

Dergi Adı: "Haber İletir" (haber-iletr)

Proje Adı: "Ağaçtan Tatlıya: Keşfedilmeyi ve Tadılmayı Bekleyen Emek Yolculuğu"

Sayı: 1

Sayfa Sayısı: 3-4-5-6-7-8

Bu araştırma haberde bulunduğumuz bölgenin en önemli ürünlerinden biri olan Fındığın yolculuğu, hikayeleştirilerek emek ekseninden hareketle anlatılmıştır.

Fındığın sadece bir besin maddesi olarak değil tarım işçilerinden yevmiyecilere kadar, ağaçtan sofralara dek uzanan serüveni, bütüncül bakış açısıyla aktarılmaya çalışılmıştır. Fındığa yazılan türküler, kullanım alanları, yaşanan zorluklar, fındık işçilerinin gününbirlik emek yoğun çalışmaları özellikle görsellerle zenginleştirilmiştir.

Sayfa tasarımında estetik dokuyu yakalamak adına fındığın renkleri olan yeşil ve kahverengi tonlarında yazı renkleri tercih edilmiş, bunun yanı sıra arka plan renginin de sıradan olmaması adına beyaz yerine yine renklerle uyumlu olacak açık kahverengi olmasına dikkat edilmiştir.

Küçük fotoğraflarda bazı detay bilgileri verilmiştir. Bu bilgiler fındık hakkında pek bilinmeyen ancak unutulmaması gereken detayları içermektedir. Özellikle pek bilinmeyen fındık heykeli, baklavanın aksine bölgenin meşhur yöresel tatlısı ve elbette nerelerde fındık üreticiliği yapıldığına ilişkin harita bu kapsamda tercih edilmiştir.

Fındıkla ilgili özgün ve yaratıcı bir araştırma haber yapılmasına çalışılmıştır. Bu noktada tarihsel bilgilerden de faydalanılmış, dünya tarihinde eski uygarlıklara da misafirlik yapmış Trabzon şehrinden yolu geçmiş insanlardan bugünlere dek kalmış kitabi bilgileri de paylaşılmıştır. Bu bilgilerin bir kısmı akademik araştırmalar sayesinde elde edilmiş olup, popüler kültürde fındıkla ilgili bilgiler arasında yer almadığından halkın ve özellikle fındıkla ilgilenen tüm kesimlerin önemli ayrıntıları bilmesi gerektiğinden hareketle bu noktalara değinilmiştir.

Karşı Konulamayan Lezzet!

Türkiye'de Fındık:

İtalya, İspanya ve ABD'deki gibi tek gövdeli bir ağaç sisteminin aksine, "ocak" adı verilen beş veya altı dallı bir çalı üzerinde yetiştiriliyor. Her çalı, bir buçuk ile üç kilogram arasında fındık üretiyor. Bazı yıllarda yüksek veya düşük verim söz konusu olabilmektedir.

HABER - ARAŞTIRMA

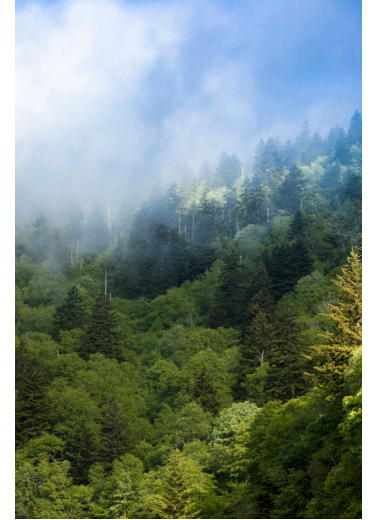
AĞAÇTAN TATLIYA: KEŞFEDİLMİYİ VE TADILMAYI BEKLEYEN EMEK YOLCULUĞU

YAZAR : İSMET CEM ERTEM



Trabzon'un en büyük ilçesi olan komşusu Akçaabat'ta fındık tarlaları Ağustos ayı itibarıyla büyük bir serüvene hazırlanır. İşin en zorlu yanı kuşkusuz fındık toplama kısmını oluşturur. Sabahın çok erken saatlerinde yevmiyeciler hazırlanır. Hemen hemen her yaşta işçi bu emek yoğun çalışmanın ayrılmaz bir parçasını oluşturur. Tarlaya ulaşmak da zaman zaman zahmetlidir. Her tarla evin yakınında ya da civar sokaklarında bulunmaz. Bazen dağ yamaçlarında, bazen köyün karşı ucundadır. Kimi zaman traktörlerle kimi zaman pat pat diye tabir edilen araçlarla fındıklıklara varılır. Yolculuk bu yüzden tehlike barındırır. Fındık ağaçları "Ocak" diye tabir edilir ve her bir ağaç genelde iki kişinin sorumluluğuna verilir. Fındık işçileri zorlu koşullar altında çalışırken dene-timsiz de bırakılmaz. Çok eskiden beri süregelen "çavuşluk"

