

# FARABI

A K T Ü E L

Karadeniz Teknik Üniversitesi Farabi Hastanesi | 2023 | Sayı:3

## Kaybolan Değerlerimiz...



# FARABI

A K T Ü E L

Karadeniz Teknik Üniversitesi  
Farabi Hastanesi  
Mayıs 2023 | Sayı:3

## Farabi Aktüel

Farabi Aktüel, Karadeniz Teknik Üniversitesi Farabi Hastanesi Başhekimliği tarafından yılda bir sayı olarak yayımlanması planlanan, hastanedeki güncel gelişmeleri ve sosyokültürel faaliyetleri konu alan bir dergidir.

## Sahibi

Karadeniz Teknik Üniversitesi  
Farabi Hastanesi Başhekimliği adına;  
Başhekim Prof. Dr. Celal TEKİNBAŞ

## Editör

Prof. Dr. Abdülkadir GÜNDÜZ

## Editöryal Grup

Prof. Dr. Ahmet AYAR  
Prof. Dr. Yılmaz BÜLBÜL  
Prof. Dr. Turan SET  
Prof. Dr. Celal TEKİNBAŞ  
DSoç Dr. Selçuk ARSLAN  
Doç. Dr. Arif Mansur COŞAR  
Doç. Dr. Emine CANYILMAZ  
Başhemşire Sevgi DANACI  
Sağ. Yön. Uzm. Hüseyin GEÇER  
Hemşire Mehtap ÖKSÜZ

## Redaktör

Yasemin ORHANOĞLU

## Grafik Tasarım

Gonca ARSLAN

## Kapak Fotoğrafı

Varol UZLU

## Adres

Karadeniz Teknik Üniversitesi  
Farabi Hastanesi Başhekimliği  
Ortahisar, TRABZON  
Telefon: 0 (462) 325 28 19  
Faks: 0 (462) 325 05 18  
E-Posta: farabibashekimlik@ktu.edu.tr

## Baskı

Seçil Ofset  
100Yıl Mah. Matbaacılar Sitesi  
4 Cadde No:77 Bağcılar - İstanbul  
Tel: 0 212 629 06 15  
www.secilofset.com info@secilofset.com



Kemal BULUT  
Fotoğraf





## Editörden

### Sevgili Okuyucularımız,

*Farabi Aktüel'in üçüncü sayısı ile yeniden karşınızdayız. Elinizdeki dergiyi ortaya çıkarabilmek için editör grubumuz ve yazarlarımız, uzun süren özverili bir çalışma dönemi geçirdi. Göstermiş oldukları bu çaba için her birine ayrı ayrı teşekkür ediyoruz. Çok eski tarihlerden beri dünyanın önemli şehirlerinden biri olmuş İpekyolu şehri Trabzon'umuzun güzide kurumu KTÜ Farabi Hastanesi'nin kültür ve sanat dergisinin de şehrin kadim geçmişine yakışır olmasını istedik.*

*Trabzon'umuzun unutulmuş değerlerini gün yüzüne çıkartmak ve gelecek nesillere güzel bir eser bırakmak için bu sayıyı hazırladık. Her biri, tarihi vesika niteliğinde olan bu metinleri, bir solukta okuyacağınızı düşünüyoruz. Okurken kendinizi yöremizin eski düğünlerinde, cenazelerinde, köylerinde, yaylalarında, hanlarında, derelerinde, denizinde ve değirmenlerinde bulacaksınız. Çevirdiğiniz her sayfada; eski ekmeklerin kokusunu, balıkların lezzetini ve kara kovan kestane balının rayhasını alacaksınız. Dahası kalandar horonu tepecek, kendinizi yaylada futbol maçı oynarken bulacaksınız. Bir anda yayla göçü kervanına katılacak, eski şehrin sokaklarında gezecek hatta köy evlerimizin içinde dolaşacaksınız.*

*Kahramanmaraş merkezli deprem felaketi dolayısıyla bu sayı biraz gecikti. Felaket, hepimizi derinden sarstı. Ben, 1999 Sakarya Depremi'ni bizzat yaşamış birisi olarak bir daha hiç karşılaşmam sandığım acıları ve dramı, birdenbire karşımda buldum. İçimde, tarihi imkânsız acı ve keder oluştu. Hastanemiz olarak da bireysel olarak da elimizden geldiğince zarar gören insanlarımıza destek olmaya çalıştık, çalışıyoruz ve çalışacağız.*

