık, hindistan cevizi ve fıstıkla süslenir.¹⁵

¹² Ekrem Muhittin Yeğen, *Alaturka-Alafranga Tatlı-Pasta Öğretimi*, 2. cilt, s. 46-47.

¹³ "Güllacın Bu Sene Krokanlısı Bile Var", *Hürriyet* (29 Ekim 2004), İstanbul, s. 12.

¹⁴ Bu tarif 2004 yılında Dr. Semahat Gürbağ'dan derlendi.

¹⁵ *Rotary Sofrasından*, İstanbul, Nisan 1991, s. 222.

Fındıklı Puding

Malzeme:

150 gr tereyağı,
150 gr un şekeri,
150 gr fındık içi,
Yarım paket vanilya,
1,5 ceviz kadar yağ (kalıp için),
1,5 çorba kaşığı galeta tozu,
100 gr ekmek içi.

Yapılışı:

Erimemiş yağı puding kalıbına, yoksa dibi yuvarlak bir tencereye tabaka hâlinde sürün. Kıyılmış fındık, karıştırılmış galeta tozunu içine atıp her tarafını kaplayın.

Porselen bir kasede tereyağı ile un şekerini spatülle karıştırarak beyazlatın. Sonra yumurta sarısını koyun. Diğer yandan yumurta sarısını çarparak köpürtün.

Akları, çekilmiş fındığı, ufalanmış ekmeği, vanilyayı, limon kabuğu rendesini şekerli yağa katıp karıştırın. Hazırladığınız puding kalıbına doldurun, kapağını sıkıca kapatın.

Kalıbı kendinden daha derin bir tencereye koyup yarısını geçecek kadar su ekleyin. Kapağını kapatıp orta hararetle ateşte kaynamaya bırakın. Bu esnada kalıbın içine su girmemesine, kapağın da açılmamasına dikkat edin.

Kaynamadan itibaren bir saat on beş dakika pişirin. Ateşten aldıktan 15-20 dakika sonra kalıbı sudan çıkarın.

Soğuduğu zaman kalıbı ters yüz ederek pudingi yuvarlak servis tabağına çevirin. Sofraya vanilyalı salça ile alın. Servis yapın.¹⁶

¹⁶ Aynur Abla "Küçük Hanımın Yeri", *Can Kardeş*, Sayı: 31, (29 Temmuz 1985), İstanbul, s. 20.

Fındıklı Çikolatalı Puding

Malzeme:

150 gr pudra şekeri
150 gr fındık içi
120 gr sütsüz çikolata
6 yumurta
150 gr tereyağı veya margarin
100 gr ufalanmış bayat ekmek içi
Yarım limon kabuğu (rendelenmiş)
Bir buçuk çorba kaşığı galeta tozu

Sosu için:

200 gr şeker
200 gr sütsüz çikolata veya 50 gr kakao
2 yumurta
1 çorba kaşığı un

Yapılışı:

Bir puding kalıbını veya dibi yuvarlak tencereyi katı yağla yağlayın. Üzerine galeta tozu serpiştirin. Porselen bir kasede tereyağı veya margarin ile pudra şekerini çırpın. Yumurta sarısını ilave edin. Yumurta aklarını kar hâline gelene kadar çırpın. Yumurta aklarını, ufalanmış ekmek içi, vanilya, rendelenmiş limon kabuğu, pudra şekeri ve yağla birlikte karıştırın. Rendelenmiş sütsüz çikolatayı da ilave edin. Tekrar karıştırın. Bu hamuru puding kalıbına doldurun. Kapağını sıkıca kapatın. Kalıbı derin bir tencereye koyup yarısını geçecek kadar su ilave edin. Orta hararetle ateşte kapağını açmadan 1 saat 15 dakika pişirin. Ocaktan aldıktan 15-20 dakika sonra kalıbı sudan çıkartın. Soğuduğu zaman kalıbı ters çevirip tencereye şeker, un ve 2 karışımı ezin. İçine küçük küçük doğranmış çikolatayı veya kakaoyu koyun. Tencere de orta hararetle ateşte koyulaşana dek pişirin.¹⁷

¹⁷ Selçuk Kuzu, *Meyveli ve Sıtlı Tatlılar*, *YeniYüzyıl* (24.1.1997), İstanbul, s. 8

Fındıklı Bandırma**Malzeme:**

- 1 su bardağı nişasta
- 7 su bardağı su
- 1 su bardağı pekmez
- 1 su bardağı dövülmüş fındık içi

Yapılışı:

Orta boy bir tencereye nişastayı aktarıp üzerine 2 su bardağı kadar suyu yavaş yavaş dökün. Nişastanın topaklanmaması için mikserle iyice çırpın. 5 su bardağı kadar su ilave edip yine çırpın. Orta ateşin üzerinde sürekli karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca azar azar pekmezi ilave edip 5 dakika daha pişirin ve ocaktan alın. Şimdi, uzun bir kek kalıbına, hazırladığınız bandırmanın yarısını dökün ve üzerine dövülmüş fındık içini yayın. Biraz katılaşması için 5 dakika bekleyip, kalan bandırmanın hepsini fındıkların üzerine aktarın. Üstünü düzeltin ve buzdolabında bir gece kadar bekletin. Ertesi gün kalıbı servis tabağına ters çevirin ve yine dövülmüş fındıklarla süsledikten sonra, dilimleyerek servise sunun.¹⁸

Fındıklı Sufle**Malzeme:**

- Yarım litre süt
- 1 vanilya çubuğu
- 1 çay kaşığı tarçın
- 100 gr tereyağı
- 1 bardak un
- 12 yumurta akı
- 10 yumurta sarısı
- Yarım su bardağı kavrulmuş ve dövülmüş fındık
- Bir bardak toz şeker

¹⁸ Sahrap Soysal, "Bir Yemek Masalı", *Hürriyet Kelebek*, (15 Aralık 2004), İstanbul, s. 10

Yapılışı:

Süt ve boyuna parçalara ayrılan vanilya çubuğu kaynatılır. Un ve yağdan yapılan karışımla süt koyulaştırılır ve 5 dakika ateşte tutulur. Ateşten alınan karışım biraz ılınınca 2 yumurta akı eklenir ve karıştırılır. Sonra yumurta sarıları eklenir ve karıştırılır. Dövülmüş fındık ilave edilir ve karıştırılır. Ayrı bir kaptaki yumurta akı ve şeker köpük hâline gelece kadar çırpılır ve sufle hamuruna katılır ve karıştırılır. Bu hamur sufle kaplarına dökülür ve içinde sıcak su olan bir kaba dizilir. Fırında, 200 derecede 10-15 dakika pişirilir. Pudra şekeri ile süslenip servis yapılır.¹⁹

Fındıklı Dondurma**Malzeme:**

- 500 gr süt
- 120 gr toz şeker
- 100 gr iç fındık
- 20 gr toz şeker (fındıklar için)
- 5 adet yumurta sarısı

Yapılışı:

100 gr kavrulmuş iç fındık kabukları ayıklandıktan sonra havanda şekerle dövülür.

Bir tencereye 5 yumurta sarısı, 120 gr toz şeker koyarak yumurtalar 5 dakika telle dövülür. Macun hâline gelen fındıklar buna eklenir. Birkaç dakika karıştırdıktan sonra bu karışıma, kaynar bir hâlde bulunan 500 gr süt azar azar katılır ve bir taraftan da hızlıca döverecek hepsini birbirleriyle karıştırmalıdır. Sonra bu fındık kreması orta ısıdaki ateşe oturtulur. Kaynama kıvamına gelinceye kadar telle dövülerek pişirilir. Sonra ateşten alınır. Soğuduktan sonra dondurma kutusuyla buzluğa konur.

Fındıklı dondurma bir başka yöntemle, yukarıdaki tarife ek olarak şekerle dövülen fındıklara karamela katılmak suretiyle de yapılır.²⁰

¹⁹ "Yemek", *Sabah*, (18 Nisan 2000), İstanbul.

²⁰ Ekrem Muhittin Yeğen, *Alaturka-Alafranga Tatlı-Pasta Öğretimi*, 2. Cilt, s. 376-378.

Fındıklı Sos**Malzeme:**

- 1 kilo süt
- 1 kilo krema
- 150 gr şeker
- 2 yumurta sarısı
- 1 su bardağı pirinç fındık
- 1 çubuk vanilya

Yapılışı:

Süt, krema, şeker ve vanilya çubuğu iyice kaynatılır. İki yumurta sarısı ile bağlanır. Ocaktan alınır. Pirinç fındık ilave edilip iyice karıştırılır. Soğutulduktan sonra parfe, dondurma ve sütlü tatlıların üzerine dökülür.²¹

**Fındıklı Helva, Kurabiye, Kek, Bisküvi, Pasta,
Çörek ve HamurTatlıları**

Fındıklı Helvalar ve Fındık Helvası

Helva; unun yağ, bal şeker ve tuz katılarak kavrulması ile elde edilir. Fındıklı koz helvası, yeterli miktarda fındık içinin çöğen suyu yumurta akı ve glikozla pişirilmesi ile elde edilir. Fındıklı kâğıt helvası ise, nişasta hamurunun özel tabaka şeklinde pişirilmesi ve aralarına sakkaroz veya glikoz şurubu, fındık konulması ile yapılır.

Şebinkarahisar'da 100 yıldan beri fındık helvası yapılmaktadır. Bu helva, Giresun'dan temin edilen kavrulmuş fındıkların dibeklerde 5 saat boyunca, kol gücüyle dövülüp ezilmesiyle yapılır. Günümüzde de sürmekte olan bu geleneksel fındık helvası üretimiyle elde edilen ürün kutulara konulup çevre illerde satışa sunulmaktadır.²²

²¹ Bu tarif, Çırağan Palace Kempinski İstanbul pastacılarından Nahit Gürkan'dan, 9.5. 2005 tarihinde derlendi.

²² Selma Birer, a.g.y. s. 8; "Bu Helvayı Tatmak Ayrıcalık", *Fiskobirlik*, Sayı: 4, (Temmuz-Ağustos 2004), Ankara, s. 16-17.

Fındıklı – Marmelatlı Kurabiye**Malzeme:**

- 250 gr un
- 125 gr margarin
- 65 gr şeker
- 1 yumurta
- 1 rendelenmiş limon kabuğu

Garnitür:

- 100 gr portakal marmelatı
- 50 gr margarin
- 125 gr şeker
- 1 paket vanilyalı şeker
- 3 çorba kaşığı su
- 100 gr kıyılmış badem içi
- 150 gr kıyılmış fındık içi

Süslemek için:

- 100 gr çikolata

Yapılışı:

Un, hamur tahtasına elenir. Ortası çukurlaştırılır. Buraya yumurta kırılır ve karıştırılır. Unun kenarlarına şeker, margarin parçacıkları ve rendelenmiş limon kabuğu serpiştirilir. Hamur yoğrulur, ince açılır, bundan yuvarlak şekiller kesilir ve fırın tepsisine yerleştirilir. Her parçaya portakal marmelatı sürülür. Ayrı bir kaptaki kalan margarin ısıtılır, garnitür malzemeleri içine karıştırılır ve bu karışımdan her parçanın üzerine 1 tatlı kaşığı konur. Fırında, 225 derecede, 10-15 dakika pişirilir. Soğuduktan sonra çikolata eritilir ve kurabiyelerin üzerine sürülür.²³

²³ Silke, Andersen, *Das neue Grosse farbige Backbuch*, Vehling-Verlag, Fröndenberg, 1979, s. 148.

Fındıklı Kek**Malzemeler:**

- 6 yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- Yarım limonun suyu
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 1 su bardağı kıyılmış fındık
- 1 portakalın kabuğu
- 1 orta boy havuç
- 1 su bardağı kuru kayısı
- 2 paket vanilya

Yapılışı:

Bir portakalın kabuğu, havuç ve kuru kayısılar tavla zarı iriliğinde doğranır. Yumuşamış margarin şekerle krem hâline gelinceye kadar mikserle çırpılır.

Çırpıma ara vermeden yumurtalar eklenir. Yarım limonun suyu-na kabartma tozu konur ve çırpma kabına alınır. Elenmiş un ve vanilyalar da eklenir. Çırpma teli veya mikserin düşük ayarı ile karıştırılır. Kek kalıbı margarinle yağlanır. Tabanına un serpilir. Hamurun üçte biri kalıba boşaltılır.

Kalan hamura bıçakla kıyılmış fındığı, kuru üzümü, doğranmış portakal kabuğunu, havuç ve kuru kayısıları ekleyip karıştırılır ve sade hamurun üzerine boşaltılır. Fırında, 180 derecede pişirelim. Keki kalıbı içinde soğuttuktan sonra servis yapalım.²⁴

²⁴ Emine S. Beder, "Benim Sofram", *Vatan* 34, Sayı: 66, (22 Ağustos 2004), İstanbul, s. 35.

Fındıklı Bisküvi Topu**Malzeme:**

- 2 tane sulu elma
- 2-2,5 paket burçak bisküvi
- 1 çay bardağı öğütülmüş fındık

Yapılışı:

Bisküviler kırılır, elmalar rendelenir, öğütülmüş fındıkla yoğrulur. Limon büyüklüğünde toplar yapılır. Tabağa dizilir. Üzerine arzuya göre çikolata sosu dökülür ve hindistan cevizi serpilir.²⁵

Fındıklı Kurabiye**Malzeme:**

- Yarım kilo un
- 250 gr pudra şekeri
- 250 gr yumuşak margarin
- 2 yumurta
- 100 gr çekilmiş fındık
- 1 kahve kaşığı karbonat

Yapılışı:

Bütün malzemeler bir kaptan karıştırılarak hamur hâline getirilir. Yarım saat buzdolabında bekletilir. Hamur masanın üzerine alınır. Bir parmak kalınlığında açılır. Kurabiye kalıpları ile şekillendirilip tepsiye dizilir. Fırında, 150-160 derecede, pembeleşene kadar pişirilir. Fırından çıkarılarak servis yapılır.²⁶

²⁵ Bu tarif 2004 yılında Zerrin Eryiğit'ten derlendi.

²⁶ Bu tarif 2004 yılında Dr. Semahat Gürbağ'dan derlendi.

