

**Bu derste öğrencilerin kendi seçmiş oldukları bir konuyu, etnografik görüşmelerle kaydetmesi, alan notları almaları, elde edilen verilerden etnografik bir metin oluşturmaları beklenmektedir.**

**Yapılan bu çalışmalar sınıfta sunularak metinlerin tartışılması sağlanmaktadır.**

**Bu kapsamda hazırlanmış çalışmalardan bir örnek aşağıda verilmiştir.**



T.C.  
ANKARA ÜNİVERSİTESİ  
DİL VE TARİH COĞRAFYA FAKÜLTESİ

HALK BİLİMİ BÖLÜMÜ

ETNOGRAFİK METİN YAZIMI

KIRŞEHİR'DE PEKMEZ YAPIMI

ARALIK 2015 ANKARA

## KIRŞEHİR'DE PEKMEZ YAPIMI

### GİRİŞ

Kültürümüzde bolca tüketilen pekmez değişik meyvelerden yapılmakta, insan sağlığı bakımından önemli olduğu kadar, geleneksel Türk sofralarının da vazgeçilmezlerindedir. Pekmezin en fazla yapıldığı meyve üzümdür.

Kent kültürünün tam olarak gelişmediği, tarımın dışa açılmadığı dönemlerde kırsal alanda ve küçük kentlerde aileler üzüm ve tatlı ihtiyacını karşılamak amacıyla ufakta olsa bir bağ yetiştirirlerdi. Buna ilaveten çok sayıda ailenin köy ve küçük yerleşim birimlerinden büyük şehirlere göç etmesi, kırsal alanda yaşayanların yaşam biçimlerinin değişmesi ve şeker talebin artması gibi faktörler pekmez üretimini azaltmıştır.

Meyvelerin ömürlerinin uzatılması ve korunması için insanoğlunu yöntem geliştirmesi M.Ö. 1.yüzyıla dayanır. Yöntem geliştiren ziraatçılardan olan Columella M.Ö 1.yüzyılda yaşamış olup, Tarım ve Ağaçlar adlı eserinde; birçok meyve ve sebzenin üretiminden ve saklanma yöntemlerinden bahsetmekte ve şarabın ve fermente olmamış kaynatılmış üzümün yapımından ve nasıl saklanması gerektiğinden bahsetmektedir. Buradan, pekmezin nasıl yapıldığının veya en azından nasıl yapılabileceğine ilişkin ipuçlarının bilindiğine ilişkin tarihin çok eskilere dayandığı anlaşılabilir. Üzüm suyunun kaynatılarak korunması ve suyu uçurularak özel kıvamda bir şurup haline getirilmesi Yakın Doğu ve Akdeniz ülkelerinde yüzyıllar boyunca yaşayan bir kültür olarak günümüze kadar yaşatılmıştır. Ülkemizdeki eski dokümanlara bakıldığında eski helva üretimi yapanların pekmez de yaptıkları görülmektedir. 19.yüzyılda tahin ve helva üretimi yapan Türkler pekmez yapımına da el atmışlardır. Osmanlı'da başlayan tahin, helva ve diğer ürünler günümüze kadar lezzetini ve yapımını geliştirerek gelmişlerdir. Pekmez, aklınıza gelen her türlü meyveden yapılabilir. En fazla üzümün birçok çeşidinden yapılır ancak, dut, armut, karadut, karpuz, pancar ve keçiboynuzu gibi meyvelerden de yapılmaktadır.

Pekmez ülkemizin bağ olan her yöresinden üretilmektedir. En kaliteli Zile, Kırşehir, Kastamonu, Sivrihisar, Balıkesir, Afyon, Kahramanmaraş, Gaziantep ve Hatay'da

retilmektedir. Pekmezler üretildiği bölgelere göre yöresel adlarıyla anılmaktadır. Örneğin; Zile’de Zile pekmezi, Gaziantep’te ağda, Kırşehir’de alma, Balıkesir’de bulama, Maraş’ta masara en önemlileridir. Ülkemizde pekmez üzümün olgunlaştığı Eylül sonu Ekim ayı başında yapılır ve bu zaman dilimine pekmez zamanı denir.

Bu alışmada Kırşehir’e özgü alma pekmezinin nasıl yapıldığını araştırmak için Kırşehir’in Kocabey köyüne gidilerek ..... ile görüşüldü.

