Gümüşhane’de Herle Kazanlarındaki Sır: Herledibi

S. Vedat Karaarslan, Arkeolog- Elektronik Mühendisi (MSc.)

Onlar; bir çocuğun içine düştüğü takdirde çıkamayacağı kadar büyüklükte yukarıdan açılan ahşaptan yapılmış yer yer tereyağ ve mis kokulu ambarın bir insanın zorlukla kaldırabileceği ağırlıktaki kapağını, analarının **herslene herslene** [1] çıkarıp verdiği daha önceleri **gogoflanmış** [2] cevizleri iplik geçirdikleri iğneler ile adeta bir nakış gibi dizdikleri cevizleri sıraladıktan sonra yaptıkları kömeleri saatlerce kaynayan herle [3] kazanının dibine batırılmasını sabırsızlıkla bekleyen mahallenin çocuklarıydılar.

Bu çocuklar için nakış işler gibi ipe dizdikleri ceviz kömelerinin altında alevler yanan kara kazana batırılmasını beklerken, bir yandan da herlenin sahibesine hoş görünmek için etraftan çalı çırpı toplayıp etrafı kapkara kazanın altında yanan harlı ateşe odun getirmeye çalışırlardı. Küçük kazan tipli kovalarla biraz sonra toprak bacalarda bez pestillere tahta kaşıklarla serilecek herlenin, evlerin duvarlarına dayanmış 10-15 yatık basamaklı ağaçtan yapılmış merdivenlerle bacalara çıkmaya çalışan anaların, halaların, babaannelerin, anneannelerin ya da komşuların kovalarla daha yeni loğlanmış toprak bacalara taşıdıkları herlelerin taşınmasına yardım ediyor görüntüsü de vermeye çalışırlardı.

Ellerinde ceviz dizili kömelerin kazana basılması için bu kadar yorgunluk çeken ailelere nihayetinde bu işin büyük bir külfetmiş gibi geldiğini bilirlerdi. Ancak Gümüşhane'nin bu pestil yapma işleri sırasında tarihten gelen bir ritüel olarak **'herslenmek'** bir gelenekmiş gibi kömelerin kazanlara basılmasına da herle sahibesinin **'naz yapması'** geleneksel bir davranış olarak kanıksandığı için hiçbiri bir alınganlık göstermezdi. Kazanda kaynamakta olan herle sahibinin kazan etrafına birikmiş adeta gözlerini kazandan ayırmayan sayıları onları bulan arada sırada ellerindeki dalından koparılmış dut yapraklarını eğerek aralarına herle konulmasını bekleyen bu kadar çok çocuğu düşündüğü kadar kazanın dibindeki herle peltesinin çocuklara yetip yetmeyeceğini bilmesi ve ellerinde kömeleri bekleyen çocukları da hesaba katması bir zorunluluk olarak görülürdü. Ellerindeki dut yapraklarına herle konularak yenilmesinin lezzetini çok iyi bilen bu çocuklar, gözlerini o kapkara kazanda kaynamakta olan herlenin etrafında pestil yapmak üzere toplanmış büyüklerine yardım etmek ya da ediyor görünebilmek ve '**biz de buradayız'** der gibi oraya buraya koşar dururlardı.