*Farabi Aktüel'in bu sayısını da dört gözle beklediğinizi biliyoruz. Emeği geçen herkese sonsuz teşekkür ediyorum.*

**Dergimizin yeni sayılarında görüşmek ümidiyle...**

Prof. Dr. Abdülkadir GÜNDÜZ





Gülseren Hiranur MUTLU  
Karakalem



## Değerli Okuyucular,

*İnsanoğlunun tabiatı gereği kolektif bir bilinç ile yaşadığı, hemen bütün ihtiyaçlarını ortaklaşa karşıladığı, manevi doygunluğunun zirvede olduğu günlere gidelim hep birlikte... Aslına bakarsanız doğa ile baş başa, doğanın merkezinde yaşadığımız günleri özlemiyor değiliz. Bu özlem bizi, çocukluğumuzun geçtiği sobalı evlerde pişen sıcak ekmeğin kokusuyla uyandıığımız sabahlara, hep birlikte oturduğumuz kalabalık kahvaltı sofralarına; çayırda, çimende, sokak aralarında dilimiz damağımız kuruyana kadar oynadığımız oyunlara, hepimiz için ardına kadar açık olan komşu kapılarından hiç çekinmeden içeri girip baş tacı edildiğimiz günlere götürüyor.*

*Hepimiz iyi biliyoruz ki her bir beşeriye insan yapan, onun sahip olduğu manevi değerleridir. Çünkü sahip olduğumuz, unutmadığımız, unutturmadığımız, yâd ettiğimiz bu değerler sayesinde kendi iç güzelliğimize yolculuk eder, çevremize anlam katar, sonra da bunları toplumsal değer haline getirir, yıllar sonra bile unutamayacağımız bir kültür oluştururuz. Açıkçası ben, kardeşlerimle yer sofrasında çay içtiğim, arkadaşarımla kırlarda çiçek topladığım, komşu teyzelerin ihtiyaçlarına yetiştiğim, bakkal amcaların abur cuburları elimize tutuşturduğu, yaramazlık yapmaktan geri kalmadan baş tacı edildiğimiz misafirlik evlerindeki günleri unutamıyor, o günlerin tadına doyamıyorum.*

*Küçük şeylerden mutlu olmayı bilen insanoğlunun değerinin bu derece anlaşıldığı ve insani kıymetinin farkına varıldığı bir dönemden bugün geldiğimiz noktaya baktığımızda, birçok şeyi içerisine doğduğumuz ailemizde öğrenmeye başlayan ve doya doya tatbik eden bizlerin; unutulmaya yüz tutmuş, manevi yönü çok daha ağır basan bu kültürel değerlerimizi, gelecek nesillere aktarmasının şart olduğunu görüyoruz. İçerisine doğduğumuz, mutlu çocuklar ve yetişkinler olduğumuz toplumumuza ait bu kadim değerleri, bilinçli bir şekilde işleyerek geçmişten günümüze taşıyan nesil olmalıyız. Mazi ile atiyi birleştirebilmeli aynı zamanda da toplumsal hafızamıza sahip çıkmalıyız. Yalnız olmadığımız, her şeyin üstesinden imece usulü geldiğimiz günlere ivedilikle geri dönmeliyiz...*

**Prof. Dr. Hamdullah ÇUVALCI**  
Karadeniz Teknik Üniversitesi Rektörü





Selman UZUN  
Fotoğraf



## *Değerli Okuyucular,*

*Karadeniz Teknik Üniversitesi Farabi Hastanesi olarak yayınladığımız Farabi Aktüel dergimizin üçüncü sayısını siz değerli okuyucularımızla paylaşmanın mutluluğunu yaşıyoruz.*

*Milletlerin ve devletlerin gelişmişliğinin sadece ekonomik kalkınma ile mümkün olmadığını farkındayız. Medeniyetinin kültür, sanat ve edebiyatla taçlandırılmadığı toplumların emperyalist istilacıların dayatmaları altında ezilmekten kurtulamayacağını geçmiş tecrübelerden biliyoruz.*

*Başka kültürlerin ve inançların kompleksi ile hareket eden milletler maalesef özünü millet olarak kaybediyor, nesillerine de kaybettiriyor.*

