

YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ

FEN EDEBİYAT FAKÜLTESİ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI BÖLÜMÜ

Tokat'ın Tarihi ve Yemek Kültürü

Ramis Özdemir
981074

Mezuniyet Çalışması

Danışman
Doç. Dr. Habib Derzinevesi

Lefkoşa/2002



Sevgili Anneme ...



İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ	1
1. Tokat'ın Tarihi	2
Evliya Çelebi'ye Göre Tokat	2
Tokat Şehrinin Değişik Zaman Ve Bölgelerdeki İsimleri	2
İlimiz Tarihinin Kültür Ve Sanat Sentezleri	2
Tokat'ta Yaşamış Uygarlıklar	3
2. Tokat'ta Doğan Önemli Şahsiyetler	18
Ebubekir Kani	18
İbni Kemal	18
Gazi Osman Paşa	18
Cahit Külebi	19
3. Tokat'ın Yemek Kültürü	21
Şiir	21
Tokat Mutfağı	22
Tokat'ta Kışa Yapılan Hazırlıklar	23
Tokat Mutfağının Dünü ve Bugünkü Durumu	27
Tokat Yemekleri	29
4. Tokat Yemeklerinin Tarifleri	32
KAYNAKÇA	61

ÖN SÖZ

Yakın Doğu Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümünü tercih etmemdeki amacım; dilimizi , kültürümüzü ve daha da önemlisi edebiyatımızı ve edebiyatımızın derinliklerini öğrenip onlarla ilgili bilgiler öğrenmekti. Benliğimdeki bu gizlilikleri araştırma ve halkımızın kültürüyle ilgili bilgiler edinme isteği Türk Halk Edebiyatı derslerimizde öğrendiğim bilgilerle daha da perçinleşmiş oldu.

Tokat'ta doğup büyüdüğüm için içimdeki Halk Edebiyat'ını araştırma arzusu mezuniyet çalışmamı da bu sahada seçmeme yardımcı oldu.

Mezuniyet çalışmamda Tokat'ın tarihi ve Tokat'ın yemek kültürüyle ilgili araştırmalar yaptım. Tokat'ın ilk çağ medeniyetlerinden günümüze kadar olan dönemleri, geçirdiği değişimleri ve Tokat'ın yemek kültürüyle ilgili geniş bir bilgi birikimine sahip oldum. Kısıtlı bir zamanda yaptığım halde, mezuniyet çalışmamadan büyük zevk aldım. Çünkü, ileride yapmayı düşündüğüm çalışmalarım için başlangıç olacağına inanıyorum.

Çalışmam sırasında beni yönlendiren ve yardımlarını esirgemeyen değerli hocam, sayın Doç. Dr. Habib Derzinevesi'ye sonsuz şükranlarımı sunarım.

Ramis ÖZDEMİR

TOKAT'IN TARİHİ

EVLİYA ÇELEBİYE GÖRE TOKAT:

Tokat hakkında Evliya Çelebi-Seyahatnamesi 5. cilt sayfada 69. ve 70.sayfada şöyle yazmaktadır: "Bu havası hoş şehrin 4 tarafından bahçe ve bostanlar içinde sular akar bu bahçelerde bülbüllerin sesi insan ruhuna rahatlık verir. Meyveleri lezzetli ve latif olup, her tarafa hedıye olarak gönderilir. Her bağında birer köşk, havuz, fıskiyeler ve çeşitli meyveler bulunur. Halkı zevk ehlidir. Gariplerle dostturlar, kin tutmaz hile bilmez, deryadil, haluk, selim ve halim insanlardır. Herkes iyi zanda bulunurlar. İyi geçinirler hayırlı yapılar yapmaya hevesleri çoktur. Camii, saray, köşk ve imaretleri o kadar metin ve güzel olur ki, bunlara girenler hayrandır. Şehir genişlik ve ucuzluklu bir yer olup dünya yüzünde esi yok gibidir. Yılın her zamanında halkın nimetleri boldur. Hacı Bektaş Velinin hayırlı ve bereketli dualarıyla bu eski tarihi şehir "ALİMLER KONAÖİ FAZILLAR YURDU VE ŞAİRLER YATAÖİDİR."

TOKAT KENTİNİN DEÖİŞİK ZAMAN VE BÖLGELERDEKİ İSMİ

- Komana Antik
- Evdoksia Bizans
- DokatArap
- Kah cun İran
- Dar ün nusret Selçuk
- Sobaru Moğol
- Dar ünnasr YıldırımBeyazıt
- Tokat Osmanlı ve Cumhuriyet dönemi

İLİMİZ TARİHİNİN KÜLTÜR VE SANAT SENTEZLERİ M.Ö.3000 yıllarından başlayarak, 14 devlet ve birçok beyliğin yasadığı ve egemen olduğu Yeşilırmak havzası içinde yer alan Tokat, Karadeniz kıyılarındadır ve nemli İç Anadolu'nun geniş ve kuru alanlarından, dağ sıralarıyla kendini doğal olarak soyutlayan, geniş ve sulak vadiler ve geçitlerden oluşan bereketli alanların orta yerinde bulunmaktadır.

5400-3200-3000 Kalkolitik ve tunç çağlarından sonra büyük Hitit devletinin doğu federasyonuna bağlı birçok kentin Yeşilırmak'ın kolları Kelkit, Tozanlı ve Çekerek vadileri boyunca kurulması ile başlayarak Pers, Pontus döneminde doruğa ulasan derebeylik düzeni; Tokat, Niksar, Zile ve Turhal da en güçlü seklini almıştır. Bunların her biri yakın tepelerinde kurulu-kale, şato; tapınak ve köyleri ile başlı başına bir beylik durumunda idiler. Havzanın coğrafi durumu ticaretin gelişmesine sebep olmuştur.

İç Anadolu platolarını asamayan "İyon" kültürü M.Ö. 6 yy'dan itibaren kolonistlerle birlikte Karadeniz'den pdeomonion (Ünye) Samsun ve Tokat'a gelmiş güneydeki geleneksel "Kapadokya" ve doğudan gelen "Pers" kültürü ile kaynaşmıştır.

11.yy Danişmend ve Selçuk Türklerinin siyasi üstünlükleri ile Maveraiün-nehir'den gelen Türk İslam kültürü İç Anadolu'dan batıya doğru yayılarak 700 yıllık Bizans uygarlığına son vermiştir.

Selçuklular zamanında Anadolu'nun 6. büyük kenti olan Tokat 12.yy Haçlı ve Bizans ordularının, 1243 yılından itibaren de Moğol-baskısında olmasına rağmen İlhanlı egemenliğini sonuna kadar gelişmesini sürdürmüştür. Türklerin Anadolu'da yarattığı özü güzellik ve sabır olan uygarlıkların kültür sanat mimarlık bayındırlık eserleri ile Tokat'ta yüz yüze gelebilirsiniz.

TOKAT'TA 6000 YILDAN BU YILA YASAMIŞ UYGARLIKLAR, DEVLET VE İMPARATORLUKLAR

- HATTI İMPARATORLUÖÜ
- HITİTİMPARATORLUÖÜ
- FRİG UYGARLIÖİ
- MED UYGARLIÖİ
- PERS UYGARLIÖİ
- BÜYÜK İSKENDER İMPARATORLUÖÜ
- ROMAİMPARATORLUÖÜ
- BİZANS İMPARATORLUÖÜ
- ARAP DEVLETLERİ
- DANIŞMENT DEVLETİ
- ANADOLU SELÇUI(LJ)DEVLETİ
- MOÖOL İMPARATÖRLİJÖÜ
- İLHANLI DEVLETİ
- OSMANLI İMPARATORLUÖÜ
- TÜRKİYE CUMHURİYETİ DEVLETİ

HITİT VE FRİG ÇAĞLARI

Katolitik ve ilk tunç çağlarının ardından kurulan eski Hitit krallığı ve daha sonraki Büyük Hitit İmparatorluğu dönemine aifyerleşim alanları Tokat'ın sulak vadilerine, bereketli ovalarına serpilmiştir. Görülmeye değer en önemli merkezlerden biri Zile ilçesinin Yalinyazı yalınındır. Masathöyüktür. Büyük Hitit imparatorluğuna bağlı federasyonlarda bir beye ait bir

sarayda ve bu sarayın yamaçlarında, kentin bulunduğu höyükte arkeolojik kazılar yapılmış çivi yazılı tabletler, tunç ve demir çağlara ait çeşitli seramik eşyalar bulunmuştur. Yüksek düzeyde Hitit kültür ve sanatı yaşanan diğer önemli merkezler; Erbaa ilçesinde Horoztepe, J.G.C Anderson'un "Verisa" ve J.Garstang'ın "zippalanga" dediği kutsal Hitit kenti Aktepe (Bulus) Höyüğü, Zile Kalesinin bulunduğu "Anzilia" Höyüğü ile höyük ve kale höyük gibi diğer yerleşim alanları bulunmaktadır. Buralarda arkeolojik kazılar yapılmış, kalkolitik döneme ait eserler bulunmuştur. Ege Göç kavimleriyle Batı Anadolu'yu istila eden Frigler Tokat yöresindeki çekerek Tozanh, Kelkit çayı boylarında kurulu Hitit kentlerini işgal etmişlerdir. M.Ö. 8 ve 7. yy da yüksek düzeyde bir uygarlık kurmuşlardır. Masat höyükte Frig dönemine ait yapılar ve çeşitli eşyalar bulunmuştur.

PERS DÖNEMİ Karadeniz'den gelen Kimmer akınına dayanamayan Frig kavimlerinin yıkılmasıyla M.Ö. 6. yy'da önce Med daha sonra da Pers egemenliğine giren Tokat büyük Kapadokya Satraplığının (Pers Eyalet Valiliği) içinde kaldı. Persler Komana'daki MA



toplantısına karşı kendi Zerdüşt dinlerini yaymak için Zile'ye dört sütunlu bir Andidis ateş tapınağı ve kırsal alanlarda pek çok Atesgedeler inşa ettiler. Tokat'ın ekonomik ve stratejik önemini gözetten Persler, başkentleri Persopolis'ten Ege'de Lidya Krallığının başkenti Şart merkezine kadar uzanan Kral Yolu'nu Tokat'tan geçirdiler.

HELLENISTİK DÖNEM ve **PONTUS KRALLIĞI** M.Ö. 334 ve 332 de Büyük İskender'in hızlı ve hırslı seferi ile Anadolu'daki Pers egemenliği son bulmuş, Hellenistik çağ başlamıştır. Bu dönem başlangıçta Pers ve Makedonyalı soyluların egemenlik çatışmaları sürüp gitmiş sonunda

Pers kökenli Mithiritat önderliğinde Pontus Devleti kurulmuştur. Giderek güçlenen Pontus Kralları Niksar, Turhal ve Zile'de Gazafılaklia denen güçlü kaleler, Komana ve Erbaa'da da tapınak, saray ve villalar yapmışlardır.

Karadeniz kıyılarında güçlenen zamanla Anadolu'nun büyük bir alanını içine alan Pontuslar, Anadolu'yu istila eden Roma ordularına karşı uzun yıllar süren amansız direniş sürdürmüşlerse de M.Ö. 1.yy da Romalılara yenik düşmüşlerdir.

ROMA DÖNEMİ Pontus'un güçlü direnişini kırmak için Roma, en güçlü generallerini Küçük Asya'ya gönderir. Amiral Triarius, Sulla, V.Flaccus, Lucullus ve Pompeius büyük mücadeleler verirler. Nihayet M.Ö. 47 de J. Sezar Zile'ye gelir ve Roma'ya başkaldıran Pontus asilli Basforos kralı 2. Pahamake'nin orduları ile Altıağaç mevkiinde karşılaşırlar. Her şey 5 saat içerisinde olup bitmiş uzaktan gelerek çok büyük zafer kazanan Sezar "veni, vidi, vici" (Geldim,, gördüm, yendim) diyerek Roma'ya bildirir. 400 yıl süren roma egemenliği sırasında Tokat ve yöresinde ticaret, bayındırlık ve iletişim gelişmiş, kentler imar edilmiş. Komana, Niksar, Zile ve Sulusaray'ın önemi artmıştır.

Tokat Müzesinde Roma dönemine ait birçok eser bulunmaktadır. Niksar'ın Leylek Pınarı, Ayvaz, Harmancık, Çanakçı deresi ile Kale içi'nde, Zile'nin ören yerinde ve Sulusaray ilçesinde Roma dönemine ait birçok kalıntı bulunmuştur.



BİZANS Roma döneminde imparatorluk 395'te Doğu ve Batı olarak bölündüğünde Tokat Doğu Bizans sınırları içinde kaldı. Bu dönemdeki en önemli gelişme Hristiyan-Bizans uygarlığının Anadolu'da yayılması, yeni bir kültür ve sanat başlatmış olmasıdır. Ma ve Anaitis gibi tapınakları olan Komana kenti giderek önemini yitirdi. Hristiyan halle Turhal yakınlarındaki Dazimondis ve Tokat Kalesi'nin bulunduğu Evdoksia'ya göç ettiler. 6-7-8. yy Sasani ve Arap devletleri Bizans'ın en önemli doğu sorunu oldu. Tokat ve yöresi zaman zaman İstanbul'un fethine girişen Arap akıncılarının eline geçti. 10 ve 11.yy da Türkmen ve göç gazaları ile başlayan Türk - Bizans teması Sultan Alparslan'ın 1071 Malazgirt Zaferi'nden sonra Bizans'ın

geri çekilmesine dönüştü. Kutalmışoğlu Süleyman Sah ve Gümüştekin Ahmet Gazi'nin orduları Anadolu'nun büyük bölümünü ele geçirerek bağımsız beylikler kurdular.

DANIŞMENDOĞULLARI DÖNEMİ Büyük Selçuklu dönemi imparatoru Sultan Melik Sah'ın komutanlarından Gümüştekin Ahmet Gazi 1071 Malazgirt Zaferi'nden sonra orduları ile Anadolu'ya geldi. Önce Sivas'ı ve 1095 yılında da Niksar'ı başkent yaptı. Daha sonra da Tokat, Zile, Turhal, Zonusayi birliğine kattı. Anadolu Selçuklu devletinden ayrı bağımsız bir devlet kuran Danişmentoğulları daha sonra Kayseri ve Malatya'yı da alarak güçlendiler. Güneye inerek Antakya Bohemont Prenslğine, Akdeniz'de de Krigya krallığına son verdiler. Anadolu'nun Türkleşmesinde önemli başarıları olan Melik Ahmet Gazi, Trabzon Rum Krallığı'na, Haçlı ordularına karşı mücadele vermiş, kardeş Türk devleti olan Anadolu Selçukluları ile de zaman zaman çatışmalara girmiştir.

Danismend eserlerinin çoğu Niksar ve Tokat'ta bulunmaktadır. Danismend oğullarının Tokat yöresindeki egemenliği Selçuklu Sultani 2. Kılıçarslan'a kadar sürmüştür.



