



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 6, Issue 2, 323-338, 2022  
Trabzon Su Değirmenlerinin Gastronomi Turizmi Bakımından Değerlendirilmesi  
Mehmet Akif ŞEN

**TRABZON SU DEĞİRMENLERİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ BAKIMINDAN  
DEĞERLENDİRİLMESİ**

*Evaluation of Trabzon Water Mills in Terms of Gastronomy Tourism*

\* Mehmet Akif ŞEN



**ÖZET**

Tarihi ve kültürel öneme haiz yerel imalathanelere gastro turistler tarafından gerçekleştirilen gastronomi turları yemek kültürü bakımından dışarıya kapalı bölgelerin mutfağının tanıtılmasına ve yerel halkın bu sebeple ekonomik kalkınma elde etmesine neden olmaktadır. Yerel imalathanelere örnek olarak verilebilen su değirmenleri Anadolu'da akarsu bulunan birçok yerleşim bölgesinde yerel halkın ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla yüzyıllardır kullanılmaktadır. Su değirmenlerinin bolca bulunduğu yerleşim yerlerinden bir tanesi de Trabzon ilinin kırsal kesimleridir. Trabzon'da geçmişte mısır unu elde etmek amacıyla çokça kullanılan su değirmenleri günümüzde eskisi kadar popüler ve işlevsel olmayıp kullanımı artık azalmıştır. Çalışmanın temel amacını uzun yıllar boyunca mısır öğütmek amacıyla kullanılan fakat günümüzde atıl kalan veya az kullanılan su değirmenlerinin gastronomi turizmine kazandırılması oluşturmaktadır. Çalışmanın verileri literatür taraması ve gözlem teknikleriyle elde edilmiştir. Yapılan çalışma sonucunda Trabzon kırsalındaki su değirmenlerinin gastronomi turizmi amacıyla kullanılmasının mümkün olduğu, bunun da yöreye ekonomik anlamda katkı sağlayacağı anlaşılmıştır.

Yazar İletişim Bilgileri

\* [mehmetakifsenn@gmail.com](mailto:mehmetakifsenn@gmail.com)

**Anahtar Kelimeler:** Su Değirmeni, Gastronomi Turizmi, Mısır, Trabzon

**ABSTRACT**

Gastronomic tours carried out by gastro-tourists to local workshops with historical and cultural importance lead to the promotion of the cuisine of the regions closed to outside in terms of food culture and therefore to the economic development of the local people. Water mills, which can be given as an example to local workshops, have been used for centuries in order to meet the needs of local people in many settlements with rivers in Anatolia. One of the settlements where water mills are abundant is the rural areas of Trabzon province. Water mills, which were widely used in Trabzon in the past to obtain corn flour, are not as popular and functional as they used to be, and their use has now decreased. The main purpose of the study is to bring the water mills, which have been used for grinding corn for many years, but which are now idle or little used, to gastronomy tourism. The data of the study were obtained by literature review and observation techniques. As a result of the study, it has been understood that it is possible to use the water mills in the countryside of Trabzon for gastronomic tourism and this will contribute to the region economically.

**Keywords** Water Mill, Gastronomy Tourism, Corn, Trabzon



## 1.GİRİŞ

Uzun dönemdir gösterdiği gelişme nedeniyle içinde bulunduğumuz yüzyılda en büyük ekonomik faaliyet alanlarından biri haline gelen turizm aynı zamanda dünyanın en fazla istihdam oluşturan sektörü olarak değerlendirilmektedir (Alkan, 2018). Turizmden yeteri kadar geliri elde edemeyen ülke veya bölgeler yöresel gastronomik ürünlerini veya değerlerini kullanarak gastronomi turizminden pay almaya başlamışlardır (Ulama ve Uzut, 2019). Tarihsel süreç içerisinde Anadolu, birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış ve bunun sonucunda bu uygarlıkların mutfak kültürünü yaşatmayı ve sürdürmeyi başarmıştır. Bu sebeple Anadolu, dünya üzerinde çok farklı mutfak kültürü öğelerini içerisinde barındıran bir bölge olarak görülmektedir. Bu mutfak kültürü öğelerinin tanıtılması veya pazarlanmasıyla, Anadolu'da gastronomi turizmi gelişme göstermektedir. Anadolu'ya has mutfak kültürü öğelerini içerisinde barındıran şehirlerden bir tanesi de Trabzon'dur. Trabzon şehri bol yağış alan bir iklime sahip olması sebebiyle ırlı ufaklı birçok akarsuya ev sahipliği yapmaktadır (Şen, 2020). Geçmiş dönemlerde kırsal kesimde yaşayan halk ulaşım yollarının gelişmemiş olmasından ötürü şehir merkezlerine çok sık gidip gelememiştir. Bu sebeple birçok ihtiyacını yaşadığı kırsal alanda çözmeye çalışmıştır. Özellikle yeme içme ile alakalı ihtiyacını bol olan araziye kullanarak yetiştirdiği meyve ve sebzelerle gideren halk aynı zamanda yetiştirdiği bu ürünleri işlemek için de yine kendi imkânlarıyla çözümler üretmiştir. Bu çözümlerden bir tanesi de su değirmenleridir. Verimli araziler sebebiyle mısır ekiminin yoğun olduğu Trabzon kırsalında halk, hasat ettiği mısırları köylerinde akarsu kenarlarında kurulu olan su değirmenlerinde işlemiş ve mısır unu elde etmişlerdir. Daha sonraları ulaşımın ilerlemesi, kırsaldan kente göçün artması gibi etkenler sonucunda ilk önce mısır tarımı azalmış daha sonra da buna bağlı olarak su değirmenlerinin kullanım oranı veya duyulan ihtiyaç azalmıştır (Demir vd.2019; Şimşek ve Şen,2020).