Fındıklı Bisküvi**Malzeme:**

250 gr margarin
2 çay bardağı pudra şekeri
2 adet yumurta
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı dövülmüş fındık içi

Üzeri için:

1 adet yumurta akı
2 yemek kaşığı yaprak şeklinde dilimlenmiş fındık

Yapılışı:

Derin bir yoğurma kabında margarin, pudra şekeri ve yumurta, mikserle 2-3 dakika krema kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Üzerine un, kabartma tozu ve fındık içi eklenerek sıkıca yoğrulur. Hafifçe unlanan tezgâhın üzerinde yarım santim kalınlığında açılan hamur şekilli kalıplarla kesilir hafif yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizilir. Üzerine fırçayla yumurta akı sürülüp yaprak şeklinde dilimlenmiş fındık içi serpiştirilir.²⁷

Fındıklı Düğme Bisküvisi**Malzeme:**

1 paket margarin
7 kaşık pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 yumurta
1 paket vanilya
dövülmüş fındık
un

²⁷ Sahrap Soysal, "Bir Yemek Masah", *Hürriyet Kelebek*, 84 Mayıs 2005, İstanbul, s. 12.

Yapılışı:

Bütün malzeme karıştırılarak yoğrulur. Cevizden biraz büyük parçalara ayrılır. Ortalarına fındık dökülür ve yumurta akı sürülür. Orta hararettteki fırında rengi koyulaşincaya kadar pişirilir.²⁸

Fındıklı – Baharatlı Çörek**Malzeme:**

125 gr pekmez
40 gr şeker
50 gr tereyağı
2 yemek kaşığı süt
50 gr küçük parçalanmış nöbet şekeri
1 yemek kaşığı limon suyu
Yarım tatlı kaşığı anason
Yarım tatlı kaşığı çekilmiş karanfil
Yarım tatlı kaşığı tarçın
250 gr beyaz un
3 tatlı kaşığı kabartma tozu

Süslemek için:

200 gr fındık içi
200 gr çikolata

Yapılışı:

Pekmez, şeker, tereyağı ve süt bir tencereye konur. Isıtılır. Mikserle çırpılır, soğumaya bırakılır. Nöbet şekeri ve diğer baharatlar tam soğumuş karışıma eklenir. Unun 2/3'ü kabartma tozuyla karıştırılır, kaşık kaşık pekmez karışıma yedirilir. Kalan un tekrar bu hamura katılır. Hamur yarım santim kalınlığında açılır, dört köşe parçalar kesilir ve yağlanmış tepsiye konur. Kavrulmuş ve iç kabukları soyulmuş fındıklar bıçakla ikiye bölünür. Yarım fındıklar dört köşe hamurların üzerine

²⁸ Rotary Sofrasından, 242. Bölge Rotary Kulüpleri R'annleri, İstanbul, Nisan 1991, s. 161.

döşenir. Fırında, 175 derecede 10 dakika pişirilir. Bir kapta çikolata eritilir. Soğumuş çörekler eritilen çikolatayla süslenir.²⁹

Fındıklı Ay Çöreği

Malzeme:

250 gr yağ

90 gr pudra şekeri

1 yumurta

1 yumurta sarısı

250 gr un

150 gr ince çekilmiş fındık içi

Yarım çay kaşığı limon kabuğu (rendelenmiş)

Az vanilya

Yapılışı:

Çukur bir kaba yağ, pudra şekeri, limon kabuğu, vanilya konur ve tahta kaşıkla 2-3 dakika karıştırılarak ezilir. Yumurta ilave edilir, karıştırılır. Sonra fındık içi ve un eklenir, karıştırılır. Bu karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır ve iki ucu ince parmak gibi yuvarlanır. İnce uçlar kıvrılır ve ay şekli verilir. Birer santim ara ile fırın tepsisine dizilir ve 180 derecede 8-10 dakika pişirilir.³⁰

Muzlu Mısır Gevreği Pastası

Malzeme:

2,5 su bardağı süt

Yarım su bardağı süt (krem şanti için)

Yarım paket krem şanti

1 paket muzlu puding

4 su bardağı mısır gevreği

50 gr iri dövülmüş fındık

2 muz.

²⁹ Silke Andersen, *Das neue grosse farbige Backbuch*, s. 146-148.

³⁰ Bu tarif, Çırağan Palace Kempinski İstanbul aşçılarından Uğur Alpaslan'dan 9.2.2004 tarihinde derlendi.

Yapılışı:

Süt ve puding bir tencerede, üzeri göz göz olana kadar sürekli karıştırılarak pişirilir. Ateşten alınıp soğutulur. Ayrı bir kapta krem şanti sütle çırpılarak koyulaştırılır. Soğuyan puding krem şantiye eklenir ve mikserle yarım dakika çırpılır. İçine mısır gevrekları, dilimlenmiş muzlar, iri dövülmüş fındıklar eklenir ve karıştırılır.

Yuvarlak bir kalıbın içi folyo ile kaplanır ve mısır gevrekli malzeme bu kaba bastırılarak yerleştirilir. Pastayı buzlukta donana kadar beklettikten sonra üzerindeki folyo çıkarılır ve pasta dilimlenerek servis yapılır.³¹

Fındıklı Elmalı Ekmek Tatlısı

Malzeme:

1 limon

1 su bardağı elma suyu

4 elma

5 yemek kaşığı toz şeker

1-2 yemek kaşığı nişasta

1,5 su bardağı süt

2 yumurta

6 dilim tost ekmeği

1 su bardağı kıyılmış fındık içi

4 yemek kaşığı tereyağı

Yarım tatlı kaşığı tarçın

Yapılışı:

Limonun kabuğunu ince soyup 3 yemek kaşığı çıkacak kadar suyunu sıkalım. Elmaları soyarak dörde bölelim. Çekirdeklerini çıkarıp dilimleyelim. Elma suyunu 2 yemek kaşığı şeker, limon kabuğu ve suyuyla birlikte kaynatarak elmaları ekleyelim ve ağzı kapalı olarak hafif ateşte pişirelim. Elma dilimlerini süzerek ayrı bir kaba alalım. Nişastayı eriterek elmaları pişirdiğimiz suya ekleyelim. Kısık ateşte koyulaşana kadar karıştıralım. Elma dilimlerini nişastalı karışımın içine ata-

³¹ Emine S. Beder, "Benim Sofram", *Vatan* 34, (7 Temmuz 2004), İstanbul, s. 27.

lim ve soğumaya bırakalım. Sütü, yumurtayı ve 1 yemek kaşığı şekeri çırpalım. Ekmek dilimlerini üçgen keselim ve sütlü yumurtaya batırarak fındığa bulayalım ve küçük bir lokma yağ koyduğumuz tavada pembeleşene kadar arkalı önlü kızartalım. 2 yemek kaşığı şekeri tarçınla karıştıralım ve elma dilimleriyle birlikte ekmeklerin yanında servis yapalım.³²

Fındıklı Lokma Tatlısı

Malzemeler:

- Yarım su bardağı ılık su
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 2 su bardağı un
- 1 tutam tuz
- 1 çorba kaşığı tarçın
- 1 su bardağı kıyılmış fındık
- Kızartmak için sıvı yağ
- Şerbet için:
- 2 su bardağı su, 2 su bardağı toz şeker ve
- 1 çorba kaşığı limon suyu.

Yapılışı:

Bir kaba ılık su, kuru maya ve toz şeker konur. Maya kabarana kadar bekletilir. Sonra geniş bir kaba alınır. Un eklenir ve iyice yoğrulur. Hamur katılaşır ılık su eklenir. Üzerine bir bez konularak kabarması için 30 dakika beklenir.

Şerbet için su ve şeker kaynatılır. Kaynadıktan sonra limon suyu eklenir ve soğumaya bırakılır. Hamurdan fındık iriliğinde parçalar koparılıp elde yuvarlanır ve kızgın sıvı yağda kızartıp soğumuş şerbetin içine atılır. Şerbeti iyice çekene kadar bekletilir ve üzerine kıyılmış fındıkla tarçın serpilerek servis yapılır.³³

³² Firuzan Gürbüz, "Benim Sofram", *Vatan* 34, Sayı: 182, (17 Aralık 2004), İstanbul, s. 28.

³³ Firuzan Gürbüz, "Benim Sofram", *Vatan* 34, Sayı: 117, (14 Ekim 2004), İstanbul, s. 28.

Fırında Fındıklı Muz

Malzemeler:

- 15 muz
- 3 limon
- 100 gr dövülmüş fındık
- Yarım bardak bal

Yapılışı:

Muzların kabukları soyulur ve üzerlerine limon sıkılır; sonra ovulur. Diğer tarafta, bir muzun büyüklüğüne göre birer yaldızlı kağıt kesilir. Muzlar bu kağıdın üzerine koyulur. Sonra muzların üzerine dövülmüş fındık serpilir. Her muzun üzerine birer çay kaşığı bal konulup yaldızlı kağıtla sarılır. Bunlar daha sonra bir tepsiye dizilerek önceden ısıtılmış fırına sürülür ve yirmi dakika pişirilir.³⁴

Fındıklı Çikolatalı Toplar

Malzeme:

- 250 gr margarin
- 1 paket vanilya
- 100 gr pudra şekeri
- 250 gr nişasta
- 75 gr un
- 30 gr kakao
- 150 gr fındık

Yapılışı:

Margarin mikserle krem hâline getirilir. Diğer malzemeler ilave edilerek yoğrulur. Hamur sekiz parçaya bölünüp rulo hâline getirilerek buzdolabına konur. Bir saat bekletildikten sonra herbiri birer parmak kalınlığında kesilir ve her bir parça içine bir tane fındık koyarak yuvarlanır. Yağsız tepsiye dizilerek sıcak fırında 15 dakika kadar pişirilir.³⁵

³⁴ Çorbadan Tatlılara Kadar 200 Yemek Tarifi, Hürriyet Gazetesi Yayını, 3. Baskı, İstanbul, (t.y), s.96.

³⁵ Rotary Sofrasında, s. 222.

Bütün Bal Kabağı Dolması (Fındıklı)**Malzemeler:**

- 1 adet bütün bal kabağı (3,5 kilo)
- 250 gr kuru kayısı
- 250 gr kuru incir
- 100 gr fındık içi
- 100 gr beyaz badem
- 150 gr İzmir üzümü
- 100 gr yeşil fıstık (bütün)
- 100 gr ceviz içi
- 1 adet nar içi
- 500 gr toz şeker
- 100 gr su

Yapılışı:

Bütün bal kabağının sapı yakılır. 2 cm kesilir ve içi temizlenir. Bütün malzeme hep beraber karıştırılır ve kabağın içine doldurulur; kapağı kapatılır. Alüminyum folyo ile sarılır. Fırın tepsisine su konup üç saat boyunca 200 derecede pişirilir. Soğuyunca servis yapılır.³⁶

Fındık Dilimleri**Malzeme:**

- 3 yumurta akı
- 500 gr öğütülmüş fındık içi
- 500 gr pudra şekeri

Yapılışı:

Yumurta akı çırpılır ve pudra şekeri ile karıştırılır. Bu karışımdan 1 fincan süslemek için ayrılır. Öğütülmüş fındık içi hazırlanan karışıma katılır ve karıştırılır. Katı hamur oluncaya kadar bu işlem sürer. Masa-

nın üzerine pudra şekeri serpilir, hamur şekerin üstünde ince olarak açılır. Uzun dilimler hâlinde kesilir. Yağlanmış tepsiye konur ve fırına yerleştirilir. Fırına yerleştirmeden önce ayrılan malzeme üzerine sürülür. Önceden ısıtılmış fırında 175 derecede 10-15 dakika, açık sarı renkte oluncaya kadar pişirilir.³⁷

Fındıklı Beze**Malzeme:**

- 200 gr fındık içi
- 2 yumurta akı
- 210 gr şeker
- 2 kağıt helva

Yapılışı:

Fındık içleri kabukları ayrılana kadar kavrulur. Kabukları ayrılır ve ince çekilir. Birkaç fındık süslemek için ayrılır. Yumurta akları katı kar hâline gelene kadar çırpılır. Şeker ve çekilmiş fındıklar karıştırılır. Hazırlanan hamur sıkma torbasına konur. Kağıt helvalar çay bardak çapında parçalar hâlinde kesilir. Bu parçaların üstüne sıkma torbasından bir yemek kaşığı karışımdan sıkılır, her birinin ortasına bir fındık yerleştirilir. Fırında 150 derecede 20-25 dakika pişirilir.³⁸

Fındıklı Rulo**Malzeme:**

- 150 gr un
- 150 gr toz şeker
- 8 tane yumurta

Kreması için:

- 250 gr margarin

³⁶ "Vedat Başaran'dan: Bir Klasik Bir Modern İşte Mükemmel Sofralar", *Hürriyet Cumartesi*, İstanbul, (29 Kasım 2003), s. 6-7.

³⁷ Silke Andersen, *Das neue grosse farbige Backbuch*, Vehriling-Verlag, Frönderberg, 1979, s. 146

³⁸ Silke Andersen, *Das neue grosse farbige Backbuch*, s. 146.

150 gr pudra şekeri
150 gr kavrulmuş fındık
100 gr Antep fıstığı
2 tane yumurta
1 kakao

Yapılışı:

Yumurta ve şeker sertleşinceye kadar telle çırpılır; un yavaş yavaş ilave edilir. Yağlanmış fırın tepsisine dökülür. Orta hararete fırında pişirilir. Beyaz büyükçe bir kağıda pudra şekeri serpilir. Pişen hamur bu kağıdın üzerine çıkarılır ve rulo hâlinde sarılır. Kenarlarındaki kağıtla toparlanır ve soğumaya bırakılır.

