

# İhsan Abidin Bey'in Bilgilerine Göre Erzincan, Dersim ve Elaziz Vilayetlerinde Ziraat

Selahattin Tozlu

Dr. Öğr. Üyesi, Atatürk Üniversitesi, Kâzım Karabekir Eğitim Fakültesi, Tarih Eğitimi Anabilim Dalı

stozlu69@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-0299-5294>

## MAKALE BİLGİSİ

Makale Türü	Çeviri
Geliş Tarihi	14.11.2022
Kabul Tarihi	27.12.2022
Yayın Tarihi	30.12.2022
Doi	10.52003/etut.2022.28

Erzurum Teknik Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Dergisi

ETÜT, Sayı: 5, Aralık, 2022, Erzurum/TÜRKİYE

<https://dergipark.org.tr/tr/pub/etutdergisi>



## Agriculture in Erzincan, Dersim, and Elaziz Provinces According to İhsan Abidin Bey's Knowledge

Selahattin Tozlu

Asst. Prof. Ataturk University, Kazım Karabekir Faculty of Education, Department of History Education

stozlu69@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-0299-5294>

## ARTICLE INFORMATION

Article Types	Translation
Received Date	14.11.2022
Accepted Date	27.12.2022
Date Published	30.12.2022
Doi	10.52003/etut.2022.28

**Atf-Citation:** Selahattin Tozlu, "İhsan Abidin Bey'in Bilgilerine Göre Erzincan, Dersim ve Elaziz Vilayetlerinde Ziraat", *ETÜT*, Sayı: 5, Aralık 2022, s. 88-111.

Erzurum Technical University, Faculty of Letter, History Journal

ETUT, Issue: 5, December 2022, Erzurum/TURKEY

<https://dergipark.org.tr/tr/pub/etutdergisi>



## İhsan Abidin Bey'in Bilgilerine Göre Erzincan, Dersim ve Elaziz Vilayetlerinde Ziraat Selahattin TOZLU

### Öz

1882 doğumlu olup 1943 yılında vefat etmiş olan İhsan Abidin Bey, Baytar Mektebini bitirmiştir. İhsan Abidin, İktisat Vekâleti Müsteşarlığı yaptığı dönemde 1922-1927 yılları arasında Anadolu'daki gözlemlerine dayanan *Anadolu (Ziraat ve Yetiştirme Vaziyeti)*, isimli bir eser kaleme almıştır. Bu çalışmada bahsi geçen eserde yer alan Erzincan, Dersim ve Elaziz vilayetlerine ait bilgilerin bulunduğu kısım notlanarak aktarılmıştır. Burada bahsi geçen vilayetlerin coğrafi durumu, orman ve arazileri, ziraatı, ekim ve dikim işleri, hayvancılığı hakkında oldukça kıymetli bilgiler içerir. Çalışmaya ayrıca İhsan Abidin'in eserinin başka bir kısmında bu yörelerde yenilen bitkileri ele aldığı kısım da eklenmiştir. Sütten elde edilen ve bölgede çokça tüketilen ürünler bazı yörelerdeki bilgilerle mukayese edilerek incelenmiştir. İhsan Abidin Bey'in eserinde yer aldığı halde hakkında yeterli açıklama yapılmayan "*kurut*"un, Gümüşhane'nin Kocayokuş köyünde nasıl yapıldığına dair derleme de çalışmaya eklenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Erzincan, Dersim (Tunceli), Elaziz (Elazığ), Ziraat, Yenen Yaban Bitkileri, Kurut.

### Agriculture in Erzincan, Dersim, and Elaziz Provinces According to İhsan Abidin Bey's Knowledge

#### Abstract

İhsan Abidin Bey, born in 1882 and died in 1943, graduated from Veterinary School. İhsan Abidin wrote a book called *Anadolu (Agriculture and Cultivation Situation)*, based on his observations in Anatolia between 1922 and 1927 when he was the Undersecretary of the Ministry of Economy. In this study, the part containing the information about the provinces of Erzincan, Dersim, and Elaziz in work mentioned above has been graded and transferred. The study contains valuable information about the provinces' geographical situation, forests and lands, agriculture, planting, and animal husbandry. In addition, the part in which İhsan Abidin deals with the edible plants in this region in another part of his work has also been added to the study. The products obtained from milk consumed widely in the region have been compared with the information in some regions. A compilation of how "*Kurut*" was made in the Kocayokuş village of Gümüşhane, for which there was no adequate explanation, although it was included in İhsan Abidin Bey's work, was also added to the study.

**Keywords:** Erzincan, Dersim (Tunceli), Elaziz (Elazığ), Agriculture, Edible Wild Plants, *Kurut*.

## Sunuş

Kendi ifadesine göre; *İktisat Vekâleti Müsteşarı* olan İhsan Abidin Bey, 1922-1927 yılları arasında, bütün yıllık izinlerini Anadolu'yu dolaşarak geçirir ve Anadolu Ziraatı hakkında bilgi ve numuneler toplar. 1928 yılında basılan kitabı ile de bunları yayımlar. Bu kitabın birinci cildinde yer alan “*Giresun*” kısmı ile “*Türkiye Koyunları*”<sup>1</sup> kitabından çıkarılan bilgiler bazı eklerle evvelce tarafımızdan yayımlamıştı<sup>2</sup>. Bu kitabın birinci cildinde yer alan “*Erzincan, Dersim ve Elaziz*” kısmı bu çalışmanın konusudur<sup>3</sup>. Çalışmaya ayrıca, İhsan Abidin Bey'in eserinin bir başka kısmında geçen ve bu bölgede yenilen bitkileri ele aldığı bölüm de ilave edilmiştir. İhsan Abidin'in bu bölümde adlarını yazarak kısa bilgiler verdiği bitkiler hakkında, sonuç kısmında bazı bilgiler sunulmuştur. Son olarak, bölgede çok tüketilen ve sevilen bir “*katık*” olan “*kurut*” ve “*kurutun yapımı*” hakkında Gümüşhane'nin Kocayokuş köyündeki yaptığımız derleme neticesinde elde edilen bilgiler ekte sunulmuştur.

## Erzincan Vilayeti

*Erzincan ve Gümüşhane*'yi Orta Anadolu bölgesine bağlamak mümkündür. *Sivas* ile *Erzincan* aynı rakımdadır (1.200 metre). Ancak *Sivas*'ta meyve yetişmemesi hem yayla olması hem de kuzeyden gelen soğuk rüzgârlara açık bulunmasından dolayıdır. *Erzincan* ise, kuzeyindeki 3.000 rakımlı *Keşiş ve Sipikör Dağları* gibi büyük silsilelerle çevrilidir. Her meyve yetişir.

*Erzincan, Elaziz ve Malatya*'nın iklimi birbirine yakındır. Ancak bazı özellikleri vardır. *Erzincan* 1.190 rakımlıdır. Etrafı dağlıktır. Doğusunda *Mercan ve Cibice Boğazları*, batısında *Çardaklı*; güney batıda *Kemah*, kuzeyde *Vasgirt ve Serçe Boğazları* vardır. Kuzey rüzgârlarına maruz kalır. Batı rüzgârları rutubetlidir. Güney rüzgârları yazın kasırga meydana getirir. Ağustosta nadiren rüzgâr eser. Ekinleri bozar, buna “*sam vurdu*” derler. *Pülümür* ve *Kuruçay*<sup>4</sup> gibi açık ve yüksek yerler hariç olmak üzere, diğer yerlerde dört mevsim vaktinde yaşanır. Sıcaklık yazın ağustos ayında 31 derece, kışın sıfırın altında üç dört derece olur.

<sup>1</sup> İhsan Abidin, *Türkiye Koyun Yetiştirilmesi ve Irkları, Yapağıcılık İlimi*, İstanbul, Vatan Matbaası 1340.

<sup>2</sup> Selahattin Tozlu, “İhsan Abidin'in Gözlemlerine Göre Giresun Vilayetinde Ziraat (1922-1927)”, *ETÜT*, 2 (Haziran 2021), s. 92-104.

