

TORUL GÜMÜŞTUĞ KÖYÜNDE TARİHE DİRENEREN DEĞİRMENLER



Gümüşhane'nin Torul ilçesine bağlı Gümüştuğ köyünde bulunan tescilli tarihi üç adet su değirmeni ilk günkü gibi hizmet vermeye devam ediyor.

Denizden bin 800 metre yükseklikte kurulu köyde bulunan 3 adet tarihi değirmen zamana direniyor.

Ne zaman yapıldığı bilinmeyen değirmenlerin bakımını köyde son dönemde sayısı iyice azalan bir iki usta yaparken, eski köy muhtarı Bekir Çubukçu değirmenlerde un öğretmek için Torul ilçe merkezinden ve köyün kurulu olduğu Çit deresindeki köylerden insanların halen geldiğini söyledi.

Köyde daha önce Rumların yaşadığını, mübadeleyle onların Yunanistan'a göç etmesinden sonra 1938 yılında Kirazlık köyünden burayı satın alarak geldiklerini kaydeden Çubukçu, "Bu köyü biz 1938 yılında satın aldık. Burada daha önce Rumlar duruyordu. Onlar mübadele sonucu Yunanistan'a gidince biz de Kirazlık köyünden gelerek burayı satın aldık. Burada kalan tüm varlıklar da bizim oldu. Bu değirmenler de o zamandan bu zamana kadar geldi" dedi.

Köyde 3 adet tarihi değirmen olduğunu, üçünün de Trabzon Tabiat Varlıkları Koruma Kurulu tarafından tescillendiğini dile getiren Çubukçu, "Değirmenlerimiz eski yapıya sahiptir. Su değirmeni, kara değirmen diyoruz. Köydeki yetiştirdiğimiz buğdayı, tarımsal ürünleri kendi isteğimize göre ince-kalın veya ununa göre ayarlayıp öğütebiliyoruz. Ayrıca Torul'dan veya Çit deresindeki köylerden de buraya gelip buğday öğütenler de oluyor" diye konuştu.



Bu değirmenlerin köyün zenginlikleri, aynı zamanda da ülkenin zenginliği olduğunu ifade eden Çubukçu, “Ama sadece köy olarak bunları elde tutmak, çaba sarf etmek yetmiyor. Devletin de bu konularda bize destek olmasını istiyorum. Bazen gücümüz onarım ve bakımına yetmiyor. Veya biz onarınca aslına uygun yapamıyoruz” şeklinde konuştu. Değirmenleri çalıştırmak için su konusunda bir sorunları olmadığını, dereden suyun her zaman bol miktarda aktığını kaydeden Çubukçu, “Değirmenlerin ustaları vardır. Herkes değirmende taşı taraklayamaz, çarkını ayarlayamaz. Köyde 1-2 usta kaldı. Onlar gelip o taşları ayarlar” ifadelerini kullandı.

Çubukçu, bu değirmenlerde yapılan unun farkını şu şekilde açıkladı: “Kepeği de içinde kalıyor. Değirmen unu yakmıyor. Yani doğal olarak buğday unu bize geliyor. Köyümüzde gübre olayı da yok. Organikten ziyade köyümüzdeki her şey doğal olarak yetişiyor. Fabrikada kepeğinin fazlasını alıyor. Ama burada kepekli olduğu için ekmeği de lezzetli oluyor.”

Haber: İbrahim Özdemir – Gümüşhane Olay Gazetesi – 20.08.2020