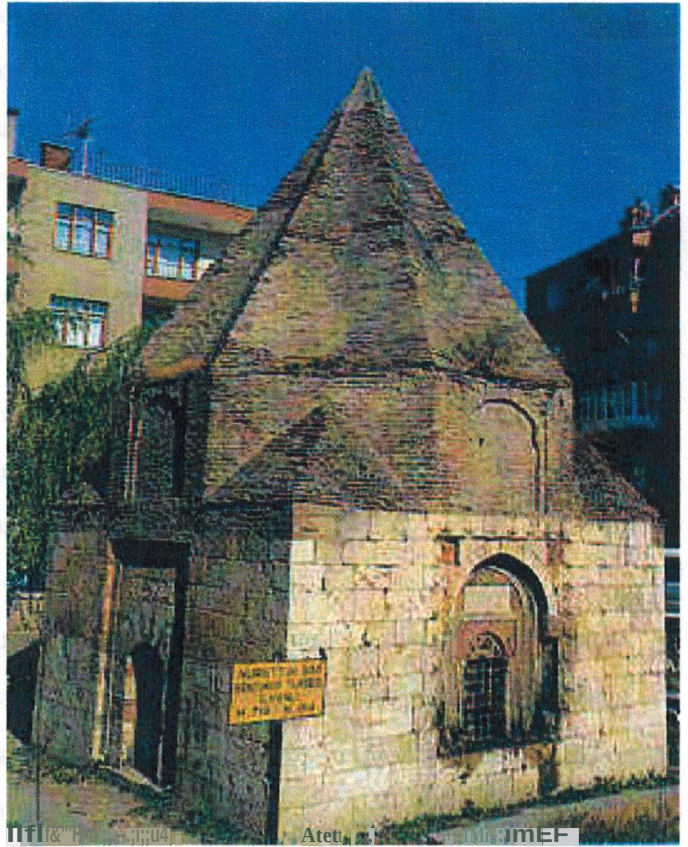
ANADOLU SELÇUKLULARI DÖNEMİ

12.yy ortalarına kadar süren Selçuklu, Danismend çekişmesine son veren 2. Arslan tüm Danismend birliğini kendine katar ve 1186 yılında Türklerin Feodal devlet anlayışına uyarak 11 oğlu arasında paylaştırmıştır. Tokat, oğullarından Rüknettin Süleyman'a düşer. Ancak kardeşler arası uyuşmazlıkların tehlikeli boyutlara ulaştığını gören Süleyman Sah yeniden devlet

bütünlüğünü sağlar. Anadolu Selçuklu devletinin en önemli ve güçlü zamanı Tokat'ta 6 yıl emirlik yapan Alaettin Keykubat'ın dönemidir. 1220 yılında tahta çıkan Alaettin Keykubat ülke sınırlarını genişletir. Kentleri imar eder, huzur ve güveni sağlar. 1236 yılında Kayseri'de yediği av etinden zehirlenip ölen Alaattin Keykubat'ın yerine oğlu 1. Gıyasettin Keyhüsrev tahta geçer. Genç sultanın dirayetsizliği, emirlerle uyuşamama nedeni ile göç kabileleri ve nihayet önu güçlükle alınan Babai ayaklanmaları devleti zayıflatmış ve Moğolların ülkeye girmesini önleyememiştir. 1243 Köseadağ Savaşı devletin kötü kaderini belirlemiş ve ülke Moğol baskısı altında kalmıştır. Bu olumsuz gelişmeleri durdurmak için Selçuklu sultanlarıyla Moğol hanları arasında kilit adam olan Pervane Muinettin Süleyman birliği sağlamak yerine kişisel ihtirasları ile olayları daha da çıkmaza sokmuş, nihayet 13. yy sonlarında Anadolu Selçuklu devleti İlhanlı Moğollarının egemenliği altına girmiştir. Pervane Süleyman iktidarında olan Tokat'ta bugün Gökmedrese diye anılan çinileri ile ünlü Pervane Külliyesi'ni inşa etmişlerdir.

İLHANLI DÖNEMİ Cengiz İmparatorluğu parçalandıktan sonra 1256 yılında kurulan İlhanlı Devleti Türk ve İran kültürü altındaydı. Anadolu Selçuklu devletine son veren ve yarım yüzyıla yakın Orta ve Doğu Anadolu'ya egemen olan İlhanlılar bölgedeki siyasi ve ekonomik üstünlüklerinin yanı sıra Tokat, Zile ve Niksar'da eserler bırakmışlardır.

BEYLİKLER DÖNEMİ İlhanlı devletinin son yıllarında Anadolu valisi Timurtas, Mısır'a kaçınış ve yerine yakını Ertana (Eratna) Beyini bırakmıştı. Bir süre sonra 1340 yılında Emir Ertana bölgede bağımsız bir hükümdarlık kurdu. Tokat'ı egemenlik alanı içinde alan ve halkın Köse Peygamber diye sevdiği Emir Ertana 1352 yılında ölünce, emirlerin kavgaları ve ayaklanmaları yönetimi zayıflattı. Parçalanmaya başlayan Ertana ülkesi Tokat ve Niksar yörelerinde Tacettinogulları, Hacı Kutlusah ve diğer beylerin egemenlik çatışmaları ile çökmeye başladı. Nihayet 2. Ertana hükümdarı Alaattin Ali döneminde bu huzursuzlukları önlemeye çalışan devlet adamıydı. Kadı Burhanettin büyük mücadeleler sonunda yönetime karşı bağımsızlığını ilan etti. Bu büyük beyliği Sivas'tan



yönetmeyi başlatan Kadı Burhanettin kendisine bağımlı olınak istemeyen Tokat, Niksar, Zile ve Turhal ile şiddetli çatışmalara girdi, Tokat'ı sık sık kuşattı ise de basarılı olamadı. Aynı zamanda sair olan bu büyük Osmanlı hükümdarı Yıldırım Beyazıt ile savaştı. 1398 de Akkoyunlu hükümdarı ile girdiği savaşta öldürüldü. Kadı Burhanettin ile emirler arasında bitmez tükenmez çatışmalardan usanan Tokat halkı Osmanlı Sultani Yıldırım Beyazıt'a başvurarak illerinin Osmanlı birliğine katılmasını istediler.

OSMANLI DÖNEMİ 1392 yılında Osmanlı Beyliği'ne katılan Tokat'ın adı Dârü'n Nasr olarak değiştirilmiştir. Bundan kısa bir süre sonra Anadolu'ya giren Timur orduları Tokat kalesini kuşatmış, ancak elde edemeyeceği kentte büyük tahribat yapmıştır. Fetret Devri dediğimiz dönemde Şehzade Çelebi Mehmet'in Amasya ve Tokat yörelerinde ayaklanmaları bastırması, Osmanlı devletinde yeniden dirlik ve düzenlik sağlanması ile Tokat 5 yüzyıl süren Osmanlı birliği içinde kalmıştır.

Timur, Sah İsmail kuşatmaları, Uzun Hasan, Sah İsmail, Karayazıcı, Celali ve diğer ayaklanmaların yakıp yıktığı Tokat su taşkınları ve yer sarsıntılarının yaptığı hasara rağmen önemini ve gelişimini yitirmemiştir. Basta dokumacılık, yazmacılık, bakircilik ve dericilik olmak üzere tıy sanayi ve ticaret gelişmiş, 14 büyük han, birçok camii ve medresenin yanı sıra saraylar hamamlar köprüler ve çeşmeler yapılmıştır. Yabancı seyyahların ve Evliya Çelebi'nin güzellik ve pimetlerini anlatmakla bitiremedikleri Tokat 1617 yılında Valide Sultanlara Voyvodalık olmuş; ünlü Osmanlı sultanlarının gelip gördüğü orduları ile konakladığı siyasi, kültürel ve ekonomik bir merkez olmuştur. Tokat, Sivas Beylerbeyliği'nin sancak merkezi olarak Osmanlı İmparatorluğu'nda önde gelen kentlerinden biri olmuştur. Gerileme devrinde kervan yollarından uzak kalan ve bir iç kent haline gelen Tokat, Avrupa'da gelişen sanayi ve teknoloji ile savaşlardan olumsuz etkilenmiş, giderek bölgeler arası ticaret merkezi olma özelliğini kaybetmiştir.

1863'te nahiye, 1878'de Mutasarrıflık, 1920'de müstakil Liva olan Tokat, Cumhuriyet'in ilanına kadar kendi kabuğuna çekilmiştir. Cumhuriyet döneminde tarım, enerji, sulama ve sanayi yatırımlarıyla yeniden canlanan Tokat, son yıllarda yine eski gücü ve önemine kavuşma yolunda büyük atılımlar yapmaktadır.

MİLLİ MÜCADELEDE TOKAT Bilindiği gibi 19. yüzyılın ikinci yarısında sanayinin gelişmesi, sömürgecilik ve diplomatik ilişkilerin hızlanmasına neden oldu. Bu durum ise aynı zamanda büyük devletler arasında siyasi rekabet, ekonomik çıkar çatışmaları ve anlaşmazlıkları meydana getirdi. I. Dünya Savaşı öncesi karşılıklı ihtirasların ve menfaat çatışmalarının merkezi durumuna gelen Avrupa, adeta bir barut fıçısından farksızdı.

Teknik üstünlük kompleksine kapılan Avrupa, Osmanlı Devleti'ne "Hasta Adam" gözüyle bakıyor ve onu sömürülecek bir devlet; Türk Milleti'ni de idare edilmeye muhtaç bir millet olarak görüyordu.

Osmanlı Devleti'ne gelince; I. Dünya Savaşı'ndan önce 1911 yılında girdiği Trablusgarb Savaşı'nda son Afrika topraklarını İtalya'ya kaptırmış, 1912-1913 yıllarındaki Balkan Savaşları'nda aldığı mağlubiyetle de Rumeli'deki nüfuzunu kaybetti.

Çanakkale Mucizesine rağmen I. Dünya Savaşı'ndan da yenik ayrılan Osmanlı Devleti, Mondros Mütarekesi gibi haysiyet kırıcı bir antlaşmayı imzalamak mecburiyetinde bırakılmıştı.

Türk Milleti'ni esaret zincirine vurmaya yönelik mütarekenin imzalanmasıyla Osmanlı Devleti artık resmen değilse bile fiilen yıkılmış sayılmakta idi.

Türk Milleti, maddi ve manevi bakımdan iyice sarsılmıştı. Memlekette açlık, sefalet, asayişsizlik ve gelecek konusunda ise ümitsizlik hakimdi.

Ancak, bütün bu olumsuzluklara rağmen, millet egemenliğine dayalı yeni bir Türk Devleti kurma fikri ile yola çıkan Mustafa Kemal, Türk Milletinin kurtuluşu yönünde hiç bir zaman ümitsizliğe kapılmadı. O, Türk Milletinin vatani, bağımsızlığı, bayrağı, namusu ... gibi kutsal saydığı değerleri korumada her türlü fedakarlıktan kaçınmayacağını çok iyi biliyordu.

Türk Milletine olan güvenini her fırsatta ifade eden Mustafa Kemal, bilindiği gibi 19 Mayıs 1919 günü Samsun'a çıkarak Kurtuluş savaşı yolunda ilk adımı atmış oldu. Samsun'da başlayan bu yolculuk Kavak, Havza, Amasya ve Tokat istikametinde devam edecektir.

Tokat, Birinci Dünya Savaşı sonlarında Sivas vilayetine bağlı bir sancak merkezi durumundaydı. Bu tarihlerde nüfusu yüz bini aşan Tokat Sancağında Türkler çoğunlukta, Rum ve Ermeniler ise azınlık durumunda idi. Zile, Reşadiye, Niksar ve Erbaa Tokat'a bağlı kazalardı.

Mondros Mütarekesi'nin imzalandığı günlerde ve hemen sonrasında Anadolu'da bas gösteren sıkıntı, şüphesiz Tokat sancağı halkını da üzmüş ve gelecek hakkında endişeye düşürmüştür. Bilhassa, Tokat'ta azınlık durumunda olan Rumların merkezi Samsun olmak üzere Tokat'ı da içine alan bölgede Pontus Devleti kurmak istemeleri Tokat halkının tedirginliğini daha da artırmakta idi. Bu durum karşısında Tokat'ta yaşayan Müslümanlar tedbir amacı ile 25 Şubat 1919 tarihinde "Karadeniz Türkleri Müdafaa-i Hukuk Cemiyeti" Tokat şubelerini kurdular. Bu şubenin bir ay sonra da merkezi İstanbul'da olan "Vilayeti Şarkiyeye Müdafaa-i Hukuk Cemiyeti'ne" bağlandığı bilinmektedir.

Tokat Müdafaa-i Hukuk Cemiyeti'nin yaptığı hizmetler konusunda araştırmacı merhum Halis C.İNLIOĞLU'nun tespitleri şöyledir;

1. Erzurum Kongresine gönderilen Rifat Bey'in 800 liralık yol harcını ödediler. O zamanın Müdafaa-i Hukuk Heyeti bu parayı hiçbir yardım görmeden **yalnız** kendi keselerinden verdiler.

2. Maraş ve İzmir'de çatışan yurttaşlarımıza "iane" toplandı. Çamaşırlar diktirildi.

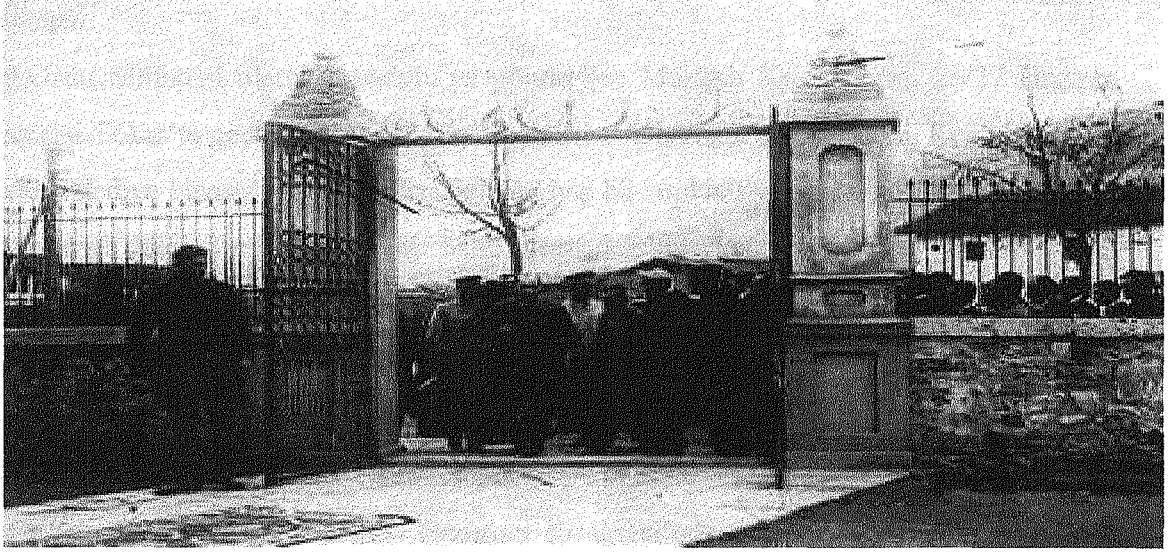
3. Bir yerden diğer yere taşınan "Darüleytfun" talebesine yardım edildi.

4. Genel harpten dönen esirlerimizin yurtlarına kavuşmalarına çalışıldı.

5. Şehir içinde yaya Kuva-yi Milliye kuruldu. Çoğu bu gibi işlere yeni atılan gençlerden ibaret olarak bu kuvvet, ihtiyat zabitleri kumandasına verildi.

6. Şehir dışı için Mütevellioğlu Nuri Bey kumandasında süvari "Kuva-yi Milliye" kuruldu.

7. Numara kullanan, adlarını ve sayılarını saklayan adamları vasıtasıyla olan biten işlerden haber alınmaya çalışıldı.



Tokat Müdafaa-i Hukuk Cemiyeti İdare Heyeti'nde görev alanlar: Tahir Rüştü, Hacı Hüsnü, Rifat (Hamamcioglu), Nuri (Mütevellioğlu), Mehmet (Yagcioglu), Vahap (Baloglu), İbrahim (Yogurtcuoglu), Fuat (Evliyaoglu), Hacı Mustafa (Müftükatipoglu), Hafız Agah (Em. C. İ. Komiser), İzzet (Gençagaoglu), Remzi (Doktor), Fehmi (Celipoglu), Sevki (Emekli Binbaşı), Vehbi (Muhasebecioglu) ve Salih (Bekcioglu) beylerdir.

15 Mayıs 1919'da Yunanlıların İzmir'i işgal etmeleri Tokat Halkı tarafından tepkiyle karşılandı. Tokat ve kazalarında Redd-i İhtak Cemiyetleri kuruldu. Yunan işgalini protesto

etmek amacıyla da 20 Haziran 1919 günü Niksar'da miting yapıldı. Niksar halkı nümâyış (miting) sonunda alınan kararları "Redd-i İlhak Cemiyeti Reisi Mahir" imzasıyla İtilaf Devletleri temsilcileri ile A.B.D. Cumhurbaşkanı Wilson'a gönderir; Bu kararlarda "Biz Türk olan her vatan parçasının Türk kalmasını istiyoruz. Siz de buna söz vermiş idiniz. Simdi ise sözünüzde durmadığınızı görüyoruz. Anadolu'ya uzatılacak bir tecavüz bizi öldürmek için uzatılan bir adımdır. İnsaniyet ve adalet namına suikasttan vazgeçiniz."denilmektedir.