Yağ, kakao, şeker, yumurta sarısı ve rendelenmiş portakal kabuğu krema hâline gelinceye kadar karıştırılır. Soğuyan pasta açılır ve arasına bu kremadan sürülür. Bu kez kağıtsız olarak rulo yapılır. Üzerine krema sürülür. Pasta suyu veya torbası varsa daha iyi süslenir. Yoksa çatalla da süs yapılabilir. Fındıklar ikiye bölünür. Rulonun iki tarafına yapıştırılır. Üzerine de ayıklanmış ve ince kıyılmış Antep fıstığı serpilir. Servis yapılır.³⁹

Fındıklı Baba Tatlısı

Malzeme:

1 çay bardağı kavrulmuş dövülmüş fındık
2 yumurta
1 su bardağı toz şeker
4 yemek kaşığı süt
1 limon kabuğu (rendelenmiş)
1 paket kabartma tozu
Yarım çay bardağı erimiş margarin

³⁹ *Türk Mutfağı*, (Bir heyet tarafından hazırlanmıştır), Hürriyet Gazetesi Yayınıdır, Yedigün Matbaası, İstanbul, (t.y), s. 23.

Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
3 damla limon suyu
Üzeri için kaymak ya da krem şanti.

Yapılışı:

Bir tencerede şekerli su karıştırılıp 15 dakika kaynatılır. Limon suyu eklenerek bir taşım daha kaynatılarak şerbet hazırlanır ve soğumaya bırakılır.

Yumurta ve toz şeker bir kapta çırpılır. Süt, rendelenmiş limon kabuğu, vanilya ve erimiş margarin eklenir ve karıştırılır. Bir kasede un, kabartma tozu ve dövülmüş fındık iyice karıştırılır ve karıştırma kabına dökülür. Bir kez daha çırpılır. Sonra yağlanmış kek kabına dökülür. Fırında, 180 derecede 25 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan kekin üzerine soğumuş şerbet dökülür ve 15 dakika beklenir. Krem şanti ya da kaymakla süslenerek servis yapılır.⁴⁰

Fındık Tartalet

Malzeme:

125 gr margarin
125 gr şeker
3 yumurta
100 gr çekilmiş fındık içi
100 gr un
2 yemek kaşığı koyulaştırma unu
2 çay kaşığı kabartma tozu
2 yemek kaşığı fındık likörü veya rum

Süsleme:

100 gr pudra şekeri
1 yumurta akı
Birkaç fındık içi

⁴⁰ Sahrap Soysal, "Bir Yemek Masalı", *Kelebek*, (11 Ağustos 2004), İstanbul, s. 10.

Yapılışı:

Margarin ve şeker bir kaba konulup mikserle karıştırılır. Sonra yumurtalar eklenir. Öğütülmüş fındıklar yağsız bir tavada birkaç dakika karıştırılarak kavrulur ki fındık tadı daha iyi olsun. Soğumaya bırakılır. Sonra unla, koyulaştırma unuyla ve kabartma tozuyla karıştırılır. Hamur yapılır. Sonra da fındık likörü eklenir. Yağlanmış kalıplara konur, kızartma tavasıyla fırına atılır ve 200 derecede 20 dakika, yani güzel bir renk alıncaya kadar pişirilir. Sonra soğumaya bırakılır. Pudra şekeri ile yumurta akı karıştırılır. Fındık tartaletlerinin üzerine bu karışımından konur ve birer fındık içi ile tartaletler süslenir.⁴¹

Fındıklı Baklava

Fındıklı baklava yapmak için önce hamur yayılır, yufka yapılır. Üzerine çekilmiş fındık içi serpilip yağlanır. Fırında piştikten sonra üzerine şurup dökülür. Soğuduktan sonra servis yapılır.

Fındık Yemekleri, Fındıklı Yemekler, Fındıklı Ekmek**Fındık Çorbası****Malzeme:**

- 1 tane büyük boy soğan
- 1 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı fındıkyağı ya da zeytinyağı
- 4 dilim esmer bayat ekmek içi
- Yarım su bardağı beyaz şarap
- 12 su bardağı et suyu
- 1 küçük paket krema
- 1,5 su bardağı kavrulmuş fındık unu
- Karabiber
- Tuz
- Yarım demet maydanoz
- Yarım demet taze fesleğen

⁴¹ Silke Andersen, *Spezialitäten Backbuch*, Vehling-Verlag, Fröndenberg, 1979, s. 136.

Yapılışı:

Rendelenmiş soğan ve sarımsak fındıkyağı ile karıştırılarak orta ateşte, sararıncaya kadar kavrulur. Ufalanmış esmer bayat ekmek içleri katılıp kavurmaya devam edilir ve beyaz şarap ilave edilerek, karışım homojen bir hâle gelinceye kadar karıştırılır.

Tencereye azar azar et suyu katılır. Kaynamaya bırakılır. Krema, fındık unu, karabiber ve tuz kaynayan karışıma iyice yedirilerek katılır. Sonra maydanoz ve fesleğen eklenir.

Ocaktan indirilen karışım, tamamen homojen hâle gelmesi için mikserden geçirilir. Gerekirse az miktarda su ilave edilerek, az harlı ateşte, kremalı çorba kıvamına gelinceye kadar (1-2 dakika) karıştırılarak pişirilir.

Çorba servis kabına konduktan sonra üzeri kıyılmış maydanoz ve fesleğen ile süslenir, sıcak olarak servis yapılır.⁴²

Fındık Yaprığı Dolması**Malzemesi:**

Taze fındık yaprakları

Pirinç

Kıyma

Tuz, biber, tarçın

Et suyu

Yapılışı:

Yapraklar ufak ufak sarılır. Kalan yaprakların bir kısmı tencerenin dibine serilir. Üzerine sarmalar istif edilir. Sarmaların açılmalarını önlemek için üzerlerine bir tabak konur. Kenarlarından et suyu dökülür ve hafif ateşte pişirilir. Piştikten sonra geniş bir tabağa çevrilerek alınır yoğurtla yenir.⁴³

⁴² *Dünya Fındık Lezzetleri*, Fındık Tanıtım Grubu Yayını, İstanbul, Ağustos 2003, s. 12.

⁴³ "Eski Damak Tadı", *Sabah*, (7 Nisan 1991), İstanbul, s. 25.

Fındıklı Pastırmalı Milföy**Malzeme:**

- 100 gr kavrulmuş iri kıyılmış fındık içi
- 500 gr ince dilimlenmiş pastırma
- 300 gr krem peynir
- 1 adet domates
- 3 adet roko yaprağı

Yapılışı:

İnce dilimlenmiş pastırmalar tepsiye bir kat olarak dizilir. Mikserle çırpılmış krem peynir pastırmaların üzerine ince bir tabaka olarak sürülür, üzerine iri kıyılmış fındık içi serpilir. Bu şekilde 4 kat yapılır; buzdolabında 3-4 saat soğutulur. Bir табаға ters çevrilir, az miktarda krem peynir sürülüp üzerine tekrar iri kıyılmış fındık serpilir. Keskin bir bıçakla 3 cm² büyüklüğünde karelere bölünür. Başka bir yerde domatesin kabuğu soyulur, çekirdekleri çıkarılır, çok küçük parçalara ayrılır. Roka ince dilimlenip domatesle harmanlanır. Bu karışımdan küçük parçalar karelerin ortasına yerleştirilir ve servis yapılır.⁴⁴

Fındık ve Kuşkonmazlı Hamsi Keki**Malzeme:**

- 500 gr hamsi kıyması
- 1 bardak kıyılmış fındık içi
- 3 adet yumurta akı
- 1 fincan krema
- 4 adet ince doğranmış kuşkonmaz
- 1 demet dereotu
- 2 diş sarımsak
- 1 adet taze soğan

Süs için:

- 1 adet roka yaprağı
- 1 limonun suyu
- 50 gr tulum peyniri
- 50 gr krem peynir
- Yarım bardak domates püre
- 1 fincan krema
- Toz biber

Yapılışı:

Hamsi kıyması ve krema çırpılarak içine sotelenmiş taze soğan, sarımsak, kuşkonmaz, fındık içi, toz biber, dereotu ve kar hâline getirilmiş yumurta akı ilave edilir. Metal kalıbın içi ıslatılarak tepsiye konur. Tepsi hafif kızdıktan sonra hazırlanan kek içi kalıbın yarısına kadar dökülür. Kabardıktan sonra fırına sürülür. Pişince çıkarılarak servis tabağına konur. Üzerine gezdirilecek sos şöyle yapılır: İnce doğranmış roka yaprağı sotelenerek domates püresi ilave edilir. Kaynamaya başlarken peynirler ve limon suyu eklenir. Bir miktar daha kaynatılır. Çok az limon suyu ilave edilir. Tuz ve biber atılır. Balık kekinin üzerinde gezdirilir.⁴⁵

Asma Yaprığında Fındıklı Lagos Balığı Filetosu**Malzeme:**

- 100 gr fileto lagos balığı
- 1 orta boy olgun domates
- 1 tutam dal maydanoz
- Yarım limon (suyu sıkılmış)
- 1 orta boy kuru soğan
- 50 gr tereyağı
- 100 gr salamura asma yaprağı
- 60 gr ufalanmış fındık içi

⁴⁴ Bu tarif, Çırağan Palace Kempinski İstanbul aşçılarından Uğur Alpaslan'dan, 14.5.2005 tarihinde derlendi.

⁴⁵ Bu tarif, Çırağan Palace Kempinski İstanbul aşçılarından Uğur Alpaslan'dan 9.2.2004 tarihinde derlendi.

Yapılışı:

Asma yapraklarının tuzu ılık suda alındıktan sonra süzülüp sapları ayıklanır ve her porsiyon için orta boy yapraklar aralarında açıklık kalmayacak şekilde tezgâha dizilir. Sırası ile yaprakların üzerine önce ince bir dilim tereyağı sonra kılçığı, derisi ayıklanmış ve fileto yapılmış logos balığı konur. Balığın üzerine ince bir dilim domates, kuru soğan, suyu sıkılmış limon, 1 dal maydanoz konduktan sonra ufalanmış fındık içi serpilir. El içi ile bu malzemeler hafifçe toparlanıp bastırılır. Tezgâha dizilmiş yaprakların dört kenarı da kaldırılır ve uçları birleştirilerek dört köşe olacak şekilde sarılır. Izgaraya konur. Piştikten sonra balık ortadan kesilerek ikiye ayrılır ve yanına garnitür olarak fındıklı yeşil salata konur ve servis yapılır.⁴⁶

Fındıklı Meyveli Pizza**Malzeme:**

- 400 gr karışık meyva (çilek, böğürtlen, elma)
- 1 çay bardağı süt kreması
- 1 yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı nişasta
- 1 çığ ekmek hamuru
- Yarım su bardağı toz şeker
- 1 kahve fincanı kıyılmış fındık
- 1 kahve fincanı kıyılmış Antep fıstığı

Yapılışı:

Meyveler ayıklanıp yıkanır. Çilekler dörde bölünür. Elmaların kabukları soyulup küp şeklinde doğranır. Süt kreması yumurta sarısı, nişasta ve 4 yemek kaşığı şekerle karıştırılır. Hamur unlanmış fırın tepsi-sine elle inceltilerek yayılır ve 1 cm kalınlığında bir daire oluşturulur. Üzerine krema sürülür. Daha sonra meyvaları dizilir ve kıyılmış fındıklar serpilir. 220 derece sıcaklıkta ısıtılan fırında 15 dakika pişirilir. Sıcakken üstüne, kalan şekeri ve Antep fıstıkları serpiştirilir.⁴⁷

⁴⁶ Bu tarif, Çırağan Palace Kempinski İstanbul aşçılarından Hüseyin Ulaş'tan, 17. 4. 2005 tarihinde derlendi.

⁴⁷ Firuzan Gürbüz, "Benim Sofram", *Vatan* 34, Sayı: 202, (6.1.2005), İstanbul, s. 28.

Fındıklı Ekmek**Malzemeler:**

- 1 kg. hazır karışık köy unu
- 100 gr ceviz içi
- 50 gr fındık içi
- 50 gr Brezilya cevizi
- 50 gr ayçiçeği çekirdek içi
- Yarım çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kıyılmış fesleğen

Yapılışı:

Un paket üzerindeki tarife göre (yeterince su, tuz ve maya ile) hamur hazırlanır. Ilık bir ortamda yarım saat kabarmaya bırakılır. Yemiş içleri irice kıyılır, ay çiçeği çekirdeği içi ve baharatlar hamurun içine katılır. Yoğrulur. Yuvarlak veya uzun ekmek olacak şekilde hazırlanır. Yağlanmış tepsiye konur. Hamurun üstü su ile hafif ıslatılır. Üstüne biraz un serpilebilir. Tekrar kabarmaya bırakılır. Önceden ısıtılmış fırında, 225 derecede 60-70 dakika pişirilir.⁴⁸

Fındıklı İçkiler**Fındık Likörü**

Likör; alkol, şeker ve aroma içeren bir içkidir. Likör yapılırken kullanılan alkol, su ve şeker karışımına eklenen meyvanın aroması ve rengi bu içkiye özellik kazandırır. Bundan dolayı likörler, yapımlarında kullanılan meyvanın adıyla, örneğin "portakal likörü", "fındık likörü" şeklinde adlandırılırlar. Fındık likörünün yapılışı şöyledir:

Malzemeler:

- 500 gr çığ fındık
- 1000 gr saf alkol
- 3 paket karanfil

⁴⁸ Silke Andersen, *Spezialitäten Backbuch*, s. 224.

Yarım paket tarçın
Yarım paket zencefil

Şurubu için:
1400 gr su
600 gr toz şeker

Yapılışı:

Dış kabuğundan ayrılan fındıklar çürüklerinden temizlendikten sonra bir kıyma makinesinde veya el değirmeninde çekilir, ufak parçalar hâline getirilir. Yağın ayrılmaması için parçalama çok ufak olmamalıdır. Çekme sırasında karanfil, tarçın ve zencefil katılır. Elde edilen çekilmiş karışım şişe veya kavanoza konur ve üzerine alkol ilave edilir. Fındığın yağın salmaması için de bir çay kaşığı kadar lesitin eklenirse iyi olur. Şişe veya kavanozun ağzı hava almayacak şekilde kapatılır ve güneşli bir yerde 4 hafta kadar bekletilir. Bekletme sırasında zaman zaman kavanozun altı üstüne gelecek şekilde çevrilerek çalkalanır. 4 hafta sonra sıvı kısım ince bir süzgeçten geçirilir ve ayrı bir kaba alınır. Üzerine belli ölçüde su-şeker karışımından meydana gelen şurup ilave edilir, iyice karıştırılır. Şişelere doldurularak ağzı kapalı muhafaza edilir.⁴⁹

Fındık likörünün fabrikada üretimi konusunda, Amasya'daki Gıda Bilimi Teknolojisi Araştırma Enstitüsü tarafından, 1991 yılından beri çalışmalar yapılmış ve sonunda fındık likörü üretilmiştir.⁵⁰

Fındık Kahvesi

Bazı gazetelerde yer alan bir habere göre, ABD'de, Brothers Gourmet Coffees Inc. adlı şirket fındık kahvesi üretti ve 371 gramlık paketler halinde piyasaya verdi. Fındık kahvesinin bir paketi Amerika'da 3 dolar 95 cente satılmaktadır. Jacobs firması da "Hazelnut Cappuccino" üretmiştir. Bu ürün Türkiye'de de satışa sunulmuştur.⁵¹ Ayrıca son yıllarda fındıklı Nescafe de üretilmiştir.