uygulaması işçilerin kontrolü ve takibi için kullanılır. Bu durum fındık üreticisi için bir nevi aracılık işlevi görür. Bitmek bilmeyen bu zorlu mesaiye çavuşlar, işçileri tatlıyla, dondurmayla, kavunla, karpuzla oyalıyor. Tünelin ucunda tatlı vardır ne de olsa! Fındıklıklar bu bölgede, hiçbir yerde olamayacağı kadar zorlu koşullar barındırır. Son derece engebeli alanlarda bile fındık ağacının meyvesini verdiğini görürsünüz. Daha zorlu olanı ise aşırı yamaçlı bölgelerde ayakta durmanın dayanılmaz zorluğudur. Elbette Ağustos sıcaklıkları ve Karadeniz ikliminin dayanılması güç nem sorunu eklenir işçinin sırtına. Gün içinde kuraklık da artarsa o zaman bir yandan da toz dolar taşar bahçeler. Böylesi günlerde işçiler mola saatini beklemezler. Artık esas olan günün tamamlanmasıdır. Karanlığın çökmesiyle birlikte "paydos" sesi duyulur birdenbire...



Karadeniz'de fındık bahçelerinin genelde dik yokuşlara sahip olması, makineli hasadı imkansız kılıyor.

Karadeniz üzerinden gelen nem yüklü bulutlar, bölgeyi fındık ağaçları için ideal hale getiren nemli koşulları yaratıyor.

Trabzon'da her yaştan insan, aile ekonomisine katkı sağlamak için fındık mevsimi geldiğinde mesaiye hazırdır.

Fındık

- >> İbn-i Sina, "El Kanun Fi't-Tıbb" adlı eserinde çeşitli hastalıklarda kullanılan bir ilaç olarak fındıktan bahseder.
- >> Evliya Çelebi, Trabzon bölgesine yaptığı bir seyahatte kenti, "Dağlarında taşlarında cümle ormanları fındıklıktır" diye anlatır.
- >> Fındığın uluslararası ticaret malı olarak satışını gösteren ilk yazılı belge, 1403 yılını işaret eder. 17 Eylül 1403'te Trabzon'dan kaptan Nicolos Cojen yönetimindeki fındık yüklü bir gemiyle 25 günde İstanbul'a gidildiği kaydedilir.
- >> Fransa ile 1737'de, I. Mahmut döneminde ticaret anlaşması yapılır. Bu antlaşmaya göre Fransa'ya satılacak ürünler arasında fındık da vardır.
- >> Türk fındıklarının, özellikle Avrupa ülkelerinde tanınması 18. yüzyılın ikinci yarısından sonra ağırlık kazanır.



Sevdalara ve türkülere konu olmuştur fındık:


"Yine yeşillendi fındık dalları,
Acep ne olacak yarin halları,
Fındık dalları yerlere değer,
Yarin bakışları kalbime değer,
Ölürüm seni almazsam eğer."

Yöresi: Ordu, Kaynak Kişi: Muhsin Tercan



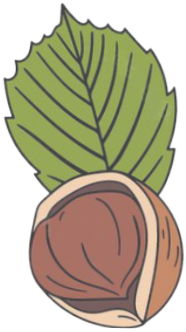
FINDIK İŞÇİLERİNİN AĞIR KOŞULLARDA EMEĞİ DOLU YOLCULUĞU



Trabzon'da Ağustos ayı, "findık" ayıdır. Fındık toplayacak tarım işçileri, üreticiler, harçlığını çıkarmak isteyenler fındık tarlasında toplanır. Bitmek bilmeyen bir "serüven" başlar. 

