

“Dut’a Nişan Düştü mü?”

Türkçemizde çok güzel deyimler vardır. Birçok düşünceyi bazen iki kelimeyle veciz bir şekilde özetler deyimlerimiz. Başlığa aldığımız “Dut’a nişan düştü mü?” deyimini de böyle... Farsça’dan gelme “nişan” kelimesinin lisanımızda onu aşkın manası var. Yazımıza konu edindiğimiz dut meyvesini ilgilendiren “nişan düşmek” deyimini “iz, belirti” anlamındadır. Bu anlamıyla deyim, dut meyvesinin ham olmaktan kurtulup yenebilecek olgunluğa yöneldiğini müjdelemektedir. Şimdi gelelim bu asil meyveyle Palu ilişkisine...

Palu, tarihî geçmişinin yanı sıra musikisi, beşeri münasebetlerdeki olgunluğu ve yemek kültürüyle pek çok merkezle yarışmayı hak eden bir kıvamdadır dersek abartı yapmış olmayız. Şimdilik bu bahs-i diğeri bir tarafa bırakıp Palu’da bir seranata dönüşen “dut mevsimi”nden söz edelim. Yaz aylarının başlamasıyla birlikte farklı bir heyecanla karşılaşır Palu’da dut mevsimi. Palu’daki her evin kendine göre asırlık dutlukları vardır. Gövdeleri birkaç kişinin el ele tutuşup saracağı kadar büyük, kovuklarına üç beş kişinin barınacağı kadar da yaşlıdır bu dut ağaçları. Meyvelerin içinde dutun yeri bir başkadır. Yakın tarihe de tanıklık eden bu ağaçlar; kim bilir hangi büyüklerimize serinlik vermiş, kimlerin düğün mutluluğuyla coşmuş, kimlerin taziye törenleriyle hüzne boğulmuştur.

Meyve ağaçlarından bir tek dut ağacı helâl bilinirdi; kimin bağında bahçesinde dut ağacı var ise gelen geçen yolcudan her canı isteyen, bahçenin sahibine sorup iznini almadan dut ağacına çıkıp yeterince dut toplayıp yiyebilirdi.

Palu halkı; Dut ağaçlarını bir tür sebil sayarlar, dut fidanı dikmeğe özen gösterirlerdi. Onun için yol kenarlarına, yolcuların gelip geçtiği ve konakladığı yerlere, çeşme ve pınar kenarlarına sebil olarak hep dut ağacı dikilirdi.

Çünkü dut ağacının hırsız olmazdı. Dut ağacının sahibi de olmazdı, var iken yok bilinirdi

Paluda...

Dut mevsimi büyük bir heyecanla beklenir Palu’da. Çünkü bu dutlar, asırlardır her Paluluya hem yoldaş ve sırdaş olmuştur. Nasıl olmasın ki... hem geçim kaynağı hem de açlık ve kıtlık günlerinde can kurtarıcı olmuştur. Mayıs ayının sonundan itibaren başlayıp Ağustos ayına kadar devam eden dut mevsimi, tatlı bir meşgale olduğu gibi bünyesinde yılların tecrübelerinden süzülüp gelen bir takım ritüellerin uygulandığı kültüre dönüşmüştür.

Dut’un Dört Hali

“Dut” kelimesi değişik özellikleri ve tatları olan dört çeşit dutu akla getirir Palu’da. Bunlardan biri çekirdeksiz duttur ki Palu’da bunun genel ismi “Harpur” ve “Ulukale”dir. Bu dut türü genelde günlük yeme ve gelen misafirlere ikramda tüketilir. Yaz mevsiminde damlarda kurutulan bu dutlar uzun kış gecelerinde hem ev halkının vazgeçilmez çerezi hem de misafirlere yüz akıyla sunulan bir ikramdır. Çikolata ve türlü çeşit çerezin yaygın olmadığı dönemlerde her yaştan insanın cebindeki çerezdir dut kuruğu.

“Harpur” ve “Ulukale” dutunun kurutulmuşu ile taze cevizin dövülmesiyle elde edilen “dut helvası”nın lezzeti ise bir başkadır. Taze ceviz kırılıp “dendik” (iç) kısmının üzerindeki “puru” soyularak taş dibek veya havanda kuru dutla dövüldüğü zaman macun gibi bir helva ortaya çıkar ki, lezzetine doyum olmaz.