Bu arada, I. Dünya Savaşı'ndan dönen İhtiyat Zabitleri Tokat'ta "İhtiyat Zabitleri Teavün Cemiyeti" adi altında bir cemiyet kurdular. Bu cemiyeti kuranlar hem kendi aralarında yardımlaşmayı sağlamak hem de memleket davalarıyla ilgilenmek amacıyla ortaya çıkmışlardır. Müdafaa-i Hukuk Cemiyeti'nin çalışmalarını yeterli görmeyen İhtiyat Zabitleri; "Memleketin derin yaralarını saracak vatanperver adamları göremiyoruz. Kuvvetli bir heyet yoktur ki, Tokat'ta hususta tanıtılsın. Kendilerini idareden aciz adamlar bu tehlikeli zamanlarda Tokat halkını nasıl yönetecekler?" diyerek Müdafaa-i Hukuk Cemiyeti-i İdari Heyeti'ne gençlerin de alınmasını istemişlerdi. Sonunda istekleri yerine getirilerek gençlerinde Müdafaa-i Hukuk Cemiyeti'ne girmeleri sağlanmıştır. Bu durum Tokat'taki mücadele azmine daha da güç kazandırmıştır.

9.Ordu Müfettişi olarak Anadolu'ya gönderilen Mustafa Kemal Pasa, 26/27 Haziran 1919 g~cesini Tokat'ta geçirdi ve ertesi gün sabah Sivas'a hareket etti. Mustafa Kemal Tokat'a geldiğinde Belediye binasında şehrin illeri gelenleriyle bir toplantı yaparak memleketin durumu hakkında genel bilgi verdikten sonra Milli Mücadele'nin kaçınılmaz olduğu konusunda Tokatlıları ikna etti. Tabii bu arada Mustafa Kemal Pasa'nın bazı engellerle karşılaştığını belirtmek gerekir. Mesela, Sivas'a hareketi sırasında Sivas Valisi Reşit Pasa, Mustafa Kemal'i tevkif etmesi için özel olarak görevlendirilir. Ancak Mustafa Kemal Pasa, tedbirliliği ve ince zekası sayesinde bu engelleri aşmayı başarmıştır.

23 Temmuz 1919'da toplanan Erzurum Kongresi'nde vatanın bütünlüğü ve milletin istiklal~iile ilgili kararların alındığı bilinmektedir. Bu kongreye Tokat'tan Rıfat (Hamamcıoğlu) Bey ile Sabri Efendi (Emekli Askeri Katip) katılmışlardır. Rıfat Bey, kongrede yaptığı konuşma~da davalarının "Hak ve İstiklal" davası olduğunu belirtmiştir. Sivas Kongresi'ne Tokat'tan temsilci katılmamasına rağmen, Erzurum Kongresinde Temsil Heyeti üyeliğine seçilen Bekir Sami Bey'in Tokatlı olmasından dolayı Tokat'ın Sivas Kongresi'nde temsil edilmiş~liğini söyleyebiliriz.

Sivas Kongresi sona erdikten hemen sonra Temsil Heyeti, Damat Ferid Pasa hüküm~ünü istifaya zorlamak amacıyla İstanbul ile haberleşmeyi kesme kararı aldı. Alınan bu

karara (Tokat'ta aynen uymuştur. 12 Ocak 1920'de açılan son Osmanlı Mebusan Meclisi'nde Tokat, Fethmet ve Sevki Beyler ile Ömer Fevzi Efendi tarafından temsil edilmiştir.

İstanbul'un İngilizler tarafından işgal edilmesi ve İngilizlerin Meclis-i Mebusan'ı basarak bazı Mebusları tutuklayıp sürgüne göndermeleri diğer illerde olduğu gibi Tokat'ta da nefretle karşılandı. Türk Milleti'ne yapılan bu haksızlıkları protesto etmek için Tokat ve kazalarında mitingler tertip edildi. Ayrıca, bu vahim olayı kınamak amacıyla İtilaf Devletleri mümessillerine telgraflar çekildi.

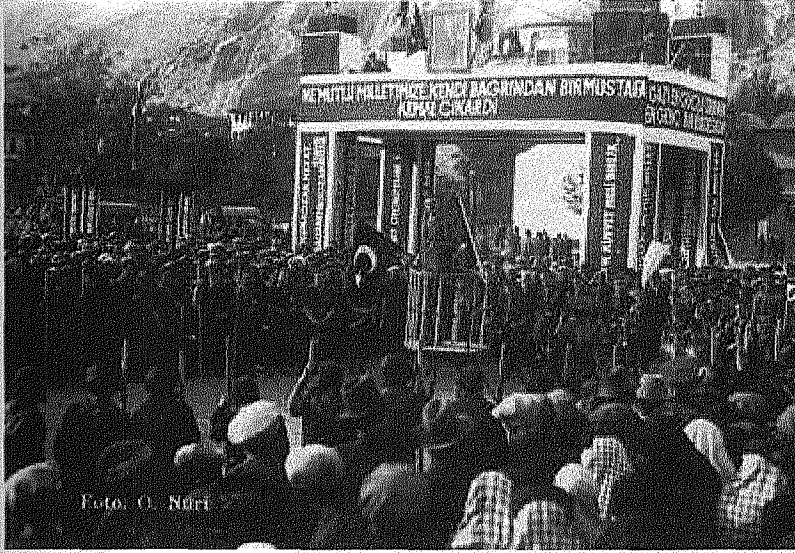
İstanbul'un işgali ve Mebuslar Meclisi'nin dağıtılmasından sonra artık İstanbul'un dışında yeni bir hükümet kurma fikri iyice kuvvet kazanmaya başladı. Nihayet, 23 Nisan 1920'dy Ankara'da açılan TBMM İstanbul'u taahhüt etmekte suretiyle Türk Milletinin kurtarılması görevini üzerine almış oldu. Açılan bu yeni mecliste Tokat'ı temsil eden milletveçiler Rıfat (Hamameioğlu) Bey, Hamdi (Mütevellioğlu) Bey, Mustafa Vasfi (Süsoy) Bey, Nazım (Eski Harput Valisi) Bey ve İzzet (Gencagaoglu) Bey 'dir.

Tijrltj. ye < Büyük İ. lile Meclisi'nin açılması, kararını tepkiyle karşılayan İstanbul Hüküm, çti, Şeyhülis Janı Düt. r. l. Zade Abdullah Efendi'ye 1 Nisan 1920'de bir fetva verdirerek bu yolla Kuva-yi Milliye ruhunu yok etmeye çalıştılar. Anadolu'nun her tarafına duyurulan bu fetva b:~ı bölgelerde etkisini göstererek isyaruarın çıkmasına sebep oldu. Nitekim, 14 Mayıs 1920 g, ~if Postacı Nazım adında biri, Sivas'ın hldızelikazasına bağlı Kaman köyünde isyan etti. Buisyana karşı tedbir maksadıyla Tokat'ta 50 kişilik Kuva-yi Milliye kuruldu. Ayrıca Köprübaşı, Niksar Yolu, Çay, Beybağı ve Erenler mahallelerinde dışarıdan gelebilecek bir tehlikeye karşı kuvvet bulundurdu. Bu arada Niksar ve nahiyelerinde de yardım sağlandı.

9 Mayıs 1920'de Postacı Nazım Yenihan Kaymakamlığı'na gönderdiği mektupta; "Kavak~ta verilen söz itimadan milletçe muhafazai sükuna karar verilmişken, 50 kişilik bir müfrezenin sevk edilmesinden arada itimat kalmadı. İsteklerimize tahriricevap alamaz isek muhaf~i sükunu mevcut kuvvetlerimizle ihlal edeceğiz" diyordu. Bu isyanın bastırılması için Mustafa Kemal Zile'de bulunan 3. Kolordu Komutanı Selahattin Beyli görevlendirdi. Merkezi Amasya'da bulunan 5. Kafkas tümeni Komutanı Yarbay Cemil Cahit (Toydemir) 3. Kolordu'dan aldığı emir üzerine bir tabur askeri Zile yoluyla Artova'ya, bir başka taburu da Tokat'tan Yıldızeli'ne gönderdi. Ancak, gönderilen bu birlikler asiler karşısında başarılı olamadılar. Bu durumdan iyice cesaret alan asiler Zile'yi işgal ettiler. Tümen komutanı Yarbay Cemil Cahit, Yıldızeli'nde bulunan askeri birliğin de desteği ile Zile'ye girdi ve burayı işgalden kurtardı. «Suçlular ve asiler yakalanarak ağır şekilde cezalandırıldı. Postacı Nazım, Samsun bölgesinde yakalanarak Amasya'ya getirilip idam edildi.

Tokat bölgesinde, TBMM kuvvetlerini uğraştıran bir başka isyan ise Aynacioglu Hasan tarafından çıkarılan isyandır. Aynacioglu çetesi, Akdag Madeni doğusunda bulunan Ayvalıközü'nde Binbaşı Çolak İbrahim Bey kumandasında 2.Kuvve-i Seyyare tarafından dağıtılmasına rağmen Aynacioglu Hasan, Hükümet kuvvetlerini bir süre uğraştırdı. Nihayet 1921 de Batı Anadolu'da Yunanlarla savaşmak şartı ile teslim oldu.

Bu olayların dışında Tokat ve Kazalarında başka çete olayları da görülmektedir. Bunlar arasında Molla Veli (Artova'nın Çıkrık Köyü), Kürt Bekir (Kazova'nın Munamah Köyü), Koca



Molla (Olukalan Köyü), Deli Şükrü (Sihlar Köyü), Ali Çavuş (Fadli Köyü), İzzet (Erbacı Beldagi Köyü) çeteleri basta gelmektedir. Bu çetelerden bazılarının Tokat'ta Rum isyanını bastırmasında hükümet yardımcı oldukları da inkar edilemez.

Anadolu'da Koca-i

Millîye hareketini engellemek ve tamamen ortadan kaldırmak amacıyla İstanbul Hükümetinin kışkırtılma sonucunda çıkan isyanlardan başka bunlardan daha tehlikeli bir durumda olan Rum çeteleri bilhassa Mondros Mütarekesi'nden hemen sonra tedhiş hareketlerine başladılar. Karadeniz bölgesinde başlayan Pontusçuluk hareketi Fener Rum Patrikanesi tarafından kışkırtılıyor ve Yunan hükümetince de destekleniyordu. Merzifon Amerikan Koleji'nde okuyan Rum öğrencileri 1904 yılında gizli Pontus Cemiyeti'ni kurdular. 1908'de de çalışmasını genişleten Pontus Cemiyeti, "Müdafaa-i Meşrûta" ve "Mukaddes Anadolu Rum Cemiyeti" gibi cemiyetler tarafından destekleniyordu. Bunlardan Müdafaa-i Meşrûta Cemiyetinin bir şubesi de Tokat'ta açıldı. Mondros Mütarekesi'nden sonra iyice azıtan Rumlar bilhassa Tokat'ın Erbaa, Niksar ve Reşadiye kazalarında faaliyette bulunuyorlardı. Rum çetelerinin bu bölgelerde köyleri bastıkları, ırza geçtikleri, Müslümanları öldürdükleri, evleri yakıp malları gasp ettikleri bilinmektedir.

TBMM hükümeti, 1921'de Rum çetelerine karşı giriştiği mücadele büyük ölçüde başarılı oldu. Tokat temsilcilerinden Rıfat bey, 18 Mayıs 1922 günü meclise verdiği önerge ile

Dahiliye Vekilinden Pontusculuk hakkında açıklama yapmasını istedi. Karadeniz'deki Rumların büyük bir kısmı memleketin başka bölgelerine gönderilmek sureti ile Pontusculuk hareketi önemli ölçüde çözüme kavuştu. Böylece Tokat'ta etnik bütünlük sağlanmış oldu.

ATATÜRK TOKAT'TA

26 Haziran 1919-27 Haziran 1919

17 Ekim 1919- 17 Ekim 1919

27 Ekim 1919-28 Ekim 1919

25 Eylül 1924- 27 Eylül 1924

17 Eylül 1928- 17 Eylül 1928

21 Kasun 1930- 22 Kasun 1930

Atatürk,

Milli Mücadele
yıllarında Tokat'a ilk
geldiği gün: << Türk
Milleti'nde gizli
bulunan birçok
yeteneklerin,
cevherlerin isi
başarmaya yeterli
olduğunu
anladım....>>, dedi.



TOKAT TARİHİ KRONOLOJİSİ

Mevcut tarihi kaynaklardan tespit edebildiğimiz Tokat Tarihi Kronolojisi aşağıdaki şekilde verilmiştir. Burada ilimizin tarihi olayları araştırmacılara yardımcı olur düşüncesiyle özetlenerek yazılmıştır.

M.Ö.-71 Pontus Kralı Mithridates VII. Kelkit Vadisinde(Niksar Önlerinde) Roma Komutanlarından Lucullus'a mağlup oldu ve kaçarken Coinana'ya (Gümenek) uğradı.

M.Ö.-64 Mithridates VII. tekrar kendi bölgesine geçti ve Tokat-Gümenek, Roma komutanlarından Ponpeus tarafından ele geçirildi.

MiÖ.-47 Mithridates VII.'nin ölümünden sonra yerine geçen Pharnakes 11.'nin kendi topraklarını Romalıların elinden almak için yaptığı savaşların en önemlilerinden birinde Zile Ovasında Sezar'a mağlup oldu. Sezar VENİ-VIDI-VICI (Geldim-Gördüm-Yendim) sözleri ile tarihe geçen meşhur mektubunu, burada yazmıştır.

1071-Malazgirt Savaşında Türk Kumandanı Alparslan'a mağlup olan Bizans İmparatoru R. Diogenes serbest bırakıldıktan sonra Tokat'ta geldi ve buradan Adana'ya geçti.

1074-Tokat ve dolayları Bizanslılardan Danismend oğullarına eline geçti.

1144-Tokat ve çevresi Konya Selçuklularına eline geçti.

1243-Selçuk hükümdarı Gıyaseddin Keyhüsrev Tokat'a geldi.

1256-Tokat ve dolaylarında İlhanlılar haklı oldu.

1275-Pervane Bey tarafından Tokat Darussifasi kuruldu.

1355-Tokat ve dolayları Ertena Oğullarına eline geçti.

1381-Tokat ve dolayları Kadı Burhanettin hakimiyeti altına girdi.

1392-Tokat Osman Oğullarına eline geçti.

1402-Timur Ankara Harbine giderken Tokat'ta geldi.

1470-Uzun Hasan Tokat'ı yaktı, yıktı, yağma etti.

1472-Fatih Sultan Mehmet Trabzon'a giderken Tokat ve Niksar'a geldi.

1480-Tokat'ı alim ve şeyhülislam Molla Hüsrev vefat etti. Bursa'da kendi yaptırdığı medrese civarına defnedildi.

1495-Ibn-i Kemal'in hocası büyük alim Molla Lütfü idam edildi.

1506-Sah İsmail Tokat'a hücum ederek şehri yakıp yıktı.

1538-Tokat Voyvodalık oldu.

1552-...Kanuni Sultan Süleyman, İran seferi hazırlıklarını yapan ordusu ve veziri Sokullu Mehmet Pasa ile Tokat'ta konaklamalarını ve bütün Anadolu'da seferberlik emri verdi.

1553-Büyük alim Ibn-i Kemal İstanbul'da vefat etti.

1555-Kanuni Sultan Süleyman ekim ayının 22'sinde Tokat'a geldi ve bir gece kaldıktan sonra Amasya'ya gittiler.

1602-Karayazıcı asileri Tokat'ı yağma ettiler ve yakdılar.

1609-Kuyucu Murat Pasa Tokat'ta geldi.

1614-Tokat Valide Sultanlara Hassihümayün oldu.

1622'-Asilerden Abaza Mehmet Pasa Tokat'ta geldi.