Bu çalışmanın temel amacını, Trabzon'da yüzyıllar boyunca kullanılan su değirmenlerinin turizm amaçlı değerlendirilmesinin önünü açmak, yöresel yemeklerin tanıtımını sağlamak, gastronomi turizmi bakımından alternatif bir destinasyon oluşturmak ve böylece yerel halkın turizm gelirlerinden pay almasını sağlamak oluşturmaktır. Özellikle günümüzde farklı turizm motivasyonları, değişik turizm rotalarına talebi arttırmaktadır. Bunlardan bir tanesi de gastronomi turizmiyle alakalı rotaları veya destinasyonlarıdır. Yörede yıllar boyu mısır öğütülmesi amacıyla kullanılan su değirmenlerinin alternatif bir gastronomi destinasyonu olarak gastronomi turizmüne katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Literatürde Türkiye'deki su değirmenlerinin gastronomi turizmüne kazandırılması amacını taşıyan bir çalışmaya rastlanılmadığından, çalışmanın bu bakımından literatüre önemli bir katkı sunması hedeflenmektedir.

## 2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi, yemek bilimlerinin her türlü ürün ve üretimlerini inceleyen, bu konuda mükemmeli araştıran alan olarak tanımlanmaktadır (Halıcı, 2012). Gastronomi ile turizm arasında, turistlerin; yiyecek ve içecek tadımı yapma, bilmedikleri yemekleri araştırma, farklı mutfak kültürlerini tanıma, yöresel üreticilerin yaptıkları ürünleri üreterek deneyimleme gibi ilişkileri bulunmaktadır (Ulama ve Uzut, 2019). Gastronomi turizminde ana motivasyon kaynağı ziyaretçilerin yeme içme ile alakalı aktiviteleridir. Gastronomi turizmi deniz, kum, güneş gibi kaynakları olmayan destinasyonlar için yılın 12 ayı aktif halde turist çekiciliği sağlamaktadır. Ayrıca gastronomi turizminde daha çok yöresel ürünler kullanıldığı için kırsal alanların çekiciliği artmakta böylece ekonomik anlamda kalkınması mümkün olabilmektedir (Ulama ve Uzut, 2019; Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018).

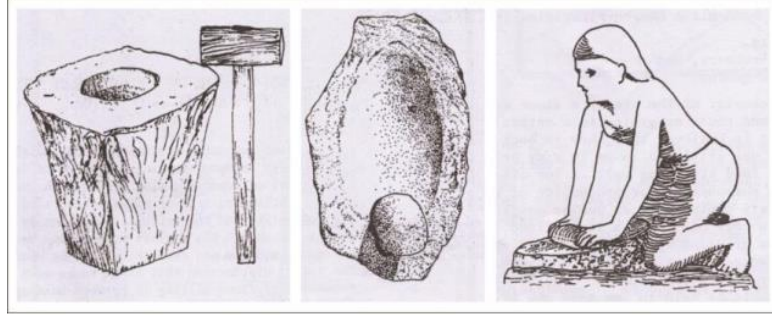


Bir bölgenin yemek kültürü bakımından dışarıya kapalı olması, gastronomi turizmi konusunda gelişmiş olmasına başka bir deyişle gastronomi turizmi kaynaklı gelirlerinin artmasına sebebiyet vermektedir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfağı dışı kapalı kalarak Batı mutfağından çok fazla etkilenmemiştir. Restoranlarında kendi yöresel ürünlerini tüketicilere sunması, Batı mutfağına özgü fast-food kültürünü taşıması gastro turistler için bir çekicilik unsuru oluşturmuştur (Aksoy ve Sezgi, 2015). Yapılan turistik ziyareti gastronomi turizmi bağlamında değerlendirebilmek için ziyaretin öncelikle gastronomi etkinliği için planlanmış olması veya destinasyona ulaştıktan sonra bu etkinliğin yerine getirilmesi gerekmektedir. Yeme ve içme ürünlerinin tarladan sofraya geçirdiği süreçlerin bir veya birkaç kısmında bulunmak gastronomi turizmi için gerekliliktir (Saruşık ve Özbay, 2015).

Gastronomi turizminin ülke veya bölge ekonomileri için kaldıraç vazifesi görmesi ile birlikte gastronomi rotaları oluşturulmuş ve bu rotalara gastronomi turları düzenlenerek gastro turistler için destinasyon çeşitliliği sağlanmıştır. Gastronomi rotası, herhangi bir bölgenin yiyecek ve içecek bağlamındaki gastronomik mirasının gastronomi turizmi açısından bir çekicilik unsuruna dönüştürülmesi ve yönetilmesi halinde başarı elde edilebilecek bir kavramdır. Gastronomi rotaları destinasyon yöneticileri ile seyahat işletmeleri tarafından oluşturulmakta ve bu rotalara özel turlar düzenlenmektedir. Gastronomi rotalarını ziyaret kapsamında çiftlik ziyaretleri, ekili alan ziyaretleri, meyve bahçesi ziyaretleri ve bunların üretim, hasat ve işlenmesi esnasında süreçler hakkında bilgi almak ve bunları deneyimlemek sayılmaktadır. İspanya, Fransa ve İtalya gibi ülkelerde yemek pişirim turları, özel bir bölgede yerel yemek yapan bir şefi ziyaret, Kosta Rika'da kahve, Japonya'da çay, Ayvalık'da zeytinyağı, Nevşehir'de şarap gibi hem üreticiyle hem de tüketiciyle buluşulan turlar gastronomi turları arasındadır (Türkay ve Genç, 2019, Aksakallı ve Bayraktar, 2018). Dünya üzerindeki bazı gastronomi rotalarına örnek olarak şunlar gösterilebilir (Aksakallı ve Bayraktar, 2018);

- Charlevoix Lezzet Rotası (Kanada); 143 km boyunca uzanan bu rotada çiftlik ve restoranlar yer almakta olup, özellikle peynir, çikolata, yerel meyve ve sebzeler, yöresel şarap ve bira gibi ürünlerin üretimi gözlemlenmektedir.
- Bellarine (Victoria) Lezzet Rotası (Avustralya); Çeşitli restoranlar, bira evleri, peynir imalathaneleri, sebze ve meyve bahçeleri, deniz ürünleri imalatı yapan yerel işletmeler bu rota üzerinde bulunmaktadır.