<sup>3</sup> İhsan Abidin, *Anadolu (Ziraat ve Yetiştirme Vaziyeti)*, I, İstanbul 1928, s. 290-291'de *Erzincan*; s. 292-297'de *Dersim (Tunceli)*; s. 298-302'de *Elaziz (Elazığ)*.

<sup>4</sup> *Kuruçay*, şimdi *Erzincan* ilinin *İliç* ilçesinin eski adıdır. Osmanlılar zamanında *Gercanis (Refahiye)* ilçesine bağlı bazı köyler de *Kuruçay*'a bağlı idi.

*Erzincan’da Anadolu’nun meşhur “kırk ikinci yağmurları” vardır.*



**Harita 1: Kelkit Erzincan Yolu<sup>5</sup>**

<sup>5</sup> BOA, HRT. h, 2519.

### **Ormanlar**

*Gölan* ve *Kızıldağ* ormanları bulunur ve 120 kilometrelik bir sahadır. *Pülümür*'de de meşe vardır.

### **Arazi**

Vilayetin ekilebilir arazisinin altıda biri ekilidir. Ekili arazi miktarı 180.000-200.000 dönümdür. Ziraatin üçte ikisi buğdaydır. Bağ ve bahçelik çoktur. Yaylalar killi, kumlu ve kireçlidir. *Fırat Nehri* mıntıkası killi, kireçli ve humusludur.

### **Ziraat Mevsimi**

Sonbaharda eylül, ekim ve kasım; ilkbaharda şubattan nisan ayına kadar sürer. Yağmur ve kar, aralıktan nisan başına kadar yağar. Birçok sene aralık ayına kadar yağmaz. Yapraklar bile dökülmez.

### **Merkez Kazada (Erzincan) Ekim Dikim**

55.000 dönüm "*buğday*" (buğdaylar ilkbaharda "*kızıl kılçık*" ve "*kara kılçık*"), 25.000 dönüm "*arpa*" (arpalar ilkbaharda "*kısa saplı*", "*beyaz arpa*" ve "*adi arpa*"), 4.000 dönüm "*fasulye*" ve "*burçak*", 4.000 dönüm "*fiğ*", "*nohut*" ve "*bakla*" üretilir. "*Mısır*" ziraati yok gibidir, yalnızca bostan kenarlarına ekerler. (s. 290)

### **Bağlı Yerlerdeki Ekim Dikim**

34.735 dönüm "*buğday*", 21.861 dönüm "*arpa*", 2.601 dönüm "*fiğ*", "*nohut*", "*fasulye*" ve "*burçak*" ekilidir.

"*Keten*" ekilir, bu da "*yağ üretimi*" içindir. "*Zeyrek yağı*", *Kars* tarafına ticari olarak sevk edilir<sup>6</sup>. "*Kenevir*" ziraati, Umumi Harpten önce geniş bir şekilde yapılır; "*urgan*", "*halat*" ve "*hayvan başlıkları*" imal edilirdi.

"*Hurü*" bostan kenarlarına ekilir. Yağından istifade edilir ki, buna "*gelineç*"<sup>7</sup> derler.

"*Tütün*" az ekilir, ama iyi sonuçlar alınmıştır. "*Pamuk*" da az miktarda ekilir.

<sup>6</sup> İhsan Abidin Bey'in sözünü ettiği "*zeyrek yağı*", aslında "*bezir yağı*" denilen yağdır ve bezirhanelerde ayırt edilir. Bu hususlarla birlikte bezir yağı, bezirhanenin şekli, işleyişi ve bezir yağının kullanıldığı yerlere ilişkin bk. Selahattin Tozlu-Ümit Kılıç, "Erzurum Ziraat Tarihinden Notlar: Zeyrek", *Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 3/4 (2011), s. 101-115.

<sup>7</sup> Erzincanlıların "*gelineç*" dediği bitki, "*süpürge otu*" olarak bilinen bitkidir.



“*Yer fıstığı*” ekimi Umumi Harpten evvel yapılmış ve iyi neticeler vermiştir.

“*Pancar*” ekimi ihmal ediliyor. Vaktiyle iyi neticeler vermiştir. Önceleri hayvanlar için “*yarım şekerli şeker pancarı*” ekilmiş, “*şeker pancarı*” ayrıştırılınca 17-18 şeker maddesi elde edilmişti. Şimdi “*yarım şekerli pancar*” ekimi yapılıyor ve hayvanlara veriliyor. “*Şeker pancarından*” “*pekmez*” ve “*tatlı*” da yapılır.

### **Meyve Ağaçları**

*Evliya Efendi*<sup>8</sup>, altmış (60) çeşit “*armut*” saymıştır. “*Elma*” ve “*erik*” de çok çeşitlidir. “*Kaysı*” ve “*zerdali*” boldur. “*Vişne*”, “*kiraz*” ve “*dut*” iyidir. “*Ceviz*”, “*fındık*”, “*şeftali*” ve “*fırenk üzümü*” vardır. “*Nar*” ve “*incir*” önceleri vardı, şimdi mahvolmuştur. “*Çilek*” nadirdir.

### **Yetiştirme**

Vilayetin “*Başköy*”, *Pülümür Kazasında* büyük meralar ve otlaklar vardır. 2.000 “*at*” bu çayır ve meralarda yaşayabilir. “*Hara*” kurulmasına elverişli *Karakilise*, *Sultan Seydi*, *Deve Korusu*, *Sipahi Çayırı* ve *Pülümür*’ün *Danzik Nahiyesi* gibi yerler vardır.

### **Ehil Hayvanlar**

“*Koyun*” ve “*keçi*” yetiştirilir. *Fırat*, *Çardaklı Vadisi*, *Refahiye*<sup>9</sup> ve *Pülümür* taraflarında “*koyun*” çok iyidir. Buralardaki meralar mükemmeldir. “*Tulum peyniri*” yapılır. Muhaceretten dönüşten sonra “*tiftik keçisi*” yetiştirmesi de başlamıştır. (s.291)

<sup>8</sup> Rahmetlik İhsan Abidin Bey’in işaret ettiği kişi, on yedinci yüzyılın ortalarında Erzurum Paşasının emrinde çalışan Evliya Çelebi’dir. Çelebi, Erzincan’da yetmiş çeşit sulu armut olduğunu ve bunların sicilde yazılı bulunduğunu, her tür hububatın bolca yetiştiğini anlattıktan sonra şunları yazar: “*Hatta bu şehri gezdiğimiz Kasım’dan sonra kırk gün geçmiş ve çok şiddetli kış gelmişti. Paşa’ya on yedi ayrı sulu armut hediye ettiler. Ve bir dağın başında yapraklarıyla gömülmüş olan üzüm getirdiler. Zerdalisi, armut kurusu, dut kurusunun beyazı ve sarısı ve moru ile siyah dutu meşhurdur. Çarşı pazarlarında dut kurusu satılır ve birçok yere götürülür. Dut pekmezinin her türlü süni baharat ile karıştırıp bundan bir kâse içenler can ve hayat bulur*” (Evliya Çelebi, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, II, yay. haz. Z. Kurşun, S. A. Kahraman, Y. Dağlı, Yapı Kredi Yay., İstanbul 1999, s. 198).

<sup>9</sup> *Refahiye*, ilk Osmanlı yazımlarından 1872 yılına kadar “*Gercanis*” adıyla kayıtlıdır. 1872 yılında adı değiştirilerek ilkin dönemin padişahının adına izafeten “*Azizabad*” konulmak istendi, ancak Şura-yı Devlette bu ad “*Refahiye*” yapıldı. *Refahiye Nahiyesi* ancak 1881 yılında kaza haline getirildi. *Refahiye* adı ve 19. yüzyılın ikinci yarısındaki genel durumu için bk. Hüseyin Bulut-Selahattin Tozlu, “*XIX. Yüzyılın İkinci Yarısında Refahiye Kazası*”, *Erzincan Üniversitesi Erzincan Eğitim Fakültesi Dergisi*, X/2, 2008, s. 99-115.