Fındık Etnografyası

⁴⁹ Mustafa Dağ, "Misafirlerinize İkram Edeceğiniz Yapımı En Kolay İçki: Likör", *Çötenak*, Sayı: 41, (Ekim-Kasım 1974), Giresun, s. 28-29.

⁵⁰ Özlem Aksoy, "Bunlar da Türk İcatları", *Sabah*, (28 Mayıs 1999), İstanbul, s. 11.

⁵¹ "Fındığın Kahvesi Yapıldı", *Milliyet*, (21 Temmuz 1995), İstanbul, s. 7.

Fındık Etnografyası

Bu bölümde fındığın yetiştirilmesi, toplanması; kurutulup, ayıklanıp satılmasına kadar geçen devrelerde kullanılan araç ve gereçler anlatılacaktır.

Fındık Sepetleri

Fındık toplarken ve taşırken kullanılan sepetlerdir. Bunlar fındık veya diğer ağaçların dallarından kesilen ince uzun sırimlarla örülürler. Bu sırimlara "zon" denir.

Fındık sepetleri büyüklüklerine göre adlandırılırlar: Elde taşınan en küçük sepetlere "yiğ sepeti" denir. Bunlarla fındık veya başka meyvalar taşınır. "Kol sepetleri", fındık toplanırken kola takılarak taşınan sepetlerdir. Kola takmak için örme sapları vardır. "Çöte" denilen sepetler, fındık toplarken bele bağlanırlar. "Bilekder sepeti", denilenler ise, kol sepetlerinden büyüktürler. Toplanan fındıkları sırtta taşımak için kullanılırlar. Bu sepetlere "hey" de denir. Bu sepetlerin ağız kısımları yuvarlaktır. Alt kısımları dardır. İki veya üç ayaklı olurlar. "Tay sepetleri", daha büyüktürler. At, katır veya eşeğe yüklenecek fındıklar bu sepetlere konarak hayvanlara yüklenirler. Bu sepetlere "tay sepeti" denilmesi bundandır. Tay sepetleri iki ayaklıdır.

Sepetlerin iskeletleri kestane, karaağaç veya kara fındıktan yapılır. Bunun için kesilen ağaç dalları yaklaşık 1 m uzunluğunda ve 10 cm genişliğinde olmalıdır. Bunlarla sepetin tabanı oluşturulduktan sonra fındık dallarından elde edilen yassı çubuklarla sepet örülür. Belirli bir

yüksekliğe kadar örüldükten sonra sepetin ağız kısmı tespit edilir ve sepet tamamlanır.¹

Fındık Küreği

Fındık harmanlarında fındıkları itmek, yaymak ve savurmak için kullanılan ağaç küreklerdir. Bu kürekler ağaçtan oyularak tek parça halinde yapılırlar. "Yaba" denilen uçları, parmak gibi çıkıntılı kesilmiş buğday harmanı kürekleri de bu iş için kullanılabilir.

Fındık Tırmığı

Fındık tırmıkları harmana serilen fındıkları yaymak, toplamak ve fındık tanelerini zuluflardan ayırmak için kullanılan metal veya ağaç tırmıklardır. Bu tırmıklarla harmanda serilen zuluflu fındıkların üzerine hafifçe vurulup üstten zuluflar çekilirse altta fındık taneleri kalır ve böylece fındık kabuğundan ayrılmış olur.

Fındık Kalburu

En büyük boy kalburdur. Çapı 1 metreden uzundur. Ağaç dallarından elde edilen sırmaların bir kasnağın altına örülmesiyle yapılırlar. Bu kalburlarda, harmanda toplanan tozla karışık fındıklar kalburlanır ve tozlarından ayrılır.

Kot

Kot, bir tahıl ölçüsü olduğu gibi fındık harmanlarında fındık ölçüsü olarak da kullanılır. Ayrıca harmanda toplanan tozlu fındık tanelerinin rüzgârda savrulması ve tozlardan, boş fındık tanelerinden ayrılması için de kot, teneke vs kullanılmaktadır.

Çul

Tozlardan ve boş tanelerden temizlenmiş fındıklar çul denilen, kıldan dokunmuş yaygılarda kurutulurlar. Son zamanlarda bu iş için naylon yaygılardan yararlanılıyor.

Fındık Çuvalları

Kurutulan fındıkları satmaya götürmek için jüt denilen keten, ke-nevir veya kendir çuvallardan yararlanılır. Her çuval ortalama 50 kilo kabuklu kuru fındık alır. İç fındık çuvalları 80 kilo iç fındık alırlar.

Hazel Sepetleri

Kurumuş fındık yapraklarına hazel (gazel) denilir. Hazeller güzün toplanır ve merelere yığılır. Kışın ahırlarda ineklerin altına serilir. Hazeller fındık çubuklarından örülmüş iri delikli sepetlerle taşınırlar. Bu sepetlere 'hazel sepetleri' denir. Bu sepetlerle ormanlardan, başka kurumuş yapraklar da taşınır.

Fındık Çekme Aleti

30 yıl kadar önce özellikle Giresun'un fındık bölgelerinde kullanılan fındık çekme aletiyle kısmen kurumuş ve gevşemiş yeşil kabuklu fındıkların yeşil kabukları parçalanır ve fındık taneleri ayrılırdı. Parçalama işlemi için yeşil kabuklu fındıklar alet içerisine konduktan sonra, hareketli kısmı kol gücüyle ileri geri hareket ettirilerek parçalanan fındık zulufları ve fındık taneleri alette bulunan deliklerden aşağıya düşer ve toplandıktan sonra parçalanan zulufları fındık tanelerinden ayırmak için rüzgârda savrulurdu. Bazı yerlerde ise ventilatör denilen ve kol gücü ile çalıştırılan aletler yardımı ile fındık taneleri ayrılırdı. Yabancı maddelerden tamamen temizlenen fındık taneleri biraz daha kurutulmak üzere tekrar harmanlara serilirdi.

Vantilatör

Fındık tanelerini yeşil kabuk parçaları ve diğer tozlardan ayırmak için kol gücü ile çalışan vantilatörler kullanılırdı. Vantilatörlere parçalanmış yeşil kabuklu ve tozlu fındıklar konur. Kol gücü ile çevrilen vantilatör yardımı ile çotanak parçaları, boş fındıklar ve tozlar dolu fındıklardan ayrılırdı. Ayrılan fındık taneleri tekrar kurutulmak üzere harmana serilirdi.

Fındık Motoru

Bu alet vantilatörün geliştirilmiş ve insan gücü yerine motor gücü ile çalıştırılan şeklidir. Toplanan yeşil kabuklu fındıklar kurutulmadan bu aletin içerisine konur ve alet çalıştırılınca fındık taneleri yeşil ka-

¹ Sinan Durmuş-Hasan Suicmez-Zeki Dilek, (Haz.), *Her Yönüyle Araklı*, Eser Ofset Trabzon, 1996, s. 178; Ali Baş, "Karadeniz Bölgesinde Fındık Hasadına Bağlı Olarak Gelişen El Sanatları", *Türk Halk Kültüründen Derlemeler 1995*, Kültür Bakanlığı Yayını, Ankara, 1996, s. 18-29.

buklarından ayrılır. Ayrılan fındık taneleri makinenin ön kısmından dışarıya çıkar. Çuvallara konarak kurutulmak üzere harmana götürülür. Parçalanmış yeşil kabuklar ise makinenin altındaki pervane yardımı ile dışarıya atılır.

Kabuklu Fındık Elekleri

Fındıkları iriliklerine göre ayırmak için kullanılan, sacdan yapılmış değişik boyutlarda delikleri olan eleklerdir. Bu eleklerde fındıklar iriliklerine göre ayrıldıktan sonra kırılmak üzere değirmenlere gönderilir. Eleklerin delikleri, ince fındıklar için 9-10-11 ve 12,5 mm orta boy fındıklar için 12-12,5-13-13,5 mm, sıramal fındıklar için 14-14,5-15-16-17 mm, ekstra yani iri boy fındıklar için de 18-19 mm çapında olmalıdır.

Kabuklu fındıkları elemek için yuvarlak sac eleklerden başka ince bakır tellerin örülmesiyle yapılan düz elekler de kullanılır. Bu elekler ileri geri sallanarak üzerlerinden geçen fındıkları boylarına göre çeşitli gözlere dökerler.

İç Fındık Elekleri

İç fındık elekleri de kabuklu fındık elekleri gibidir. Yalnız deliklerinin çapı daha küçüktür. Örneğin ince fındıklar için 11 mm çapında, sıra ve iri fındıklar için de 12-15 mm çapında delikler vardır.

Fındık Kırma Tokmakları

Eskiden fındıklar tahta tokmaklarla kol gücüyle kırılırdı. Bu yol çok zahmetli idi. Daha sonra bu iş için el değirmenleri ve fındık değirmenleri kullanılmıştır.

Fındık Değirmenleri

Fındıkların, fındık içi olarak ihraç edilmesi daha kârlı bir iştir. Bunun için fındık kabuklarının kırılarak iç fındıkların büyüklüklerine göre ayrılması gerekir. Fındıkların kırılıp iç elde edilmesi için önceleri fındık kırma tokmakları kullanıldı ise de bu çok zahmetli ve az verimli bir yoldu. Bu nedenle fındıklar daha sonra el değirmenlerinde kırılmaya başlandı. Kol gücüyle çalışan bu değirmenler, Doğu Karadeniz Bölgesi'nde, evlerde, mısır yarması ve bulgur elde etmek için kullanılan değirmenlerin aynısı idi. İki yuvarlak taştan oluşuyorlardı. Alttaki taş sabit, üsteki taş bunun üzerinde döndürülecek şekilde hareketli idi.

El değirmenleri ile fındıkların kırılması da oldukça zahmetli bir işti. Bu nedenle zaman içerisinde daha verimli bir fındık kırma değirmeni yapıldı. Bu değirmen çarklı idi ve kol gücüyle çalıştırılıyordu.

Fındık değirmenlerinin daha ileri bir şekli, 80-90 cm çapında ve 18-20 cm yüksekliğinde iki yuvarlak taştan oluşan ve daha kısa sürede daha çok fındık kıran, değirmenlerdir. Bunların taşlarından üstteki sabit, alttaki ise hareketlidir. Bu durum mısır, buğday ve arpa öğütmeye yarayan su değirmenlerinden farklıdır. Onlarda alt taş sabit, üstteki taş hareketlidir. Fındık değirmeninde üst taşın sabit olması, fındıkların ezilmeden kırılmalarını sağlar. Bu değirmenler kayışlar yardımı ile mekanik veya elektrik gücüyle çalıştırılmaktadır.

Toz Eleği

Kırılmış ve kabukları ile karışık duran iç fındıkların ayrılması için toz elekleri kullanılır. Bu elekler değirmenin önünde bulunurlar. Kırılan fındıklar değirmenden bu eleklerle akar. Elekler ileri geri hareket ederek fındığın tozlarını tellerin arasından akıtarak ayırır. Kırılmış fındıklar bundan sonra bitişikteki kabuk vantilatörüne geçer. Burada iç fındıklar kabuklarından tamamen ayrılır ve asansör yatağına dökülür. Bu fındıklar elevator kepçecikleri ile alınıp tasnif eleğine nakledilir. Oradan da boylarına göre tasnif edilmiş olarak çıkarlar. Fındık kabukları da ayrı bir depoda toplanır.

Tapirulan

İç fındıkların ayıklanması için kullanılan bir düzeneştir. İki yuvarlak ağaç silindirin üzerinde devamlı olarak dönen, kalın bezden yapılmış geniş bir şerittir. İç fındıklar eleklerden elevatorler yardımı ile gelip bu şeritin üzerine dökülür. Bu şeritin etrafına karşılıklı olarak oturan işçiler fındıkları seçerler. Çürük ve bozuklarını atarlar.²

Patoz

Patozlar fındık çekme aletleri ile vantilatör ve fındık motorlarının daha geliştirilmişleridir. Bu makineler daha büyüktürler ve kısa sürede daha fazla iş yaparlar. Harmanda toplanarak soldurulmuş yeşil kabuklu fındıklar biraz kurutulup kabukları gevşeyince patoza sepet se-

² Kemal Peker, *Fındık Bilgisi*, İstanbul, 1950, s. 67-75.

pet dökülürler. Makinanın bir tarafından temizlenmiş fındık taneleri diğer taraftan da yeşil kabuk parçaları, boş fındıklar ile tozlar çıkar. Makinadan çıkan fındık taneleri çuvallara toplanır. Bu fındıklar tekrar kurutulmak üzere harmana serilir. Bu işlem sırasında boş fındık taneleri ile tozlar da ayrıldığından fındıklar tamamen temiz hâle gelmekte ve kurutulduktan sonra satışa hazır olmaktadır. Patozların fındıkları hortum yoluyla harmandan çeken ve böylece kol gücü gerektirmeyen daha geliştirilmiş modelleri de yapılmıştır.