1628-Veziriazam Hüsrev Pasa Tokat'ta geldi

1632-...Veziriazam Hüsrev Pasa Tokat'ta öldürüldü.

1635-Sultan IV.Murat Tokat'ta geldi.

1636'-Veziriazam Bayram Pasa Tokat'ta geldi.

1642-Meşhur Hattat Tokatlı Mehmed-ül Liman vefat etti.

1656-Evliya Çelebi Tokat'ta geldi.

1791-Türk Mizahına "Kırk yıllık Kani, olur mu yani" deyimini bırakan Tokatlı Ebubekir **Kani İstanbul'da vefat etti.**

1795-Ibni Sina'nın KANUN'unu Türkçe'ye çeviren alim ve doktor Tokatlı Hekim **Mustafa İstanbul'da vefat etti.**

1802-Mısır'dan dönen Sadrazam Yusuf Pasa Tokat'ta geldi ve İstanbul'a gitmek üzere ayrıldı.

1828-Tokat'ta ilk panayır açıldı.

1832-Gazi Osman Pasa Tokat'ta doğdu.

1845-Tokat ve dolaylarında ilk defa erkek nüfus sayımı yapıldı.

1870-Tokat'ta Rüştîye okulu ilk defa açıldı bunu Mekteb-i İdadi'lerinde aynı sene açılması izledi.

1884-Tokat'ta ilk kütüphane Hacı Hüseyin Efendi tarafından kuruldu.

1900-Gazi Osman Pasa İstanbul'da vefat etti.

1908-Tokat'ta halkımızın büyük sel diye ifadelendirdiği büyük seylap oldu ve binlerce kişi sele kapılarak boğuldu.

1914- Mahkeme Önü ve Buzluk semtinde büyük yangın oldu.

1919- 20 Haziran Cuma:İzmir'in Yunanlılar tarafından işgali nedeniyle Tokat'ta ilk **miting** Niksar ilçesinde yapıldı. Binlerce kişinin katıldığı miting sonunda Retti İlhak Cemiyeti **Reis** Hacı Mahir Beyin imzası ile İtilaf Devletleri temsilcilerine aşağıdaki metinle telgraf çekildi.

"Niksar'lılar Hukukun hamisi olduğunu idda eden Wilson'a ve diğer devletlere müraaat ediyoruz. Artık bizim feryadımıza kulak tıkamayınız, bizim tamamıyeti **mülk** iyeimize, mevcudiyetimilliyetimizetecavüzü ve bu tecavüzde devamı kastediyorsanız en kısa yol bizi öldürmektir. Geliniz öldürünüz .Biz Türk olarak en küçük vatan parçasının Türk kalmasını istiyoruz, siz de buna söz vermişsiniz. Simdi ise sözünüzde durmadığınızı görüyoruz. Ana.dolu'ya uzatılacak bir tecavüz bizi öldürmek için uzatılan bir.adimdir. insaniyet ve adalet **namına** bu suikasttan vazgeçmenizi rica ediyoruz"

25 Şubat 1919- "Karadeniz Rum Cumhuriyeti" kurmak suretiyle memleketin parçalanmasına çalışan Rumların bu çabalarını önlemek için Samsun'da kurulan Müdafaa-i Hukuk Cemiyetibir şubesininTokat'ta kurulmasını, "AhaliyiMuhtereme" başlıklı

20Mart1919 -Karadeniz Türkleri Müdafaa-iHukuk Cemiyeti feshedilerekErzurum'da kurulan fŞarki Anadolu Müdafaa-i Hukuk Cemiyeti ile.Tokatlıartemasa geçtiler. Yeni cemiyet birçok yerlerde başka adlarla kurulan cemiyetleri birleştirmek gayesi taşıyordu.

26 Haziran 1919- Mustafa Kemal Pasa Tokat'a geldiler, geceyi Tokat'ta geçirdiler.

27 Haziran 1919- Mustafa Kemal Pasa bir gün evvel Tokat Postahanesini kontrol altına **aldırması** ve buraya geliş hareketlerinin hiçbir yere bildirilmemesini sağladıktan sonra Tokat Belediye Salonunda 25 kişilik aydınlar, gurubuna özetle; "....hiçbir savunma vasıtasına sahip olmasak **dahi**, dişimiz,turnağımızla, zayıf ve dermansız; kolumuzla mücadele ederek şeref ve haysiyetimizi, namusunuzu müdafaa etmeli zaruri; görüyoruz. Tarih bize , vatan uğrunda, **canını, malini**siyremeyen milletlerin asla ölmediklerini, ilala yasadıklarını göstermektedir. Ben **hayatımı** füşbiri zanaıfmilletiniden **Üstün** görmedim ve/görüneceğim. Her an milletim için **şerefimle** ölmeye hazırım!Bu ateşli hitabe,dinleyenler ~erinde son derece etkili olmuştur.

25 Temmuz 1919-Erzurum'daki Şarki Anadölu Müdafaa-i Hukuk Cemiyeti'nin **hazır**lıdığıERZURUM KONGRESİ toplandı. Bu kongreyeTokat'tan Hanınmcioglu Rifat Bey katıldı.

12 Eylül 1919- 4 Eylül 1919'da Sivas'ta yapılan Sivas Kongresinden sonra Tokatlılar Milli Mücadelenin önemine ve hakikatine sahip çıkarak İstanbul **Hükümeti** ile tanınmen **bağlantıyı kestiler**.

16 Ekim 1919- Mustafa Kemal Pasa Amasya'ya geçmek üzere Sivas'ta Tokat'a geldiler.

18 Ekim 1919- Amasya'da yapacakları temaslar için Tokat'ta gelen Mustafa Kemal Pasa bir gün devamlı halkla alakalı konular üzerinde görüşmeler yaptı ve Tokat halkında iyi **inti**balarla Amasya'ya hareket etti.

27 Ekim 1919- Mustafa Kemal Pasa yanlarında gazeteciler olduğu halde Tokat'ta geldiler.

28 Ekim 1919- Mustafa Kemal Pasa sabahleyin İhtiyat Zabitleri Teavün Cemiyetine **uğ**rayıp görüşmelerde bulunduktan sonra öğlede Sivas'a hareket etti.

20 Kasım 1919-Ahmet Fevzi Pasa Başkanlığındaki bir heyet Tokat'ta geldi.

17 Mart 1920-16 Mart 1920'de İstanbul'un İngilizler tarafından işgali ve yapılanları **pro**ntesto için Tokat'ta büyük gösterilerle mitingler yapıldı.

18 Mart 1920-İstanbul'un işgali üzerine Ankara'da Türkiye Büyük Millet Meclisinin toplanmasının bildirilmesinin üzerine Tokat'tan meclise seçilenler belli oldu.

6 Temmuz 1920- 2 Temmuz 1920 tarihinde asilerin Zile'yi yakuttan sonra **yak**ınanmalarının,Kolordu Komutanı Rafet Paşa'nın harp divani kararlarının infaz edilmesi.

25 Temmuz 1920- Postacı Nazımisyarı bastırıldı.

26 Temmuz 1920-Bütün isyanlar bastırılarak Tokat'ta huzur sağlandı.

17 Eylül 1928- Reisi Cumhur Gazi Mustafa Kemal Pasa Tokat'a geldiler.



21 Kasım 1931-

Reisi Cumhur Gazi
Mustafa Kemal Pasa
Sivas'tan. saat 14.00'de
Tokat'ta geldiler.
Belediyeyi ziyaret ettiler.

7 Ekim 1933-

Turhal Seker Fabrikasının
temeli İktisad Vekili
M. Celal Bey tarafından.

atıldı.

TOKAT'TA DOĞAN. ÖNEMLİ ŞAHİİYETLER

İBNI KEMAL 1468 Tokat doğumludur. V yüzyılın büyük alimlerinden olup, asil adı Şemsaddin'dir. Ahmet Bin Kemal Paşazade Süleyman. Bey'in oğludur. İlk defa Edirne'de Taşlık medresesine Üsküp'te İshak Pasa yine Edirne'de Halebi üç şerefli Samaniye Sultan. medreselerine müderris olmuştur. Müderrislikten kadılığa geçmiştir. 300'e yakın eseri bulunan bir vüdur. 1553 yılında vefat etmiştir. Mahmut Çelebi zaviyesine defnedilmiştir.

EBU BEKİR KANI 1711'de Tokat'ta doğan. Ebu Bekir Kani tanınmış Türk sairi ve mizahçılarıdır. Bulunmuştu sırada Roman. yalı güzel bir kadına aşık olmuştur. Sevgilisinin kendine

Hristiyan olması halinde onunla evlenme şartını söylemesi üzerine Türk mizah tarihine geçin ve halen bazı konularda tekrarlanır. "Kırk yıllık Kani, olur mu yani" diyerek sevgilisini terk etti.

GAZİ OSMAN PASA 1832 yılında Tokat'ta doğan. Qazi Osman. Pasa Tokat'ta yetiştirdiği en büyük askerlerdendir. 1875-1876 yıllarında Osmanlı Rus Harbinde düşman. orduşunu bozguna uğratmış ve rütbesi Mareşalliğe yükselmiştir. başlığında, Rusların Tuna'yi geç. lmeleri üzerine Plevne'yi tutma emrini almıştır. Elinde bulunan çok az kuvvetle düşmanın. ço. l büyük kuvvetlerine 5 ay karşı koymuş ve teslim tekliflerini daima reddetmiştir. İşte askeri tarihle Plevne Müdafaası olarak geçen bu harp ta yardım alamamak yüzünden son bir huruç hareketine girişmiş düşman. kuvvetlerini yarıp çıkarken yaralan. arakesir düşmüştür. Muharebe me. ydanında ağır yaralı halde bulunan Gazi Osman. Pasa Rus Çarı tarafından. büyük bir



gönderilmiştir.

İstanbul'da büyük kahramanlara yakışır şekilde karşılanan Gazi Osman Paşa, 2. Abdülhamit tarafından envala Gazi unvanıyla onurlandırıldı, sonra elmaslı bir kılıç kendisine hediye edildi. Daha sonra Padişah kendisine Seraskerliğe tayin etti yedi yıl bu hizmette kaldı sonra mabeyin müşavirliğine getirildi 5 Nisan 1900 yılında İstanbul'da gözlerini hayata yumdu Fatih Sultan Mehmet'in bahçesine defnedildi hala Tokat'ta Gazi Osman Paşa ismiyle adlandırılan bulvar, stadyum, ilköğretim okulları, lise ve üniversite bulunmaktadır.

Tilin bu şahsiyetler dışında Molla Hüsrev, Hekim Mustafa, Tahir Efendi, Sabuhi Ahmet Dede, Mehmet-ül Liman, İbn-i Metdas, Derviş Ömer gibi tarihi şahsiyetler Tokat'ın yetiştirdiği değerli şahsiyetlerdir.

CAHİT KÜLEBİ 1917 yılında Zile'nin Çeltek Köyünde doğan Cahit KÜLEBİ, İstanbul Yüksek Öğretmen Okulu'nu bitirmiş ve Milli Eğitim Bakanlığının çeşitli kademelerinde görev yapmıştır. Süt, Rüzgar, Atatürk Kurtuluş Savaşı'nda, Adamın Biri, Yeseeren Otlar isimli kitaplarını "Şiirler" adı altında tek bir kitapta toplamıştır.

Gazi hazretleri bu geceyi Tokatta geçireceklerdir.

19/9/1928 H. Milliye

GAZİ HAZ. BUGÜN TOKATTAN SIVASA AZİMET EDİYORLAR.

HERT ARAFT A BÜYÜK İSTİKBAL HAZIRLIKLAR, YAPILMIŞTIR.

kahraman olarak karşılanmış. Şerefle taşıdığı kılıcı "Bu kılıç bunu şerefle taşıyanlara layıktır" denilerek iade etmiştir. "Sizi büyük bir misafir olarak kabul ediyorum" diyen Rus Çarı Gazi Osman Paşa'yı Kiev Hastanesinde tedaviye aldırması, tedaviden sonra serbest bırakmıştır. Gazi Osman Paşa,, Odesa limanından kendisine tahsis edilen özel vapurla İstanbul'a

SİVAS KÖYLERİNDE TABELALAR KAMİLEN YENİ HARFLERLE
YAZILMIŞTIR.

20.9.1928 Aksam

Turhal, 18 (H.M.)- Gâzi Hz. Gece saat 20 de Turhala geldiler. Gece olmasına rağmen **kendilerini** bekleyen binlerce halkın candan tezâhüratı arasından tirenden indiler ve otomobille **Tokada** hareket ettiler. Kol Ordu Kumandanı Sâlih S. ve Cumhuriyet Halk Fırkası Avni B. **muntakaları** hududu olan Kayseriye kadar Gâzi hazretlerine reffikhet edeceklerdir.

Tokat, 18 (A. A.) - Gazi Hz. ve Bas Vekil İsmet Bs. Reffikhetlerinde Sihiye vekili **Refik**, Cumhûriyet Halk Fırkası hâtib-i umûmisi Safvet, Nûrî (Kütahya), Cevat Abbas (Bolu), Kılıç Ali (Gazi Ayıntap), Sâlih (Yozgat), Recep Zühtü (Sinop), Hasan Cavit (Rize), haâtib-i **umûmî** Tevfik ve Seryaver Rusihi beyler ve yaverleri olduğu halde saat 22 de Tokada **muvasalat** ettiler ve vaktin geç olmasına rağmen yüksek tezâhüratla karşılandılar.

Gazi Hz. ve Bas Vekilimiz ikametlerine tahsis olunan Belediye Dairesine misafir oldular.

TOKATLILARI İMTİHAN

Tokat, 19 (A. A.) - Tokatlılar dün gece fener alayı yaparak büyük misâfir şerefine **tezâhürâtta** bulunmuşlardır. Gâzi Hz. saat 13 de Hükûmet Dairesine gelerek meclis-i umûmî salonunda memurları ve halkı yeni harflerden imtihan etmişler ve neticeden memnun kaldıklarını **söylemişlerdir**.

20/9/1928 H. Milliyet

GAZİ HZ. TOKAD'A VASIL OLDULAR

REİS-İ CUMHUR HAZRETLERİNİN SEYAHATI

GAZİ HZ. <<TOKAD>>DA HEYECANLA KARŞILANDILAR

REİS-İ CUMHUR HZ. <<TOKAD>> DA MEB'US MUSTAFAB.IN

HANESİNE MİSAFİR OLDULAR

Tokat 21 (A. A.) - Reis-i cumhur Hz. saat on buçukta refakatlerindeki zevat ile Tokad'i teşrif etmişlerdir. Belediye dairesi önünde saatlerce kendisine intizar eden halk Gazi'yi **heyecan** ve muhabbetle alkışlamıştır. Belediyede öğle yemeğini yedikten sonra misafir **kalmışlar** meb'us Mustafa Beyin evine gitmişlerdir. Cuma tatili olduğundan bugünü istirahatla **geçirirler**, yarin halk ile temasta bulunacaklardır.

22/1 1/19:30 Cumhuriyet

NE GÜZEL

Şahıdır üzümlerin çavuş **üzümü**

Elmaları kralıdır misket elması

Bat, kebab, çökelekli, katmer dürümü

Kahvaltının baş tacı sütlü peksimet

Bacaklı çorba ile karnın doyar

Bakla dolmasının tadını insanlar sayar

Yayık ayrıntı ile mercimek pilavı varken

Lezzet ehli olan başkasına mı bakar?