## Dersim

*Dersim*'de yalnızca hayvancılık vardır. Dağlık bir mınıktadır. Rakımı 2.000'dir. Yüzölçümü 5.768 kilometredir. *Munzur Suyu* vasıtasıyla *Doğu Dersim* ve *Batı Dersim* olmak üzere ikiye ayrılmıştır. Batı kısmını *Hozat*, *Çimişgezek*, *Çarsancak* ve *Ovacık*; doğu kısmını da *Mazgirt* ve *Nazimiye* kazaları oluşturur. *Çimişgezek kazasının* yarısıyla *Çarsancak kazasından* başka bütün kısımları tamamıyla denecek derecede sarp ve ormanlıktır.

*Dersim*'in *Ovacık Ovası'nın* uzunluğu on, eni dört saattir. İçerisinden *Munzur Suyu* geçer. Yetiştirilen hayvanlar büyükbaşdır, buradaki büyükbaşlar *Elaziz* büyükbaş hayvanlarından daha ağırdır. Buranın büyükbaşları 80 kıyye kadar gelir. *Dersim*'de "karakeçi" fazladır. *Murat Nehri* sahillerinde *Şavak Aşireti'nde*<sup>10</sup> ve bazı yerlerde tüyleri beyaz ve uzun, fakat eti sert olan, 15-30 kiloluk keçiler vardır. Sütlerinden "peynir" yapılıp civara ihraç edilir.

*Dersim*'de koyunculuk da mevcuttur. "Mor koyun" azdır, esas "akkaraman koyun" cinsinden oluşur. "Katur" yetiştirmesi ileridir.

Mayıs ayının on beşinde ziraat başlar ve Ağustos'un on beşinde hasat yapılır. "Dari", "buğday" ve "arpa" ekerler. Lakin "buğday" ve "arpa" ziraati azdır. "Buğday" ve "arpa" ziraatinin azlığına sebep olarak *Dersimliler*, bu iki hububata dadanan "kıml" dedikleri böceklerin, olgunlaşmış ekin tanelerini tahrip etmesini gösterirler. "Dari" sulu yerlerde ekilir.

*Dersim*'de "kudret helvası" pek çoktur.

<sup>10</sup> *Şavak Aşireti* büyük oranda Palu ve civarının aşiretidir. Yaylak için daha Akkoyunlular zamanında muhtelif otlaklara çıkarlardı ki, başlıca otlakları Erzurum'un Palandöken Yaylakları idi. Osmanlılar ve Cumhuriyet zamanında da süren bu gelenek, eşkıyalık sebebiyle uzun zamandır kesintiye uğramış olsa da son yıllarda yeniden başlamıştır. Şavak aşireti hakkında bk. Muhtar Kutlu, *Şavaklı Türkmenlerde Göçer Hayvancılık*, Kültür Bakanlığı Yay., Ankara 1987.



**Fotoğraf 1:** Dersim’de Kışın Yük ve Eşya Taşınan Kızakla<sup>11</sup>

### İklim

Kış müddeti 7-8 ay kadar sürer. Bununla birlikte kuzey tarafları *Munzur Dağları* ile çevrili olduğundan, çoğu yerleri şimal (kuzey) rüzgârlarına karşı muhafaza altındadır. Kış mevsiminde çok kar yağmasına rağmen, havası güzel ve sağlamdır. İklim olarak *Erzurum*’u andırır; *Harput*, *Erzincan* ve *Malatya*’ya benzemez.

### Dersim Aşiretleri

*Dersim*’de ziraatten çok hayvancılık yapılır. Gelecekte de, *Dersim* coğrafyasının zarureti dolayısıyla hayvancılık gelişecektir. Bu itibarla hayvan miktarını göstermek için aşiretleri kaydediyorum.

<sup>11</sup> *İstanbul Üniversitesi Nadir Eserler Kütüphanesi II. Abdülhamid Han Fotoğraf Albümleri.*



Dersim’de muhtelif aşiretler vardır. Aşiret halkı köylerde birer katlı taş binalarda ikamet eder. Köyler ekseriyetle dağınıktır. Evleri birbirinden uzak, üçü beşi bir arada olmak üzere, bir dağ sırtındadır. Köyler genellikle yüksek yerlerde kurulmuştur. (s. 292)

### **Aşiretlerin Adları ve Hayvan Miktarları**

#### ***Şadili Aşireti***

Bunlar tamamen yerleşiktir. Kışlak ve yaylaları yoktur. Nüfusları 250 kadardır. Hayvanları 100 sığır, 400 koyun, 100 keçi ve 20 eşekten ibarettir.

#### ***Hormek Aşireti***<sup>12</sup>

Bunların da tamamı yerleşiktir ve yaylada dururlar. Bazı seneler *Kiği*’nın *Sepet Dağı*’na çıkarlar. Nüfusları 500 kişidir. 300 sığır, 400 koyun, 500 keçi, 7 at, 10 katır ve 20 eşekleri vardır.

#### ***Karsan Aşireti***

Tamamı yerleşiktir. Yazın kendilerine yakın yaylaklara giderler. Nüfusları 900’dür. 6 at, 500 sığır, 100 koyun 1.000 keçi, 4 katır ve 30 eşekleri vardır.

#### ***Şeyh Mehmedan Aşireti***

Tamamı yerleşiktir. Nüfusları 500’dür. 200 sığır, 100 koyun, 300 keçi ve 3 atları vardır.

#### ***Haydaranlı Aşireti***

Kışlak ve yaylakları *Haydaran Dağlarıdır*. Nüfusları 1.000’dir. 500 sığır, 200 koyun, 2000 keçi, 7 at, 10 katır ve 50 eşekleri vardır.

#### ***Artilli Aşireti***

Yerleşiktirler. *Mahmudan*, *Abbasan* ve *Ferhan (Ferhadan)* adlarıyla üç kabileden oluşur. Nüfusları 3.500’dür. 1.000 sığır, 150 koyun, 2.000 keçi, 10 at, 5 katır ve 60 eşekleri vardır.

<sup>12</sup> *Hormek Aşireti*, vaktiyle Dersim ve *Kiği* yörelerinde yaşamış ve buradan bir kısmı bugün Muş iline bağlı *Bulanık (Kop)* ilçesine göçmüştür ve hala burada yaşarlar. Ayrıntısı, kendisi de bir Hormekli olan Şerif Bey’in şu eserindedir: M. Şerif Fırat, *Doğu İlleri ve Varto Tarihi*, Milli Eğitim Bakanlığı Yayını, Ankara 1961 (2. baskı).

***Kureyşan Aşireti***

*Hüseynan, Keltan, Elyan, Mevalyan* ve *Kalyan* adıyla beş kısımdır. Kışlak ve yaylakları *Zerkavit* (diğer adı *Temkin*) *Dağlarıdır*. Nüfusları 3.200'dür. 800 sığır, 150 koyun, 1.500 keçi, 20 at, 12 katır ve 50 eşekleri vardır.

***Lolan Aşireti***

Tamamıyla yerleşiktir. Yaylak mevsiminde *Mazgirt*'in *Hayran (Haydaran) Aşireti* içine göçerler. Nüfusları 250'dir. 100 sığır, 50 koyun, 200 keçi, 2 at, 1 katır ve 20 eşekleri vardır.

***Koç Uşağı Aşireti***

*Koç Uşağı, Seyyid Han Uşağı, İsmail Uşağı, Gerik Uşağı* ve *Resik Uşağı* adıyla beş kısma ayrılırlar. Nüfusları 4.000'dir. 2.000 sığır, 8.000 keçi, 20 at ve 200 katırları vardır. Yerleşiktirler. Köyleri civarında yaylakları vardır.

***Aşağı Abbas Uşağı***

*Aşiret, Zeynozadeler* ile *Hisi İbrahimler* adında iki kabileye ayrılır. Yerleşiklerdir. Kendi köyleri civarında yaylakları vardır. Nüfusları 1.500 kadardır. 500 sığır, 1.000 koyun, 3.000 keçi, 10 at, 30 katır ve 15 eşekleri vardır.

***Bahtiyar Aşireti***

*Rotanlı* ve *Bahtiyarlı* adıyla iki kabiledir. Kendi köyleri yayla olduğu için yaylaya gitmezler. Nüfusları 3.000 kadardır. 1.200 sığır, 500 koyun, 2.500 keçi, 10 at, 45 katır ve 15 eşekleri vardır.