Türk Dil Kurumu Türkçe Sözlüğüne göre değirmen; “içinde öğütme işi yapılan yer”, su değirmeni ise “su gücü ile çalışan değirmen” anlamında kullanılmaktadır (TDK, 2021). Tahıl tanelerinin öğütülmesi amacıyla paleolitik dönemde, dönme hareketi olmadan kullanılan üç farklı yöntem bulunmaktadır. Bunlardan bir tanesinde alt hazne oval yapılmış ve yuvarlak taş ile birlikte sürtünme hareketi vasıtasıyla tahıllar ezilmiş bir diğerde ise alt taş düzleştirilerek silindirik bir tokmak ile ileri geri hareket yapılarak tahıllar ezilmiştir. Daha sonra bu sistem gelişerek günümüzdeki sabit taşın üzerinde dönen başka bir taş ile birlikte öğütme işleminin gerçekleştiği sistem meydana gelmiştir. Kullanılan insan gücü yerine ise hayvan, rüzgâr ve su kullanılmış günümüzde ise daha çok elektrik enerjisi ile taşların döndürülmesi gerçekleştirilmektedir (Çorapçoğlu, 2015).



Şekil 1: Paleolitik çağda tahıl ezme işlemi (Danışman, 1977).

Tarihte bilinen ilk su değirmeni Tokat-Niksar yakınlarındaki Kabeiria'da, Lykos (Kelkit) ırmağı üzerinde Mithridates Krallığı döneminde yaklaşık olarak M.Ö. 1. yy'da yapılmıştır (Çorapcıoğlu, 2015). Fakat bazı kaynaklar ilk su değirmenin Urartu Dönemi'ne (M.Ö XIV-VIII. YY) ait olduğunu ve bu değirmene ait değirmen taşının Tiflis'te Gürcistan Millî Müzesi'nde koruma altında olduğunu yazmaktadır (Bekadze, 2016).

Türklerde su değirmenlerinin ilk kullanımı Uygurlar döneminde olmuştur (Ögel, 1989). Osmanlı döneminde İstanbul'da tüketilen tahılın büyük bir bölümü İzmit'te Kurulu bulunan su değirmenlerinde öğütülmüştür (Ceylan, 2014). İmparatorluk döneminde değirmenler sanayi kuruluşu sayılmış ve bunlardan vergi alınmıştır. Devlete ait olan değirmenleri korumak amacıyla asker görevlendirilmiş olması söz konusu dönemde su değirmenlerinin önemini ortaya koymaktadır (Ceylan, 2014; Birici, 2007).

Toplumsal hayatta önemli bir yer kapladığından dolayı Türk kültüründe değirmenlerle alakalı pek çok deyim ve atasözü bulunmaktadır. Bunlardan bazıları şu şekildedir (TDK, 2021);

- Değirmenden gelenden poğaça umarlar; Başka bir yerden gelen kimseden, geldiği yerle ilgili, küçük de olsa bir armağan beklenir.
- Değirmene gelen nöbet bekler; Bir şeyden birçok kimse yararlanacaksa herkes geliş sırasıyla işini görmek üzere beklemelidir.
- Değirmen iki taştan, muhabbet iki baştan; Karı koca arasında karşılıklı sevgi bulunmalıdır.
- Değirmenin suyu nereden geliyor? Bu işin masrafını karşılayacak para nasıl kazanılıyor?

Milattan önceki yıllara tarihlendirilen su değirmenleri o dönemlerdeki popülaritesini günümüzde artık yitirmiş ve yerini elektrikli değirmenlere hatta un fabrikalarına bırakmıştır. Buna rağmen ayakta kalan bazı su değirmenleri tüketici istekleri veya işletme sahiplerinin bu kültürü devam ettirme arzusunda olmaları sebebiyle faaliyetlerini kısıtlı imkanlarla da olsa sürdürmektedirler. Trabzon'da da uzun yıllar kullanılmış ve günümüzde kullanılmaya devam eden veya harabe halini almış birçok su değirmeni bulunmaktadır. Yörede bulunan bu su değirmenlerini gastronomi turistleri için bir destinasyon haline getirmek, böylece işletmecilerin ve yöre halkının ekonomik olarak kalkınmasına fayda sağlamak, Trabzon ilinde turizm destinasyonlarını çeşitlendirmek, Türkiye'de ve dünyada Trabzon'un gastronomi turizmi bağlamında tanıtılmasına olanak sağlamak amacı ile bu çalışma yapılmıştır.



### 3. YÖNTEM

Çalışma nitel bir araştırma olup veri toplama tekniği olarak literatür taraması ve gözlemden yararlanılmıştır. Literatürden gastronomi turizmi ile ilgili kaynaklar taranıp sonrasında Trabzon ve ilçelerinde bulunan su değirmenlerinde gözlemler yapılarak, değirmenin mimari yapısı, değirmende ürün deneyimleme çalışmaları, kırsal turizm çeşitliliği (tarihi ve kültürel unsurlar ile yerel çekicilikler) incelenmiştir. Böylece Trabzon'da bulunan su değirmenlerinin gastronomi rotası olarak değerlendirilebilirliği, gastro turistler için ürün deneyimi gerçekleştirilebilmesi ve bunun yanında değirmen etrafındaki fiziksel ve folklorik unsurlardan turistlerin faydalanma durumu ortaya koyulmuştur.

### 4. BULGULAR VE TARTIŞMA

#### 4.1. Trabzon Su Değirmenleri ve Mimari Yapısı

Trabzon dört mevsim bol yağış alan bir iklim özelliği taşımaktadır. Yağışların bol olması sebebiyle irili ufaklı birçok akarsu güney-kuzey istikametinde su taşınması yapmaktadır. Güneye doğru gidildikçe yükselti arttığı için kuzeye doğru akan bu akarsuların hızları ve taşıdıkları su miktarı fazla olmaktadır. Yüksek hız ve taşıdıkları su miktarının fazla olmasından dolayı akarsular geçtikleri yerlerde derin yarıklar meydana getirmiş ve vadilerin oluşumuna sebebiyet vermişlerdir (Trabzon Valiliği, 2021). Fazlaca vadi ve dağlık bir alan olmasından ötürü Trabzon'un kırsal kesiminde geçmiş dönemlerde ulaşım güçlüğü yaşanmıştır. Ulaşım güçlüğünden ve yerleşimlerin daha çok kırsalda köy olarak konumlandırılmasından ötürü halk, ihtiyaçlarını kendi bulunduğu bölgede gidermeye çalışmıştır. Bundan dolayı Trabzon kırsalında pek çok su değirmeni bulunmaktadır. 15. ve 16. yüzyıllarda Trabzon Sancağında, her köyde en az 1 adet su değirmeni kurulu olup yılın 12 ayı faal olarak çalıştırılmıştır. Bu dönemde sancaktaki değirmen sayısı Anadolu'daki diğer sancaklardaki değirmen sayılarından oldukça yüksektir (Yiğit 2007).