Etli yaprak dolmasının on tanesi bir kaşıktadır

Bulgurlu munbar dolması doyumsuzdur her tadışta

Kesme hamurdan mantısı ile yoğurtlu çorbasına

Bulgurlu pürpürüm ve kelem kavurmasına

Bişi derler mayalı hamurun tavada pişmesine

Hedik derler pişmiş buğdayla çocuğun ilk dişine

Pezüklü toyga çorbası ile mercimekli helle

Kaygana, bazlama, tırnak ve lavaş pide

Çökelekli pidesi sadece Tokat'ta uzun yapılır

Tavlama yufka tatlısına herkes bayılır

Bütün çorba ve helva için düğün günü sayılır

Renk renk şekerle süslü nakışlı çörekler oruçta satılır

Nohut **döğmesi** ile güdülün bir başkadır tadı

Çok sevilerek yenir tuzsuz, çemenli düğü tavası

Pehlili patlıcanla elma hoşafı pürpürüm kavurması

Tokat keşkeğinin yanına kuşburnu ezmesi

Düğün hamamında erikli yavan dolma

Ocakta madımak yenir bahardan kalına

Nivik ile taş ekmeği büryan koyun boynundan

Leylek giliği cevizli gömbe tarhana üzüm suyundan

Kış gecelerinin eğlencesidir şehriye dökmek

Pastırmalı pide yoğurtmaç ile hoşaf içmek

Ekmek aşısı ile baklalı dolma içini seçmek

Ne güzeldir Tokat'ın yemeklerini yemek

TOKAT MUTFAGI

Geleneksel Tokat evlerinin en büyük özelliği, büyük odalarından birinin mutfak olmasıdır. Mutfakta halk ağızı ile "İşevi" veya "akşana" denir. Taban döşemesi bal peteğini andıran kiremit tuğla ile kaplıdır. Odanın bir köşesinde yemek yapmaya ve çamaşır kazanını kaynatmaya yarayan yer ocağı bulunurken; diğerk tarafta kurutulmuş yiyecek, konserve, salça, peynir, yaprak saklanan kiler bulunur. Ayrıca kuru baklagil ve tahılın saklandığı bölüneli ambar vardır. Bağ evlerinde kebab fırını, üzüm suyunun çıkarıldığı şirehane, geleneksel Tokat mutfakının en belirgin özelliğidir.

Bugün bile Tokat'ta yemekler çoğunlukla yer sofrasında yenilir. Mutfak kalabalık ailelerde oturma odasıdır. Tokat'ın çok zengin mutfakı vardır.

TOKATTA KIŞA HAZIRLIK ÇALIŞMALARI

Karınca nasıl çalışkanlığın timsali ise, Tokat kadını da üreticiliğin, tutumluluğun, **temizliğin**, yuvaya bağlılığın yardım severliğin, geçimliliğin ve yürek dolusu sevginin timsalidir.

Tokat kadını arı gibi çalışkandır, demek yerinde bir söz olur. O evinin kadını, **çocuklarının** anası, kocasının eşi, bağının, bahçesinin ve tarlasının işçisidir sade görünüşü, temiz **yüzü** ve güzelliğiyle dillere destan bir Anadolu kadınıdır. "Yuvayı dişi kuş yapar." sözüne **fazlasıyla** uyan, aza kanaat etmeyi bilen, mutfağındaki yaratıcılığı ile tanınan erdemli insandır, **Türk kadını.**

Ufacık kumaş parçaları şekil alır, biçim alır, Tokat kadınının elinde. Evinde seccade, **bohça**, yastık, yolluk, kilim olur. Evinin bir köşesindeki tezgahta kumaş dokur, ihtiyacını **karşılar** ve bu yolla kazanç sağlayarak aile bütçesine katkıda bulunur.

Yaşamının her anını, her saniyesini, faydalı işlerle doldurmayı bilir, çoğu zaman iki-üç **saatlik** uyku ile yetinip yaz boyu kışa hazırlık işleriyle meşgul olur. Yazdan kışın yapılacak olan **işlerin** hazırlığında ihmal etmez.

Pelverler, reçeller, sucuk pastırmalar, turşular, sebze ve meyve kuruları, pekmezler, **kömeler**, tatlı tarhanalar, çorbalık katık tarhanası ... daha buna benzer bir çok şeyler...

Kışın çıtır çıtır yanan sobanın yanında ceviz ve bademle ne güzel yenir köme ve tatlı **tarhanalar**... Besleyici değerinin tanında kalorisinin yüksekliği ile tam kışa göre hazırlanmış **besinler**dir.. Evimize gelen konuklarımız içinde mükemmel bir ikramdır. Kış için yapılan **çalışmaları ekte belirteceğiz.**

Mutfağında devamlı savurganlıktan kaçınmış, daima ekonomik olma arayışı içinde **olmuştur**, Tokat mutfağında hazırlanan gıdaları incelediğimizde bunu açıkça görebiliriz. Tokat'ın sulak bahçelerinde yetişen irileşmiş taze kabakların körpe kabuklarını atmayı ve **bundan** lezzetli kabak kabuğu kavurması pişirmeyi düşünmesi, onu gıda maddelerini israf etmek **istemeyişinin** en güzel bir örneği değil midir?

Buğdaya, ekmeğe Tokat halkının çok büyük saygısı vardır.. Sofrada artık ekmek veya **yemek** bırakan hiç hoş karşılanmaz. Bayatlayan ekmekler çorbalarda, tirit, ekmeğe aşı çorbası **gibi** yiyeceklerde kullanma yoluna gidilir. Halk arasında "Tokat kadını evinde sebze ve et **olmadığında** kocasına, çocuklarına yemek yapmayı bilir." tarzında bir söz vardır ki bu söz **gerçeğin** ta kendisidir. Bu nedenle övünmekle, övmekle haklı olduğumuz kanısındayız.

Tokat'a kışa hazırlık için neler yapılmaz ki, bunları yerinde görmek, görüntülemek en **güzeli** olacaktır.

TOKAT'TA KIŞA YAPILAN HAZIRLIKLAR

1- Sebze ve meyve kurutmaları.

En çok biber, patlıcan,, taze fasulye, kabak, madımak, elına(kabuklu-kabuksuz),erik, vişne, kayısı, kızılık dut kurusu yapılır.

2- Salamura peynir hazırlanması.

3- Salamura yaprak basımı.

4- Domates salçası yapımı.

5- Çeşitli pelverler(marmelatlar)yapımı

Erik, vişne, kızılık veya bunların karışımı ile yapılan pelverler, meyvelerin bol olduğu mevsimlerde aynı zamanda bir değerlendirme olarak yapılması düşünülmüş olup, kışın bakır taslarda ezilerek çalkalaması yapılır ve kuru yiyeceklerin yanında içilir.

ÇALKALAMA: Yöremize has bir kelime olup, sulandırılmış yoğurt için de kullanılır.

6- Çeşitli reçellerin yapımı.

7- Çeşitli turşuların yapımı

En çok domates, biber, salatalık, kelem, patlıcan turşusu ya da karışık turşular vardır.

Bunlar eskiden boy boy küplere vurulup kilerlerde saklanırdı.

8- Üzüm değerlendirilmesi.

- Şarap, şarapçılık yapanlar vardır.
- Üzüm pekmezi yapılır(Zile pekmezi ünlüdür)
- Köme (cevizli sucuk) yapılır.
- Tatlı tarhana yapılır.
- Üzüm pestili.
- Dut pestili.

9- Çeşitli hamur işleri çalışmaları.

- Erişte (ev makarnası)
- Şehriye (ev şehriyesi)
- Çorbalık hamur kesimi.
- Mantılık hamur kesimi.
- Böreklik, tatlılık yufka açılması.
- Kiprik (ev kadayıfı) kesimi. (Tamamen sütle yapılmış hamurdan yapılır)

Not: Belirtilen işler imece usulü yapılır. Bez torbalara konarak tavanlardan sarkan çengellerle takılarak havadar odalarda saklanır.

10- Kışa et ürünleri hazırlanması.

- a. Kavurma et (tekerlekler halinde muhafaza edilir)
- b. Sucuk (Amerikan bezlerde)
- c. Pastırma
- d. Kurutulmuş et

11- Tahıllar, baklagiller vb. maddelerin aileye yeter oranda önceden temin edilmesi.

a. Bulgur ve bulgur ürünleri (iri ve ince pilavlık bulgur, düğü, dolma içi, bütün ve yarını yarma)

b. Kuru bakla, kuru fasulye, nohut, mercimek, pirinç

12- Kurutulmuş çeşni verici bitkilerin ve baharatların hazırlanması

- a. Taze nane kullanını ve kuru nane hazırlanması
- b. Dereotu kurutulması
- c. Reyhan kurutma
- d. Kurutulmuş kekik
- e. Kurutulmuş maydanoz

Notı-Nane, dereotu reyhan Tokat yemeklerinde çok kullanılır, cerik tabir edilen ölçü ile satılır. Eskiden boy boy seçilmiş su kabaklarında veya bez torbalarda saklanırdı.

f Kırmızı biber, karabiber, kimyon (en çok kullanılan baharatlar)

13- Üzüm, elma, dut sirkesi yapılması.

14- Diğerleri:

- a. Tuzlanarak küp çökelgi basılıp toprağa gömülmesi
- b. Bazı yörelerde keş ve peskuden yapılması

Keş: Katı yoğurdun tuzlanıp, top top kurutulması

Peskuden: Katı yoğurdun tuzlanıp küpe basılıp toprağa gömülerek saklanması

Genellikle dar gelirli aileler ve süt ve yoğurdu olmayan aileler yoğurdu saklamak amacıyla yaparlar.

c. Kışın tatlılarda ve çöreklerde kullanmak üzere yazdan ceviz iyice kurutulur ve bez torbalarda saklanır.

d. Sonbaharda kışlık kuru soğan temin edilir, kışlık patates alınır.

e. Fındık, badem temini. Kışın çerez olarak ve kahvaltıda pekmeze yemek için. Ceviz ve badem tatlı tarhana ile cevizli sucuk ile yenilir. Konuklara yapılan iyi ikramdır.

15- Ev konserveciliği çalışmaları.

Günümüzün modern modern tekniği olarak köylerimize kadar uzanmıştır. Yiyecekler **kavanozlarda** havası alınarak tencerelerde uzun süre kaynatma yöntemi ile konserve **yapılmaktadır**. Tokat'ta en fazla taze fasulye, patlıcan, kabak, biber, madımak türlü konserve yapılmaktadır. Bununla beraber meyve konserve, pişmiş yemek (kızartma, patlıcan, biber, kabak konserve, zeytin yağlı biber dolma, zeytin yağlı yaprak sarması) konserve yapan aileler mevcuttur. Yurdanur Samur ailesi örnek verilebilir. Yöremizde **madımak** çok sevilen bir bitkidir. Kurutma ve konserve edilerek saklamanın dışında yollar **aranmış** ve madımağı yağla tuzluca kavurup beyaz naylon torbalara basıp, buzdolabının buzlukunda dondurarak saklama yöntemi denenmiş olup iyi sonuç alındığı tespit edilmiştir.

Not: Bu bilgileri Nadide TEKKÖKLÜ ile röportaj yaparak ve kendi gözlemlerimi derleyerek hazırladım.

Tokat Mutfağının Dünkü ve Bugünkü Durumu

Eski Tokat evlerinin her bir köşesinde bir özellik ve unutulmayan bir güzellik mevcuttur. Bu köşeler tarihi güzellikleriyle rahat, ferah iç açıcı özellikleriyle zihinlerden silinmeyen ve yeni yapılarla kıyas edilemeyen yapıtlardır.

Mimari açıdan, büyük yapıda çift kanatlı, madeni plakaya büyük çivilerle tutturulmuş tokmaklar bulunan kapıdan içeriye, hayat denilen bölmeye girilir. Hayat denilen yerin tabanı taşlıktır. Bir yanında fırını ve ocağı; diğer bir bölümde çeşmesi, yemek pişirme için kullanılan "Aşkana" veya diğer bir tabirle "İş evi" adı verilen (iş görmeye mahsus) oda, diğer yanda üst katla çıkmak için kapalı kapısı olan merdiven bulunur. Hayat evin serin ve üst katın taban alanını kapsayacak genişliktedir. Hayat denilen bu kısım evde çamaşır yıkamak için en uygun yerdir. Hıfıyatın ortasında suyun akmasına yarayan delikli taşı bulunan yer vardır. Buraya çağ adı verilir. Haftanın belli günlerinde yapılan iş planına göre, ekmek yapımı günü, çamaşır yıkama günü, gibi işler burada yapılırdı.

Ayrıca işevi ve aşkana denilen kısımda ise bazı evlerde yer ocağı, fırın bulunurdu. B, llllllardan başka aşkanalarda kiler olarak kullanılan kuru erzakın konacağı bir ambar veya deçlap, bir kebab firm, bir şıra hane bulunurdu. Özellikle bağ evlerinin aşkanalarında mutfakla şıra hane mevcut idi. Çünkü her aile bağından hasat ettiği üzümü çiğneyerek ezip yaparlardı. Yufka, erişte, ekmek gibi imece usulü ile yapılan her tür işlerde buralarda yapılırdı. Yoğun işlerin arkasından bat, çökelikli, katmer yapılarak işlere yardım eden kişilerle birlikte yenilir, içilir, dinlenilirdi. Yine ekmek yapıldığı gün, ekmeğin arkasından sıcak fırından yararlanarak keşkek kazanları sürülürdü. Fırının önüne çekilen mangala veya maltıza alınır ve o gün sarılan yavan dolma, bakla dolması, ertesi gün hamamda yenilmek üzere pişirilirdi. Tüm işler bitince evin hanımı şalvarını çıkarır, istirahat etmek üzere evin üst katına çıkardı. İstirahat anında boş durmayıp çeşitli el işleri yapmayı ihmal etmezdi.

Bugünde Tokat'ta halen anlatılan bu özellikleri taşıyan evler ve aileler mevcuttur. Bir çok ailelerin mutfak düzeni değişmiştir. Şu andaki ahşap evlerdeki mutfak, oturma odası, yemek odası amacıyla kullanılmaktadır.

V- Tokat'ta kullanılan eski alet ve araçlar:

- Çeşitli boyda leğenler
- Çeşitli boyda aşurmalar
- Melkeler
- Bakraçlar
- Çeşitli boyda siniler
- Çeşitli boyda ilistirler
- Çeşitli boyda dolma kazanları
- Soba kazanı
- Çeşitli boyda yemek kazanları
- Çeşitli boyda kulaklı kaplar
- Kavurma tavaları
- Ayaklı taslar, çeşitli boyda ayran ve çorba tasları.
- Bakır kulplu su içme tası
- Lenger (Pilav servis kabı)
- Cullukluk (hindilik), Palazlık (kapaklı)
- Honea tepsisi
- Leğence (Hamur yoğurma kabı)
- Tekne (tahtadan hamur teknesi)

TOKAT YEMEKLERİ

Ülkemiz turizm değerleri yönünden çok zengin bir ülkedir. Mutfak ise bu zenginliğin bir parçasıdır. Mutfak bulunduğu yöreye göre yemek alışkanlığında farklılıklar gösterir. Farklı bölgelerde farklı iklim nedeniyle yetişen bitkilerde de farklılıklar olur, veya hayvancılık gelişmiştir, bütün bunlar köklü bir yemek geleneği oluşturur.

Zaman zaman, ülkeler de birbirinin mutfağından etkilenmiştir. Buna bir örnek verecek olursak, Avusturya'nın ünlü "Gulaş" şekline dönüşerek, bugün ünlü bir yemek olmuştur.

Türk mutfağı o denli zengindir ki; Evliya Çelebi ünlü seyahatnamesinde, çağrılı olduğu bir konak.taki iftar sofrasında onbir çeşit pilavdan söz eder. Sanırım bu da bize yemek kültürümüz hakkında bir fikir verebilir.

Türkiye genelinde yemeklerin bazıları her bölgede, -bazıları birkaç bölgede, bazıları ise yalnızca bir bölgede pişirilmektedir.

Tokat'ın kendine özgü yemekleri deyince ilk akla gelen Tokat kebabıdır. Tokat kebabının özel bir fırınının olması ilk özelliğidir. Şişlere dizilen malzemeler sırayla şunlardır; kuyruk yağı, kuzu eti, sonra sebze, en son takılan bir iki diş sarımsak ta tadını belirlememiz açısından önemlidir. Aynı şişlerde ise domates ve biber pişirilir. Yine özel yapılan pidelerle de yenir. Günümüzde artık, Tokat kebabının bu özel fırın hemen hemen her evde bulunmaktadır.

