GÜMÜŞHANE’DE EV PESTİLİ BÖYLE YAPILIR

Dutları ile meşhur Gümüşhane’de tarihi “DUT PESTİLİ YAPMA” geleneği devam ediyor.
Genellikle Haziran sonu başlayan ev pestili yapma günleri yaklaşık iki ay devam ediyor.
Malzemeler, Araç-Gereçler: Taze dut, şeker tozu, süt, birinci kalite un, ceviz içi, fındık içi, fıstık içi.Dut ağaçlarının altına serilen sergi ve yaygılar, dutları toplamak için düz tepsi, tabak vb. kaplar, dutları bahçeden taşımak için teneke ve kovalar, dutları kaynatmaya yarayan 3-4 tenekelik kalaylı büyük bakır kazan, tec, kepçe, bakraç, şıra süzmeye yarayan tülbentler ya da çuval, şıranın sızdırıldığı ahşap tekne, ağırlık taşı, ağaç tokaç, özel hazırlanmış beyaz pestil bezleri, el kevgiri-şimşir tahta kaşıklar.
GÜMÜŞHANE DUT PESTİLİNİN TARİHSEL UYGULAMADAKİ YAPIM EVRELERİ ŞÖYLEDİR:
***DUTLARIN SİLKELENMESİ VE HAZIRLIKLAR**
Dutlar olgunlaşıp kendi halinde dökülmeye başlayınca altına yaygılar serilen dut ağaçları bir delikanlı tarafından kuvvetlice silkelenir. Silkeleme sonucu dutlar yaygı veya çimenler üzerine dolu taneleri gibi belli bir ahenkle dökülür.
Ağaca çıkan delikanlı ağacın her doruğuna en ince dalına kadar el ve ayakla vurarak silkeler. İşin daha çabuk ve pratik olması için alttan yukarıya doğru çıkarken, çıkılan doruk tepeye kadar silkelenir. Tepeye çıkınca başka bir doruğa geçilir. Bu defa o doruk tepeden aşağı doğru silkelenerek inilir. Ağacın gövdesi ile doruklarının tepeleri arasındaki bu iniş çıkışlarda silkeleme işi tamamlanır.
Dut silkeleyenlere mahalleden diğer komşu kadınlar ve genç kızlar yardıma gelirler. Hem yardım edilir, hem de taze dutlardan yenilir.
Yaygıların dışında yeşil çimenler üzerine dökülen taze dutlar kadınlar ve genç kızlar tarafından tabaklara ya da yaygının üzerine atılarak toplanır. Toplanan taze dutlar teneke ve kovalara boşaltılır. Ortalama 3-4 dut ağacının dutları toplanarak pestil için hazır edilir.
Bir gün önceden yapılan bu hazırlıktan sonra toparlanan dutlar teneke ve kovalarla eve ya da kaynatılacak ocak başına taşınır. Ocak hazırlanır, odunlar dizilir. Bakır dut kazanının dış yüzü odun külünden yapılan bir balçıkla ya da bir iki avuç taze dutun katı şırası ile sıvanır, (ki odun isi kazana yapışmasın, sonradan yıkanınca kolayca çıkar). Ocak üzerine konularak hazır vaziyette sabaha bırakılır.

Ertesi gün dut pestili yapılacağından, akşamdan pestil herlesine ceviz katılacaksa cevizler kırılıp içleri ayıklanır. Ya döğmeç yapılır ya da ceviz kanzıları (ceviz içi) bıçaklarla küçük küçük doğranarak hazırlanır. Bazen fıstık ya da fındık içi de kullanılır. Bunlar da önceden hazırlanır. Bu hazırlıklar için akşamdan komşular yardıma gelirler.

***PESTİL HERLESİNİN YAPILMASI**

Ertesi gün iş sahibi kadın sabah namazı ile kalkar. Hazır ocağı çıralarla yakar, kazana yeteri kadar su koyar. Bir gün önce hazırlanmış dutları kazana boşaltır ve kaynamaya bırakır. Kaynama esnasında kazan bir tokaçla sık sık karıştırılır ki kazan dibine tutmasın.

Dutlar kazanda kaynatılırken iş sahibi kadın bir yandan da diğer malzemelerin hazırlıklarını tamamlar. Yeteri kadar süt, un, ceviz içi, kap kacak önceden hazırlanmış ve bir kenarda bekletilmektedir.