***Yukarı Abbas Aşireti***

*Mori Mustafa, İksor* ve *Seyyid İbrahimzadeler* olmak üzere üç kabileye ayrılır. Nüfusları 2.700 kadardır. 2.000 sığır, 800 koyun, 1.500 keçi, 10 at ve 50 katırları vardır. Köylerinin civarı yaylaktır.

***Yukarı Karaballı Aşireti***

Nüfusları 1.500 kadardır. 1.000 sığır, 300 koyun, 1.700 keçi, 30 at ve 10 katırları vardır.

***Laçin Uşağı Aşireti***

Tamamen yerleşiktir. Yaylakları kendi köyleridir. 1.300 nüfus vardır. 500 sığır, 200 koyun, 1.000 keçi, 10 at ve 15 eşekleri vardır.

***Ferhad Uşağı Aşireti***

Beş kabileye ayrılmıştır: *Kahraman Ağazade, Aliş Ağazade, Diyap Ağazade, Zengüler ve Küçük Aliler.*

Tamamen yerleşiktirler. Köylerinin dışındaki dağlarda yaylarlar. Hasat zamanı köylerine dönerler. Başka kışlakları yoktur. (s. 294) Nüfusları 3.200 kadardır. 100 sığır, 1.500 koyun, 3.500 keçi, 30 at, 40 katır ve 30 eşekleri vardır.

***Kırgan Aşireti***

*Şatoğulları, Tahrip Uşağı ve Miroslar* adıyla üç kabiledir. Tamamıyla yerleşiktir. Kendi köyleri civarı yaylaklarıdır.

Nüfusları 3.700'dür. 1.300 sığır, 1.000 koyun, 3.000 keçi, 20 at ve 30 katırları vardır.

***Pilvenk Aşireti***

*Halefanlı ve Zıyanlı* adıyla iki kabiledir. Tamamen yerleşiktir. Yaylakları çok yoktur. *Gömülgen Dağlarına* yaylaya giderler.

Nüfusları 3.600 kadardır. 5.000 sığır, 2.000 koyun, 1.200 keçi, 80 at, 200 katır ve 200 eşekleri vardır.

***Aşağı Karabalı Aşireti***

Bu aşiret *Kanfolar* ve *Ali Kefolar* diye iki kabiledir. Tamamıyla yerleşiktirler. Yakınlarındaki yaylaklara giderler.

Nüfusları 3.500 kadardır. 1.500 sığır, 2.000 koyun, 3.000 keçi, 25 at, 600 katır ve 50 eşekleri vardır.

***Şam Uşağı Aşireti***

*Küçükler* ve *Zekeriya* adlarıyla iki kabileye ayrılır. Tamamen yerleşiktirler. Yaylakları kendi köyleri civarındadır.

Nüfusları 1.500 kadardır. 1.000 sığır, 1.500 koyun, 2.500 keçi, 8 at ve 40 katırları vardır.

***Kalan Aşireti (Ovacık'tadır)***

*Keçil Uşağı, Bal Uşağı, Kar Oğulları, Pirim Uşağı ve Abbas Uşağı* adıyla beş kabileden oluşur.

Tamamen yerleşiktirler. Köylerinin etrafının her tarafı dağlık ve yaylak olduğu için, kendi köylerinin civarında kalırlar.

Nüfusları 3.200 kadardır. 3.000 sığır, 4.000 koyun, 900 keçi, 150 at ve 100 kadar katırları vardır. (s. 295)

***Maksud Uşağı Aşireti (Ovacık'tadır)***

Sekiz kabiledir. Bunlar *Aşbek Uşağı, Ferhad Uşağı, Söylemezler, Han Oğulları, Yozik Uşağı, Laçin Uşağı, Taş Uşağı ve Hevlik Uşağı* adlarını taşır.

Yaz mevsiminde *Munzur Dağlarındaki Fikrik* ve sair yerlere giderler.

Nüfusları 3.000'dir. 2.000 sığır, 700 koyun, 25 at ve 80 kadar katırları vardır.

***Bendekâr Uşağı Aşireti***

*Han Uşağı, Söğütlü Ağası ve Topuz Oğlu* adıyla üç kabileye ayrılmıştır.

Nüfusları 1.300 kadardır. 500 sığır, 500 koyun, 1.500 keçi, 50 at ve 40 katırları vardır.

Kışlak ve yaylakları kendi köyleri civarındadır.

***Beyt Uşağı Aşireti***

*Molla Mehmed Oğulları, Süleyman Oğulları ve Sol Hasanlı* adıyla üç kabileden oluşur.

Tamamen yerleşiktirler. Kışlak ve yaylakları kendi köylerinin civarındadır.

Nüfusları 1.200'dür. 800 sığır, 300 koyun, 1.500 keçi, 20 at ve 20 katırları vardır.

***Arslan Uşağı Aşireti (Ovacık'ta)***

*Gedikli Hüseyin Ağa, Pulurlu Seyyid Ali Ağa, Çolaklar ve Kuzulcalar* adıyla dört kabileden ibarettir.

Tamamen yerleşiktirler. *Munzur Dağlarının* yaylaklarına giderler.

Nüfusları 2.400'dür. 2.000 sığır, 1.000 koyun, 30 keçi, 80 at ve 50 katırları vardır.

### Dersimlilerin Beslenmesi

“*Kuş darısı*”, “*gılgıl*”<sup>13</sup> ve “*çavdar*” karışımından bir ekmek yaparlar. Ayrarın süzölmüş ve kurutulmuşu olan “*kurut*”,<sup>14</sup> sulandırılıp içine “*buğday*” konularak yenir.<sup>15</sup>

Dersimliler, birbirleriyle hasım oldukları zaman bir iki topak “*kurut*” kor, onu yalar ve yerler.

“*Palut (pelit)*”<sup>16</sup> ağacının içini kestane gibi kızartıp yerler, bu o kadar acı değildir.

Dersimliler, nadiren “*et*” de yerler. Ekseriyetle “*keçi etini*” sacda kızartıp “*sac kebabı*” olarak yerler. Hozat’ta her türlü sebze vardır, fakat diğer yerlerde ancak “*biber*” ve “*batlıcan*” başlıca sebzeleridir. “*Soğan*” ekilir.

Dersimliler, “*nanı gılgıl hazreti pıvaz*” derler. Yani, “*darı ekmeği ve mübarek soğan en güzel yemektir*”.

Dersim’de “*kudret helvası*” da vardır. Dersim havalisinde ve Harput’ta, “*kudret helvasına*”, “*gezengevi*”<sup>17</sup> derler. “*Kudret helvası*”, meşelerin muhtelif türlerinden, özellikle “*fraixinuz*” ile “*ratundi folia*”dan oluşan yoğun şekerli bir maddedir. Bu şekerli madde, ağustos böceklerinin (*cigale*) yaprakları delmesiyle meydana gelen deliklerden sızar yahut bazı meşe türlerinin yüksek yerlerinde açılan çiziklerden dışarı çıkar. Sicilya’dan çok ihraç edilir, üç çeşidi vardır:

Birincisi; “*manne en larmes (damla halinde kudret helvası)*”: Parmak büyüklüğünde ve billur parçalar halindedir.

İkincisi; “*manne en sorte (hamur halinde kudret helvası)*”: Yumuşak bir hamur halinde birleşmiş ufak parçalardan oluşur.

<sup>13</sup> “*Gılgıl*”, kuş yemi kadardır. Büyük darıdır (Yazarın açıklaması). İlk Osmanlı yazımlarında bu bölgede yetişen ürünler arasında gösterilen “*gılgıl*”, “*darıdan biraz büyük ve darıya benzer*” bir bitkidir. Kuraklığa dayanan bir bitki olduğu için, hububatın kıt yıllarında ekmeklik olarak ekilir. Bu bölgenin bazı yörelerinde “*gılgıl*” denir.

<sup>14</sup> *Kurut*, farklı yerlerde değişik şekillerde yapılan çok özel bir ekmek ve yemek katığıdır. Kurut hakkında kısa bir bilgi için bk. **Ek**.