## YÖNTEM VE TEKNİKLER

Araştırmada katılarak gözlem yapılmış bilgi vericiye ulaşılarak ona araştırma konusuna dair sorular sorulmuştur. Gözlem, araştırılan konunun ya da sorunun doğal akışı içinde sistemli ve amaçlı incelenmesidir. Katılımlı gözlem, araştırmacının kimliğini gizleyerek ya da gruba katılarak bilgi elde ettiği gözlemdir. Katılımlı gözlemde araştırmacı bizzat olayın içindedir. İnsanlara “Neden böyle yapıyorsunuz?” gibi sorular sorarak ve bunları gözlemlemek daha geçerli ve doğru sonuçlara ulaşmamızı neden olur. Bu yöntemlerin içeriği de benim alanda yaptıklarım ile bire bir örtüşen teknikleri içermektedir.

## BULGULAR

Kaynak kişi, köylerinde pekmezin nasıl yapıldığını řu şekilde aktarıyor: Bağlardan zmler toplanır, dikkatli şekilde yıkanır ve temizlenir. Temizlendikten sonra temiz izmeli bir kişi tarafından ezilerek şırası çıkar. Elde edilen şıra bir süzgeçten süzülerek kaynatma kazanına aktarılır. Kaynatma işleminin yapılacağı kazanlar geniş ama derin olmamalıdır. Daha sonra kaynatılmak üzere ateşin üzerine alınır. Dibi tutmaması için sürekli olarak karıştırılmalıdır. Kaynama esnasında oluşan köpükler bir kepçe yardımıyla alınmalı ve temizlenmelidir. Pekmezin kıvamına gelip gelmediği tahta bir kaşığı pekmeze daldırıp bir tabağa damlatın eğer dağılmıyorsa olmuş demektir. zm pekmezi, ateşten alındıktan sonra temiz cam kavanozlarda veya içi sırlı olan çömleklere serin yerde muhafaza edilmelidir.

## SONUÇ

Araştırmada tam anlamıyla hedefe ulaşılmıştır. Yöresel bir lezzet olan pekmez yapımının en doğal şartlarda nasıl üretildiğini gözlemlene fırsatı bulduğumuz bu çalışmada kültür birikiminin ne kadar saf ve faydalı değerlerle dolu olduğunu gördüm. Doğal şartlarda yapılan böylesine değerli bir kültür ürününün fabrikalara taşınmasının insanın doğasına müdahale etmekten farkı yoktur. Araştırmada rengârenk memleketimizin güzelliklerini görme fırsatı bulmak her ne kadar güzelse de bunların artık çok az yerde yapılıyor olması bir o kadar üzücü bir durumdur. Terk edilen doğanın bize öğrettikleri ve sundukları ne varsa insanın yaşamını devam ettirebilmesi düşüncesini göz önünde bulundurursak insana faydalı olan böyle zenginlikleri yapaylaştırarak yok etmeye çabalıyoruz. Yani doğal şartlarda yapılan ve öyle faydalı bir hale gelen tüm gıdaların fabrikaya taşınmasıyla bu özelliklerini yitirdiğini araştırmada doğal şartlarda yapılan pekmezi tadarak gördüm.

Pekmezin faydaları saymakla bitmez. Sağlık için çok yararları vardır. Yüksek oranda şeker içerdiğinden karbonhidrat ve enerji değerleri yüksektir. İnsan sağlığı için önemli magnezyum, demir, potasyum, kalsiyum gibi maddelerin karşılanması sağlar. Kalori miktarı olarak hesaplandığında 1.75 kg süt, 1,5 kg ekmek veya 1.75 kg et yiyeceğinize 1 kg pekmez tüketin, aynı enerjiyi alırsınız. Kan yapması, yüksek enerji sağlaması, iştah ve yeme isteğini artırması bilinen en önemli özelliklerdir. Hamile hanımlarda bebeğin gelişimi ve annenin bünyesi için en yararlı besinlerdendir. Mide, bağırsak ve böbrek gibi organlar için çalışmalarını kolaylaştırıcı ve güçlendirici etkileri vardır. Pekmez soğuk sıcak hava değişimlerinde, vücut sıcaklık oranlarını korumak ve bu değişimlere bağlı enfeksiyonları önlemek için mevsim değişikliği zamanlarında sabahları birer kaşık pekmez yenilmesini önerirler.

Yukarı da belirtildiği gibi bu çalışmada üzerinde durulan en önemli husus bölge kültürüne ait her ne olursa olsun doğallığıyla değerli ve de faydalı olduğu gerçeğidir.

Doğallıklarıyla birlikte yok olmadan son kez ben şahitlik ediyordum adeta o kadar güzel bir o kadar da trajik bir deneyim oldu benim için.