*İ**ŞİN USTALIK SAFHASI**

“Verdikse, sana sarı dut verdik… Sarı gelini vermedik ya…”

Bu sözden de anlaşılacağı üzere iyi pestili ancak maharetli ve tecrübeli eller yapabilir.

Dutların belli bir kıvam ve ölçüde kaynadığına bu işin ehli olan kadınlarca karar verilince, dutlar bir kepçe ile alınarak ahşap tekne içindeki temiz çuval ya da tülbentlere koyulup süzdürülür. Posa çuvalda kalır, şıra ise teknede birikir. Kazan tamamen boşalınca posa kısa bir süre daha kaynatılarak tekrar süzülür. İyice süzmesi için üzerine ağırlık taşı konulur.

Bu defa teknedeki şıra daha ince tülbentten geçirilerek yeniden bakır kazanda kaynatılmaya alınır. Bu esnada şeker tozu ilave edilir. Şıra kaynatılmaya alınınca belirli bir ölçekte şıra, bir miktar süt ve unla karıştırılmak suretiyle, pratik usullerle belirli bir kıvamda bulamaç yapılır.

Kaynamakta olan şıra dibine tutmaması için tokaçla devamlı karıştırılarak belli bir kaynama derecesine gelince tec içinde süt, şıra ve undan hazırlanan bulamaç,

kazanda kaynamakta olan şıranın içine yavaş yavaş akıtılır. Bu esnada işin ehli bir kadın ahenkle karıştırmaya devam eder, pestil herlesinin en iyi şekilde oluşmasını sağlar. Karışım işi 5-10 dakikada tamamlanır. Karıştırma işi devam eder, hem karışımın kıvamının iyi olması, hem de kazanın dibine tutmaması sağlanır.
Artık pestil herlesi serilmeye hazırdır. Kazan güçlü iki delikanlı tarafından tutularak herlenin bezlere serileceği ve bol güneş alan bir dama çıkartılır. Kazanın kolay taşınması için kalın ve temiz bir odun kazanın iki tutağından geçirilerek taşınır.

***PESTİLİN BEZLERE SERİLMESİ**
Bol güneş alan düz bir alanda pestil sermek için önceden hazırlanmış ve üzerine oturup çalışmaya yarayan temiz kilim ya da cecimler serilidir. Bunların üzerine beyaz pestil bezleri açılır. Bu yer, beze dökülen pestil herlesinin kolay yayılması için hafifçe meyillidir.
Pestil sermede maharetli ve el becerisi olan kadınlardan ikisi ellerine herleyi yaymak için özel kaşık (şimşir ağacından yapılma) ya da el kevgiri alarak kilim üzerine otururlar. Kazandaki sıcak herle küçük bakır bakraçlara alınarak bakır

bir kepçe ile kadınların önündeki pestil bezinin baş tarafına dökülür. Üzerine daha önceden hazırlanmış ceviz kanzısı ya da fındık, fıstık içi dökülür. Kadınlar ellerindeki şimşir kaşık ya da el kevgiri ile bu karışımı olabildiği kadar ince bir şekilde bezin üzerine yayarlar. Bezin kenarları 2-3 cm. kadar boş bırakılarak yayma işi tamamlanır. Fazla gelen herle ve kanzı karışımı bezin son kısmında diğer bezlere aktarılmak üzere bakraca alınır, böylece bir bez pestilin serme işi tamamlanır. Sermesi tamamlanınca bez alt ve üst kenar köşelerinden iki kişi tarafından tutulup alınarak seri bir şekilde kurutulmak üzere düz alanın diğer bir kenarına taşınır. Öte yandan pestilin serilme işine devam edilir. Böylece iş, bir-birbuçuk saat sürer. Bir defada 15-20 bez pestil yapılabilir. Bu arada canı çekenlere ikram edilir. Özellikle çocuklar herle yemeyi çok severler. Pestil bezleri günün sonunda (iyi güneş varsa) tamamen kurumuş olur. Bezler toplanarak evlerde serin bir zemin ya da odada ertesi güne kadar muhafaza altına alınırlar. Ertesi gün serin bir avluda iki üç kadın pestil bezlerini tek tek alarak temiz bir bez üzerine ters yüz sererler. Yanlarındaki su dolu kovada bulunan temiz bez topakları ile pestil bezini arkadan hafif hafif, fakat yedire yedire ıslatırlar. Islatma işi tamamlanınca bez alt üst çevrilir. Bez ıslandığı için yumuşar ve üzerindeki pestili bırakmaya başlar. Kadınlar el yordamı ile bu işi birkaç dakikada tamamlayarak pestili parçalamadan bezden tamamen ayırırlar. Pestil nemli olduğundan yapışmaması için işlem seri yapılır. Ayrılan pestil kurutulmak üzere yeniden güneşli bir yere ve temiz yaygılar üzerine açılır. Pestilleri bezlerinden ayırma işi bir iki saat içinde tamamlanır. Hava güneşli ise kurutma işi de aynı gün tamamlanır. Pestiller ipek bir kumaş parçası gibi uçuk san ile açık kahverengi arası renkte, ya da çıra renginde çıtır çıtır halde toplanarak içeri alınır. Çıtır çıtır pestiller uzun kış günlerinde ocak başlarında ve komşu sohbetlerinde yenilmek, ikram edilmek ya da eşe dosta hediye edilmek için kışa kadar saklanmak üzere katlanarak kalıp kalıp tenekelere basılır.