<sup>15</sup> Yazarın “*buğday*” dediği, sanırım yıkanıp kurutulduktan sonra kabukları değirmende veya el dibeginde alınmış ve “*gendime*” veya “*döğme (dövme)*” haline getirilmiş buğdaydır. Aksi halde pişirilmiş ham buğdaydan çorba yapılmaz, gendimeden çorba yapılır. Doğu Anadolu yöresinde ayrıca tereyağlı “*gendime pilavi*” ve “*horoz etiyile karıştırılıp adeta eriyinceye kadar pişirilen herise*” adlı yemekler de yapılır.

<sup>16</sup> Yazarın “*palut*” dediği ağaç, bilinen adıyla “*meşe*” ağacıdır.

<sup>17</sup> Şebinkarahisarlı Şair Abdi, 19. yüzyılda kaleme aldığı “*Lehce-i Erzurum*” adlı eserinde şunu yazar: “*kudret helvası gezengevi*” denmiştir (Abdi /Şebinkarahisarlı/), *Lehce-i Erzurum*, İstanbul Üniversitesi Türkçe Yazmalar, nu. 520, vr. 3b).



Üçüncüsü; “*manne grasse (yağlı kudret helvası)*”: Manıt ile şeker ve dekstrin karışımından ibarettir. Manıt, kudret helvasının ana maddesini oluşturur. Bu madde, bazı mantarlarda, kerevizlerde, zeytinlerde ve elma şarabında bulunmuştur.

*Dersim*’deki meşe ormanlarında “*kudret helvası*” çok bulunur. Meşe yaprakları üzerinde fazla olduğu zaman, külçe halinde yapraklarla beraber koparılır ve dövülür. Külçe halinde kalır. Bazen yapraklar üzerinde az olur, o vakit yapraklar sıcak suda yıkanır, güneş veya ateşte kurutularak pekmez kıvamına getirilir.

### Elaziz Vilayetinin Ziraati

*Elaziz vilayetinin* mülki taksimatı şöyledir: *Elaziz* merkez kazası, *Keban*, *Baskil*, *Palu*, *Hozat (Dersim)*, *Çimişgezek*, *Pertek*, *Mazgirt*, *Çapakçur*, *Ovacık*, *Genç* ve *Maden* kazalarını ihtiva eder. *Elaziz* mıntıkası 800-1.300 rakımdadır.

Vilayetin yüzölçümü 17.268 kilometrekaredir. Bunun 10.348.800 dönümü dağlık, 5.174.400 dönümü milli ve 27.248.000 dönümü düzlüktür.

Kaza Adı	Tabii Çayır (dönüm)	Suni Çayır (dönüm)	Meralar (dönüm)
Elaziz	5.000	36.354	502.000
Palu	80.000	19.954	808.000
Harput	3.000	5.000	42.000
Keban	12.000	5.000	255.000
Arapgir	2.000	2.000	20.000
Kemaliye (Eğin)	500	2.000	20.000
Toplam	102.500	70.308	1.717.000

Toprakların türü muhtelifdir. Kumlu killi, killi kireçli-demirli, çakıllı taşlı alüvyon-humusludur.

*Palu* kazasının içinden *Murat Suyu* geçer. 1.120.000 dönüm ekilmeğe uygun arazisi vardır. “*Buğday*”, “*nohut*”, “*arpa*” ve “*mercimek*” ziraati yapılır.

*Çapakçur* nisbeten dağlık ve ormanlıktır.

*Pertek* kazası, bağlık ve bahçeliktir. Mahsulleri sebze ve meyvedir. *Şavak* nahiyesinde “*halı*” dokunur ve “*tulum peyniri*” ihracatı yapılır.

*Mazgirt* kazası 480.000 dönüm ziraata elverişli araziye sahiptir. Bunun 230.000 dönümüne “*buğday*”; kalanına “*arpa*”, “*darı*”, “*nohut*” ve “*mercimek*” ekilir.

*Maden* kazasında 170.000 dönüm arazi ekilir.

*Höyük* ve *İzoli* nahiyelerinden oluşan *Baskil* kazasında ziraat iptidaidir.

*Genç kazası* yüksek dağlarla kuşatılmıştır. Kışları serttir. Arazi verimli değildir. Kendisini besleyecek kadar ziraat olmaz.

*Keban Kazası* bahçeliktir. Hava sıcaktır. 500.000 dönüm ziraate uygun arazisi vardır. “*Buğday*”, “*arpa*” ve “*pirinç*” ekilir.

## İklim

Dört mevsim tamamen gerçekleşir. ılımlı bir iklimdir. Burası sakin bir havzadır. *Dersim Dağları* ile kuzeyden korunmaktadır. *Malatya*, *Elaziz*’den biraz daha sıcaktır.

Bütün *Anadolu*’da dört mevsimin tamamen sürdüğü bir yer *Elaziz*’dir denilebilir.

“*Portakal*”, “*limon*”, “*turunç*” ve “*zeytin*” yoktur. Saksılarda “*limon*” yetiştiren meraklılar vardır.

Yağmur miktarı 5.000 milimetre kaydedilmiştir. Senenin en fazla yağmurlu ayı mart ayıdır. Kurak mevsimlerde “*çiğ*” düşmez. Kar, kasım (teşrinisani) ayında başlar. Aralık ve ocak (kânunlar), şubat, mart ve bazen nisan ayında kar yağar. 1926 senesinde 90 santimetre kalınlığında kar yağmıştır.

Aşağıdaki cetvel, Zihni Bey’in raporundan alınmıştır:

Aylar	Soğuk		Hava Basıncı	Yağmur (mm)	Kar (cm)	Kırağı	Dolu	Hava Durumu		Rüzgâr Yönü			
	Asgari	Azami						Açık	Kapalı	Kuzey	Doğu	Batı	Güney
O	-5	10	765	155	44	6	-	12	19	4	4	-	-
Ş	-5	8	760	633	16	6	-	16	12	-	1	-	-
M	2	13	760	1080	6	5	1	5	26	6	4	1	-
N	13	20	765	66	24	-	-	20	10	11	3	-	3
M	12	29	765	12	-	-	-	25	6	10	5	2	1
H	20	27	760	120	-	-	1	29	1	10	-	4	3
T	21	29	765	231	-	-	2	28	2	10	-	2	2
A	24	34	760	-	-	-	-	27	4	10	-	-	-
E	19	25	765	-	-	-	-	30	-	9	2	-	-
E	15	20	76	-	-	-	-	30	-	4	-	2	1
K	4	15	77	11	-	10	1	13	7	1	-	1	-

### Ziraat ve Ziraat Usulleri

“*Dinlendirme*” ve “*münavebe*” usulleri vardır. Arazi, kışlık ve yazlık ekinler ile “*nadas*” olmak üzere ayrı ayrıdır. Kışlık ekimden sonra “*nadas*” yapılır. “*Yeşil nadas*” usulü uygulanmaz. Kimyevi gübre yoktur. Çiftlik gübresinden (yani “*tezek*”) yapılması dolayısıyla az istifade edilir. Sulu ziraat ancak çok müsait yerlerde olur. Kasabanın kuzeyinden akan *Fırat Nehri*’nden yararlanılmıyor. Akarsu bol olmakla birlikte hemen her köyde menba suları vardır ve bunlarla arazi kısmen sulanabiliyor.

*Elaziz civarında Gölcük, Sürsür(ü), Yığıki ve Hanisor* meralıktır.

Ziraat oldukça çeşitlidir. Yüzde yetmiş “*buğday*”, yüzde yirmi “*arpa*”, yüzde on “*pamuk*”, “*mercimek*”, “*fiğ (küşne)*”, “*fasulye*”, “*ak ve kara nohut*” ekilir ve “*bakla*” çoktur. İyi cinsten “*pirinç*” vardır. “*Maş*”<sup>18</sup> ekilir. (s.300)

“*Hint yağı tohumu*”, “*afyon*” ve “*cehri*”<sup>19</sup> ziraati de vardır. İyi cinsten “*pirinç*” vardır, özellikle “*sartı pirinci*”, *Mısır* ve *Avrupa* pirinçlerinden temizlik ve hacim itibarıyla üstündür.