*Millet olarak “Ya tarih yazacağız ya da tarih olacağız” düsturuyla kendi örf, adet, gelenek ve inancıyla dünya sahnesinde mümtaz bir yer edinilebileceğinin farkındayız.*

*Bizi, biz yapan değerlerimizin dünya var oldukça yaşanıp yaşatılması ve unutulmalar varsa tekrar hatırlatılması ve de gelecek nesillere aktarılması amacıyla bu sayımızın ana temasını “**Kaybolan Değerlerimiz**” olarak belirledik.*

*Çok derin tarihi ve kültürel bir geçmişe sahip bölgemizin ve bu bölgenin en önemli şehri olan Trabzonumuzun yüzyıllardan süzülerek gelen kadim geleneklerini bütün yönleriyle ele aldığımız dergimizin bu sayısının da beğeniyle okunacağına inancımız tamdır.*

*Bizler bu sayımızla insanlarımızın beyinlerine bir kıvılcım çakıyoruz. İnanıyoruz ki bu kıvılcım yeniden silkinip tarih sahnesindeki mümtaz yerimizi pekiştirmemize katkı sağlayacaktır.*

*Birimiz hepimiz, hepimiz birimiz için anlayışıyla adaletin, merhametin ve güzelliklerin hâkim olduğu bir dünya dileklerimizle...*

**Prof. Dr. Celal TEKİNBAS**  
*Karadeniz Teknik Üniversitesi Farabi Hastanesi Başhekimisi*





Coşkun KULAKSIZOĞLU, Fotoğraf



# İÇİNDEKİLER



On Bir Yıl Önce.....	9	Kalandar .....	52
Ağasar Yayla Göçleri .....	10	Eskiden Trabzon'da Yaşamak .....	53
Özledim.....	14	Yeniden .....	57
Eskinin Çocukları.....	15	Haberleşme .....	58
Nostalji.....	18	Vakfıkebir Ekmeği.....	60
Biz mi Büyüdük Dünya mı Küçüldü?..	19	Seranderler.....	66
Hercal .....	23	Eski Komşuluklar .....	70
Karadeniz Taş Fırın Ekmekleri.....	26	Mayıs 7'si.....	71
Çocukluğum .....	29	Söyleşi: Coşkun Kulaksızoğlu.....	75
Eski Köy Evlerimiz.....	30	Galyan Vadisi Güzellemeleri.....	78
Top 'Musalladan' Dönünce .....	33	Tonya'nın Bayramı ve Düğün .....	80
Bir Zamanlar Balıkçılık .....	34	Tarlaya Ektim Bir Tane Hasada Gittim Bin Tane .....	82
Yayla Hanlarından AVM'lere.....	36	Unutmadıklarımız.....	83
Han Geleneği ve Trabzon Hanları .....	39	Karadeniz'de Değirmencilik Kültürü ve Karadeniz Değirmenleri.....	85
Şalpazarı Kültürü .....	42	Mahtala Yaylası.....	89
Kara Kovan Balı .....	44	Bir Zamanlar Haraga'da Tütün Yetiştiriciliği.....	92
Altmış Yıl Önce Tonya'da Bir Gün.....	46		
Söyleşi: Ressam Haydar Durmuş.....	49		





Gonca ARSLAN, Fotoğraf



# ON BİR YIL ÖNCE...

İrfan ELBİR - Sağlık Memuru



Tam 11 yıl önce soğuk bir 7 Ocak gününde vedalaştık annemle.

Anne ölünce çocukluk bitermiş derler ya, odur budur yaşılanıyorduk gün geçtikçe.

Yine çocuk olduğumuz zamanlarda, annem gün ortasında meradan koparttığı zifin dallarını yüklenmiş, kan ter içinde eve geliyordu. Uzaktan seslenmiştim ona;

“Anneeee.... Ben geldim... İnkaya’da bunaltıcı bir hava vardı. İnekler sıcaktan ve sinekten daha fazla duramadı, karınları da iyice doymuştu, getirdim, ahıra bağladım onları. Buzağı fazla otlamadı, hasta mı nedir anlamadım? Sadece budadığım gürgen yapraklarından yedi. Akşam serininde, bu sefer meraya çıkarırım... Gerçi merada da ot kalmamış sanki.”

Annem elleri belinde, beni dinledi; “afe-rin benim oğluma, sen inekleri doyurdun ya, ben de sana şimdi, “bileki” de pişen sıcak mısır ekmeğinden, tereyağlı bir “zumur” yaparım yersin” dedi.