Kış gecelerinde pestiller sıcak soba üzerinde hafif kızartılarak daha da lezzetli hale getirilir. Çoğu kez pestilin içine ceviz kanzısı sarılarak yenilir.

Pestil yapılırken herlesine ceviz ya da fındık içi katılmazsa sade pestil elde edilir ki, sade pestilin kavurması çok meşhurdur.

Ayrıca pestil yapılırken iplik üzerine dizilmiş iri ceviz kanzılarının kazandaki taze herleye daldırılması ve kurutulması ile tadı ve lezzeti çok güzel olan KÖME elde edilir.

Pestil yapımında açık güneşli ve rüzgarı az olan havalar çok makbuldür. En az üç-dört günde oldukça fazla insan gücü ile yapılan pestiller bazen satışa çıkartılır. Fakat, emeğin karşılığı elde edilemez. Ve maliyetine satılır.

İYİ PESTİL YAPMAK ÜZERİNE ANLATILAN HİKÂYE

Gümüşhaneli bir aileye uzaktan gelen bir dost misafir olmuş. Bu aile dostuna birkaç günlük misafirliği sırasında kuru yemiş ve meyvenin yanında çıtır çıtır pestillerden de ikram edilmiş. Adam pestili çok beğenmiş ve yedikçe yemiş. Sonra pestilin neden ve nasıl yapıldığını sormuş. Ev sahibi de kısaca duttan yapıldığını ve yapılış şeklini anlatmış.

Bu aile dostu ertesi yıl dutların olgunlaştığı yaz mevsiminde tekrar çıkagelmiş. “Arkadaş” demiş. “Bana pestil yapmak için dut verir misiniz. Götürüp pestil yapacağım”

Ev sahibi biraz düşünmüş, Vermese dostunu küstürecek, verse acaba pestili kim yapacak? Neticede belki yapabilirler diye dostuna 4-5 teneke taze dutu teslim etmiş. Adam dutları alır almaz teşekkür edip pestil yaptırmak üzere çekip gitmiş.

Bir zaman sonra bu iki dost tekrar karşılaşmışlar. Adam hemen söze girmiş:

-Yahu! Arkadaş bana verdiğin dutlar nasıl duttu? Pestil yaptırdım amma bir türlü

yiyemedik. Ne elde kopar ne diş keser… O ne biçim pestil oldu. Kayış gibi sert, tadı lezzeti değişik, rengi de simsiyah oldu. Böyle dostluk olur mu? Kırk yıllık dostluğumuza rağmen sen bana pestil yapılamayan, iyi, güzel olmayan dutlardan verdin herhalde demiş.
Arkadaşı bu işin sonunun böyle olacağını ta baştan bildiği için lafı sonuna kadar dinlemiş, sonra derin bir nefes almış ve:
-Ey dostum! Verdikse sana sarı dutu verdik, sarı gelini de vermedik ya, marifet sarı dutta değil, sarı gelindedir” demiş.
Kaynak: “Cumhuriyet’in 75. Yılında Gümüşhane” İl Yıllığı – Gümüşhane Valiliği Yayınları