### Harput Buğdayları

“*Menceki*”; kışlık bir buğday türüdür. Uzun ve kalındır. “*Bulgur*” ve “*döğme*” yapılır.

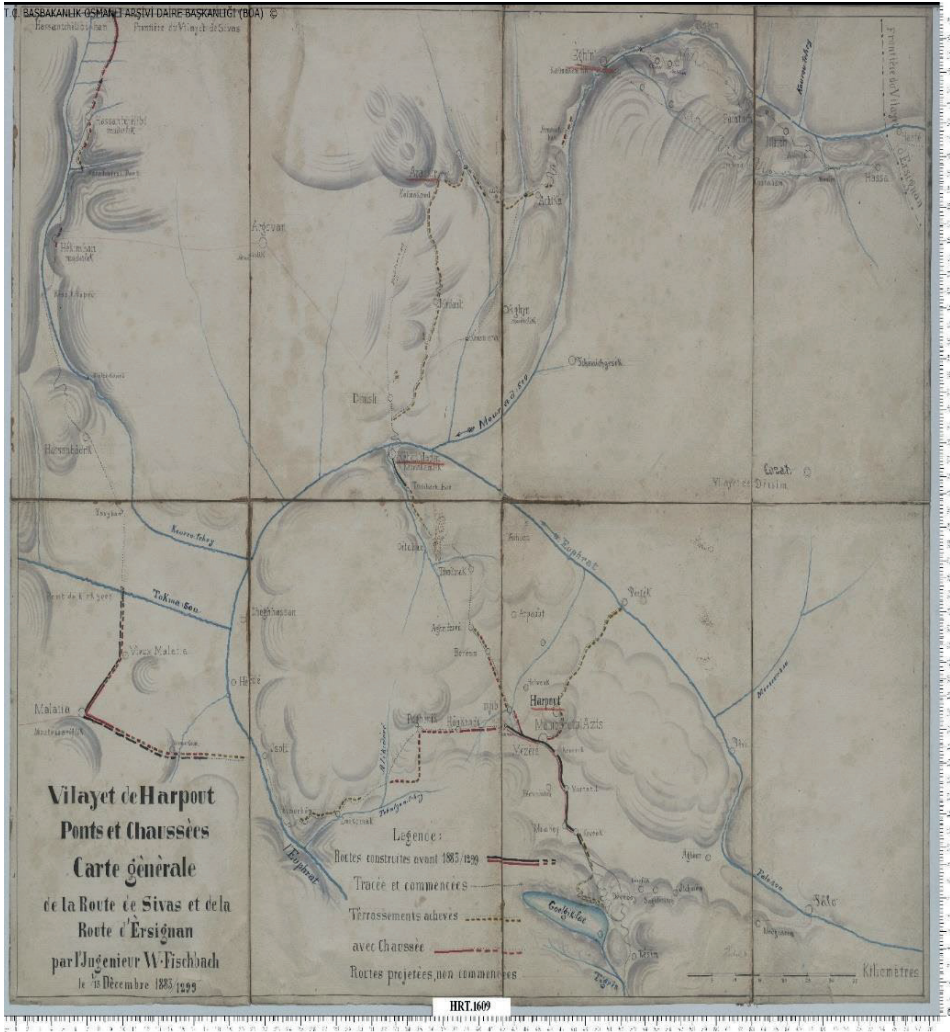
“*Yazlık buğday*”; ufak, kırmızımtırak ve serttir. Bundan ekmek yapılır.

“*Yazlık buğday*”; beyaz ve ufaktır, asıl ekmeklik budur.

“*Kunduru buğday*”; Anadolu’nun çoğu yerinde bulunan türdür.

<sup>18</sup> “*Maş*”, bakla nevinden bir tür ufak fasulyedir.

<sup>19</sup> “*Cehri*”, tarihte de çok çeşitlerinden elde edilen muhtelif renklere sahip bir “*boya bitkisi*” olup, ticareti mühim bir gelir kaynağı idi. Cehri hakkında kısaca bk. Turhan Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, Ankara 1997; Mehmet Somuncu, “Cehri Üretimi ve Ticaretinin 19. Yüzyılda Kayseri Ekonomisindeki Önemi”, *Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 22, Ocak-Haziran 2004, s. 99-125.



Harita 2: Harput-Dersim-Erzincan Yolu<sup>20</sup>

### Harput Arparları

“Kara” ve “beyaz” olmak üzere iki türdür. Beyaz arparların bir türü kılıçkıldır, “kılıç arpa” derler. Çok tane verdiği için ekimi de fazladır. Diğeri kılıksızdır ve samanı çoktur.

Buğdaylarda saman kısmı çoktur, arparlar fazla boy almaz.

<sup>20</sup> BOA, HRT. h, 1609.

Bu taraflarda mısıra “peygamber buğdası” denilir. “Mısır” ziraati *Hanköy*’den *İzoli* ve *Pütürge*’ye kadar vardır, Elaziz’in merkezinde çok azdır. “*Yulağ*” yoktur<sup>21</sup>.

### Hayvancılık ve Mera

Elaziz vilayetinin *Keban*, *Eğin* (*Kemaliye*) ve *Arapgir* arasındaki *Sarıçiçek*, *Yamadağ* ve *Göldağı* yaylalarında 150.000 “*koyun*” ve “*keçi*” vardır. Bu koyunlar kışın *Fırat*’ın güney havzasında kışlarlar (*İzoli*’den *Keban Madeni*’ne kadar, *Eğin* ve *Çimişgezek* kazalarının her iki sahilinde).

Bu koyunlar “*akkaraman*” cinsidir, “*mor koyun*” yoktur.

*Ergani Madeni* ile *Çermik kazasında* uygun şartları olan mera ve otlaklar yoktur. Yaz için *Karacadağ*, kışın da *Gevran*<sup>22</sup> mıntıkasına giderler.

*Palu*, koyunculukta çok ileridir. Burada mera boldur. *Harput*’un güneydoğusunda düz ovada çok koyun yetişir. Yaylakları *Masat Dağı*’dır. Bu koyunların sütünden “*kırlı*” denilen bir kabile “*tulum peyniri*” yapar; *Sivas* ve *Diyarbakir*’e gönderir.

Büyükbaş hayvanların çoğu yerlidir. Sürüler arasında *Kafkasya Zaferi*’ni müteakip *Kars* deposundan alınan sığırlar, Elaziz mıntıkasına çok getirilmiş olduğundan; *Şoviç*, *Ukranya*, *Göle* ve *Halep* numuneleri bulunur.

*Elaziz*’de kışın sığırlar 4-5 ay; koyunlar ise 40-60 gün kapalı kalırlar.

### Atçılık

*Sürsürü Manastırı*’nda<sup>23</sup> bir at deposu yapılmıştır.

### Beslenme

İnekler “*cilban*”<sup>24</sup> ile beslenir. “*Boy tohumu*”<sup>25</sup>, çoğunlukla mandalara verilir. “*Fiğ*”, “*arpa*” ile karıştırılır “*burma*” halinde verilir.

<sup>21</sup> Bu çalışmada Elâzığ ile ilgili çözülemeyen bazı yerleşme ve bitki adları hususunda yardımcı olan Prof. Dr. Ahmet Aksın Bey’e teşekkür ederim.

<sup>22</sup> *Gevran*, Ergani Ovası’nın halk arasında kullanılan diğer adıdır.

<sup>23</sup> Mamuretülaziz Salnamesine göre, 1894 yılında Elazığ’ın “*Sürsürü*” adında iki köyü vardır. Bunlardan biri “*Sürsürü*”, diğeri de “*Sürsürü Manastırı*” adını taşır. *Sürsürü Manastırı Köyü*’nde 12 hanede 44 erkek, 32 kadın olmak üzere toplam 76 kişi Ermeni (Giregoryen); *Sürsürü Köyü*’nde ise 167 hanede 550 erkek, 468 kadın Ermeni (Giregoryen) ile 20 erkek, 18 kadın Latin (Katolik) olmak üzere toplam 1.056 kişi kayıtlıdır (*Salname-i Vilayet-i Mamuretülaziz*, Vilayet Matbaası, 1312, s. ekte 53).