Annemden aferin aldıktan sonra; “çabuk ol anne, Nuri dedem bugün yok. Namaz dualarını okutmasını beklemeden, top oynamaya gitmem lazım. Vakit yetmiyor ya... Beşte haftaym, onda biter maç tam iki saat sürer. Acele et biraz gitmem lazım.”

Top oynamaya nasıl gittim, Nuri dedemi nasıl atlattım, maç kaç kaç bitti, kavga ettik mi bilmiyorum. Ayağımdaki kara lastikler yırtılmasın diye, yalın ayak nasıl koştum, üstümüz başımız çimen yeşili kirden, toz toprak oldu mu bilmiyorum.

Arkama döndüm, ne göreyim. “Hartama”dan çatılı, kesme taştan köşeli mezere evimiz yerinde yok. Ahşap kapısı, odundan eşığı yok. Evin içine baktım, kara ateş ocaklık yok, ocak zinciri yok, sac yok, sac ayağı yok, “erşin” yok. Mayalamak için zincire asılmış “kursak” yok. Yal yok, yal kazanı yok, baca yok, baca sırtığı yok, bakır ibrik, idare lambası yok. Kapı arkasında “gerdel”ler yok, kazma-kürek yok, çayır tırpanı yok. En önemlisi “badama” yok, “firzihte” yok, yer döşekleri yok, küçücük ahşap pencerelerimiz yok.

Yok, yok, yok..

Tekrar dışarı çıktım, annem yok, annemin getirdiği zifin dalları yok, dedemin paslı çivilerle çaktığı “firahti” yok.

Olduğum yerde durdum, yüzümdeki ıslaklığı elimin tersi ile sildim, başım yanda kendi kendime baktım, derinden derine süzdüm. Karşımda yaşını başını almış, darmadağınık sevimsiz, huysuz bir adam... O küçük İrfan yok. Kafamdaki zonklamaları, etrafımdaki olur olmaz sesleri, bağırımları, dürtmeleri, dokunmaları duymadım bile...Gülümsedim mi, ağladım mı bilmiyorum. Hatırladığım, ağızımdan fısıltı şeklinde çıkan ses oldu;

“Oy benim çocukluğum...”



# AĞASAR YAYLA GÖÇLERİ

Mustafa Reşit SÜMERKAN  
Öğretim Üyesi

Doğu Karadeniz, yaylacılık geleneğine sahip bölgelerden biridir. Yüzyıllar öncesine dayanan bu geleneğin kökeninde özellikle süt hayvancılığı ve besicilik kültürü vardır. Yöremiz insanların böyle yorucu bir geleneği sürdürmelerinde sosyal gerekçelerin de söz konusu olduğu söylenebilmektedir. Ancak son 20-25 yıldan bu yana yayla geleneğimizin önemli oranda gerilediği gözlemlenmektedir.

Yaylacılık, otlaklardan yararlanmayı amaçlar. Halk takviminde yaylaya çıkış ya da dönüşe ilişkin zamanlamada, iklimsel belirtiler ile geleneksel tarihler esas alınır.

Bu tarihler ancak önemli olaylar sebebiyle kısa süreyle ertelenebilir. Doğu Karadeniz'de yaylaya çıkış zamanı, gidilecek yaylanın denizden yükseltisiyle yakından ilişkilidir. Bu zaman, ortalama 2000 rakımlardaki yaylalar için Haziran başları hatta Mayıs sonlarıdır.

Rize'nin Kaçkar yamaçlarında yer alan ve yaklaşık 3000 metrelere varan yüksek yaylalarına ise ancak Temmuz başlarında çıkılabilir. Çıkış tarihini belirleyen başlıca gerekçe, yayla zeminindeki karların erimiş olmasıdır. Köye dönüş zamanını da yine soğukların, kar yağışlarının başlaması belirler.





İnsanlar, uzun ve yorucu yayla yollarında, sağlık ve dayanımlarını da denemiş olurlar. Kendinde yaylaya yürüyecek gücü bulamamak, yaşama gücünün tükenmesiyle eş anlamlıdır. Bu yüzden kimse bu durumu kabullenmek istemez ve kendini zorlayarak sağlığını, esenliğini yayla yolunda kanıtlamaya çalışır.