Diğer örnekler ise; baklalı dolma, patlıcan pehlisi, dolma içi, erikli dolma, bacaklı çorba, helle (örpasi), gendime togası çorbası, filibah, bütün çorba, kabak kavuğu kavurmasıdır.

Almus ilçesinde ve köylerinde eskiden pişirilen günümüzde ise yalnızca adı hatırlanan bir yemek vardır. Kuymak adı verilen yemek şu şekilde yapılır; kaynayan suya mısır unu yavaş yavaş eklenir, koyu bir kıvama gelince ateşten alınır, tereyağı yakılarak üzerinde gezdirilir. Günümüzde pek yapılmayan kuymak eskiden kış günlerinde ne pişireyim diye düşündürmeyi gerektirmeyecek gayet kolay bir yemek.

Şifalı bitkiler eskiden beri insanlar için bazen ilaç, bazen de yemek olmuştur. Tokat yöresinde baharda yemek amacıyla toplanan bitkiler genelde pançar tabir edilirler. Tek tek isimleri ise şöyledir; kuşagma, haşgaş, hevdidik, dikencük, eskigöynek, topçuekmeği, evcacuk, açatoprağı, efelik, ak ve kara madımak, teke sakalı, yelmük, kazank.arasıgibi.

Bir diğer bitki ise nivik diye adlandırılır, ispanağın 3 misli büyüklüğünde baharda kendiliğinden yetişen bir bitki. Dikenli olması nedeniyle çiğ yenmiyor, pişirilirken ise demir kaşık kullanılmıyor, mutlaka tahta kaşık gerekiyor. Elma, erik, vişne, kıvılcık ve benzeri ekşi meyvelerin kurularından hoşaf pişirilir, nivığın sapları temizlenerek doğranır, yıkanır ve pişmekte olan hoşafın suyuna atılır, tuz ve pekmez konulur, bulgur atılır. Daha sonra ise tere

yağda soğan kavurup gezdirilir. Ilıktan hem tatlı, hem tuzlu niyetine yenilir. Şifalı olduğu özellikle de romatizmaya iyi geldiği, demir oranının yüksek olduğu belirtilmektedir.

Çok sık yapılmadığı için baharda nivik pişirenler, çok miktarda pişirerek komşulara dağıtmaktadırlar. Nivk maharet isteyen, kolayca herkesin pişiremediği bir bitkidir. Kıvamı ayarlanamaz ise dikenini nedeniyle hoş olmayan bir tad da verebilir.

Şimdi ülkemizin her yerinde tanınan bilinen yemeklerin Tokat ta nasıl pişirildiğini görelim. Herkesin bildiği gibi keşkek ülkemizin hemen her bölgesinde pişirilir. Çoğu zaman da düğün yemeğidir. Fakat farklı olarak Tokatlılar içine çemen ya da pastırma koyarlar ve keşkeğin tadı daha güzel olur. Keşkeğin içine konulan kemikler ise bir geleneği akla getirir ve özellikle Zile'de kışa girerken etlik yapılır. Bir inek, iki üç koyun kesilir. Bunların bir kısmı kıyma ve kuşbaşı olarak kavrulur. Kalanı ile sucuk ve pastırma yapılır. Kemikler ise ayrıca kurutularak kışın keşkek yapmak için kullanılır. Hem israf olmaz hem de keşkeğe ayrı bir lezzet katar.

Keşkek nasıl ki, düğün sofrasının baş yemeği olmuş, gelenekselleşmişse de yemeğe ilişkin başka adetler de vardır.

Örneğin şehriye dökmek. Eskiden her yiyecek günümüzde olduğu gibi dükkanlarda kola,lıkla bulunmuyordu. O nedenle de yazdan ve güzden kışa hazırlık olarak şehriye evde yapılıyordu. Zor olduğu için de komşular toplanarak, yardımlaşarak yapıyorlardı. Şehriyenin yapılacağı evde, odanın ortasına beyaz, temiz bir çarşaf serilir ve hazırlanan hamur tabaklara konarak çarşaf kenarına dizilir. Hanımlar ellerini ibrikle yıkayıp bu odaya girerler. Çarşafı dizlerine alırlar, hamur tabağından hamur alıp ovalayarak çarşafa dökerler. Kurutulan şehriye de bez keselerde saklanarak kışın pişirilir. Bu işlem yapılırken halk hikayeleri anlatılır, maniler söylenir. Eğer bu toplulukta kızlar varsa onlar hiç konuşmaz, yalnızca dinler, çocuklar bu odaya hiç alınmaz ve yorulunca ara verilir. Molada ya akide şekeri ikram edilir yada semaverde çay verilir.

Şehriye, bulgur, makarna, erişte gibi ortaklaşa çalışmayı gerektiren işlerde ara verildiğinde, biraz da eğlenmek amacıyla gelenekselleşmiş bir oyun oynanırdı. Oyunun ismi "micek çekmek". Oyun şöyledir; kaba su konulur ve içine orada olanların yüzüğü, kolyesi atılır. Bunlar görünmesin diye üzerine ot, saman vs. konulur. Her micek çekiminden önce mani söylenir. Örneğin; "inne sapladım söğüde, yeni geldim öğüde, benden selamlar olsun, çifte benli yiğitle" denir ve micek çekilir. Kimin eşyası çıkarsa, söylenen mani onun şansı olur. İşte insanların birbirine yardımını zevkli hale getirecek güzel bir örnek.

Türk hamamları dünyaca meşhurdur. Hamam deyince ise bazı yamaklar akla gelir. Çünkü hanınlar hamama giderken yanlarına yemek alarak giderler. Örneğin bat, baklalı dolma yaparlar. Peynir turşu götürülür. Bunlar hamamda yenir. Bir de hamama gitmeden önce hazırlanmış tinor'a (yani maltız'a) konulan ve hamam dönüşüne kadar pişen bir yemek vardır; "turşulu". Turşulu özellikle hamam dönüşü yenilen, patlıcan turşusundan yapılan bir çeşit yemektir.

Tokat'ın unutulmaya yüz tutmuş bir geleneği de sıra gezmelerdir. Yirmi otuz kişilik topluluk kış gecelerinde her akşam büyük salonlu Tokat evlerinde toplanır. Maniler okunur, türküler söylenir, hikayeler anlatılır. Günün konuları konuşulur ve yemekler yenilirdi. Bu yemeklere örnek verecek olursak; Helle çorbası, dolma içi bat, filibah, çemenli, çökelikli gibi. Birde bu toplantılarda ayrıca soğukluk olarak adlandırılan meyve ile birlikte verilen köme (yani cevizli sucuk), tatlı tarhana, üzüm turşusu, armut turşusu verilirdi. Tatlılardan ise tırtl baklavası (şekli tırtıla benzediği için bu adı almıştır) yufka tatlısı, zambak reçeli ve Zile pekmezini örnek verebiliriz. Zile pekmezinin özelliği renginin beyaz olmasındandır. Üzüm şınavat adı verilen beton havuzlarda çiğnenir. Bakır leğenlerde kaynatılır. Kara pekmez haline gelir. Yumurta akı şeker ve pekmez ilacı ile beyazlatılır ve bugün ülkemizin diğer yörelerinde ünlene Zile pekmezi ortaya çıkar.

Tarifi hazırlayan

Adı : Yurdanur
Soyadı : Samur
Yaşı : 56
Mesleği : Ev ekonomisi Öğr.
Yemeğin adı : Tokat kebabı

Malzemeler:

Taze kuzu eti
Kuyruk yağı
Patlıcan
Domates
Yeşil biber
Patates
Soğan
Sarımsak
Özel pişirilmiş kebab pidesi

Yemeğin tarifi:

Özel kebab ocaklarında yapılır. Küçük parçalar halinde kesilen etler baharat, biber ve soğanla terbiye edildikten sonra hafif yağlanmış şişlere takılmak üzere bekletilir. Şişlerin en başına et ve sebzelerin düşmemesi için patlıcanın sap kısmı takılır. Şiş üzerine bir et bir sebze ve sebze aralarına bir parça kuyruk yağı ve bir iki diş sarımsak dizilir. Patlıcanların kabuğu alınmaz yarından kesilmiş ve uzun selvi doğranmış patlıcanlar önceden hafifçe tuzlanmalıdır. Birkaç şişe de etler müstakil olarak takılır.

Kebab ocağının ortasında bulunan yatay demire şişler asılır. Fırının iki tarafında bulunan yatay bölümde yanan odunların ateşi ile pişmeye bırakılır. Fırının alt kısmında bulunan tepsiye damlayan yağlar toplanır. Özel pişirilmiş pideler bir tepsiye yayılır. Pişen etler ve sebzeler bunun üzerine sıyrılır. Tepsinin ortasına pişen domatesler konulur. Üzerine toplanan yağlardan gezdirilerek servise alınır.

Tarifi hazırlayanMalzemeler:

Adı : Yurdanur

kuşburnu

Soyadı : Samur

limon

Yaşı : 56

toz şeker

Mesleği : Ev ekonomisi Öğr.

limon tuzu

Yemeğin adı : Kuşburnu

Yemeğin tarifi:

Bahar mevsiminde bembeyaz çiçeklerle bezenen kuşburnu bitkisi, güz mevsiminde **olgunlaşır**, Toplanan kuşburnu bitkisi yıkanır, çöpleri temizlenir, tepelerinin dikenleri kesilerek, **büyük** bir kazanın içinde suyla haşlanır. Yumuşamış bitki özünden, ilıştırılarak çekirdekleri ayrılır. Yeniden kaynatılır. Bu sırada köpük halinde biriken dikensi madde yüzeyden alınır. Koylaşmaya yakın şekeri ve limon tuzu atılır. Özellikle çocukların yetişmesinde C vitamini **bakımın**dan zengin olduğundan, son derece besleyici ve doyurucudur. Kahvaltılarda marmelat **olarak** kull~dığı gibi; pilav yanında şurubu da yapılarak içilir. İl merkezinde bulunan meyve **suyu** fabrikasında işlenen kuşburnu, marmelat olarak yapılır. Yurt içi ve yurtdışında yoğun bir **talep** sahası bulmuştur. Marmelat kaynatılarak şeker katılır, soğuyunca servise nazırdır.

Tarifi hazırlayan

Adı : Süleyman
Soyadı : Turan
Yaşı : 35
Mesleği : Aşçı
Yemeğin adı : Bakla dolması

Malzemeler:

Salamura bağ yaprağı
Taze veya kuru bakla içi
İnce bulgur
Taze domates veya salçası
Baharat
Reyhan
Taze soğan veya kuru soğan

Yemeğin tarifi:

Kuru baklalar bir gün önceden ıslatılır. Ertesi gün kabukları soyulur ve ikiye bölünür.

Geniş bir kabın içerisine ince bulgur veya Tokat'ta dolma içi olarak bilinen bulgurdan konur. Daha sonra soyulmuş ve doğranmış baklalar salça, yaz ise domates, biber, yeşil soğan veya kuru soğan doğranır. Baharatı ilave edilir. Biraz reyhan konur. Tuz ve su ilave edilerek karıştırılır. Daha sonra akşamdan ıslatılarak tuzu çıkanmış ve yıkanmış yapraklara hazırlanan içten bir miktar konarak sarılır. Hazırlanan içten bakla ve bulgur karışık olarak kullanılır. Dolmaların şekli cevizle yakın büyüklükte ve ona benzer şekildedir. Dolmaların konacağı tencerenin altına yağlı ve kemikli et veya bu yörede kullanılan kurutulmuş kemik konur. Dolmanın daha lezzetli ve güzel olması için, istenirse dolmaların üzerine ince doğranmış pastırma dilimleri sıralanır. Yavaş ateşte pişirilir. Pişen dolmaların üzerine başka bir tavada yağ içerisinde kıyılmış soğan, domates (salça), biber konularak kavrulur. Pişirince dolmanın üzerine serpilir. Böylece dolma servise hazırlanmış olur.

Tarifi hazırlayan

Adı : Süleyman

Soyadı : Turan

Yaşı : 35

Mesleği : Aşçı

Yemeğin adı : Keşkek

Malzemeler:

Keşkeklik buğday (bütün yarma)

Nohut

Et

Tuz

Not: Tokat dolaylarında genellikle kış hazırlığında yerli aileler ihtiyaçları için yapacakları pastırma ve sucuk imalinden kalan kemikli etler, iyice tuzlanır birkaç gün havalandırılıp sonra çemen sürülerek kurutmaya bırakılır. Her ne kadar taze kemikli etten keşkek yapılıyorsa da mahallinde yapılan kurutulmuş çemenli kemikli etler daha lezzetli olmaktadır.

Yeni~ğin tarifi:

Bütün yarma ve nohut arzuya göre ayarlanarak yıkanır. Bir kazan içerisinde ilk defa su ilavesiyle pişirilir. Suyu kaybolana kadar pişirmeye devam edilir. Çemenli kurutulmuş kemikli et aralarına konularak tekrar su ilavesiyle pişirilir. Yağ ilave edilerek sonradan hafif ateşte ve bilhassa ekmek fırınlarında pişirilmek üzere bırakılır. Piştiği kapak açılarak üzerinde yarma ve nohut tanelerinin kısmen kızarmasıyla anlaşılr. Böylece servise hazır hale gelmiştir.

Tarifi hazırlayan

Adı : Fatma
Soyadı : Bozkurt
Yaşı : 40
Mesleği : Evharımı

Malzemeler:

Kömelik ceviz (ince kabuklu bütün çıkarılmış).
Üzüm şırası
Pekmez toprağı (şıra için)
Nişasta

Yemeğin Adı : Köme

Yemeğin tarifi:

Ceviz bütün olarak (taze yaş ceviz) çıkarılır ve bir ipe dizilir. Çevkenlerle ipe asılarak kurumaya bırakılır.

Tatlı tarhanada anlatıldığı gibi üzüm şırası hazırlanır..Durulmuş şıra bulandırılmadan süzülerek leğene alınır. (leğenin yarısından biraz az olacak miktarda) leğen ocağa oturtulur. Kaynaması beklenir.

Önceden nişasta bir kapta soğuk üzüm şırası ile ezilmiş ve sulandırılmış olarak hazırlanır. Kaynara çıkan şıraya ezilmiş nişasta azar azar karıştırılarak ilave edilir. Yumuşak **pelte** kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Leğen ocaktan alınmaz. Altının fazla ateşi kenara **çekilir**. Sonra iplere dizilmiş cevizler yuvarlayarak batırılır. Ceviz etrafı tamamen kaplanır **ve** iplere çengellerle sırasıyla takılır... Akan damlalar azalınca ilk takılandan başlamak üzere tekrar şıraya batırılır ve asılır. Bu işlem üç defa tekrarlanır. İyice kuruduktan sonra iplerden **alınır** ve çevresi nişasta ile kaplanır. Kutulara konarak saklanır. Tatlı tarhananın yanı sıra badem, ceviz ve dut kurusu ile ikram edilir.

Tarifi hazırlayan

Adı : Fatma
Soyadı : Bozkurt
Yaşı : 40
Mesleği : Ev hanımı
Yemeğin adı : Kızartma

Malzemeler:

Patlıcan (kemer patlıcanı), 3 tane orta boy
Kabak (sakız kabağı), 3 tane orta boy
Tuz
Zeytinyağı (riviera), 1 su bardağı
Sos için;
Domates (iri ve dolgun), 1 kg.
Sarımsak, 2 diş.
Tuz, 1 çay kaşığı
Taze çekilmiş karabiber, ½ çay kaşığı.

Yemeğin tarifi:

Patlıcanların kabuklarını alacalı soyun. ½ cm. kalınlığında çaprazlamasına dilimler halinde kesin. Bir süzgece koyup, üzerine tuzu serpin ve elinizle biraz su atın. Patlıcanları, acı suyunu vermesi için bu şekilde 20 dakika bekletin. Kabakları, bir tırtıklı soyacak ile veya bıçağı sürterek kazıyın. Onları da patlıcanlar gibi ½ cm. kalınlığında çaprazlamasına dilimleyin. Acısını veren patlıcanları yıkayıp süzdürün ve kurulayın.