İkliminin müsait olmasından dolayı Trabzon'da kırsal kesimde halk kendi ihtiyacını gidermek amacıyla mısır tarımı yapmaktadır. Elde ettikleri mısırı çorbadan tatlıya, yemekten ekmeğe kadar birçok ürün grubu için hammadde olarak kullanmaktadırlar. Yapılan bir araştırmada mısır, Karadeniz Bölgesi'nde yapılan yemeklerde bileşen olarak pirinç ve bulgur ile birlikte ilk üç sırada yer almaktadır (Çakmak ve Saruışık, 2017). Mısır, genelde öğütülmüş halde yemeklerde kullanılmaktadır. Yörede, geçmiş dönemlerde daha çok su değirmenlerinde öğütme işlemi gerçekleştirilmekte iken zamanla ulaşımı kolay hale getiren yolların modernize edilmesi, su değirmenlerini işleten kişilerin bu işi artık yapmaması gibi sebeplerden ötürü günümüzde elektrikli değirmenlerin sayısı da artmıştır (Şimşek ve Şen, 2020).





Resim 1: Mısır bitkisi

Genelde tek katlı olarak inşa edilmiş olduğu gözlenen su değirmenleri suyun gelişi, öğütme işleminin yapıldığı yer, suyun çarka vurup döndürdüğü ve terk ettiği “domuzluk” adı verilen bölmelerden oluşmaktadır. Dere yatağından ayrılıp harka gelen su, değirmenin çalışmayacağı dönemlerde geldiği noktadan değil de daha sonra ki bir noktadan tekrar dere yatağına verilir. Bunun için kullanılan ekipmanın adı “kesecek”tir. Kesecek genelde ahşap bir plaka tarzında olup suyun değirmene ulaşmasını engellemektedir.



Resim 2: Harka, kesecek ve ızgara



Hark vasıtasıyla değirmene ulaşan su ortalama 45 derecelik bir eğime sahip oluk içinden akarak “domuzluğa” gelir. Ağaç, yaprak ve kaba parçacıklar oluğun çıkışını tıkayacağı için oluğun ağzına süzgeç sistemi yapılmıştır. Domuzluk suyun çarka vurduğu ve değirmeni terk ettiği bölümün adıdır. “Oluğun” suyu aldığı tarafı geniş, suyu bıraktığı tarafı ise dar bir huniyi andırır. Huni şeklinde olmasının sebebi üstten dolan suyun alttaki suyu sıkıştırması ve basınç yaparak “sinbon” vasıtasıyla “çarka” sert bir şekilde çarpması ve bu sayede çarkı döndürmesidir.



Resim 3: Sinbon ve çark



Resim 4: Ahşaptan yapılmış çark

Değirmenci taşın dönmesini engellemek amacıyla “su saptırma kolunu” kullanarak suyun çarka temasını kesmekte ve böylece taşı durdurmaktadır. Oluktan sinbon vasıtasıyla çıkan ve çarka çarptırılan su çark dişlilerini, dişliler mili, mil ise bağlı olduğu değirmen taşı çevirir. Değirmende sabit olan alt ve dönen üst olmak üzere iki ayrı taş vardır. Taşların ortasında ortalama 15-20 cm çapında mısırın döküldüğü bir delik bulunur. İki taşlı ve yatay





olarak yerleştirilen değirmen taşlarından alt taş ortalama 45 cm olup üst kısmı dış bükey, üst taş ise alt kısmı iç bükey ve 40-50 cm kalınlığında olup çapları 85-120 cm civarında değişmektedir.



Resim 5: Değirmen taşı ve öğütme işlemi

Üst taşın alt taşa değen kısmı mısır tanelerinin girebilip parçalanacağı boyutta dış şeklinde olup aşındığı zamanlar ayak adı verilen aletle önden kaldırılarak caraskar yardımıyla kenara alınıp “kargin” adı verilen çapa benzeri aletle dış açılması (kertme) işlemi içten dışa doğru gerçekleştirilir. Aksi takdirde taşın aşınması ve düzleşmesi durumunda mısır ezilerek kızışacak ve yanacaktır. Mısır ununun daha kalın olması isteniyorsa ayak ile kaldırılarak öğütülme işi yapılmaktadır. Kalınlığı yaklaşık 10 santimetreye düşene kadar üst taş kullanılmaktadır. Ortalama bir taşın ömrü 15 yıldır. Eğer kertme işlemi uygun yapılırsa ve taşın sertliği de uygunsa bu ömür 30 - 40 yıl kadar da olabilmektedir. Değirmenci mısırı tekne adı verilen hazneye döker. Tekne huni biçiminde olup yerçekimi ve titreşimle birlikte mısırın, mısır oluğuna oradan da taşlara ilerleme işlemi gerçekleşir. Tekneye titreşim hareketini ileten aparata “kemençe” adı verilmektedir. Kemençeye benzeyen fiziksel yapısından ötürü yöreye özgü sazın ismini alan bu ahşap aparat, taşın dönmesiyle taşa vurarak bir mille bağlı olduğu mısır oluğunu titreştirip tanelerin düşmesini sağlamaktadır. Tanelerin tekneden mısır oluğuna düşme başlangıcı “makara” adı verilen ve bir ipi sarıp boş bırakarak oluğu kaldırıp indirmeye yarayan ahşap alet ile olur. Sabit olan alt taş ile döner vaziyette olan üst taş arasına düşen daneler önce küçük parçalara ayrılır, sonra kenara doğru yayılan bu parçalar incelererek un hâline dönüşür. Öğütülen un unluk adı verilen ahşap bölmede toplanır (Demir vd., 2019; Erüz vd., 2019; Şimşek ve Şen, 2020; Öztürk, 2021)