Yine bu dutlardan yapılan “dut unu” ise kış mevsiminin vazgeçilmez lezzetli ikramlarından biridir. Seher vakti, güneş doğmadan önce bu dutlar taş dibeklerde dövülür. Taş dibegin başında sabahın o serin havasında iki kişi karşılıklı olarak dibegin özel uzun saplı ağaç tokmakları ile dutu iyice döverek un haline getirirler. Yazın toplanan kayısı çekirdeklerinden acı olanları kırılır, kazandaki suya (eskiden) biraz meşe külü şimdi ise yemek sodası (karbonat) atılarak suda kaynatılır, üst “puru”nun soyulmaya başlaması ile kaynayan sudan çıkarılır. Soğuduktan sonra “purlar”ı soyulur ve ikiye ayrılır. Tekrar bir kap içinde suya bırakılarak sabah akşam iki veya üç defa acılığı gidinceye kadar suyu değiştirilir. Tatlılaşan kayısı çekirdekleri bir bez veya çarşaf üzerinde güneşte kurulur ve daha sonra fazla ufaltmadan havan veya dibeklerde dövülür. Daha önce dövülüp bekletilen dut unuyla bu çekirdek unu kat kat ilave edilerek “kodik” veya teneke kutulara serilerek iyice bastırılır ve ağzı kapanır. Artık “dut unu” kışa hazırdır.

Bu dutlardan ikincisi ise çekirdekli olan dutlardır ki, bunların genel ismi Palu’da “İnci dutu”dur.





Bu dut çeşidi genel olarak pekmez ve “*bastuh*” (pestil) yapımında kullanılır. Her evin bahçesinde birkaç ağaç Harput veya Ulukale dutu bulunmakla birlikte çoğunluk bu ağaçlardır. Bu ağaçların büyük bir çoğunluğu ise asırlık dut ağaçlarından oluşmaktadır. Dut mevsimi boyunca haftada bir gün veya çok sıcak günlerde haftada iki gün silkelenmek yöre tabiriyle “*vurulmak*” suretiyle pekmez veya pestil yapılır. Şırası bol olan bu dutun en güzel tarafı ise ilk kez silkelendiğinde çarşafa hızla düştüğü anda bir inci tanesi gibi dağılmalarıdır.

Üçüncü dut çeşidi ise her evin bahçesinde mutlaka bir kök ağacı bulunan “*Urum dutu*”dur. Koyu siyah ve kolay kolay çıkmayan bir rengi vardır. Çok lezzetli, şırası ve çekirdekli olan bu dut, genellikle günlük yemek için kullanılır. Çıkmayan bu dut boyasından dolayı çarşafı silkelemek yerine üzerinden elle tek tek toplanır. Bazen de şırası sıkılarak şerbet veya pekmez olarak içilir. Her evin bahçesinde bulunmasına rağmen genellikle çocukların çıkması ve toplaması yasak olan bir duttur. Çıkmayan renginden dolayı anneler, çocuklarının bu duta çıkıp toplamamaları ve üst-başlarını kirletmemeleri için “*Urum dutuna çıkıp da bu ağaçtan düşen eşek olur*” sözüyle çocukları korkuta gelmişlerdir. Bu dutun vücuda veya ellere bulaşan rengini gidermek için ise yine kendi yaprağı kullanılırdı. Dut toplandıktan sonra ellere bulaşan rengini gidermek için dutun yaprağı hafif ıslatılarak dövüldüğü zaman sabun gibi köpürür ve boyalı eller bununla yıkandığı zaman renk kaybolurdu.

Dördüncü dut ise aşısız olan dutlardır ki, bunlara “*Boru, poçikli ve eşek dutu*” denirdi. Çekirdekli ve çekirdeksiz olup, kendisi ve kuyruğu uzun, tatsız ve lezzetsiz olduğundan dolayı kullanılmazdı. Çok nadir olan bu dutlar genellikle aşılmadığından dolayı vurulup toplanmaz veya vurulduğu zaman ise hayvanlara verilir.