Fındığın kurutulması, yeşil kabuklarından ayrılması, kırılması ve iç fındıkların sınıflandırılması ile iç fındıkların çeşitli boylarda dilinmesi, öğütülmesi vs. için yapılmış birçok alet ve makine vardır. Bu makinelerin büyük bir bölümü, 23-25 Haziran 2005 tarihleri arasında, İstanbul'da düzenlenen "Exponut" adlı Uluslararası Fındık Mamulleri, Kuru Meyveler, Kuruyemiş ve Teknolojileri Fuarı'nda sergilenmiştir. Bu makinelerden bazıları şunlardır: Fındık kabuklarını kırmak için üretilen "fındık kırma makina ve sistemleri", fındık içinin üzerindeki zarı almak için üretilen "fındık zarı soyma makinası", fındık içlerini kıymak için üretilen "fındık kıyma makinası", fındık içlerini kavurmak için üretilen "fındık kavurma makinası", fındık püresi yapmak için üretilen "püre makinaları", fındık tanelerini büyüklüklerine göre ayırmak için üretilen "fındık elekleri" vs. Günümüzde hazır olarak alıp tükettiğimiz fındık ürünlerinin tümü, imalathane ve fabrikalarda çeşitli makineler yardımı ile üretilmektedir.

Türk Dilinde, Argosunda ve Deyimlerinde Fındık

Fındık Sözlüğü

Acı fındık: Bileşimindeki yağların ya da yağ asitlerinin oksitlenmesiyle acılaşıp fındık meyvası.

Aflatoksin: Fındıkların küflenmesi sonucu oluşan bir toksik (zehirli) maddedir. Bunu önlemek için jüt veya fileli çuval kullanılmalı, fındıklar kurutulurken toprakla teması önlenmeli ve fındık kurutulan ve saklanan ortamın nem miktarı yüzde yetmiş geçmemelidir.

Alivre: Fındığın dalında satılması.

Arkacı: Dalından toplanarak sepet veya çuvalara doldurulan fındıkları sırtında fındık harmanına taşıyan işçi.

Atlama: Fındık ağaçlarının budanması

Ayı fındığı: *Corylus colurna*.

Badem fındıklar: Uzunlukları kalınlık ve genişliklerinden oldukça fazla olan fındıklardır. Daha çok Değirmendere bölgesinde yetişen bu fındıkların kalitesi düşüktür. Yaş olarak tüketilirler. "Yuvarlak badem" ve "yassı badem" türleri vardır.

Başakçı: Fındık tanelerini yeşil kabuktan el gücüyle çıkaran işçiler.

Başaklamak: Fındıkları gelişi güzel toplamak. Fındık toplandıktan sonra kalanları aramak. Buna "kancoloy etmek" veya "sonlamak" da denir.

Beyazlatılmış iç fındık: Zarı soyularak beyazlatılan iç fındıktır.

Bir kantar fındık: Elli kilo fındık.

Boş taneli fındık: İçi tanesiz veya fındık zararlıları tarafından yenerek boşaltılmış ya da içi gelişmemiş fındıklardır. Eğer fındık içi kabuk hacminin dörtte birinden daha az olursa bu fındıklar boş tanelidir. Bunlara "karabaş" fındıklar da denir.

Buruşuk fındık: Taneleri buruşup kayış hâlinde sertleşen fındık.

Çakıldak fındık: Tombul fındığa benzer fakat ucu sivricidir. Bir zuluf-ta çok tanelidir.

Çalak: Fındık harmanında, tozları fındıklardan ayırmak için yapılan çalı süpürgesi.

Çardak fındığı: Tavan arasında veya tütün damlarında güneş görmeden kurutulan çerezlik fındık.

Çalı süpürgesi: Süpürge çalisından yapılan ve fındık harmanlarının süpürülmesinde kullanılan süpürge.

Çarpı: İnsanların ulaşamadığı yüksek dallardaki fındıkları düşürmek için kullanılan uzun çubuk. Buna "kugar" da denir.

Çatlak fındık: Sert kabuğu çatlak olan fındık.

Çeç: Kabuğu çıkarılmış fındık, ceviz veya mısır buğday.

Çeç etmek: Fındık meyvasını kabuğundan, yani culufundan çıkarmak.

Çeç küreği: Fındık tanelerini rüzgârda savurup tozlardan ayırmak için kullanılan ucu çatallı ağaç kürek. Buna "yaba" da denir. Buğday ve arpa harmanlarının savurulmasında da kullanılır.

Çerezlik fındık: Fındık harmanı yapıp fındıklar çuvallara doldurulurken ayrılan yemeklik fındık.

Çotanak: Çötenek. Fındık meyvasını saran yeşil koruyucu kısım. Bunda üç-beş fındık meyvası bir aradadır. Buna kumuş, zuluf, zuruf veya culuf da denir.

Çöte: Fındık toplarken bele takılan sepet. Buna "toka" da denir.

Çubuklama: Kurutulmak için harmana serilen yeşil kabuklu fındıkların tanelerinin çıkması için çubuklarla dövülmesi.

Değirmenlik fındık: Kurutulmuş, işlenmeye hazır fındık.

Delik fındık: Fındık zararlıları tarafından delinerek içi yenen ve boşaltılan fındık.

Dilinmiş iç fındık: İç fındığın tekniğine uygun olarak öğütülmesiyle elde edilen iç fındıktır.

Dozillik: Fındık tanesini delerek ip geçirilip yapılan ve çevrildiğinde "doz ... dız" diye ses çıkaran oyuncak.

Dörtleme: Tek fındık kumuşunda dört fındık tanesinin bir arada bulunması.

Fanila fındık çuvalı: Yaklaşık 80 kilo fındık alan jütten yapılan çuval.

Fındığa veresiye: Fındık zamanı ödenmek üzere borç alınan.

Fındık: Palamutgillerden, kuzey yarımkürenin ılık yerlerinde ve yurdumuzun en çok Karadeniz bölgesinde yetişen bir ağaççık ve bunun sert kabuk içinde bulunan yağlı, nişastalı ürünü (corylus avellana). Diğer anlamları: Çetlevük, kurşun tanesi.

Fındık ağı: Fındıkları kurutmak için yerden 1 m yükseğe gerilen ağlardır. Bunların üzerinde dallardan toplanan zuluf lu fındıklar 10-20 cm kalınlığında serilerek kurutulur ve taneler ayrılır. Ağlar fındığın toprakla temasını önler ve kalitenin korunmasını sağlar.

Fındık altını: Osmanlı Devleti'nde kullanılan, kenarı fındık yaprağı şeklinde tırtıllı bir altın.

Fındık aramak: Fındıklar toplandıktan sonra dallarda kalanları aramak. Kancoloyt etmek.

Fındık ateşi: Tütün çubuğunun ucundaki lüleyle tütünün yanması için konan küçük ateş.

Fındık ayıklamak: Harmana serilen fındıkların taneleri çıktıktan sonra ayrılan kumuşlarda kalan tanelerin elle ayıklanması.

Fındık biber: Küçük fakat acı biber.

Fındık biti: Kınkanatlılardan, fındık kurdu dediğimiz kurtçuğu dolayısıyla fındık ürününe zarar veren uzun gagalı böcek (balanicus nucum).

Fındık burun: Küçük burun.

Fındık çekme aleti: Fındık tanelerini yeşil kabuklarından ayırmak için kullanılan, kol gücü ile çalıştırılan alet.

Fındık cezeriyesi: Fındığın havanda dövölüp, şeker ve yağ eklenmesi ile elde edilen cezeryedir.

Fındık culufu: Fındık meyvasını saran yeşil kabuk. Zuluf. Çotanak.

Fındık değirmeni: Fındık kabuğunu kırarak fındık içinin çıkmasını sağlamak için kullanılan değirmen.

Fındık dişi: Büyük azı dişi.

Fındık eşkini: Fındık ocaklarında çıkan fındık sürgünleri, filizleri.

Fındık ezmesi: Kavrulmuş fındıkların ezilip şeker katılması ile elde edilen tatlıdır.

Fındık faresi: Fındık faresi (Muscaranius avallanius), özellikle fındık bahçelerinde yaşayan sarı tüylü, uzun kuyruklu küçük bir kemirgendir.

Fındık harmanı: Dallarından toplanan fındıkları kurutmak ve zulufundan ayırmak için bir araya getirilen düz yer.

Fındık helvası: Kavrulmuş iç fındığın havanlarda uzun süre dövülmesi ile elde edilen helva.

Fındık kafulu: Fındık ocağı. Daha çok yabani fındıklar için kullanılır.

Fındık kahvesi: Fındıktan yapılan kahve benzeri içecek.

Fındık kancisi: Fındık içi.

Fındık kömür: Kömür eleğinin deliklerinden geçebilen en iri kömür parçalarına denir.

Fındık kumuşu: Fındık meyvasının dizildiği yeşil renkli koruyucu kısım. Fındık zulufu. Çotanak.

Fındık kurdu: Fındık bitinin fındık içinde gelişen ve fındık meyvasına zarar veren kutçuğu.

Fındık küreği: Harmana serilen fındıkların içlerini savurmak veya çuvallara doldurmak için kullanılan ağaçtan yapılan tek parça kürek.

Fındık likörü: Fındıktan yapılan likör.

Fındık menteşesi: Mobilyacılıkta kullanılan küçük bir menteşe çeşidi. Menteşenin görünen kısmı fındık biçimindedir.

Fındık motoru: Fındık tanelerini yeşil çotanaktan ayırmak için kullanılan motor.

Fındık ocağı: Fındık ağaççıklarının birkaçının bir arada bulunduğu fındıklık parçası.

Fındık ocağını ayıklamak: Fındık ocağını yabani ağaççıklardan ve gereksiz eşkinlerden, yaşlı dallardan temizlemek.

Fındık otu (C. Esculentus L.): 10-60 cm boyunda, çok yıllık otsu bir bitkidir. Toprakta 15 mm kadar uzunlukta, oval biçimli yumruları vardır. Akdeniz bölgesi bitkisidir. Türkiye’de Karadeniz bölgesinde (Trabzon ve Rize) yetişir. Yumruları çiğ olarak yenir.

Fındık püresi: Kavrulmuş fındıkların ezilmesi ile elde edilen kıvamlı bir yarı mamuldür. Buna “fındık füresi” de denmektedir. Dondurma ve çikolata imalatında kullanılır.

Fındık püskülü: Fındığın erkek çiçeği. Buna “püs” veya “pürçek” de denilmektedir.

Fındık rabiyesi: Fındık altınının dörtte biri büyüklüğünde altın.

Fındık reçeli: Bolu’da, fındıktan yapılan reçel.

Fındık sepetleri: Fındık toplarken ve taşırken kullanılan ağaç dallarından kesilen sıyrımlarla yapılmış sepetlerdir. Bunlar büyüklüklerine

göre “yiğ sepeti”, “kol sepeti”, “bilekder sepeti” ve “tay sepeti” olarak adlandırılırlar.

Fındık serpmek: Eski dilde deyim. Kurşun atmak anlamında.

Fındık unu: İç fındığın öğütülmesi ile elde edilen undur.

Fındık yuvası: Tombul ellerin üst yüzünde, parmak diplerinde görülen çukurluklar.

Fındık zamanı: Fındıkların toplanıp kurutularak satışa hazırlandığı zaman. Ağustos-Eylül ayları.

Fındık zoka: Olta iğnesinin pala kısmı fındık biçiminde olan küçük zoka.

Fındıkçı: Fındık yetiştiren ya da satan kimse

Fındıkgiller: Fagales takımından çiçekli bitkiler ailesi. Örnek bitkisi • fındıktır.

Fındıki: Fındık kabuğu renginde. Kahverenginin bir tonu.

Fındıkkıran: Fındık, ceviz gibi yemişlerin kabuğunu kırmaya yarayan alet.

Fındıkkıran Balesi: Librettosu Marius Petipam, müziği Çaykovski tarafından yapılan; iki perde ve üç tabloda oluşan bale. İlk kez, 1892 yılında, Petersburg’da, Marie Tiyatrosu’nda sahneye kondu. Balenin konusu “Fındıkkıran ve Sıçanlar Kralı” adlı masaldan alınmıştır.

Fındıklama: Hayvanların ayaklarında beliren ufak ur.

Fındıklı akide şeker: Üzeri akide şeker ile kaplanmış fındık içi.

Fındıklı baklava: Yufkaları arasına çekilmiş fındık içi konularak yapılan baklava.

Fındıklı çikolata: İçerisine fındık içi konan çikolata.

Fındıklı dondurma: İçerisine öğütülmüş fındık karıştırılan dondurma.

Fındıklı draje: Dışı şekerle kaplanmış fındık içi.

Fındıklı ekmek: İçerisine öğütülmüş ya da kıyılmış fındık karıştırılarak yapılan ekmek.

Fındıklı gofret: Tabakaları arasında fındık ezmesi olan gofretlerdir.

Fındıklı kağıt helvası: Arasına fındık içi konulan kağıt helvasıdır.

Fındıklı koz helvası: İçerisinde fındık içi bulunan koz helvasıdır.

Fındıklı lokum: İçerisinde kabuksuz fındık içi bulunan lokum.

Fındıklı pralin: İçine fındık unu katılmış pralindir.

Fındıklı sucuk: Buna köme de denir. İpe dizilen fındık tanelerinin üzüm şirasına batırılması ile elde edilen tatlı yiyecektir.

Fındıklı şekerleme: Fındığın şekerle kaynatılıp esans ilavesi ile elde edilen şekerlemedir.

Fındıklı: Küçük kareli, yerli dokuma kumaş.

Fındıklık: Fındık ağaççıklarının dikili olduğu yer.

Fındıklık kulübesi: Fındıklığı beklemek için direkler üzerinde ya da ağaçların üzerinde yapılan kulübe. Buna "fındıklık kelifi" de denir.

Fındıksı meyva: Bunlara "nuks" da denmektedir. Sert kabuğu içinde sert meyvası olan fındık, kestane ve meşe palamudu bu türdendir.

Fidan çekmek: Fındık ocaklarında yetişen yeni sürgünleri fındık diki-mi için kökleriyle söküp çıkarmak.

Fiskobirlik: Fındık Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'nin kısaltılmış adı.

Fitruka: Fındık tanesi yere düşüp filizlendikten sonra kabuk içinde ka-lan değişik lezzetteki meyvasıdır. Buna bazı yerlerde "çilli fındık" da denir.