#### 4.2. Değirmende ürün deneyimleme durumu

Gastronomik deneyim denildiğinde yöresel mutfaklar, farklı yiyecek ve içecekler ile bunların sunulduğu mekanlar, gastronomi turları, gastronomi rotaları (Berbel-Pineda vd., 2019) akla gelen ilk unsurlar olabildiği gibi yerel gıda üreticileri, yerel gıda satıcıları, yerel restoranlar, çiftçi kooperatifleri ve pazarları da gastronomi deneyiminin gerçekleştiği yerlere örnek olarak verilebilir (Björk ve Kauppinen-Räisänen, 2014). Smith ve Xiao (2008), gastronomik turizm ürünlerinin üretildiği tesisleri şarap ve bira üretim tesisleri, çiftçi pazarları, yiyecek satış noktaları, yiyecek-içecek müzeleri; gastronomi rotalarını veya yollarını ise şarap rotaları-yolları, yemek rotaları ve gurme yolları olarak belirtmiştir. Bu perspektiften bakıldığında su değirmenlerinin de gastronomi rotası oluşturmak ve gastro turistlerin ürün deneyimlemesi amacıyla değerlendirilmesi kaçınılmaz olmaktadır. Turlar ile su değirmenlerini ziyaret eden turistler için mısırın tarladan toplanması, bu mısırların işlenerek değirmende öğütmek için hazır hale getirilmesi ve daha sonra bu mısırlardan elde edilen un ve mısır kırıklarından yemek yapabilmeleri için olanak bulunmaktadır. Değirmende gastro turistler için taş fırın, kuzine, tandır, serender gibi eklentileri oluşturularak misafirlerin elde ettikleri mısır ürünlerinden yemek yapmaları ve bu yemekleri tüketmeleri veya yanlarında götürmeleri değirmen işletmecisi için ek gelir kalemidir. Değirmenin yerleşik olduğu köyde yöresel yemeklerin pişirimini ustaca gerçekleştiren kadınların gastro turistlere öğreticilik yapması yöre halkının ekonomik anlamda kalkınmasına örnek teşkil etmektedir. Su değirmenlerinde, yöre halkının ustalığı öncülüğünde gastro turistlere yaptırılacak yemeklerin bazıları ve tarifleri şu şekildedir (Şimşek ve Şen, 2020);

##### - **Çorbalar**

**Dırma çorbası:** Süt ve mısır unu birbirine iyice karıştırılır ve ısıtılarak kuru sert hamur elde edilir. Ayrı bir tencerede süt kaynatılır ve bu sütün içerisine sert hamur ilave edilerek pişmeye bırakılır. İsteğe göre içerisine şeker koyularak da tüketilebilir.

**Koliva çorbası:** Koliva, yörede mısıra verilen başka bir isimdir. Islatılarak şişirilmiş koliva ve barbunyalı su ile birlikte kaynatılmaları esnasında içerisine un, pul biber ve nane eklenir. Ayrı bir yerde yağ ile birlikte kavrulmuş olan soğan bu kaynayan çorbanın üzerine ilave edilerek sıcak servis yapılır.

**Korkoto çorbası:** Mısır yarması ve barbunya haşlandıktan sonra üzerine yoğurt ve un karışımıyla yapılmış meyane eklenerek yaklaşık beş dakika kadar daha pişirilir. Kızdırılmış tereyağına kırmızı biber ve nane ilave edilerek pişirilen yarma ve barbunya üzerinde gezdirilerek sıcak bir şekilde servis edilir.



Resim 6: Korkoto çorbası (Şimşek ve Şen, 2020)

- **Ana yemekler**

**Tereyağında alabalık:** Alabalıklar temizlendikten sonra üzerlerine tuz eklenir ve bu tuzun balığın içerisine nüfuz etmesi için bir süre beklenir. Bu süre içerisinde balıkların suları da iyice süzölmüş olur. Suları süzölen balıklar mısır ununa bulanarak tereyağı eritilmiş tavaya dizilir. İki tarafı da eşit pişirilmesinin ardından sıcak olarak servis edilir.

**Hamsi kuşu:** Temizlenen hamsiler kılçıkları ayrıldıktan sonra tuzda bekletilmektedir. Bu sırada ince doğranmış soğan, ince kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve çırpılmış yumurta karıştırılarak bir harç elde edilir. Köfte şekline gelip kızartılabilecek kıvamı elde edene kadar mısır unu ilavesi yapılır. Buzdolabında yarım saat dinlendirilen bu karışım bir tavada kızdırılmış olan yağda alt üst edilerek iki tarafı da kızarana kadar pişirilir ve sıcak olarak servise sunulur.

**Karalahana sarma:** Saplarından ayıklanıp temizlenen lahanalar kaynar suda haşlandıktan sonra soğumaya bırakılır. Soğuma esnasında ayrı bir yerde sarmanın iç malzemesi yapılır. Bunun için minik kuşbaşı et, haşlanmış mısır yarması, minik doğranmış soğan, ince kıyım maydanoz, tuz ve arzuya göre ilave edilecek baharatlar eklendikten sonra yoğrulur ve lahanalar soğuyana kadar buzdolabında dinlendirilir. Daha sonra her yaprağa bir yemek kaşığı gelecek şekilde koyularak sarılır. Sarıldıktan sonra tencerenin dibinden itibaren sırasıyla kemikli et, lahana sapsı, lahana sarmalar ve en üste yine lahana sapsı dizilerek tencerenin ortasına gelecek kadar su ilave edilir ve hafif ateşte pişirilir.



Resim 7: Karalahana sarması (Şimşek ve Şen, 2020)

#### - **Tatlılar**

**Pepeçura:** Salkımlarından ve yabancı maddelerinden ayrılıp tanelenen üzümler bir tencereye koyularak üzerine bir miktar su ilavesi yapılarak kaynamaya bırakılır. Dağılıp parçalanan üzümlerin, homojen bir karışım halini aldıktan sonra kevgirle kabuk ve çekirdekleri kazandan alınır. Kalan kısma şeker ilave edilerek kaynatılır. Daha sonra topak olmaması için mısır unu azar azar kaynayan üzüm suyuna ilave edilir. Muhallebi kıvamında bir hal aldıktan sonra kaselere servis edilip oda sıcaklığına gelene kadar dışarıda, oda sıcaklığına geldikten sonra ise buzdolabına alınarak soğutulur ve soğuk bir şekilde tüketilir.