Dut’un Yolculuğu

Dutlara nişan düşmeden önce hazırlıklar

başlardı. “*Duta nişan düşmek*” demek dutların tek tük değmeye başlaması demekti. Nişan düşmesinin görünmesi artık dut mevsimi gelmeye başlamış olduğunun kanıtıydı. Dutların değmeye başlamasıyla “*zurba*” (sürü) halinde “*dut kuşları*” da gelmeye başlardı. Eti, keklik ve bıldırcına yetişmeye de onlara yakın bir lezzette olan bu kuşlar büyük sürüler halinde dolaşır ve dut ağaçlarına konarak özellikle taze olan dutları yerlerdi. Bu kuşları avlamak için Palu bahçelerinin her köşesinden atılan tüfek sesleri duyulurdu. Çocuklar da sapanları ile bu kuşları avlamaya çalışırdı.

Dutlar değmeden (olgunlaşmadan) önce Harput veya Ulukale dut ağaçlarının altları temizlenir ve çalı süpürgelerle süpürülürdü. Hatta bazı aileler dut ağaçlarının altlarını “*geğacı*” veya beyaz toprakla ya da kendi toprağı ile badana yapar gibi sıvayarak tertemiz hale getirirlerdi. Vurulamayan veya rüzgârlı günlerde yere dökülen bu dutlar bulunduğu yerde kurur ve tek tek elle toplanırdı. Özellikle çocuklara toplamak için de çeşitli hediyeler vaat edilirdi. Bunun dışında yere dökülen dutlar da toplanarak kurutulur, kışın hayvan yemiyle karıştırılarak hayvanlara verilir. Ev halkının yiyeceği dışında vurulanlar ise toprak damlarda çarşafı serilerek kurutulurdu. Her evin ihtiyacının dışında kalan bu dutlar, dut toplayıcılarına ya toptan satılır, ya da çerçi dediğimiz seyyar satıcılara kap-kacak ve hatta “*pıte kavun*”, Beritan aşiretinin kadınları getirmiş oldukları günlük tereyağı, torak (çökelik), kaymak ve ayran karşılığında değiş-tokuş yapılırdı. Ayrıca “*gonik*” diye bilinen Bingöl, Erzurum taraflarına hayvanlarla götürülerek peynir, tereyağı ve yün ile değiştirilerek ticaret yapılırdı.

“*Mahsere*” yapılacak günün akşamından hazırlıklar başlardı. Dutun silkeleneceği dut çarşafı, dut tokmağı, “*bastuh*”ların (pestil) serileceği çarşaf, iki ocak, sıra sepeti, sıra ağacı veya merdiveni, dut şırasının kaynatılacağı kazanların etrafı odun külü ile sıvanarak hazırlanırdı.

Bir kişi “*vurmak*” için, dört kişi de çarşaf açmak üzere beş kişi gerekliydi. Ev halkında beş kişi tamamlanamıyorsa komşular birbirlerine yardım





ederlerdi. Komşuların müsait olmaması veya dört kişinin tamamlanamaması halinde çarşafın iki kenarlarına dikilen halkalara geçirilen sırtlarla iki kişi çarşafı açardı. Palu'da dutlar dut tokmağı dediğimiz ağaçtan yapılmış saplı bir tokmakla vurularak dökülürdü. Evin büyükleri veya tecrübeliler tarafından her dut dalında bir tokmak izi oluşturulur ve bu izin dışında başka yere tokmak vurulmazdı. Tokmak iziyle kabuklarında sıyrılarak tamamen kuruyan bu izlere tokmakla kuvvetlice vurulduğu zaman olgunlaşan tüm dutlar çarşafıya dökülürdü.

Dut vurmak da ayrı bir tecrübe ve beceri işiydi. Dut vuran birkaç dutun döküleceği ve yerinin belli olacağı kadar bir işaret verir ve aşağıda çarşafı açanlara “Üstü mü!” diyerek seslenir ve aşağıdan çarşaf açanlardan biri “Üstüdür üstü!” diye cevap verince kuvvetli bir şekilde tokmakla dala vurarak olgunlaşan dutlar çarşafa sağanak halinde inerdi.

Çarşaf açma da bir beceri işiydi. Dikdörtgen şeklinde olan bu dut çarşafı (essavan) dört kişiyle tutulur ve uzunlamasına kök tarafından dal tarafına doğru ağacın altına tutulurdu. Kök tarafında tutanlar dutu vuran kişinin yönüne göre ağacın kökünün etrafında, dal tarafında tutanlar ise ağacın dört bir yanını dolanırdı. Çarşafı açanların en önemli mahareti vurulan dutun yere değil de çarşafa dökülmesini sağlamaktı.