Foşak: Fındıklar toplandıktan sonra dalda kalan tek tük fındık kumuş-ları. Buna "son" da denir. Arama işlemi için de "foşağa gitmek" deymi kullanılır.

Futuç: Fındığın yeşil kabuğu, zuluf ya da kumuş da denir.

Gagal verme: Fındık değirmenlerinde kabuklu fındıkların kırılmadan iç fındıklara karışması.

Gıdık: Küçük fındık toplama sepeti

Giresun kalite fındık: Giresun ilinde ve Trabzon ilinin batıdaki ilçe-le-lerinde yetiştirilen tombul fındıklardır. İçerdiği yağ ve lezzet bakı-mından yeryüzünün en üstün özellikli fındığıdır.

Goruk: İçi boş fındık.

Harar: Büyük fındık sepeti.

Harmancı: Fındık harmanında kol gücüyle iş gören kişi.

Haşlak fındık: Aşırı sıcak nedeniyle yeterince gelişip sertleşmemiş olan fındık meyvası.

Hey: Toplanan fındıkları harmana taşımak için kullanılan büyük arka sepeti.

Irgama: Fındıklar olgunlaştıktan sonra, fındık dallarını sallayarak ol-gunlarını düşürüp toplama. Birinci ırgamadan sonra dallarda ka-lan fındıklar bir hafta sonra olgunlaşır. Bunları dökmek için yapı-lan dalları sallama işlemine ise "ikinci ırgama" denir.

Jumbo fındıklar: Tombul ve sivri fındıkların en büyük delikli kalbur-dan geçmeyen irilerine denir.

Jüt çuval: Keten, kendir, kenevir, pamuk gibi organik maddelerden ya-pılmış çuvalara denir. Fındıkların depolanmasında ve taşınmasın-da en uygun çuvallardır. Rutubeti ve küflenmeyi bu arada aflatok-sin oluşumunu önlerler.

Kalez: Çürük iç fındık.

Kanci: Buna "kanzi" da denir. Fındık içidir.

Kancoloys etmek: Fındıklar toplandıktan sonra dallarda kalanları ara-mak.

Kanziya: Fındık fabrikası. Burada değirmenlerde fındıkların kabukla-rı kırılır ve fındıkiçi elde edilir.

Kara fındık: Kabuğu kalın, içi iri fakat yağsız ve lezzetsiz fındık.

Karabaş fındık: İçi boş fındık.

Karambuk: Buna "Karamuk" da denir. Bir fındık hastalığıdır. Fındığın üzerinde kara lekeler vardır. İçi boştur.

Kavrulmuş fındık: Fındık meyvasının kabuklu ya da kabuksuz kav-rulması ile elde edilen iç fındıktır.

Kavsuk: Taze fındığın iç zarı.

Kavsul: Fındığın yeşil kabuğu.

Kelez: Çürük iç fındık.

Kelif: Fındıklıklarda yerden yüksek ya da ağaçlar üzerinde yapılan ufak bekçi kulübesi.

Kesici: Fındık ürünün miktarını tahmin eden tecrübeli kişi.

Kırcı: Buna "kırcı" da denir. Fındığı üreticiden alıp tüccara satan kişidir.

Kıyılmış iç fındık: Küçük parçalara ayrılmış iç fındıktır. Bu da "iri kı-yılmış" veya "ince kıyılmış" olarak iki şekilde yapılmaktadır.

Kol sepeti: Fındık toplarken kola takılarak kullanılan sepet.

Kopali: Fındık kırma aleti.

Köme: Pekmezle yapılan cevizli, fındıklı sucuk.

Kötmek: Fındık ağaççığının kurumuş kökü.

Kugar: Fındık devşirirken uzaktaki dalları yakına çekmek için kullanı-lan ucu çengelli çubuk. Buna "gerevi" ya da "geru" da denir.

Kuru fındık: Fındık kabuğunun ve içinin rutubet derecesinin yüzde ondan fazla olmadığı fındıklardır.

Kuş fındığı: İnce kabuklu, yuvarlak, dolgun, yağlı ve lezzeti hoş bir fındık çeşididir.

Kuyulama: Fındık tanelerini yeşil kabuklarından çıkarmak için toprakta açılan çukurlara koyup ayaklarla çiğnemek işlemi. Bu yöntem günümüzde artık uygulanmamaktadır. Bu iş için özel sepetler ve ağaçtan oyma dibekler yapılırdı.

Lekeli fındık: Fındığın dış görünüşünü bozan çok koyu lekelerin bulunduğu fındıklardır.

Levant kalite fındık: Giresun kalite fındığın üretildiği alanların dışında kalan bölgelerde üretilen tüm fındıklara denir. Ayrıca yetiştirildiği yere göre, "Levant Trabzon", "Levant Samsun", "Levant Ordu" ve "Levant Akçakoca" adlarını alır.

Limar fındık: İkiz fındık. Buna "çatal fındık" da denir.

Masdı: Sepet yapılmaya yarayan körpe fındık dalı.

Naturel fındık: Hiçbir muameleden geçmemiş iç fındıktır.

Patoz: Fındık tanelerini zuluflardan yani yeşil kabuklarından çıkarmak için kullanılan motorlu aletlerdir.

Pirinç fındık: İri öğütülmüş fındık. Sos ve tatlılarda kullanılır.

Pürçek: Fındık püskülü, salkımı, fındık erkek çiçeği. Püs.

Püs: Fındık dallarında çiçeklerin üst üste bir arada görünen şekli.

Randıman: Fındık satın alınırken belirli tartılarda fındık tanesi kırılır ve içi ayrılarak tartılır. Fındık içi kabuklu fındığın yarısı kadar geliyorsa randımanı elli yani yüzde ellidir, denilir. En çok aranan randımanı yüzde elli düzeyi ve üzerindeki randımandır. Fındığın randımanı satın alma sürecinde eksperler tarafından kontrol edilir ve fiyatı buna göre verilir. İşlemin adı, "fındığın randımanına bakmak" olarak bilinir.

Sarı palaz fındık: Yaprığı ve kabuğu sarıcadır. Verimi, yağı, lezzeti az bir fındık türüdür.

Sayvan: Fındık harmanlarındaki bekçi kulübesi.

Sergi yeri: Dalından toplanan yeşil kabuklu fındıkların kurutulmak üzere serildiği düz yer.

Sivri fındıklar: Uzunlukları, genişlik ve kalınlıklarından fazladır. "Sivri" ve "İncekara" gibi çeşitleri vardır.

Soğuleş: İçi boş fındık.

Sonlama: Fındık topladıktan sonra yapılan aramada bulunan fındıklar.

Sonlamacı: Fındıklar toplandıktan sonra dallarda kalanları arayıp toplayan kişi.

Sürgün: Fındık ocaklarında gelişen ana ağaççıkların yanlarından çıkan yeni dallar. Fidan olarak kullanılırlar.

Sütlü fındık: Tombul fındıklar olgunlaşmaya başlayınca toplanır; elle kumuştan çıkarılır; güneşte iyice kurutularak elde edilir. Çok tatlı olan bu fındıklar çerez olarak kullanılır.

Şelek: Hararla gıdık arası büyüklükte fındık sepeti.

Taze fındık: Dalında olgunlaşmış fakat henüz toplanıp kurutulmamış yağlı ve sütlü fındıklardır. Çerez olarak taze yenirler. Değirmende re fındıkları özel olarak bu şekilde tüketilir.

Tekleme: Dalda tek tük kalan fındıklar. Ya da tek meyvalı fındık.

Tırmık: Fındık harmanında, fındık tanelerini çıkarmak ya da yaymak için kullanılan ağaç saplı ve ağaç ya da metal dişli alet.

Tiftikâr: Fındık bahçesi.

Tirmit: Fındık mantarı.

Toka: Bele bağlanan fındık toplama sepeti.

Üçleme: Üç fındık tanesinin aynı fındık kumuşunda bulunması.

Vantilatör: Fındık tanelerini yeşil kabuk parçalarından ayırmak için kullanılan, kol gücü ile çalıştırılan alet.

Vurgun: Kabuğu kırılırken fındık içinin yaralanması.

Yaban fındığı: Buna "yabani fındık" da denir. Ormanlarda ve çayır, tarla kenarlarında kendiliğinden yetişen, tanesi kalın kabuklu ve büyük olan fındık cinsidir. Kabuğu kalın olduğu için fındık kalitesini bozar, randımanı azaltır. Bu nedenle satılacak fındıklara karıştırılmaz. Karışmışsa ayıklanır.

Yel önü fındıklar: Fındık harmanında fındıkların savrulması sırasında uzağa düşen boş fındıklarla, yakına düşen dolu fındıkların arasında kalan kalitesiz fındıklardır.

Yoğurt olmak: Fındık içinin oluşmaya başlaması.

Yuvarlak fındıklar: Bunlara tombul fındıklar da denir. Uzunluk, genişlik ve kalınlıkları hemen hemen aynıdır. Yüksek kaliteli fındıklardır. Bu grupta Giresun tombul fındığı en kalitelisidir. Bunu çeşitleri de "Palaz", "Mincane", "Foşa", "Kan", "Çakıldak" ve "Kara"dır.

Zuruf: Fındık meyvasının sert kabuğunu saran tek ya da çift yapraklı yeşil kısım. Bazı yerlerde buna "zuluf" ya da "culuf" denir.

Argoda Fındık

Fındık: Hileli zar, erkeklik bezi, bozuk, çalınmış ya da kaçak otomobil.

Fındık biber: Aksi, inatçı çocuk.

Fındıkçı: Cilveli, oynak kadın.

Fındık faresi: Kurnaz küçük çocuk.

Fındık kurdu: Tombul, ufak-tefek, oynak kadın.

Deyimlerde Fındık

Fındıkçılık etmek: (Kadın için) Cilveli, oynak olmak.

Fındık içine sığmak: Tasavvufi anlamda mütevazı olmayı anlatmak için kullanılan bir deyim.

Fındık kırmak: Çapkınlık yapmak.

Fındık serpmek: Yeniçerilerin tüfekte ateş etmesi. Fındık denilen kurşunu atması.

Fındık çubuğu gibi: Dümdüz, doğru, uzun.

Fındık kabuğunu doldurmaz: Önemsiz.

Fındık fıstık parası: Çok az (para).

Ellerinin üstüne fındık oturtulur: Tombul, yumuk yumuk elleri olan kadınlar için kullanılır.

Emret fındık kabuğuna gireyim: Emret en zor işleri yapayım.¹

SEÇME BİBLİYOGRAFYA

¹ Deyimlerin bazıları Ömer Asım Aksoy, *Deyimler*, TDK Yayını, Ankara, s. 655-656'dan alınmıştır.

Türkiye’de Yayınlanan Fındık Kitapları

(Açıklamalı Seçme Bibliyografya)

Bu bibliyografyada fındığın yetiştirilmesi, çeşitleri ve Türk fındık kültürü konulu kitap ve dergilerden bazılarına yer verilmiştir. Fındığın botanik, ekonomik, zirai mücadele ve diğer konularını inceleyen bilimsel ağırlıklı kitaplar ve diğer yayınlar konumuz dışında oldukları için bibliyografyaya alınmadı.

Ayfer, Mahmut-Uzun, Aysel-Baş, Fehmi *Türk Fındık Çeşitleri (Turkish Hazelnut Cultivars)*, Karadeniz Bölgesi Fındık İhracatçıları Birliği Yayını, Ankara, 1986, 95 s. (Bu kitapta yazarlar, Türk fındık çeşitlerini anlatmaktadırlar. Kitapta çok sayıda renkli resim ve çizim vardır.)

Başel, Fahrettin, *Fındık ve Ziraat Usulleri*, Resimli Ay Matbaası, İstanbul, 1937, 19x14 cm. (Bu kitapta fındık ağacının kökeni, fındık çeşitleri ve fındığın yetiştirilmesi anlatılıyor.)

Bayramoğlu Kâzım – Ragıp Ziya, *Fındık Ziraati*, İkbâl Matbaası, Trabzon, 1928, 304 s. (Bu kitap Türkiye’de yayınlanan en eski fındık kitaplarından. Aynı yıl Ziraat Vekaleti tarafından da bastırılmıştır.)

Baytop, Turhan, *Türkiye’de Bitkiler ile Tedavi*, Nobel Tıp Kitabevleri Yayını, Tayf Ofset, İstanbul, 480 s. (Kitabın 207-208. sayfalarında fındıktan ve fındık yaprağından yapılan ilaçlar anlatılıyor.)

Birinci Ulusal Fındık Kongresi, TC Ekonomi Bakanlığı Neşriyatı, Seri: 3, No: 2, Devlet Basımevi, Ankara, 1935, 82 s. (Kitapta, Türkiye’de toplanan ilk fındık kongresinde sunulan raporların metinleri yer alıyor.

Birleşik Devletler Kabuklu Fındık Standartları, Karadeniz Bölgesi Fındık İhracatçıları Birliği Yayınlarından, Gündüz Matbaası, Giresun, 1953, 7 s. (Bu broşürde fındık tipleri ve özellikleri anlatılıyor. İyi fındıklar tanımlanıyor.)

Bulutay, Kâzım, *Fındık Dikimi ve Bakımı*, CHP Trabzon Halkevi Köycüler Kolu: 2, Şark Basımevi, Trabzon, 1938, 44 s. (Kitapta fındığın yetiştirilmesi ve hasadı anlatılıyor.)

Çotanak, Fiskobirlik’in Aylık Dergisi, Yıl: 4, Sayı: 48, (Ocak-Şubat-Mart 1976), Fiskobirlik Matbaası, Giresun. (Bu derginin çeşitli sayılarında fındıkla ilgili şiirler, yazılar ve hikâyeler yayımlanmıştır.)