Ahmed Cavid’in yazdığı gibi **‘çömlek ve tencere dibine yapışan pilav ve diğer yemekler lezzetli olur, hane halkına kısmet olmayıp hizmetçiler mideye indirirler’** dediği sonra da Türk mutfağının en büyük tatlılarından biri olan **‘kazandibi’** tatlısının ortaya çıkması gibi herlenin kaynamakta olduğu kazanın dibine yapışmış dut şırasının peltesinin de bir lezzet abidesi olduğunu bilen bu çocuklar, herlenin pestil yapılmak üzere toprak bacalarda serili bezlere taşınmasının nihayetinde yorgun düşen herle sahibesinin, kendilerini sıraya sokmasını ve ceviz dizili ipliğe dizili küçük bir dal parçasına tutturulmuş kömelerinin kazana batırılmasını beklerlerdi. **Bu bekleme sırasında herle sahibesinin alçak sesle güzel sözlerle söylenerek acızlanması hoş karşılanır herle sahibesi ise kazanın dibindeki pelteye kömelerin batırılmasını tarihsel ve geleneksel bir görev olarak yerine getirmesi gerektiğini bilirdi.**
Bu kömelerin yapılması için bir Osmanlı geleneği olan **‘kazandibi’** tatlısı gibi kazandaki herlenin üst bölümlerinde daha sıvı olan kısmına değil biraz daha katılaşmış kazanın dibine çökmüş peltesine batırılması bir gelenek olarak bilinirdi. Nihayetinde analarının soğuk kış aylarında çok faydalı olan ceviz ile kurutulmuş dut yenilmesi için tenekelere doldurduğu gıdaların önemini bilen bu çocukların kömeleri, kazandaki dut şırasının dibe çökmüş peltesine daldırılmış iplerdeki ceviz ile çimentonun yapışkanlığı gibi birbirine yapışırdı.
Şimdi dut ile cevizin birlikteliğinin Gümüşhane’nin ünlü sıcak aylarında güneş altında kurutulması gerektiğini bilen bu çocuklar, kazana batırılmış hafif de olsa üzerinden damla damla herlenin damlamakta olduğuna aldırmaksızın sanki biraz önce kader birliği ettiklerini unutmuşcasına bir okuldan dağılan öğrenciler gibi oraya buraya yönelerek günesin altında kurutmak üzere saatlerce bekleyecekleri kömelerini hangi ağacın dalına asacaklarını belirlerlerdi.

Nem oranı düşük Gümüşhane'nin ünlü sıcağı altında adeta Güneş ile pişen yoksulun da zenginin de yediği dut söylemi ile **'ana ile kız, helva ile koz (ceviz)'** [4] deyişindeki gibi kömeler, artık yenilmek üzere çocukların en yüksek vitaminli gıdaları arasına girerken bu kez de çocuklar arasında anaları ile komşuları arasındaki kim en iyi pestili yaptı diye başlayan hoş tartışmalar gibi kimin kömesi en iyi oldu tartışmaları yaşanırdı. **Analar, pestilleri bacalarda serdikten sonra yorgun argın girdikleri evlerde 'kimin pestili iyi oldu' diye tartışırken dışarda da çocuklar 'kimin kömesinin iyi olduğu' tartışmalarına başlarlardı.**

Coğrafi işaretli ürün olarak tescil edildiği bilinen özlü imal edilenlerinin kandaki iltihaplanma seviyesini (CRP) [5] düşürdüğü bilinen [6] Gümüşhane'nin ünlü kömesinin lezzeti kadar tarihsel geçmişinde de kara kazanların başında bekleşen bu köme çocuklarının Türk mutfağındaki **'kazandibi'** gibi **tescillenmesi gereken** Gümüşhane'nin ünlü kömelerindeki sağlıklı bir besin olan **'herledibi'** lezzetinin de payının olduğunu bilmemiz gerekir.

O halde **'herledibi' [7]** tatlısının da Gümüşhane'nin Türk mutfağına kazandırdığı bir tatlı cinsi olarak tescil edilmesi gerekmez mi?

ARKEOTEKNO

[1] Herslenmek : Kızmak, bağırmak, hırslanmak.

[2] Gogoflamak: Yeşil kabuğu soyulmuş ceviz.

[3] Herle: Dut şırasının un ile karıştırılarak pestil yapımında kullanılan pelteli hali.

[4] Koz: Farsca ceviz anlamına gelir. Orta Farsçada gowz.

[5] CRP: Chemical Reactive Protein

[6] Beyaz dut kurusunun kaynatılması ile elde edilen suyunun kandaki iltihaplanma seviyesi Chemical Reactive Protein (CRP) seviyesini düşürdüğü bilinmektedir.

[7] Herledibi adlandırması tarafıma aittir. Bu tatlının da Türk mutfağındaki 'kazandibi' tatlısı gibi 'herledibi' adı ile coğrafi işaretinin alınması ve ticarileştirilmesi konusunda çalışmalarımız devam etmektedir.

****

Aktif kaynak link:
https://www.arkeotekno.com/pg_766_gumushanenin-herle-kazanlarindaki-kome-sirlari