<sup>24</sup> Anadolu’nun bazı yörelerinde “*cilban*” adıyla bilinen bu bitki, küçük taneli bezelyedir.

<sup>25</sup> “*Boy tohumu*”, bilinen adıyla “*çemen otu*” demektir; pastırma yapımında kullanılan “*çemen*”, boy tohumundan elde edilir.



“*Küşne (fiğ)*”, iş hayvanlarına verilir. “*Kara nohut*”, çoğunlukla atların gıdasıdır. “*Yulaf*”, *Elaziz* tarafında bilinmez. (s. 302)

### **Doğu ve Güneydoğu Anadolu’da Yenilen Bazı Bitkiler ve Katkıları<sup>26</sup>**

Bu mntıkların çoğu yerinde sebze bulunmaz. Sebze yerine bazı bitkiler büyür. Bunların yöresel isimleri aşağıdadır:

*Jağ (Cağ)*:<sup>27</sup> Diyarbakir, Bitlis ve Muş yöresinde bulunur. Haşlanıp salamurası yapılır.

*Mendo*:<sup>28</sup> Hakkâri ve Van havalisinde yenir. Özellikle Hakkâri’de sebze az olduğundan halk sebze yerine bundan çok istifade eder.

*Yemlik*: Buğday tarlalarında bulunur, yenilir.

*Kuş Etmeği (Ekmeği)*: Sebze yerine yenir.

*Kaz Ayağı*: Sebze yerine yenir.

*Acıca*: Su teresidir, sebze olarak kullanılır.

*Madımak*: Sebze yerine yenir.

*Işkın*: Bir ottur, sebze yerine yenir.

*Körpe Yonca*: Adi yoncadır. İlkbaharda bulgurla lapası, yumurtalı (yumurtalı ıspanak gibi) yenilir.

*Yarpuz*: Yabani nanedir, salatası yapılır.

*Deve Tabanı*: Yenilir.

*Kuzu Kulağı*: Yenilir.

*Living*: Zehirli ottur. Çorbası yapılır. Piştikten sonra çorbanın içerisi zehri gitsin diye ateşte çok ısıtılmış demirle dağlanır.

*Körmen*: İt Soğanı, yenilir.

*Çiriş*: Erzurum ve Erzincan civarında yenilir.

*Pancar*: Doğu Anadolu’da Harput havalisinde asıl pancara “*dib*” denilir. Pancar adında ayrı bitkiler vardır, onlar da sebze gibi yenilir.

<sup>26</sup> İhsan Abidin, *Anadolu*, I, s. 188-190.

<sup>27</sup> Bu sözcük metinde “ye, vav, vav, gayın” harfleri ile yazılmıştır. Bütün aramalarıma karşın “*jağ*” bitkisinden başka bir şey olmayacağı düşünülmektedir.

<sup>28</sup> Bu sözcük “mim, lam, güzel he, nun, dal, vav” harfleriyle yazılmıştır. Anladığımız kadarıyla kitabın basımında “lam” harfi fazladan çıkmıştır. Van, Muş, Diyarbakır ve Hakkâri’den yaptığımız derleme ve araştırmalara göre, bu bitkiye “*mendo*” veya “*mendi*” deniyor. Bir tür “*yabani çadır*” diye açıklanabilir.

### **Basma Yoğurt ve Kurut**

Doğu Anadolu’da kışlık gıdalar arasında “*basma yoğurt*” ve “*kurut*” vardır. Bu, dağlık yerlerde yapılır; ancak şehirlerde de vardır.

### **Basma Yoğurt**

Yazın sütün bol zamanında sıradan yoğurt yapılır, küplere konular. Hava almaması için üzerine eritilmiş içyağı dökülerek kalın bir tabaka yapılır, küpün ağzı kapatılır ve koyun derisi ile örtülür. Böylece doldurulmuş ve hazırlanmış küp, baş aşağı toprağa gömülür. Kışın sütün az olduğu zaman açılıp yenir.

### **Kurut**

Ayranın süzülüp kurutulmasıyla yapılır. Ayranın süzülmeyen kısmı toprak toprak yapılır, güneşte kurutulur. Lazım olduğunda sıcak suda ezilerek çorbaya katılır. Süt gibi kullanılır.

Bilhassa bu mıntıklarda “*kelecoş*”<sup>29</sup> denilen kavurma soğan ve ekmekten oluşan bir tirit, kurut ile yapılır.

### **Kudret Helvası**

Dersim ahalisi, ağaçlardaki kudret helvasını yerler.

### **Değerlendirme**

İhsan Abidin Bey, çalışmada naklettiğimiz yöreler için çok değerli gözlem ve bilgilerini aktarmıştır. O, yerel birçok gözlem ve bilgiler vermekler birlikte, özellikle halkın yediği yabancı bitkiler hakkında daha az derleme ve bilgi verir<sup>30</sup>. Bugün bütün Anadolu’yu içine alan bir bitki çalışması yoktur ve bu çok büyük bir eksiktir.

---

<sup>29</sup> Sivas’tan başlayarak Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde “*kelecoş*”, “*keledoş*” denilen yemek, birçok yerde etli veya kıymalı yapılır. Benim köyümde buna “*galacoş*” derler. Bayburt’ta da “*galacoş*” denir ve orada da kıymalı yapılır. Ancak benim köyümde yalnızca bayat (*kerti*) ekmeklerin üstüne kurut ezmesi dökülür, ısıtılır ve sonunda da kızdırılmış tereyağı (isteyenler baharat da katar) dökülerek yenir.

<sup>30</sup> Bu çalışma, daha önce yayımladığım şu makale ile birlikte değerlendirilir ise çok yararlı olacaktır. Çünkü, İhsan Abidin Bey’in değinmediği birçok husus, özellikle Elazığ kısmı hakkında, orada ele alınmıştır. Selahattin Tozlu, “Doğu Anadolu Ovaları ve Yaylaları”, *ETÜT*, 4 (Haziran 2022), s. 102-126.

İlk Osmanlı yazımlarından başlanarak yapılacak arşiv çalışmaları bunun başlangıcı olmalıdır. Hatırlatmak gerekir ki, bitki adları yörelere göre başka başkadır ve bu da ancak alan derlemeleri ile giderilebilir.

Bu bakımdan birkaç örnek vermek isterim: İlk Osmanlı yazımlarına göre Antakya’da yetişen “*künci*”, esasen “*susam*” olarak bilinen bitkidir. Ayrıca Osmanlı yazımlarında olmayan ve Antakya’da “*zahter*” denilen bitki, şimdi “*kekik*” adıyla bilinen bitkidir.

Van yöresinde “*otlu peynir*” yapımında peynire katılan bitkilerden birine “*körmen*” denir ki, Gümüşhane’nin Kocayokuş köyünde bu bitkiye “*çayır soğanı*” derler. Bayburt yöresinde ise, Van’daki gibi “*körmen*” denilir. İlbaharda toplanır ve taze “*lor*” peynirine katılarak yenir. Kalın tuzla karıştırılıp salamura da yapılır. Ayrıca sabahları “*kaygana*” yemeği de bu bitkiyle yumurtanın karışımından yapılarak yenir.

Elazığ’da “*fiğ*” bitkisine “*küşne*” denir ve diğer birçok yörede bilinmez.

İhsan Abidin Bey’in “*jağ*” diye anladığım adla verdiği bitki; Azerbaycan’da ve Anadolu’nun Doğu, Güneydoğu ve Karadeniz’in doğu yörelerinde yetişen “*çaşur (çaşır)*” adlı bitkidir. Hüdayi olan bu bitkinin erkeklerinden tohum alınarak ekilmesi mümkündür ki, erkekleri zaten yenmez. Yenilir olması için mutlaka salamura konulması gerekir.

“*Yemlik*” adıyla yazılan bitki aynı adla bilinir ve özellikle yonca tarlalarında olan yemlikler çok daha iyidir. Hozanlarda da (sürülmemiş ham tarla) çokça bulunur. Birkaç türü vardır.