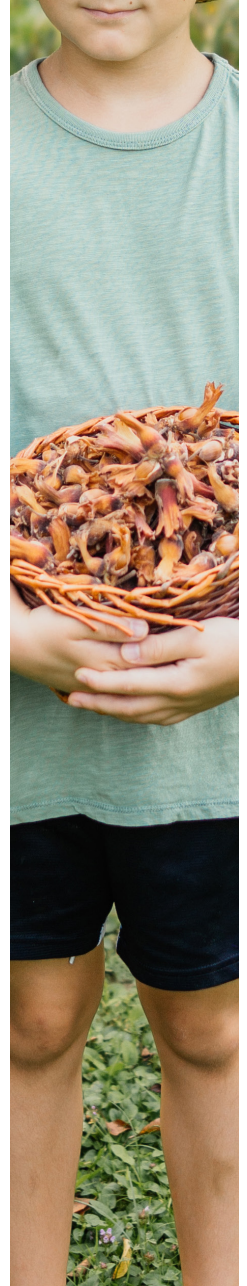


Trabzon ve çevre illerde düz alan bulmak hayli zor. Bu nedenle bahçeden toplanan fındıkların harman kısmı da zorlu geçer. Kurumaya bırakılan fındığın patozu bekleme süresi bölgedeki talebe göre değişkenlik gösterir. Fındıkların patoz makineleri yardımıyla ayıklandığı bu süreç için "findık çekmek" tabiri de yörede sıkça kullanılır. Köyün ileri gelenleri o dönemleri halen unutmuş değil. Makinelerin köylere gelmesinden önce fındıkların çekilmesi zor şartlar altında yapılmış. Köyün yaşlılarının anlatımlarına göre, 1990'lı yıllardan önce bölgede fındıklar el yordamıyla çekiliyordu. Çekme makinesi diye tabir edilen iki kişinin yardımıyla tamamen elle kullanılan makineler vardı. Bu çekme makineleri ile sabahlara kadar köylüler fındık çekerlermiş.



Bu alet yardımıyla çekilen fındıklar daha sonra yine el yardımıyla kullanılan "savurma makinesi" isimli makinede savrulur, son aşamada da el ile ayıklanmıştır. Elbette aradan yıllar geçti ve bu süre içinde Karadeniz'in makinelerle tanışma süreci başladı. Köylere mazotlu fındık çekme motorları geldi. Artık "patoz" adı verilen makinelerle süreç çok daha hızlı ilerliyor.

Tüm bu süreçlere dikkatli bakıldığında fındık işçiliğinde kadına düşen pay da oldukça fazla. Yöremizdeki ezgilerin büyük çoğunluğunun öznesini de kadınlar oluşturuyor. İş başındaki kadınları işaret eden "Dalda fındık kalmasın" türküsünde "İyi toplayın kızlar / Mal sahibi saymasın!" dizeleri bu duruma örnek olarak gösterilebilir. Kadın emeğinin yanı sıra fındık işine katkı sağlayanlar arasında üniversite öğrencileri de bulunuyor. Özellikle öğrenciler, okul masraflarını çıkarabilmek uğruna mevsimlik işçi olabiliyor. Gençlerin ve kadınların üstüne düşen yük fındık işinde hayli fazla. İmece usulü yapılan işlerde kadınlar alçak dallardan fındık toplarken; boyu uzun erkekler sık sık ağaçlara tırmanarak, dalları sallayıp fındığı toprağa düşürürler.

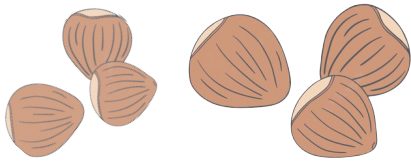




Fındık öyle bir ürün ki her parçası günlük hayatın bir parçası olarak kullanılabilir. Fındık yağı, yüksek sıcaklıkta kızartmalar için tercih edilen bir yağ çeşidi. Fındığın içini koruyan kabuklar, kurutulduktan sonra hayvanlar için satılabilir.

Bunun yanı sıra fındık kabukları çoğu zaman köylüler tarafından kış aylarında yaylalarda ve köylerde sobalarda bir tür yakacak olarak kullanılabilir. Hatta bu kabuklar suni ahşaplarda laminat yapmak için preslenip satılmaktadır. Fındığın dalları da işlevseldir. Bu dallar, bahçe kazıkları görevi görebildiği gibi fındık işçilerinin geleneksel sepetler üretebilmeleri için de tercih edilebilir. Görüldüğü

Fındığın anavatanı hakkında birçok yazar, tabiat bilgini ve tarihçi değişik görüşler ile sürmüştür. Bundan yaklaşık iki bin beş yüz yıl önce, Yunan komutan Xenophon, yurduna yaptığı uzun ve çetin bir yolculuk sırasında, ülkemizin Karadeniz kıyısında, bugünkü Trabzon'a bakan bir dağ geçidinin zirvesine tırmanır. "Anabasis - Onbinlerin Dönüşü" isimli destansı eserinin en dramatik anlarından birinde, 10.000 yorgun askerinin "Thalassa! Thalassa!" ("Deniz! Deniz!") diye haykırdığını belirtir. Xenophon, yörede yetiştirilen küçük bir cevizden (aslında fındık) bahseder. Bu meyveye Pontus cevizi anlamında "Karla Pontica" veya "Nut Pontica" adını verir.



Öte yandan fındığın Orta Asya'dan Karadeniz sahillerine göçler yoluyla Türkler tarafından getirildiği ve daha sonra Avrupa'ya götürüldüğü de rivayetler arasındadır. Buna da "Yağ Taşı", "Yağmur Taşı" ile "Buge Tekin" efsaneleri kanıt olarak gösterilir. Bu efsanelerde fındık ağacı pundik, pontik ve pont adlarıyla kutsal olarak kabul edilmekte, Tanrı'nın nurunun ilk defa fındık ağacı üzerine indiği belirtilmektedir.



FINDIK, KARADENİZ'DE ACI TATLI BİR YAŞAM TARZIDIR.