Zeytinyağı bir tavada kızdırın. Yağ kızınca ince kabak dilimlerini tavaya yerleştirin. Kabak dilimlerinin her iki tarafını altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Maşa ile süzdürerek tavadan alıp, fazla yağlarını atmaları için üzerine havlu kağıt serilmiş bir tabağa çıkarın. Patlıcan dilimlerini de aynı şekilde kızartarak bir tabağa çıkarın.

Domates sosunu hazırlamak için, önce domateslerin altlarına "X" biçiminde ince birer kesik atın. Kolay soyulmaları için domatesleri rendeleyin. Sarımsakları havanda bir tutam tuz ile dövün. Domatesleri ve sarımsakları bir kaba koyup, bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, suyunu biraz çekinceye kadar yaklaşık 2-3 dakika pişirin. Tuzunu ve biberini ekleyip ateşten alın.

Sos ılıncaya, kızartılmış patlıcan ve kabakları yanında sosu ile servis yapın.

Tarifi hazırlayan

Adı : Fatma
Soyadı : Bozkurt
Yaşı : 40
Mesleği : Ev hanımı
Yemeğin adı : Un helvası

Malzemeler:

Un(kepeksiz 1. kalite), 4 su bardağı.
Margarin, 250 gr.
Sıvı yağ, 1 çay bardağı.
Dolma fıstığı, 50 gram.
Toz şeker, 3 su bardağı.
Süt, 1 kg.

Yemeğin tarifi:

Geniş ve derin tabanı kalın olan bir kapta yağ eritilir. Sıvı yağda ilave edilir. Sonra unu ellenerak konur ve kısık ateşte. sürekli çevrilerek karıştırılır. Fıstığı ilave edilerek karıştırmaya devam edilir. Fıstık pembeleşince ve unun kokusu 7 metre uzaktan hissedilince meyhanesi olmuş demektir. Kavrulan una şeker ilave edilip kaynatılan sütü dökülerek ateşi kısılır. Ağız kapatılıp demlenmesi ve sütünün çekmesi beklenir.

4-5 dakika sonra kapağı açılıp karıştırarak toparlanır. Kaşıkla şekillendirilerek sıcak servis yapılır.

Tarifi hazırlayan

Adı : Yurdanur
Soyadı : Samur
Yaşı : 56
Mesleği : Ev ekonomisi Öğr.

Yemeğin Adı : Hasuda

Malzemeler:

Buğday nişastası, 1 çay bardağı.
Süt veya su, 1 litre.
Toz şeker 1 su bardağı
Tereyağı, 1 çorba kaşığı
Ceviz (kıynak halinde), 1 su
bardağı.

Yemeğin tarifi:

Nişasta bir tencerede soğuk su veya sütle ezilir. Tencere ateşe konur, ılıyınca şekere **katılır** ve kaynatılır. Topaklanmaması için sürekli karıştırılır. Muhallebi kıvamına gelince servis **tavağına boşaltılıp üzerine** tavada kızdırılmış tereyağı gezdirilir ve kıynak cevizle süslenir.

Tarifi hazırlayan

Adı : Yurdanur
Soyadı : Samur
Yaşı : 56
Mesleği : Ev ekonomisi Öğr.
Yemeğin adı : Etlı yaprak dolması

Malzemesi:

Kıyma (orta yağlı dana), 0.5 kg.
İnce bulgur (köftelik), 1 çay fincanı
Salamura yaprak (küçük boy), 1 kg.
Tereyağı, 2 çorba kaşığı
Kuru soğan, 5 orta boy
Domates, 1 küçük boy
Maydanoz, 1 demet.
Karabiber, 1 tatlı kaşığı
Tuz, 1 tatlı kaşığı.

Yemeğin tarifi:

Salamura yaprağının tuzunun çıkması için önceden sıcak su ile ıslatılıp birkaç su yıkanır. Yayv~ bir-kapta kıyma ince doğranmış soğan, tuz, karabiber, domates, ince bulgur, kıyılmış ma.ydanoz katılıp elle yoğrulur. Küçük boydaki asma yaprağına "yaklaşık 1-1.5 cm. kareler" şeklinde sarılır. Tencerenin dibine yaprak yayılır ve üstüne doldurulan dolmalar yerleştirilerek yuzune çıkacak kadar su ve tereyağı konarak, tekrar yüzeyi yaprakla kapatılır. Bir tabak "ısıya dayanıklı" kapatılarak kısık ateşte 1-1.5 saat pişirilir.

Tarifi hazırlayan

Adı : Yurdanur
Soyadı : Samur
Yaşı : 56
Mesleği : Ev ekonomisi Öğ
Yemeğin adı : Erikli yavan dohna.

Malzemeleri:

Dohna içi (kırık yarına), 2 su bardağı.
Kuru soğan, 6 büyük boy.
Tereyağı, 2 çorba kaşığı.
Sıvı yağ, 1 kahve fincanı
Salamura yaprak, 1.5 kg.
Domates, 1 orta boy.
Erik kurusu, 1 su bardağı..
Reyhan, 2 çorba kaşığı
Salça (domates), 1 çorba kaşığı.
Kırmızıbiber, 1 tatlı kaşığı.
Karabiber, 1 tatlı kaşığı.
Kimyon, 1 tatlı kaşığı.
Tuz, 1 tatlı kaşığı.

Yemeğin tarifi:

Bir kabın içinde dohna içi bir bardak ılık su ile ıslatılır. Reyhan, 4 adet doğranmış soğan, tuz, karabiber, kırmızıbiber, kimyon, kabuğu soyularak küplere doğranmış domates, ıslanan dohna içine katılır. Yaprğa serçe parmak kalınlığında ince .v uzun sarılıp, tabanına .yaprak yayılmış tencereye dizilir.

Aralarına önceden ıslatılarak yıkanmış erik kurusu serpilir. Bir tavaya sıvı yağı ve tereyağı konarak incecik doğranmış 2 adet kuru soğan ve salça katılarak biraz çevrilip hazırlanan dolmaların üzerine dökölüp üstüne ısıya dayanıklı bir tabak kapatılıp yüzüne çıkacak kadar su konarak kısık ateşte yaklaşık 40-45 dakika pişirilir.

Tarifi hazırlayan

Adı : Süleyman.

Soyadı : Turan

Yaşı : 35

Mesleği : Aşçı

Yemeğin adı: Yeşil fasulyelibulgur pilavı

Malzemeler:

Bulgur, Pilavlık, 2 Su bardağı

Yeşil fasulye, 1 kg.

KU11,11 soğan, 2 adet

Domates, 2 adet

Yeşil biber, 2 adet.

Tereyağı, 2 yemek kaşığı.

Tuz, 1 tatlı kaşığı.

Yemeğin tarifi:

Bir tencereye yağ konup, ince doğranmış soğan ve biber kavrulur. Ayıklanmış ve kırılmış fasulye ilave edilip, biraz daha çevrilip 4-5 bardak su konarak yumuşayınca kadar pişirilir. Kabuğu soyulmuş ve kuş başı doğranmış domates ile bulguru katılıp, tuzu ilave edilerek suyu ayarlanıp pişirilir. Pişen pilavın ağzına kağıt havlu kapatılıp demlenmeye bırakılır ve sıcak servis yapılır.

Tarifi hazırlayan

Adı : Yurdanur
Soyadı : Samur
Yaşı : 56
Mesleği : Ev ekonomisi Öğr.
Yemeğin adı : Fırınlanmış pirinçli
erişte

Malzemeler:

Erişte, evde yapılan, 3 su bardağı
Tereyağı, 1 tepeli çorba
Pirinç, 1 çay bardağı
Rende peynir, beyaz peynir,
Rendelenmiş, 1 su bardağı
Maydanoz, 1 demet
Tuz, 1 tatlı kaşığı

Yemeğin ı tarifi:

Bir tencereye 5 bardak su konup, bir çay kaşığı tuz atılır. Yıkanmış pirinç ilave edilerek 4-5 dakika haşlanır. Erişte ilave edilir. Yağ bir tavada eritilip suyunu çeken eriştinin üzerinde gezdirilir. Hafif yağlanmış 25-30 cm... çapında bir tepsiye hamurun yarısı yayılır, peynir ma~danoz karışımı yüzeyine serpilip, diğeryarısı da üstüne yerleştirilir. Önceden ısıtılmış fırında alt ve üstü börek gibi kızartılıp sıcak servise alınır.

Not: Erişte kışa girerken Tokatlının yaptığı hazırlıkların başında gelir. İmece usulü hazırlanır. Hamur hazırlanışında bozulmaması için tuzu fazla atılır, dolayısıyla erişte haşlanırken tuzun u az koymak gerek. Bu yemek pirinçsiz olarak sade de hazırlanabilir.

Tarifi hazırlayan

Adı : Yurdanur
Soyadı : Samur
Yaşı : 56
Mesleği : Ev ekonomisi Öğr.
Yemeğin adı : Ekmek aşısı

Malzemeler:

Bayat ekmek, 1 ekmek
Pirinç, 1 su bardağı
Kıyına, ½ kg.
Yumurta, 5 adet
Kuru soğan, 5 orta boy
Domates, 5 orta boy
Yeşil biber, 5 orta boy
Salça, domates, 1 yemek kaşığı
Tereyağı, 2 çorba kaşığı
Karabiber, 1 tatlı kaşığı
Tuz, 1 tatlı kaşığı

Yemeğin tarifi:

Bir tencereye yağ konur, ince doğranmış soğanlar kavrulur, üstüne kıyına ilave edilir. İnce doğranmış biber ve küçük küp doğranmış domates ilave edilir, birkaç kere karıştırdıktan sonra salçası ve üstünü üç parmak geçecek kadar su ilave edilir. Suyu kaynayınca pirinç, tuz, karabiber katılır. Pirinç yumuşayınca yumurtaları kırılır. Pişince indirilir. Ekmek dilimlenerek kesilir. Sonra küçük küplere doğranır, servis tabağına yerleştirilir.

Not: Kış ayında bol karabiberli olarak çok yapılır. Ekmek bayatladığı zaman israfın önlenmesi için iyi bir yöntemdir. Yöreyle has bir yemek türü olan ekmek aşısı taş fırın ekmeği ile daha lezzetli olur.

Tarifi hazırlayan

Adı : Hüseyin
Soyadı : Polat
Yaşı : 31
Mesleği : Pide ustası
Yemeğin adı : Tavlama yufka
tatlısı

Malzemeler:

Kuru yufka, evde yapılan, 12 adet
Sıvı yağ, 1 çay bardağı
Tereyağı, 2 çay bardağı
İÇİ İÇİN:
Ceviz, çekilmiş, 2 su bardağı
Toz şeker, 1 çay bardağı
Tarçın, 1 tatlı kaşığı
ŞURUBU İÇİN:
Toz şeker, 750 gr.
Su, 750 gr.
Limon suyu, 1 adet

Yemeğin yapılışı:

Yufkalar temiz büyük bir örtü üstünde tek su ile tavlansın. Üstü örtülü 10 dakika bekletilir. Büyük fırın tepsisi yağlanır. Tavlansın yufkaların arasına erimiş yağdan çok az gezdirilerek 6 tanesi tepsiye üst üste kırışık olarak yayılır. Arasına tarçın, şeker karışımı serpilir. Diğer 6 yufka da aynı şekilde yerleştirildikten sonra samsalara kesilir. Kalan sıvı yağ ve tereyağı karışımı iyice ısıtılıp kesilen hamurun üstüne dökülerek önceden ısıtılan orta ısıdaki fırında 20-25 dakika pişirilir. Şeker, su, limon suyu ile önceden hazırlanan soğuk şurup fırından çıkan tepsi ılıklaşıncakepçe ile üstüne dökülerek çektilir.

Not: aynı şekilde hazırlanan yufkanın böreği de yapılır. Bu yufkalar tavlandıktan sonra tek tek sigara böreği gibi veya Sarıyer böreği gibi sarılarak fırında veya tavada yağda kızartılıp şuruba belendir. Tokat yöresine ait bir tatlıdır. Bu yufkalar ince açılarak yazdan kurutulabilir.

Tarifi hazırlayan

Adı : Yurdanur
Soyadı : Samur
Yaşı : 56
Mesleği : Ev ekonomisi Öğr.
Yemeğin adı : Kuru erik tatlısı

Malzemeler:

Kurutulmuş siyah erik(Büryani eriği
de olur),1 kg.
Toz şeker, 1 su bardağı, 2 çorba
kaşığı
Ceviz veya fındık(kıyılmış), 1 su
bardağı

Yemeğin tarifi:

Yazdan kurutulmuş erikler yıkanır ve sıcak suda 1 saat ıslatılır. Süzülen erikler tavada kızdırılmış tereyağında alt üst çevrilerek hafif kızartılır. Sıcakken üstüne şekeri serpilir. Soğuk servis yapılırken üstüne kıyılmış fındık veya ceviz ekilir.

Not Yazın sıcaklığında ortasında çekirdeği ayrılan mor erikler ikiye açılarak tepsilere dizilip kurutulur.

Tarifi hazırlayan

Adı : Yurdanur
Soyadı : Samur
Yaşı : 56
Mesleği : Ev ekonomisi Öğr.
Yemeğin adı : Baklalı dolma içi

Malzemeler:

Soyulmuş iç bakla, taze veya kuru,
1 su bardağı
Dolma içi, kırık yarma, 2 su bardağı
Domates, 2 orta boy
Kuru soğan, 4 orta boy
Biber, yeşil sivri, 3 tane
Pastırma, 250 gr
Patates, 2 orta boy
Tereyağı, 2 çorba kaşığı
Sıvıyağ, 1 kahve fincanı
Domates salçası, 1 yemek kaşığı
Dereotu, 1 demet
Reyhan otu, 1 çorba kaşığı
Kırmızı pul biber-tuz, 2 tatlı kaşığı

Yemeğin yapılışı:

Önceden ıslatılıp, ortadan ikiye kesilen kuru bakla veya taze iç bakla kabukları elle sıkıştırılarak çıkarılır. Çukur yayvan bir kaptan, ince doğranmış soğan yağla kavrulur. Üstüne doğranmış biber, domates, domates salçası ilave edilip karıştırıldıktan sonra suyu konur. Kaynayınca baklası ve kuşbaşı doğranmış patatesi katılır. Biraz yumuşayınca dolma içi katılıp tuz kırmızı biber, ilavesi ile kısık ateşte suyunun çektilmesi beklenir. Yüzüne reyhan otu serpilip, ateşi söndürülüp ağzı kapatılır. 6-10 dakika demlendirilip kıyılmış dere otu serpilerek servise yapılır.

Tarifi hazırlayan

Adı : Ali Rıza
Soyadı : Kasabalı
Yaşı : 28
Mesleği : Aşçı
Yemeğin adı : Pehlili patlıcan

Malzemeler:

Dana bonfile, 1 kg
Patlıcan, kemer, 6-7 küçük boy
Nohut, haşlanmış, 1 su bardağı
Salça, domates, 1 çorba kaşığı
Tereyağı, 1 çorba kaşığı
Soğan, 2 orta boy
Domates, 4-5 orta boy
Limon, 2 adet
Maydanoz, 2-3 dal
Sivri biber, 2-3 adet
Sarımsak, 1 baş
Kimyon, karabiber, 1 tatlı kaşığı
Tuz, 1 tatlı kaşığı

Yemeğin tarifi:

Yayvan bir karavanaya et yıkanarak çiğ olarak konur. Tuz, su, yağ ilavesiyle pişirilir. Pişen et balık gibi parçalara ayrılır. Tencerenin tabanına yayılır. Üstüne haşlanmış nohut, sarımsak, ezilmiş salça, baharat, tuz serpilir. Patlıcan alaca soyulur. Sapından koparmaksızın uzunlamasına 4'e kesilir. Sapı da alındıktan sonra etin üstüne yayılır. Üstüne halka kesilmiş domates, uzunlamasına ikiye kesilen sivri biber konarak suyu kontrol edilip kısık ateşte veya fırında pişirilir. İnmesine yakın iki limon suyu katılıp maydanoz serpilerek sıcak servise alınır.