**Kavut:** Tereyağı eritilip içerisinde mısır unu kavrulur. Üzerine süt ve tuz eklenip kıvam alması sağlanan kadar ateşte pişirilir. Yemek tabaklarına alınarak ortasına çukur açılır. Ayrı bir yerde eritilmiş tereyağına şeker dökülür ve karıştırılır. Elde edilen bu karışım tabağın ortasındaki çukura dökülür ve servis edilir.

**Mısır unu helvası:** Tereyağı bir kapta eritildikten sonra üzerine mısır unu eklenir ve rengi koyulaşınca kadar kavrulur. Kavurma işleminin tamamlanmasına yakın toz fındık ilave edilir ve karıştırılır. Ayrı bir kapta su ve şeker karıştırılır ve kavrulmuş mısır ununun üzerine homojen bir yapı elde edilinceye kadar ilave edilir. Ateşten alınan helva yuvarlak hale getirilir ve üzerine öğütülmüş fındıklar serpiştirilerek servis edilir.

#### - **Aperatifler**

**Hohol tavası:** Pazı, taze soğan, külür, pırasa, maydanoz, sarımsak veya mevsimine göre hangi sebze veya taze otlar var ise bunlar yıkanıp ayıklandıktan sonra ince ince kıyılarak mısır unu ile karıştırılır. Homojen bir yapı elde edildikten sonra sıvıyağ dökülmüş ve ısıtılmış tavada iki tarafı da eşit şekilde kızartılır. Sıcak bir şekilde servis edilir.

**Kuymak:** Bakır tavada eritilmiş olan tereyağının üzerine mısır unu dökülerek karıştırılır ve kavrulur. Mısır unu iyice tereyağına karıştıktan sonra yavaş yavaş sıcak su dökülür ve bir miktar daha pişirilir. Daha sonra tavaya peynirler dökülerek erimesi beklenir. Burada dikkat edilmesi gereken peynirlerin çırpma şeklinde karıştırılması değil de kuymağın alttan üste doğru birkaç defa yavaş yavaş karıştırılmasıdır. Peynirin erimesinin ardından ateş kısılır ve tereyağının üste çıkması beklenir. Bu sırada lezzet ve aroma katacağından dolayı tavanın dibinin bir miktar tutması arzu edilir. Daha sonra sıcak olarak servis edilir.





**Kaygana:** Mısır unu, su ve tuz karıştırılarak yoğrulduktan sonra yumurtalara eklenir ve yoğurmaya devam edilir. Maydanoz ve yeşil soğanlarda ilave edilerek homojen bir yapı elde edildikten sonra krep kalınlığında sıvı yağ dökülmüş ve kızdırılmış tavada iki yönlü pişirilir.



Resim:8 Pepeçura (kulturportali.gov.tr)

#### - **Ekmek çeşitleri**

**Mısır ekmeği:** Mısır unu, tuz ve sıcak su ile birlikte yoğrulur. Bu esnada pileki taşının içerisi ateşin üzerine asılarak kızdırılır. Hamur yoğrulduktan sonra pilekinin iç kısmına bir miktar mısır unu serpiştirilir ve daha sonra hamur koyulur. Ocaklıkta sıcak külün ortası açılarak pileki yerleştirilir ve üzeri saç ile kapatılarak sacın üzerinde ateş yakılır. Böylece mısır ekmeğinin alttan ve üstten pişmesi sağlanmış olur.

**Lames içli pide:** Ekşi maya kullanılarak ılık su ve tuz ile birlikte ekmek hamuru yapılır. Yapılan bu hamura mısır unu ilave edilir ve homojen bir yapı alana kadar yoğrulur. Pazı ve fasulye haşlanarak soğan ile birlikte kavrulur. Yağ sürülmüş tavanın tabanına hamurun yarısı koyulduktan sonra kavrulmuş sebzeler bu hamurun üzerine, onun üstüne de hamurun kalan yarısı koyularak pişirmeye bırakılır. Tavanın kapağıyla iki yönlü pişirim sağlandıktan sonra sıcak olarak ve arzuya göre yanında yoğurt ile birlikte servis edilir.



Resim:9 Mısır ekmeği (Şimşek ve Şen, 2020)



### 4.3. Kırsal turizm çekicilikleri

Kırsal alanlarda bulunan çekicilik unsurlarının sayısının fazla olması insanları kırsal turizme yönlendirmektedir. Su değirmenlerini ziyaret amacıyla bu alanlara gelen turistlerin yöredeki kırsal çekiciliklerden faydalanması veya onlara alternatif olarak sunulması destinasyonun cazibesini daha fazla arttırmaktadır. Su değirmenleri, konum olarak köy camisine yakın bir yerde akarsular üzerinde kurulmakta, köylülerin buluşma yeri olarak da kullanılmaktadır. Köylülerin bir araya gelip bolca dedikodu yaptıkları mekânların başında eskiden su değirmenleri gelmiştir. Birbirine sevdalı olan gençlerin buluşup kaçmaya karar verdikleri yerler olduğu gibi özellikle uzun kış gecelerinde tekin olmayan yerler olarak da nitelendirilmiştir. Birçoğunun kullanılamaz durumda olduğu bu değirmenlerin tamirat ile veya yeniden yapım yoluyla yenilenmiş olanları eskisi kadar sık olmasa dahi günümüzde de kullanılmaktadır (Demir vd., 2019).

#### 4.3.1. Somut çekicilikler

Türkiye'nin en çok yağış olan bölgesinde bulunmasından dolayı Trabzon'da ağaç türleri olarak sarıçam, ladin, köknar, kızılğaç, meşe ve kestane ağaçları ormanlarda, orman gülü, karayemiş, kocayemiş, defne, şimşir gibi ağaçlar orman altı örtüsünde muşmula, fındık, kızcılık, sarmaşık gibi türler de yine il genelinde bolca bulunmaktadır. Bunun yanında farklı orkide çeşitleri, çuha çiçekleri, yöreye özgü çiçekli veya çiçeksiz bitkiler orman örtüsünde bolca bulunmaktadır. Su değirmenlerine giden yollar üzerinde veya çevresinde bu bitkilerden çokça bulunmaktadır (Demir vd., 2019).