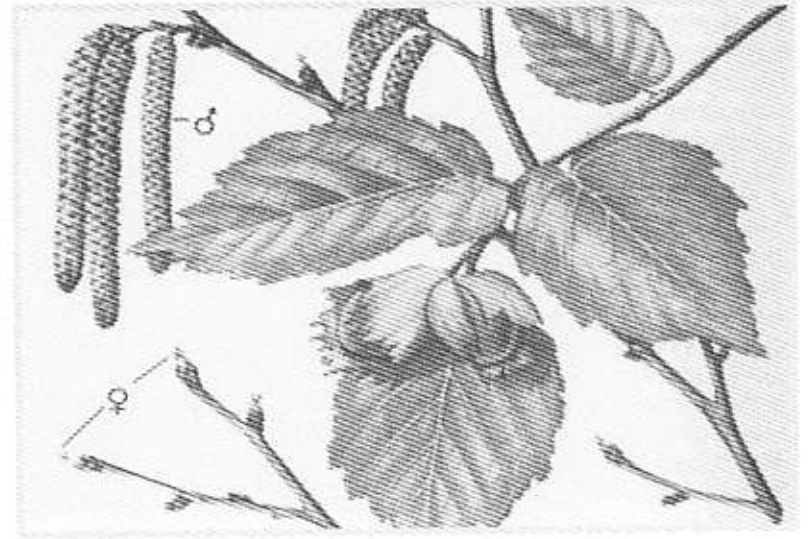
Duman, Mustafa, “Türk Halkbiliminde Fındık”, *Kıyı*, Kültür ve Sanat Dergisi, Sayı: 61, (Nisan 1991), Sakarya Matbaacılık, Trabzon, s. 13-

20. (Ayırbaşım). (Bu monografide fındığın tarihçesinden başlayarak efsanelerde, deyimlerde, atasözlerinde, tekerlemelerde, mânilerde, türkülerde, halk inanmalarında, halk hekimliğinde, halk mutfağında fındık konuları işlenmiştir.)
- Durukan, H. Mahir, *Fındık Ziraati Klavuzu*, TC Ziraat Vekaleti Neşriyatı, Akgün Matbaası, Giresun, 1939, 19 s. (Kitapta fındığın dikimi, yetiştirilmesi ve hasadı anlatılıyor.)
- Dünya Fındık Lezzetleri*, Fındık Tanıtım Grubu, İstanbul, Ağustos 2003, 248 s. (Kitapta fındık yemekleri ve fındıklı yemekler renkli resimler eşliğinde anlatılmaktadır.)
- Ebü'l Hikmet Ahmet Muhsin, *Meyvenâme*, Mürüvvet Matbaası, Dersaadet, 1307 (1890). (Kitabın 59-60. sayfalarında fındık anlatılmaktadır.)
- Erdoğan, Nihat, (Hazl.), *Zirai-Ticari ve Ekonomik Yönleriyle Fındık*, Giresun Ticaret ve Sanayi Odası Yayınları, Giresun, 1968, 23 s. (Kitapta fındığın yetiştirilmesi ve hasadı anlatılıyor.)
- Fiskobirlik*, Fındık Üreticisinin Ortak Sesi, Sayı: 2, (Mart-Nisan 2004, Fiskobirlik Yayını, Önder Matbaacılık, Ankara, 32 s. (Bu derginin 8. sayısı Mart-Nisan 2005'te yayımlandı. Dergide fındık konulu yazılar, haberler ve resimler vardır.)
- Genç, Çağlar, *Fındık Yetiştiriciliği*, Taş Matbaası, İstanbul, 1974, 45 s. (Kitapta fındık dikimi ve yetiştirilmesi anlatılıyor.)
- Gökçöl, Mirza, *Doğu-Karadeniz Bölgesinde Bir Araştırma Gezisi*, TC Ziraat Vekaleti Neşriyatı, Kenan Basımevi ve Klişe Fabrikası, İstanbul, (Ankara), 1937, 99 s. (Kitabın 89-90. sayfalarında "Fındık" başlıklı bölümde fındık yetiştirilmesi sırasında dikkat edilmesi gereken hususlar anlatılıyor.)
- Göreci, Ali, *Fındık Kültürü*, Önder Matbaacılık Ltd. Şti. Ankara, 2004, 112 s. (Kitapta, fındık kültürü ile ilgili yazılı ve sözlü gelenekten derlenmiş türkü, tekerleme ve atasözleri vardır. Bazı fındık yemekleri anlatılıyor. Kitabın sonunda "fındık sözlüğü" yer alır.)
- H.K. *Fındık Ağaçları ve Mahsulü Hakkında Malumat-ı Umumiye*, 2. Baskı, İsmail Hakkı Matbaası, Trabzon, 1314 (1896), 32 s. (Şimdiki bilgilere göre, Türkiye'de yayımlanan en eski fındık kitabıdır.)
- Hovas, M. *Giresun Mıntakası Fındık Ağaçları Hakkında Tetkikat*, İstanbul Darülfünunu Fen Fakültesi Neşriyatından, Ahmet İhsan Matbaası, İstanbul, 1930, 15 s. (Bu broşürde Giresun fındıkları ve fındık zararlıları, onlarla mücadele için yapılması gerekenler anlatılıyor. Metin Türkçe ve Fransızcadır.)
- İspanya Fındık ve Bademleri İçin Tarım, Sanayi ve Ticaret Vekaletlerinin Müşterek Kararı*, Karadeniz Bölgesi Fındık İhracatçıları Birliği Yayınlarından, Gündüz Matbaası, Giresun, 1953, 6 s. (Bu broşürde fındığın depolanması, taşınması ve satışında uygulanacak bazı ilkeler yer almaktadır.)
- Kâzım – Ragıp Ziya, *Fındıklılık, Ziraat Kısım*, Ziraat Vekaleti Mütahassis Raporları, Hamid Matbaası, İstanbul, 1928, 204 s. (Bu kitabın ilk baskısı aynı yıl Trabzon'da yapılmıştır.)
- Köksal, İlhami, *Türk Fındık Çeşitleri*, Fındık Tanıtım Grubu Yayını, Ankara, 2002, 136 s. (Bu kitapta yazar, fındığın kültürel tarihine kısaca değindikten sonra Türk fındık çeşitlerini, renkli resimlerini de vererek anlatmaktadır.)
- Par, Arif Hikmet, *Giresun Destanı*, (şiir), Doğu Ltd. O. Matbaası, Ankara, 1955, 48 s. (2. Baskı: 1983, İstanbul, 38 s.) (Kitabın büyük bölümü fındığı konu edinmiş şiirlerden oluşuyor.)
- Peker, Kemal, *Fındık Bilgisi*, Ege Matbaası, İstanbul, 1950, 102 s. (Kitapta her yönüyle fındık anlatılıyor. Bu kitap fındık bölgesindeki okullarda ders kitabı olarak okutulmak üzere hazırlanmıştır.)
- Peker, Kemal, *Fındık Tarihçe, Tarım, Kültür, Ticaret, İstihlak Bakımlarından*, Yeşilgireson Matbaası, Giresun, 1947-1948, 242 s. (Fındık konusunda yayımlanan yeni yazı en kapsamlı kitaplardan birisidir. Kitapta fındığın tarihçesinden pazarlanmasına kadar çeşitli konular işlenmiştir.)
- Peker, Kemal, *Fındıkname*, Maarif Kitaphanesi Matbaası, İstanbul, 1955, 128 s. (Bu kitapta fındıkla ilgili halk kültürü verimleri, örneğin mâniler, türküler, atasözleri, tekerlemeler, ninniler yer alıyor.)
- Peker, Kemal, *Kemal Atatürk ve Fındık*, Becid Basımevi, İstanbul, 1962, 40 s. (Kitapta, Atatürk'ün fındık konusundaki düşünceleri ve direktifleri anlatılıyor.)
- Peker, Kemal, *Fındık Kongresine Rapor 1935-1955*, Yeni Matbaa, İstanbul, 1956, 48 s. Kitapta, çeşitli tarihlerde toplanan fındık kongrelerinde alınan kararların özetleri yer alıyor.
- Taşkın, Murat, (Hazl.), *Dün... Bugün... Yarın... Fındık Panel*, Trabzon 13 Mart 2002, Trabzon Ticaret Borsası Yayını, Fiskobirlik Matbaası, Nisan 2002, 43 s. (Kitapta fındıkla ilgili bir panelde yapılan konuşmaların metinleri yer alıyor.)

Türkoğlu, Abdullah, *Dünya Fındık İstihsal ve Ticaretinde Türkiye'nin Durumu*, İstanbul Üniversitesi, İktisat Fakültesi Yayını, İstanbul Matbaası, İstanbul, 1961, 140 s. (Kitabın başında fındığın tarihçesi yer almaktadır.)

Yüksel, Ayhan, (Hazl.), *Tirebolu 1. Fındık Festivali 6-7 Eylül 1996 Bildiriler*, Tirebolu Belediyesi Yayını, Mega Basım, İstanbul, 1997, 96 s. (Kitapta yer alan bildiri metinlerinde, fındığın ekonomik ve kültürel yönleri anlatılıyor.)

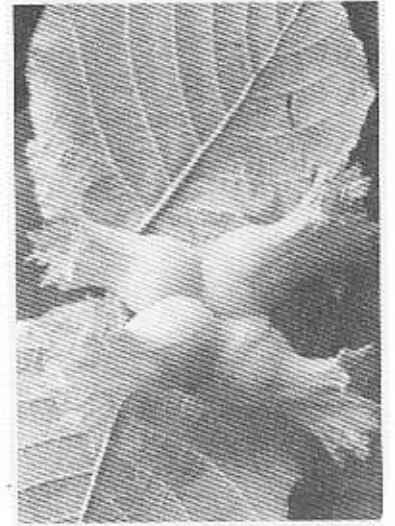
RESİMLER



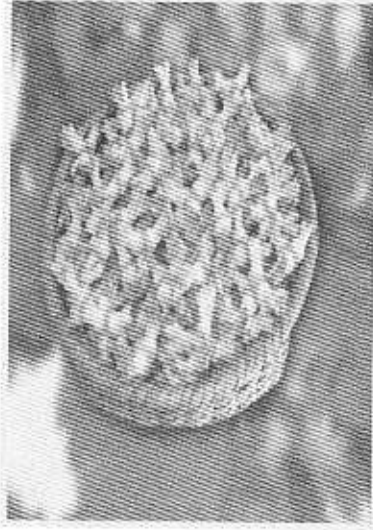
Resim 1 - Fındık dalı, erkek, dişi çiçekleri ve meyvesi



Resim 2 - Fındık balıçesi



Resim 3 - Dalında, yeşil kabuğu içinde fındık



Resim 4 - Sert kabuklukuru fındık Resim 5 - Yeni toplanmış yeşil kabuklu fındıklar



Resim 7 - Cumhuriyetin ilk yıllarında "Yerli Malları Haftası"ndan bir afiş



Resim 6 - Beş Türk Lirasının üzerinde Giresun'da fındık toplayan kızların resmi



Resim 8 - Yerel giysilerle fındık toplayan kızlar (FTG)



Resim 9 - Dallarından silkelenen yeşil kabuklu fındıkları toplayanlar



Resim 10 - Fındık harmanında ağaçtan yapılan tırımla fındık fındık taneleri yayılıyor



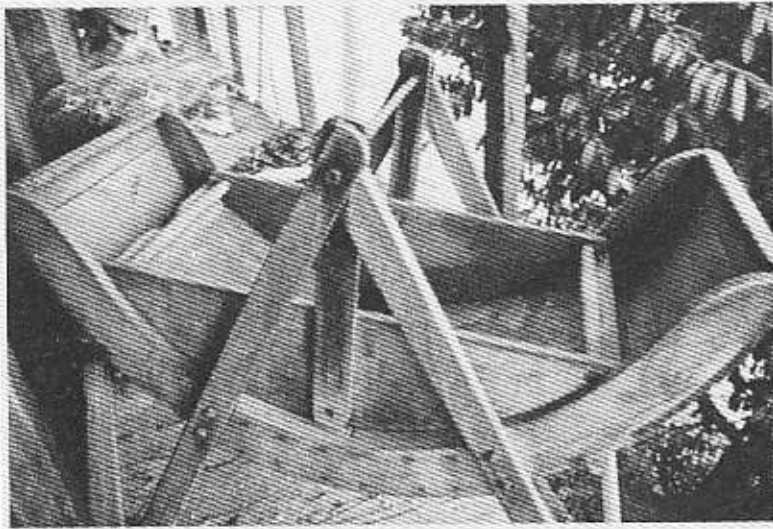
Resim 11 - Fındık harmanında fındık taneleri elle ayıklanıp kota dolduruluyor



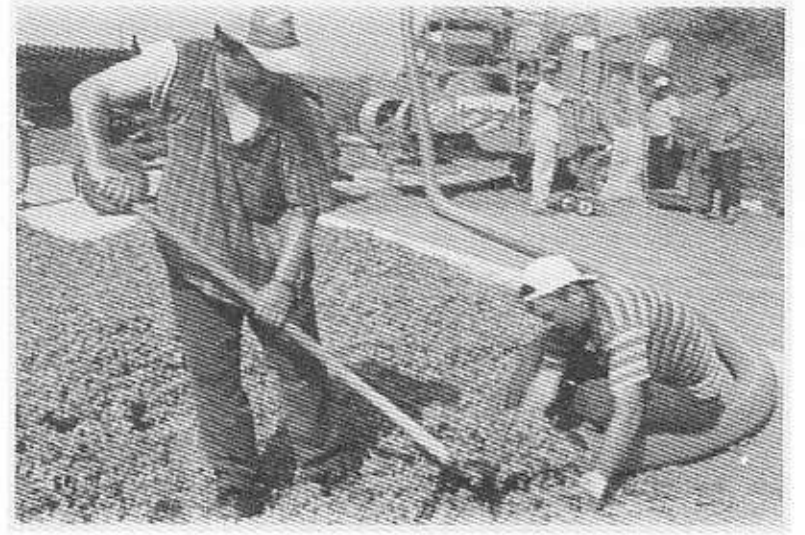
Resim 12 - Giresin'da, sahilde fındık harmanı



Resim 13 - Fındık tanelerini yeşil kabuklarından ve boş tanelerden ayırmak için kullanılan vantilatör



Resim 14 - Fındık tanelerini yeşil kabuklarından ayırmak için kullanılan fındık çekme aleti