Tarifi hazırlayan

Adı : Ali Rıza
Soyadı : Kasabalı
Yaşı : 28
Mesleği : Aşçı
Yemeğin adı : Pezük:lü toyga
çorbası

Malzemeler:

Kırık yarına, dolma içi, 1 su bardağı
Yoğurt, 1 kg
Un, 2 çorba kaşığı
Kuru soğan, 2 adet
Tereyağı, 1 çorba kaşığı
Pezük, şeker pancarı yaprağı, 2-3
dal
Kuru nane, 1 çorba kaşığı
Kırmızı biber, 1 tatlı kaşığı
Tuz, 1 tatlı kaşığı

Yemeğin tarifi:

Kırık yarına yumuşayınca kadar haşlanır. Diğer tarafta un, yoğurt ile iyice karıştırılır, **tuzu** katılır. Soğan incecik doğranır, yağla kavrulur, pezük: yaprağı kıyılarak çorbanın üstüne konur. Üstüne nane ve kırmızı biber ekilir. En son yağla kavrulmuş soğan yüzüne dökülerek sıcak servis yapılır.

Tarifi hazırlayan

Adı : Yurdanur
Soyadı : Samur
Yaşı : 56
Mesleği : Ev ekonomisi Öğr.
Yemeğin adı : Topalaklı
mercimekli helle çorbası

Malzemeler:

Un, 2 su bardağı
Yeşil mercimek, 1 su bardağı
Et suyu, 1.5 lt
Tereyağı, 2 çorba kaşığı
Karabiber, 1 tatlı kaşığı
Tuz, 1 tatlı kaşığı

Yemeğin tarifi:

Bir kaşık yağ tencerede eritilir. 1.5 bardak un konarak biraz kavrulur. Et suyu ve önceden haşlanan mercimek konarak tuzu ilave edilir. Ayrı bir tencerede bir kaşık yağla kavrulan yapın bardak un rengi biraz sarınca bir miktar soğuk su elle üzerine yağmur gibi serpilir. Su zerrecikleri ile birleşerek top top şekil alan un pişen çorbanın üzerine çorba servise alınırken katılır. Güzel bir görüntü ve lezzet katar. Karabiber serpilerek sıcak sıcak içilir.

Tarifi hazırlayan

Adı : Erdoğan
Soyadı : Çiftçi
Yaşı : 42
Mesleği : Aşçı
Yemeğin adı : Nivik (aperatif)

Malzemeleri:

Nivik, Dikenli uzun saplı ve yaprağı olan bir bitki, 1 kg.
Kuru soğan, 4 orta boy.
Bulgur, Pilavlık, 1 çay bardağı.
Tereyağı, 2 yemek kaşığı.
Salça, domates, 2 çorba kaşığı.
Erik kurusu, 1 su bardağı.
Vişne kurusu, 1 su bardağı.
Elma kurusu, hoşafılık, 2 su bardağı.
Marmelat, elma, kayısı, erik, vişne, kıvılcık vs. 1 su bardağı.
Şeker, 1 çay bardağı.
Tuz, 1 tatlı kaşığı.

Yemeğin tarifi:

Nivik bitkisi yıkanır salata gibi iri doğrulur. Bir tencereye yağı konur, ince doğranmış soğan öldürülür, doğranmış nivik ko~~~~la yumuşatılır. Diğer tarafta önceden yıkanıp ıslatılıp haşlanmış erik, elma, vişne .kuru.sunamarmelat katılıp kaynayınca suyu ile börttürülen nivik bitkisinin üst~f ~ave f~tle0...~t70i dakika kaynatılır. Yaprakları biraz yumuşayınca bulguru, tuzu, şekeri katılıp, 10 dakika daha pişirilip hazırlanan bu yiyecek soğuk veya ılık olarak servise alınır.

Tarifi hazırlayan

Adı : Erdoğan
Soyadı : Çiftçi
Yaşı : 42
Mesleği : Aşçı
Yemeğin adı : Pancar yemeği

Malzemeleri:

Pancar, bahçelerden toplanan
değişik otlar, 1 kg.
Kuru soğan, 3 büyük.
İnce bulgur, köftelik, 1 su bardağı.
Kıyma, 250 gr.
Tereyağı, 2 çorba kaşığı.
Salça, domates, 1 çorba kaşığı.
Çemen, baharat ve çemen bitki.
Yap. Kar., 1 çorba kaşığı.
Tuz, 2 tatlı kaşığı.

Yemeğin tarifi:

Çeşitli isimleri bulunan ve zehirli/açıcı olmayan pancar otları toplanıp, 1-2 saat büyük küvette suda bırakılıp, çamurunun çökmesi sağlanır. İyice yıkanarak temizlenen otlar kağıt yayılmış tepsilere serilerek suyunun çektirilmesi sağlanır. Kalın kök saçak veya sararmış kısımları alınarak temizlenip kıyılabilir kadar ince doğranır. Bir tencerede ince kıyılan soğan ve kıyma yağla kavrulup, kıyılan pancar ilave edilip buharla öldürülür. Yüzüne çıkacak kadar su, selçe, çemen katılarak yaklaşık 35-40 dakika pişirilir. Bulguru ilave edilerek 10 dakika sonra indirilip sıcak servise alınır.

Tarifi hazırlayan

Adı : Yurdanur
Soyadı : Samur
Yaşı : 56
Mesleği : Ev ekonomisi Öğr.
Yemeğin adı : Mumbar dolması

Malzemeleri:

Mumbar, koyun, 1 takım.
İnce bulgur, köftelik, 2 su bardağı.
Tereyağı, 1 çorba kaşığı.
Karaciğer, koyun, 1-2 adet.
Akciğer, koyun, 1-2 adet.
Kuru soğan, 3 orta boy.
Yeşil biber, 4 adet.
Domates, 4 adet.
Reyhan otu, 1 çorba kaşığı.
Dereotu, 1 demet.
Kimyon, 1 tatlı kaşığı.
Karabiber, 1 tatlı kaşığı.
Tuz, 2 tatlı kaşığı.

$\int_{-1}^1 \frac{1}{x^2} dx = \left[-\frac{1}{x} \right]_{-1}^1 = -1 - (-1) = 0$

Mumbar güzelce temizlenir. Yağlı kısmı dışarıda kalacak şekilde doldurulmaya hazır edilir. Bir tepside içine hazırlamak için bulguru bir bardak su ile ıslatılır. İnce doğranmış soğan, dereotu, reyhan otu, tuz, karabiber, kimyon, yeşil biber, domates; küçük doğranmış akciğer, karaciğer katılıp karıştırılır. Elin baş parmağı ile işaret parmağı arasında sıkıştırılan mumbar diğer parmakla hazırlanan içten doldurulur. Ve dolma esnasında yağlı kısım içte düz kısmı da dışta kalmış olur. Bir tencerede yağ eritilir, altı bardak su konarak kaynatılır, tuzu atılır, iğne ile birkaç yerinden delinen mumbarlar kaynar suya atılır. 30-35 dakika pişirilip sıcak servis yapılır.

Tarifi hazırlayan

Adı : Yurdanur
Soyadı : Samur
Yaşı : 56
Mesleği : Ev ekonomisi Öğr.
Yemeğin adı : Bakla dolması

Malzemeleri:

Bakla, kuru iç bakla, 3 su bardağı.
Dolma içi, 1 su bardağı.
Soğan, 6 orta boy.
Tereyağı, 2 çorba kaşığı.
Sıvı yağı, 1 çay bardağı.
Sarmalık yaprak, 1 kg.
Koyun bonfile, 1 kg.
Salça, domates, 2 yemek kaşığı.
Domates, 1 orta boy.
Dereotu, 1 demet.
Reyhan otu, 1 çorba kaşığı.
Kırmızı biber, 1 tatlı kaşığı.
Tuz, 1 tatlı kaşığı.

Yemeğin tarifi

Önceden ıslatılıp ikiyeksiltilmiş ye ka.bınları çıkarılmış iç bakla yayvan bir kaba konur. İnce doğranmış 4 adet soğan bir kaşık salça reyhan tuz, kırmızı biber, kabuğu soyulmuş küçük küplere doğranmış domates, dolma içi, kıyılmış dereotu, ilave edilerek karıştırılır. Islatılıp tuzu çıkarılmış salamura asma yaprağına hazırlanan içten konarak kare küp şeklinde sarılıp tabanına 2-3 adet yaprak yayılan ve üstüne parça et konan tencereye dizilir. Üstüne çıkacak kadar su koyarak 15-20 dakika kısık ateşte kaynatılır. Tavada ince doranmış 2 adet soğan tereyağı, sıvı yağı, bir kaşık salça biraz öldürülüp kaynamakta olan dolmanın üstüne konarak pişmeye devam edilir. Yaklaşık 1:1.5 saat kısık ateşte pişen dolma indirilir.

Tarifi hazırlayan

Adı : Yurdanur
Soyadı : Samur
Yaşı : 56
Mesleği : Ev ekonomisi Öğ
Yemeğin adı : Kabak kavuğu
kavurması

Malzemeleri:

Kabak, sakız kabağı, 10 orta boy.
İnce bulgur, köftelik, 1 çay bardağı.
Kuru soğan, 3 orta boy.
Salça, domates, 1 çorba kaşığı.
Maydanoz, 1 demet.
Tuz, 1 tatlı kaşığı.
Karabiber, 1 tatlı kaşığı.
Kimyon, 1 tatlı kaşığı.

Yemeğin tarifi:

Kabaklar yıkanır. Uç ve baş kısımları kesilerek boyuna 2 ile 3 mm. Kalınlığında soyulur. Kabuklar tekrar ince ince kibrit çöpü gibi enine kıyılır. Bir tencereye yağ konur ve ince doğranmış soğanla birlikte kavrulur, salça ilave edilir. Daha sonra kıyılan kabak kabukları ilave edilerek buharda öldürülür. Bir bardak kadar su ile yumuşatılır. Yumuşayan kabukların üstüne bulgur, tuz, karabiber, kimyon konarak 3 ile 4 dakika daha pişirilerek ateşten alındıktan sonra kıyılmış maydanoz ilave edilerek sıcak servis yapılır.

Tarifi hazırlayan

Adı : Yurdanur
Soyadı : Samur
Yaşı : 56
Mesleği : Ev ekonomisi Öğr.
Yemeğin adı : Kabak çiçeği
dolması

Malzemeleri:

Taze kabak çiçeği, sakız kabağı, 30
adet.
Kıyma, yağsız, 250 gr.
Kuru soğan, 2 orta boy.
Tereyağı, 2 çorba kaşığı.
Salça(domates), 2 tatlı kaşığı.
Pirinç, 2 su bardağı.
Maydanoz, 1 demet.
Dereotu, 1 demet.
Karabiber, 1 tatlı kaşığı.
Kırmızı biber, 1 tatlı kaşığı.
Tuz, 1 tatlı kaşığı.

Yemeğin tarifi:

Kabakların çiçekleli ortasını tohumları çıkarılıp yıkanarak süzgece çekilir. Bir tencerede yağ eritilir, ince doğranmış soğan 1 arkavrulur. İçine pirinç ve ezilmiş salça konarak bir bardak su ilave edilip çektirilir. İnince tuz karabiber, kırmızı biber, kıyılmış maydanoz, dereotu ilave edilip karıştırılır. Kabak çiçeklerinin uç yaprakları açılarak hazırlanan iç doldurulup bohça gibi ağzı kapatılıp ters çevrilerek yayvan bir kaba dizilip dolmaların yarısına çıkacak kadar su konarak kısık ateşte pirinçler uzayıncaya kadar pişirilir.

Tarifi hazırlayan

Adı : Yurdanur
Soyadı : Samur
Yaşı : 56
Mesleği : Ev ekonomisi Öğr.
Yemeğin adı : Bat

Malzemeleri:

Yeşil mercimek, 1 su bardağı.
Ceviz, 1 su bardağı.
Yeşil soğan, 0.5 kg.
Sivri biber, 5 tane.
Kuru reyhan otu, 1 çorba kaşığı.
Dereotu, 1 demet.
Bulgur, köftelik, 1 çay bardağı.
Salça (domates), 2 yemek kaşığı.
'fuz/2 tatlı kaşığı.

Yemeğin tarifi:

Mercimek haşlanır suyu süzühnedden soğutulur. Küplere doğranmış domates, ince doğranmış yeşil soğan, yeşil biber, dereotu katılır. Ezilmiş salça, tuz, reyhan otu ve çekilmiş ceviz katılarak çorba kıvamına gelinceye kadar su katılarak servise alınır.

Tarifi hazırlayan

Adı : Yurdanur
Soyadı : Samur
Yaşı : 56
Mesleği : Ev ekonomisi Öğr.
Yemeğin adı : Taş ekmeği
(Leylek giliği)

Malzemeleri:

Un, 1.5 su bardağı.
Pekmez, katı ev pekmezi, 1 kg.
Pakmaya, yaş pakmaya, 1 çorba kaşığı.
Süt, 1 su bardağı.
Su, 1 ş1.1 bardağı,
Sıvı yağ, 1 fincan.
Ceviz, 1 su bardağı.
Yumurta, 2 adet.

Yemeğin tarifi:

Maya ılık su ile geliştirilir. Çukur bir kabın ortasına konur, eritilen maya, süt ilave edilerek hamur yapılır. Ilık bir yerde göz göz nıunl?nYYJı:beklēıldikten sonra 2 yumurta hafif çarpılarak ilave edilir. Çapı 10 ile 12 cm. olan teflon tavaya fırça ile yağ sürölüp kepçe ile ince bir tabaka halinde hazırlanan sıvı hamurdan dökölüp alt üst pişirilir. İlk pişen tarafı alta gelecek şekilde yayılıp üstüne katı pekmez sürölüp kıyılmış ceviz ekilerek rulo veya istenilen şekilde katlanır.

Tarifi hazırlayan

Adı : Yurdanur
Soyadı : Samur
Yaşı : 56
Mesleği : Ev ekonomisi Öğr.
Yemeğin adı : Bütün çorba

Malzemeler:

Nohut, İspanyol, 1 çay bardağı.
Kuru fasulye, şeker, 1 çay bardağı.
Yarma, 1 su bardağı.
Yoğurt, 1 kg.
Et.suyu, 2 lt.
'ferey~~ 1 tatlı kaşığı.
Maydanoz, 2-3 dal.
Tuz; 1 tatlı kaşığı.

Yemeğin tarifi:

Yarma, nohut ve fasulye ıslatılıp kaynatılır. Haşlanan nohut ve fasulyenin suyu süzülüp ilave edilir. Özelenmiş yoğurt {k. tılarak tuz ilave edilir. Üstüne kızdırılmış yağ ve kıyılmış maydanozla soğuk olarak ~~servis~~ alınır.

Tarifi hazırlayan

Adı : Yurdanur
Soyadı : Samur
Yaşı : 56
Mesleği : Ev ekonomisi Öğr.
Yemeğin adı : Bacaklı çorba

Malzemeleri:

Yeşil mercimek, 1 su bardağı.
Erişte, evde hazırlanmış, 2 su bardağı.
Domates, 2 orta boy.
Sivri yeşil biber, 2 adet.
Kuru soğan, 3 orta boy.
Salça(domates), 1 çorba kaşığı.
Maydanoz, 2-3 dal.
Nane, 1 çorba kaşığı.
Kimyon, 1 tatlı kaşığı.
Karabiber, 1 tatlı kaşığı.
Tuz, 1 tatlı kaşığı.

Yemeğin tarifi:

Mercimek haşlanır. Suyu dökülmez. Diğer taraftan soğan incecik doğranır, bir tavada yağla sarartılır. Salça, küçük doğranmış domates, sivri yeşil biber konarak biraz daha çevrilir. Kaynayan mercimeğe ilave edilir. Eriştesi atılır, yumuşayınca tuz, kimyon, karabiber katılır. Üstüne nanesi dökülüp bir taşım daha kaynatıldıktan sonra sıcak olarak servise alınır.

KAYNAKÇA

- 1-Evliya Çelebi Seyahatnamesi, 5. cilt
- 2-Tokat İl Kültür Müdürlüğü Yayınları
- 3-Tokat Halk Eğitim Merkezi Yayınları
- 4-Tokat Yemekleri, Yurttan Ufuk Samur