Bazı dutlukları kavak, ceviz gibi uzun ağaçların çevrelediğinden dolayı budanan dut ağaçlarının her bir dalı da kavak ağacı gibi uzardı. Dut vuran kişinin bir dalı inip çıkması hem zor hem de zaman aldığından bir dalı bitirdikten sonra diğer dala geçmek için üstünde bulunduğu dalı sallayarak diğer dala yaklaşır ve ona tutunarak inip çıkmadan daldan dala geçerdi.

Vurulan dutlar büyük bir titizlikle çarşafıta ezilmeden teneke, teşt ve leğen gibi kaplara aktarılır ve daha sonra da kazanlara dökülerek kaynatılır. Eğer kaynatılan Harput veya Ulukale dutu ise sırası az olduğu için biraz su ilave edilir, çekirdekli inci dutuysa su ilave edilmez. Kaynayan dutlar kazandan çıkarılarak, söğüt dallarından yapılmış sepetlere konarak iyice süzülmesi sağlanır. Sepetler ikinci ve altına teşt sığacağı kadar geniş olan ocağın üzerine konulan sıra ağacı veya merdivene geçirilir, altındaki teşte süzülen sıra “çarhatunla” tülbenet veya ince bir bezle tekrar kazana süzülerek kaynatılır. Kaynayan sıranın üzeri kefi (köpük) le kaplanır. Kefi alındıktan sonra pestil yapılacaksa yeteri kadar ölçüsüne göre nişe (nişasta) veya un katılarak bulamaç yapılır. Makbul

olanı nişe (nişasta) ile yapılanıdır. Şayet pekmez yapılacaksa bir müddet daha kaynatılırdı. Dutun posası olan “Şib” ise kurutulup kışın hayvan yemine karıştırılarak hayvanlara verilir.

Toprak damlarda hazırlanan bastuh (pestil) çarşafına, kovalarla taşınan bulamaç, ağaç malası ile çok ince bir şekilde serilir, üzerine dövülmüş ceviz, kayısı çekirdeği veya küncü (susam) serpilirdi. Kurutulan pestil çarşafı ters çevrilerek bir bezle ıslatıldıktan sonra bütün olarak çarşaftan çıkarılarak tellere asılır ve hafif kurutulduktan sonra dörtte katlanacağı şekilde kare, dikdörtgen, üçgen ve baklava dilimi şeklinde kesilerek içine nişasta unu serpilir ve kışın tüketilmek üzere büyük toprak küplere basılırdı.

Hazırlanan “bulamaç” ayrıca komşu ve akrabalara sıcak ve soğuk olarak küçük kaplar içinde üzerine ceviz veya kayısı çekirdeği serpilerek ikram edilirdi. Çocukların en büyük zevki ise taze çekilmiş pestilden yiyebilme.

Duttan pekmez ise iki şekilde yapılırdı. Birincisi kaynatılmadan dut sıkılarak sırası çıkartılır ve ince kaplara dökülerek tamamen güneşte hâsıl edilirdi ki buna “gün pekmezi” denir ve genellikle hasta olanlar için kullanılırdı. Diğeri ise kaynatıldıktan sonra yine kaplara dökülüp güneşte birkaç gün bekletilerek elde edilen pekmezdir. Bu pestil ve pekmezler, her kendi ihtiyacı kadar olanını aldıktan sonra ilçe merkezinde ve dışında ya satılır ya da evin ihtiyacı olan malzeme-lerle değiştirilirdi. Yine eskiden Bingöl ve Erzurum yörelerine dut kurusu, kayısı kursusu (basmecuh / eşbabiye) alınca (erik) erik kurusu ile beraber götürülerek mübadele yöntemiyle yağ, peynir ve yünle değiştirilirdi.

Palu'nun gelecekte tarihsel ve kültürel mirasının koruması için yöremizin doğal beslenme kültürünün korunması yönünde de geçmişin birikimini geleceğe taşımak zorundayız. Bu yolda yapılan tüm çalışmaların başarıyla sonuçlanması için kaybolan kültürle değerlerimizin anıtsal yapılarının korunması gibi, soyut mirasımızın da korunması gereklidir.

Geleceğimizi daha anlamlı kılmak, kimlikli bir yerleşim yerinde kültürel sürekliliği yakalayarak kendine güvenen bireyler yetiştirmek istiyorsak bu mirası hepimizin koruması ve geleceğe taşıması gerekmektedir.