Akarsuların bol olması ve yüksek debide akmasından ötürü geçmişte yapılan taş köprüler halen daha kullanılmakta ve tarihi yansıtmaktadırlar. Hemen her derenin üzerinde bulunan bu köprüler zamana meydan okumaktadır. Yörede bulunan camiler özellikle Trabzon'un fethinden sonra kiliseden dönüştürülen yapılardır. Genelde ahşap olan bu tarihi camilerin zemin katları taştan yapılmıştır. Evlerin bahçelerinde bulunan taş fırın, serender, tandır gibi yapılar ve eski yapım evlerin içerisinde yemek pişirilen yer olan ve eviçi olarak adlandırılan bölümlerde bulunan ocaklıklar günümüzde ayakta kalabilmeyi başarmış eklentilerdir (Demir vd., 2019; Erüz vd., 2019).

#### 4.3.2. Soyut çekicilikler

Trabzon kırsalında devam eden bazı halk inanış ve uygulamaları su değirmenlerini ziyarete gelen turistler için farklı bir çekim noktası olarak kullanılabilir. Halk takviminde mayıs ayının yedinci gününde akarsu kıyılarında, deniz kıyısında el, yüz veya beden suyla yıkanır. Yayıktaki yağ yapılı ve bu yağa "kayıp yağı" adı verilerek ilaç olarak kullanılmak üzere saklanır. Pınarlardan kimseye görünmeden "kayıp suyu" alınır ve ilaç olarak kullanılır (Duman, 2011).

Rumi takvimde yılbaşı olarak adlandırılan yılbaşı gecesine (miladi takvimin 14. Gecesi) yörede Kalandar Gecesi denilmektedir. Bu gecede köylüler birbirlerinin evlerini ziyaret eder, yiyecek toplar ve çeşitli oyunlar oynayarak yılbaşını kutlarlar. Toplanan yiyecekler (haşlanmış mısır, fındık, ceviz, meyve, börek, pide) daha sonra kurulan Kalandar sofrasında hep birlikte pay edilerek sohbet ve çay eşliğinde tüketilir.

Köy evlerinde veya kahvelerde akşamları bir araya gelen köy halkı atma türkü söyleyip, hikâye ve fıkralarla zaman geçirmektedir. Televizyon olmadığı dönemlerden kalan bu gelenekleri halen daha devam ettiği yerler bulunmaktadır. Değirmen, yöre ağzına o kadar



yerleşmiştir ki atma türkülerde bile yerini almıştır. Bir kız ve bir erkeğin yaptığı atışmalardan bir örnek şu şekildedir (Öncü, 2011);

- Kız Deremenun oluğı  
Tikinedur tikine  
Çok açma ağızuni  
Sıçan düşer içine
- Erkek Elume çifte kürek  
Karişturdum furuni  
Çok açma ağızuni  
Kırarım muncuruni
- Kız Uşak senun fesune  
Yama yaptum tersune  
Seni bağliyacağum  
Ahirun gerisine
- Erkek Deremenun üstine  
Taşlara bak taşlara  
Sen türki bilmiysun  
Hadi ordan maskara
- Kız Arkama sepetika  
Gidiyrum yaprağa  
Bi turki demegilan  
Soktum seni toprağa

## 5.SONUÇ VE ÖNERİLER

Deniz, güneş ve kum gibi kaynakları olmayan destinasyonlar için alternatif bir turizm kaynağı olan gastronomi turizmi, Türkiye’de de faal bir turizm çeşidi konumundadır. Trabzon’da bulunan su değirmenleri gastronomi turizmindeki motivasyonlardan bir tanesi olan yiyecek içecek tesislerine örnek olarak gösterilebilir. Bunun için yapılan çalışmada Trabzon’da bulunan tarihi su değirmenlerinin, gastronomi turizmi kapsamında kullanılabilirliğinin ortaya koyulması amaçlanmıştır. Bu amaçla yapılan araştırma sonuçlarına göre Trabzon özelinde incelenen su değirmenlerinin, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebileceği sonucuna ulaşılmıştır. Farklı bir mimari tarzda inşa edilen ve inşa edildiği dönemin sanayi kuruluşları olarak adlandırılan su değirmenlerinin mimari yapısı ve içerisinde kullanılan alet-ekipman, mutfak kültürü bakımından değerli görülmektedir. Bu çalışmadan elde edilen sonuçlar ve öneriler şu şekildedir;

- Özellikle Trabzon’un kırsal bölgelerinde değirmenler ile alakalı bir kültür bulunmaktadır. Halkın deyişlerine, yaşamına, beslenme şekillerine etki eden su değirmenleri yöre insanı için çok büyük önem taşımaktadır.
- Su değirmenlerinden elde edilen mısır ürünlerinin yöre halkının mutfağında çok önemli bir yer tuttuğu anlaşılmaktadır.