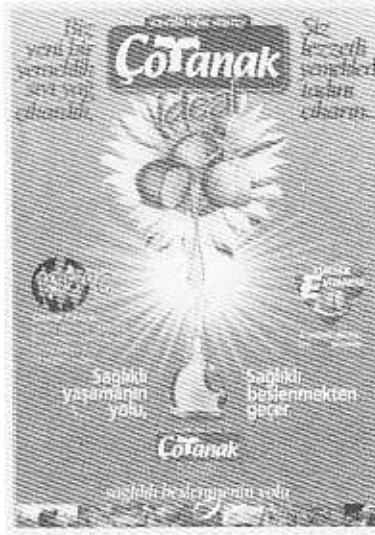
Resim 15 - Patoz denilen hortumlu makinelerle fındık taneleri yeşil kabuğundan ayrılır. (FTG)



Resim 16 - Fındık tanelerini yeşil kabuklarından ayırmak için kullanılan hortumsuz patoz (FTG)



Resim 17 - Şebinkarahisar'da iç fındıklar dövülerek helva yapılıyor



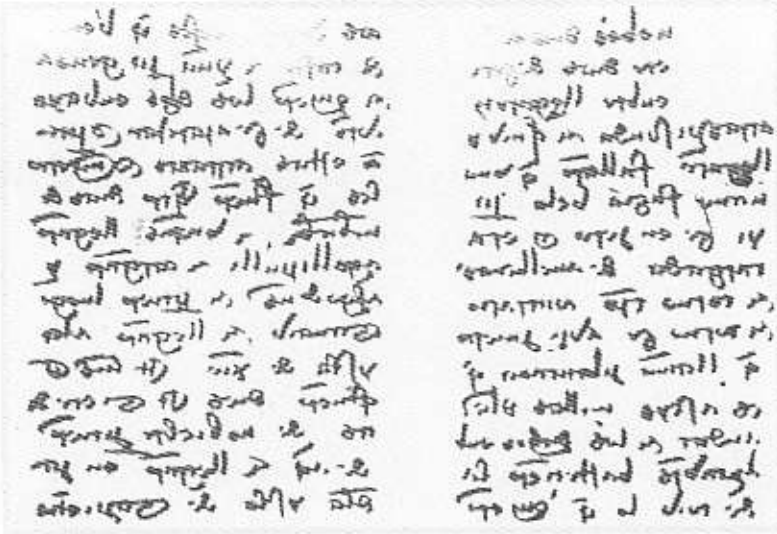
Resim 18 - Fındık yağı



Resim 20 - 1928 yılında, Trabzon'da yayımlanan Fındık Ziraatı



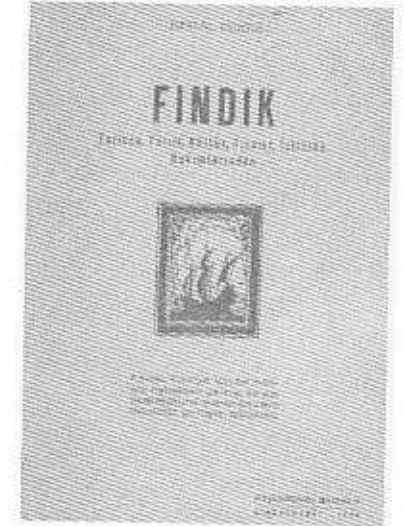
Resim 21 - 1928 yılında, Trabzon'da yayımlanan Fındıkçılık



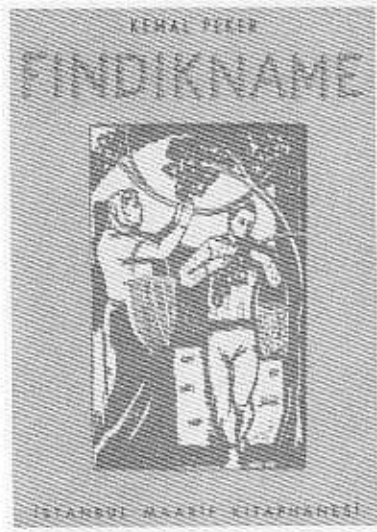
Resim 19 - R.G. Klaviyo'nun Seyahatnamesinin el yazması metninde fındıktan söz eden bölüm



Resim 22



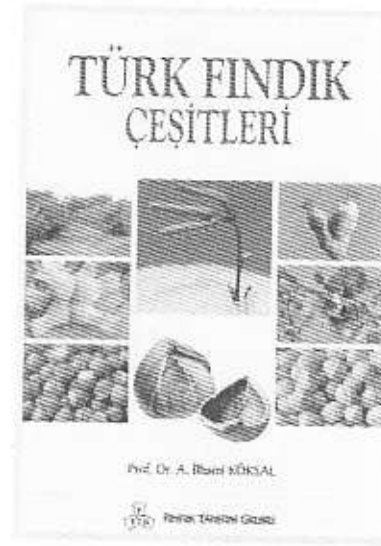
Resim 23



Resim 24



Resim 25



Resim 28



Resim 29



Resim 26



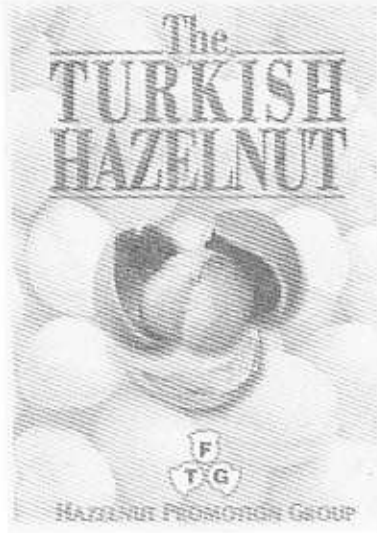
Resim 27



Resim 30



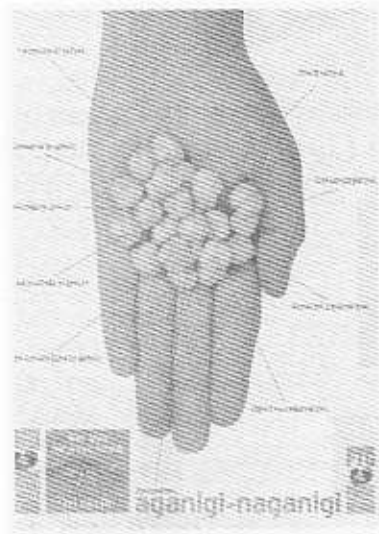
Resim 31



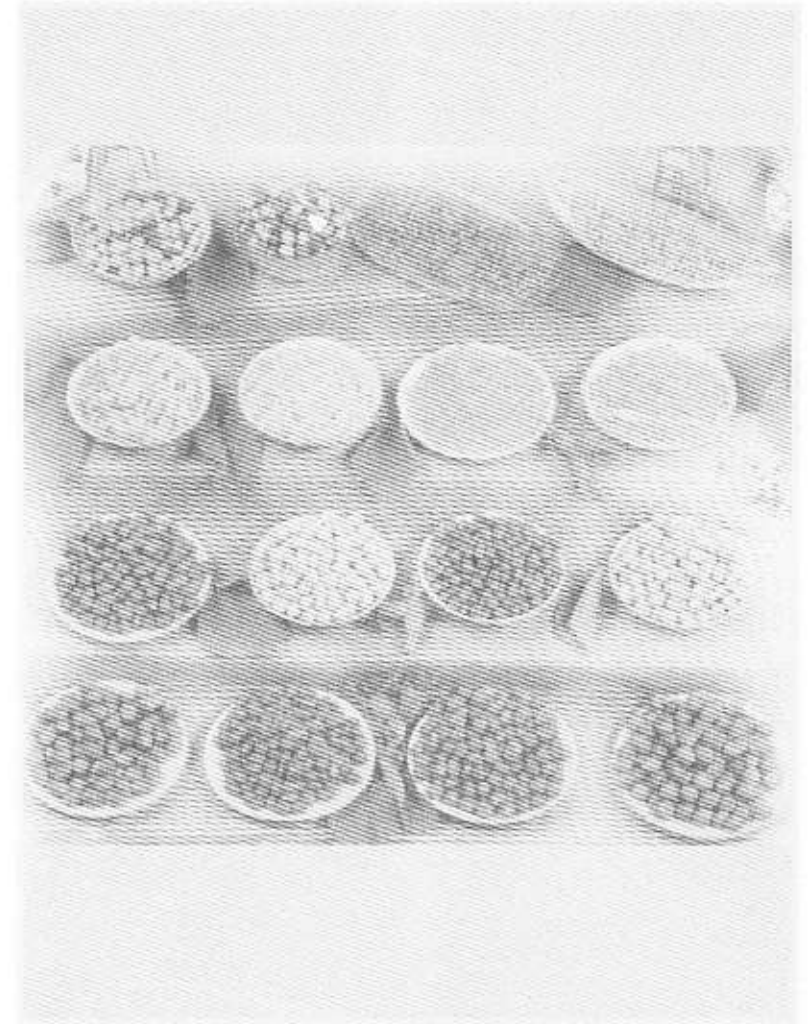
Resim 32



Resim 33



Resim 34 -Fındığın insan sağlığına yararlı etkileri



Resim 35 - Kabuklu Fındıklar ve fındık için kavrulmuş, soyulmuş, kıyılmış öğütülmüş şekilleri (FTG)



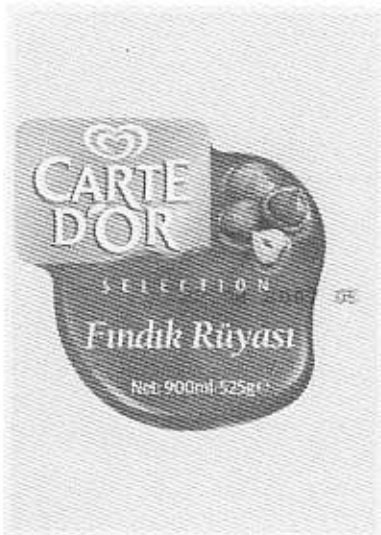
Resim 36 - Kakaolu fındık ezmesi



Resim 37 - Fındıklı ayva tatlısı ve kurabiye



Resim 38 - Fındıklı draje



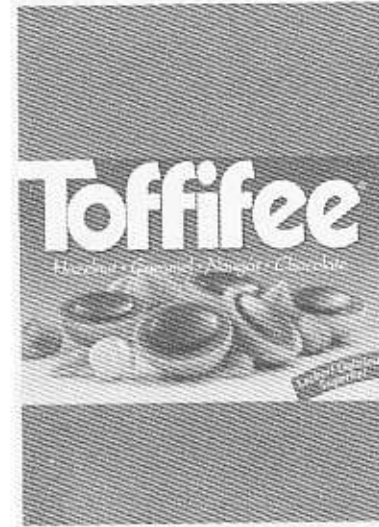
Resim 39 - Fındıklı dondurma



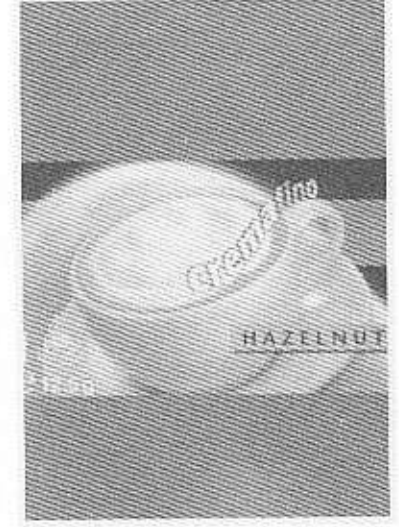
Resim 40 - Baharatlı kavrulmuş fındık



Resim 41 - Fındıklı rulo gofret



Resim 42 - Avrupa'da üretilen bir fındıklı çikolata



Resim 43 - Fındıklı İtalyan Kahvesi (Cappuccino)



Resim 44 - Fındık reklamı



Resim 45 - Dalında fındıklar

"Fındık Harmanına Makine Geldi" Destanı

Fikret KARADENİZ

Bahçeciler sevindi makine geldi
Meraklı bakışlar harmana doldu
Fındığı serdiler bir günde soldu
Koydular Patonza aldılar çet.

Harmancı der bu da nereden çıktı
Rızkımızı aldı biteri yakı
Nazar mı olduk yüze kim baktı
Ağladı oldular hem dördü beşi

Bahçeci der durmaa calıtır
İşi böyle olsa işi geliir
Hileye tapmazsa hakkı bolundur
Makine hilesiz yapar bu işi

Oyle ki harmana yakıtır durur
Üretici hayran bakıp durur
Nazlanan harmancı tutup durur
Çalışan kıdır kazanan kipi

Zaman oldu fındık harmanda kaldı
Bahçeci gel diye çok haber aldı
Harmancı gelmedi gafiye daldı
Ve çıktı harmandan fındığın işi

Gün tekerlek gibi döndü giderek
İnsan çığ sür emmiş bir çare gerek
Bulundu Patonczuk plân çizerek
Harmanlara kondu bu müjde kusu.

Bundan sonra artık huzur bahçiyor
Kaytaran işiymi motor sahçiyor
Kara lürik işler işler işliyor
Nihayet kavgasız herkesin işi

Hanan Dayı der ki çok varak olur?
Ya kalan fındıktan ne artık olur?
Benzin pahalıdır hem kazık olur
Bizim elimizdir bu işin boyu.

Bahçeci de der ki ev Hanan Dayı
Bir değil on değil sayısız sayı
Geçti yalvarmakta şu Eylül ayı
Harmanı almadın çözüldü yaşı

Gün oldu elimde işim var dedin
İşi ağır yaptın yovmıse vedin
Harmanı alırken bize zulmettin
Müşahulin çatik durdu hep kayı.

Şimdiyse Allaha yükörler olsun
Yağmur yağsun etraf sel ile dolsun
Yeter ki harmana makine gelsin
Var mı artık bundan güzeli hoyu?

Hanan Dayı der hakkın bacım
Reva oldu bana şimdi bu acım
Dü-üst çalışmazsam her zaman açım
Fındık deşirmeti işinin boyu.

Hilekâr işiymi harmana salmaz
Makine yindilik dalından almaz
Fındık numenine ihanet olmaz
Böyle bir nimetin yoktur ki epi.

Resim 44 - Fikret Karadeniz'in Fındık Destanı