İhsan Abidin Bey’in, “*Erzurum ve Erzincan’da yenilir*” dediği “*çiriş*”, yapıştırıcı olarak da kullanılır. Kurutulan çiriş, değirmende toz haline getirilir ve özellikle kâğıt yapıştırmasına yarar. Ancak çiriş unu hamur yapıp böylece yapıştırıcı olması sağlanır. Çiriş, tarihte önemli bir ticaret bitkisi idi.

### Ek. Kurut Yapımı

“*Lehce-i Erzurum*’da “yoğurdı kurıdub dirler adına keş dahı kurut” diye yazılıdır<sup>31</sup>.

*Erzurum Ağzı*’nda “gurut” sözü; “lorun veya yoğurdun yumurta büyüklüğünde topaklar haline getirilerek kurutulmuşları; kaşlık erzak olarak hazırlanır” diye açıklanır<sup>32</sup>.

Fahrettin Kırzioğlu, *Lehce-i Erzurum*’da geçen “kurut” sözüne şunları ekler: “Yağlı ve tuzlanmış torba yoğurdundan yazın yumurta büyüklüğünde topaklar temiz tahta veya bezlere dizilerek güneşte kurutulur ve kışın sıcak su ile ve elle bastırılarak bir kapta ezilip elde edilen ayrına benzer ekşice ezmesi, yemeklere katılır. Eskiden ordu için ufak kavun büyüklüğünde yapılıp ocak önünde ince kabuk bağlatılarak içi kaşar peyniri gibi yumuşak kalan “kara kurutlar” daha makbuldür”<sup>33</sup>.

Buraya kadarki bilgilerin hepsi “kurut” ile ilgili noksan veya izah edilememiş bilgilerdir.

Bu kısımda Gümüşhane’nin Kocayokuş köyünde yaptığım derleme neticesinde kurutun nasıl yapıldığı aktarılacaktır. Öz olarak “kurut” için hem malzeme hem de yapılış bakımından şunlar şarttır:

Kurut, büyükbaş hayvan yoğurdunun temiz torbalarda süzülmesi sonunda elde edilen ve “süzme yoğurt” denen katıdan yapılır. Yoğurdun “yüzünü (özünü)” aldıktan sonra veya almadan da süzülmesi başlar. Yoğurt, konulduğu torba ile asılarak kendiliğinden suyu akar. Bundan sonra ağır bir taşın altına tahta konularak suyu iyice süzülür ve katı hale getirilir. Buraya kadarki işler birkaç gün sürer. Süzme yoğurda bolca “kalın tuz (yörede Kağızman tuzu da derler)” karıştırılarak iyice yoğurulur ve bir süre bekletilir. Bu bekleme süresi bir, iki gün kadar olur, bundaki amaç süzölmüş yoğurdun tuzu iyice çekmesini sağlamaktır. Sonra yetişkin bir insanın avucunu dolduracak kadar büyük ve piramit şekli verilen kurut yapılır.

Tahtaların üstüne bez serilir ve bezin üstüne kurutlar dizilir, güneş almayan sıcak ve yüksek bir yerde kurumaya bırakılır. Güneş aldığı zaman kurutlar çatlar. Yüksek yerde saklanması ise, hayvanlardan (özellikle kedi ve kargalardan) korumak içindir. Kurutlar kurduğunda yüzlerinde bir kabuk oluşur ki, bu kabuk tuzdur.

<sup>31</sup> *Lehce-i Erzurum*, vr. 2b.

<sup>32</sup> Efrasiyap Gemalmaz, *Erzurum İli Ağızları*, III, Türk Dil Kurumu Yay., Ankara 19995, s. 149.

<sup>33</sup> M. Fahrettin Kırzioğlu, “Lehçe-i Erzurum Yazmasındaki Halk Sözlere”, *Türk Dili Belleteni* (1962), Ankara 1988, 2. baskı, s. 223.

Eski Türklerde ekme katığı olarak askerlere de verilen kurut, ılık veya sıcak suda yetecek kadar ezilerek çorba ve çeşitli yemeklerde kullanılır.

Küçükbaş hayvan yoğurdu “*çok yağlı olduğu için*” uzun süre dayanmaz, bu nedenle de süzmesinden kurut yapılmaz. Bu da büyükbaş yoğurdu gibi süzülür. Sonra buna “*süt yüzü*” veya “*tereyağı*” katılarak iyice yoğrulur ve birkaç gün bekletilir. Nihayet boyu belli torbalara konur ve birkaç gün taş altında ve tahta arasında bekletilir. İyice kuruduğu anlaşıldığında, boyu üste gelecek şekilde bir yere asılarak iyice kurutulur. Buna da “*karın kaymağı*” denir, yağlı ve lezzetli olur. Buna kuruttaki gibi bol tuz katılmaz, ayarını kadınlar bilir. Bayburt’ta buna “*karın peyniri*” de denir. Kalın bağırсаğa basılarak toprağa gömme şeklinde de yapılır.

Kurut için Erzurum’da “*çortan*” sözü kullanılır. Hatta Erzurum şehrinin bir mahallesi “*Çortan (Çortanoğlu) Mahallesi*” adını taşır<sup>34</sup>.

---

<sup>34</sup> Başkanlık Osmanlı Arşivi (BOA), *ML. VRD. TMT. d*, 6866. Bu kayıt 1844-1845 yıllarına aittir.



**Kaynakça**

- Türkiye Cumhuriyet Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi (BOA), HRT. h, 1609; 2519.  
*BOA, ML. VRD. TMT. d*, 6866.
- Abdi (Şebinkarahisarlı), *Lehçe-i Erzurum*, İstanbul Üniversitesi Türkçe Yazmalar, nu. 520.  
Baytop, Turhan, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, Ankara 1997.
- Bulut, Hüseyin-Selahattin Tozlu, “XIX. Yüzyılın İkinci Yarısında Refahiye Kazası”,  
*Erzincan Üniversitesi Erzincan Eğitim Fakültesi Dergisi*, X/2, 2008, s. 99-115.
- Evliya Çelebi, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, II, yay. haz. Zekeriya Kurşun, Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yay., İstanbul 1999.
- Fırat, M. Şerif, *Doğu İlleri ve Varto Tarihi*, Milli Eğitim Bakanlığı Yayını, Ankara 1961 (2. baskı).
- Gemalmaz, Efrasiyap, *Erzurum İli Ağızları*, III, Türk Dil Kurumu Yay., Ankara 1995.
- İhsan Abidin, *Anadolu Ziraat ve Yetiştirme Vaziyeti (Morfoloji, Kлимatoloji, Ziraat ve Yetiştirme Şerait-i Tabiye ve İktisadiyesi, Anadolu Mecmua-i Hayvaniyesinin Menşeleri ve Tasnifi)*, Ankara 1928.
- İhsan Abidin, *Türkiye Koyun Yetiştirme ve Irkları, Yapağıcılık İlimi*, İstanbul Vatan Matbaası 1340.
- İstanbul Üniversitesi Nadir Eserler Kütüphanesi II. Abdülhamid Han Fotoğraf Albümleri.*
- Kırzioğlu, M. Fahrettin, “Lehçe-i Erzurum Yazmasındaki Halk Sözleri”, *Türk Dili Belleteni (1962)*, Ankara 1988, s. 195-244.
- Kutlu, Muhtar, *Şavaklı Türkmenlerde Göçer Hayvancılık*, Kültür Bakanlığı Yay., Ankara 1987.
- Somuncu, Mehmet, “Cehri Üretimi ve Ticaretinin 19. Yüzyılda Kayseri Ekonomisindeki Önemi”, *Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 22, Ocak-Haziran 2004, s. 99-125.
- Tozlu, Selahattin, “Doğu Anadolu Ovaları ve Yaylaları”, *ETÜT*, 4 (Haziran 2022), s. 102-126.
- Tozlu, Selahattin “İhsan Abidin’in Gözlemlerine Göre Giresun Vilayetinde Ziraat (1922-1927)”, *ETÜT*, 2, Haziran 2021, s. 92-104.
- Tozlu, Selahattin, Ümit Kılıç, “Erzurum Ziraat Tarihinden Notlar: Zeyrek”, *Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 3/4 (2011), s. 101-115.