- İyi bir planlama yapılarak Trabzon genelindeki tarihi su değirmenlerinin envanteri çıkartılmalıdır. Böylece bu değirmenlerin yerel turizm paydaşlarıncı Trabzon'u ziyaret edecek olan yerli ve yabancı turistler için bir destinasyon olması sağlanmalıdır.
- Kullanımında problem olan su değirmenlerinin işletmecilerine devlet katkısıyla restorasyon yapmaları teşvik edilmelidir.
- Gastro turistlerin seyahat motivasyonlarından bir tanesi de ürün deneyimlemedir. Su değirmenlerini ziyaret eden gastro turistler değirmende, mısırın öğütülme işlemi ve bu öğütme sonucunda elde edilen undan çeşitli yöresel yemek yapma deneyimlerine katılabilirler. Bu amaçla değirmenlerde eklentiler yapılmalıdır.
- Ürün deneyimleme sonucu öğrendikleri yöresel yemekleri, asıl ikametleri olan bölgelerde çevresindekilere pişirerek Trabzon mutfağının tanıtılmasına katkıda bulunabilirler.
- Mısır öğütme işlemi sonucu elde edilen mısır ununa para ödeyerek ikametleri olan bölgelere götürerek yöre halkına ekonomik katkı sunulabilmektedir.
- Değirmen işletmesinin ekonomik gelirinin öğütme işinden elde edeceği kazanç olduğu düşünüldüğünde turist ziyareti ve deneyimleme sonucunda işletmeciye maddi kazanç sağlanmaktadır.
- Su değirmenleri, Trabzon kırsalındaki halkın ekonomik kalkınması amacıyla gastronomi turizmi amacıyla değerlendirilebilir.
- Su değirmenlerinin olduğu alanlar gastro turistler için gastronomi rotası olarak değerlendirilebilir.
- Yöresel yemeklerin pişirilmesinde yöredeki yaşı büyük olan insanlar usta öğretici olarak çalışabilir.
- Kalandar Gecesi, Mayıs Yedisi gibi etkinliklere katılarak Trabzon kırsalındaki halk kültürünün tanıtılmasına ve daha fazla turist gelmesine sebep olunabilir.
- Su değirmenlerinin kurulu oldukları yerler kırsal kesimlerdeki su kenarları olduğu için ziyaretçilerin buralara ulaşım ve zaman geçirdikleri esnada tarihi köprü, ev eklentileri, cami gibi tarihi yapıları ziyaret edip Trabzon kırsalındaki bitki örtüsü çeşitliliğine de tanık olup tanıtımına aracı olabileceklerdir.

## KAYNAKÇA

- Aksakallı, Z. ve Bayraktar, Y. (2018), Gastronomi rotaları ve turları, A. Akbaba ve N. Çetinkaya içinde, Gastronomi ve Yiyecek Tarihi (s.211-222), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015), Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 76-89.
- Alkan, A. (2018). Alternatif bir turizm rotası: Kurtalan Ekspresi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 1016-1038.
- Bekadze, I. (2016), XVI. yy sonlarında Ahıska, Hertvis, Ahılkelek ve Bedre sancaklarında küçük sanayi işletmeleri, *Karadeniz Dergisi*, 32: 245-274.
- Berbel-Pineda, J., M., Palacios-Florencio, B., Ramírez-Hurtado, J. M., ve Santos-Roldán, L. (2019), Gastronomic experience as a factor of motivation in the tourist movements. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 18: 1–10.
- Birici, S.(2007), Klasik Türk Edebiyatında Âsiyâ, *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 17(1): 97-113.
- Björk, P., ve Kauppinen-Räsänen, H. (2014), Culinary-gastronomic tourism – A search for local food experiences, *Nutrition and Food Science*, 44(4): 294-309



- Ceylan, S. (2014), Kaybolmakta olan bir kırsal maddi kültür örneği: Su değirmenleri (Ağlasun Örneği), *Doğu Coğrafya Dergisi*, 19(31), 65-82.
- Çakmak, M. ve Sarıışık, M. (2017). Karadeniz Bölgesinin ana yemeklerinin İçerik analizi, *Yüzyüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(Özel sayı 3): 239-247.
- Çavuşoğlu, M. ve Çavuşoğlu, O. (2018), Gastronomi turizmi ve Gökçeada lezzet rotası, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 347-359.
- [Çorapçiođlu, G.Ö. \(2015\), \*Doğu Karadeniz örneğinde su değirmenlerinin belgelenmesi ve korunması konusunda bir yöntem araştırması\*, Yayınlanmamış doktora tezi, İstanbul: Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi.](#)
- [Danışman, G. \(1977\), A Survey of turbine-type water-mills in the Bolu Region of the Central Anatolian Plateau, \*ODTÜ Mimarlık Fakültesi Dergisi\*, 1\(3\): 17-37.](#)
- Demir, İ., Emeksiz, A., Korkmaz, M.A. ve Usta, R. (2019), *Karadeniz’de Hayatın İzleri (Rize, Trabzon)*, Giresun: Dokap Yayınları.
- Duman, M. (2011), *Trabzon Halk Kültürü*, İstanbul: Heyamola Yayınları.
- Erüz, G., Türkmen, S, Demirkır, L. ve İnce, M. (2019), Arsin İlçesi’nde mevcut tarihi ve mimari değerler, Erüz, Ç. içinde, *Arsin Tarih, Kültür ve Doğal Değerler*, (s.67-129), Ankara: Artı6 Medya.
- Halıcı, N. (2012). *Açıklamalı yemek ve mutfak terimleri sözlüğü*, İstanbul: Ođlak Yayıncılık.
- Ögel, B.(1988), *İslâmiyet’ten önce Türk kültür tarihi*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Öncü, A. (2011), *Trabzon türküleri (Tasnif, inceleme, metin)*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Erzurum: Atatürk Üniversitesi.
- Öztürk, Ö. (2017), <https://ozhanozturk.com/2017/08/29/degirmen-terminolojisi/>, [Erişim Tarihi:25.04.2021](#).
- Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015), Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2): 264-278.
- Smith, S.L.J. ve Xiao, H. (2008), Culinary tourism supply chains: A preliminary examination, *Journal of Travel Research*, 46(3):289-299.
- Şen, M.A. (2020), Gastronomi turizmi kapsamında Trabzon mutfağına özgü bir ürün “kuymak”, *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 15(29), 251-268.
- Şimşek, M. ve Şen, M.A. (2020), *Lazut (Yenidünyadan Karadeniz’e mısırın öyküsü)*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Tdk, (2021), <https://sozluk.gov.tr/>, [Erişim Tarihi: 29.04.2021](#).
- Trabzon Valiliği, (2021), <http://www.trabzon.gov.tr/cografya-ozellikleri> Erişim Tarihi: 29.04.2021.
- Türkay, O. ve Genç, K. (2019), Gastronomi turizmi, M. Sarıışık içinde, *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (s.17- 29), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ulama, Ş. ve Uzut, İ. (2019), Pazarlama aracı olarak gastronomi, M. Sarıışık içinde, *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (s.187- 210) Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yiğit, A. (2007), XIV-XVI. yüzyıllarda Menteşe Livasında değirmenler, *Muđla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2007(18): 97-149.