Köyden ayrılış vakti, sabahleyin güneşin henüz doğmadığı saatlerdir. Akşamdan tüm hazırlıklar tamamlanır. Özellikle kadınlar ve genç kızlar, renkli ve süslü elbiselerini giyerler. Yayla yolculuğu bir şenlik yürüyüşü gibidir. 1978 yılında, Şalpazarı Dorukkiriş Köyü'nden bir arkadaşımın daveti ile bu güzel geleneğe tanık olma fırsatı bulmuştum. Kadırğa Yaylası Eskala Obası'na gidilecekti. Yayla yerleşimlerine bu çevrede "oba" deniliyor. Eskala'ya, Şalpazarı İlçesi'ne komşu beş ayrı köy çıkıyormuş. Bu köylerin yaylaya çıkış tarihi de köy ihtiyar heyetlerince yıllar önce Haziran ayının ilk Cumartesi günü olarak belirlenmiş. Eğer olumsuz bir durum varsa ikinci Cumartesi günü olabilirmiş.

Sabahleyin saat dörtlerde ayaktaydık. Henüz şafak sökmemişti. Dışarısı karanlıktı. Ama hem bulduğumuz köyden hem de bitişik köylerden yoğun bir şekilde bağrışmalar, inek ve çingirak sesleri geliyor, inanılmaz bir hareketlilik yaşanıyordu. Gökyüzünde hafif bir aydınlanma belirginde evin avlusuna çıktık. Alınlarına "Purunca/Burunca" (nazara karşı mavi boncuk ve renkli püsküllerle oluşturulmuş süsler) takılı beş ineğimiz göçe hazır. Saat 05.00'e doğru göçümüz yola çıktı. Evden biraz yükselince de köy kafilesine katılmış olduk. Dik eğimli yamaçta uzayan yol oldukça dardı. İnsanlar ve yüzlerce inek tek sıra yürüyebiliyordu. Önümüzdeki kafiye geçmemiz olanaksızdı.

Vadinin batıya bakan yamacından ilerleyip sirta ulaşınca kıpkırmızı güneşle karşılaştık. Gölgelerimiz neredeyse vadi tabanına kadar uzanıyordu. Tüm köy insanları ile inekler tek sıra halinde yüzlerce metrelik bir konvoy oluşturmuştu.

Özellikle kadınların çoğunun sırtında; yük sepetleri, bohçalar, yorganlar ya da beşikler vardı. Yürüme hızımızı, zorunlu olarak inekler belirliyordu.

Şalpazarı Ağasar Vadisi sağımızda idi. Çingirak seslerinden oluşan müzik eşliğinde sürekli yükseliyorduk. Birkaç saat sonra mola verilir diye düşünmüştüm ama hiç mola verilmedi. Böylesine büyük bir kafilenin durabileceği bir alan zaten yoktu. Saat 10.00 sularında yol eğimi azaldı ve yatay ilerlemeye başladık. Bulduğumuz sırtın doğu yamacına geçtik. Meğer Tonya Vadisi'ne ulaştığımız. Ardından aşağı doğru inişe geçildi. Yaklaşık bir saat sonra da vadi tabanında yer alan Fol (Kalinçam) Köyü'ne ulaştık. Burada fırın, bakkal, cami, kahvehane gibi mekânlar vardı. Ayrıca burası, Tonya ile yaylaları birleştiren genişçe bir karayolu üzerindeydi. El yüz yıkadık, ekme aldık ama yine durmak yoktu. Kafile biraz yavaşlamıştı o kadar. Güney yönünde iki yüz metre kadar devam ettikten sonra solumuzdaki dereyi, küçük bir köprüyle aşarak ormanlık alana girdik. Burasının "Göğsu Ormanı" olduğunu söylediler. Yine patika bir yoldan yükselmeye başladık.

Yaklaşık bir saatlik yürüyüşten sonra orman içinde, tüm kafilelerin toplandığı bir alana vardık. Saat 14.00'e gelmişti. Kamp yerine vardığımızda yine durmak yoktu. Önce yere küçük kazıklar çakılarak inekler daire şeklinde bağlandı. Ortalarında ateş yakılacaktı. Çevreden kurumuş dallar, odunlar toplamaya başladık.





Arkadaşımı, bir ağacın üzerinde gördüm. Küçük dallar kesip yere atıyordu. Gece, üzerinde yatmak için bunları yere serecektik. Ayrıca yine bu dallardan, yağmur olasılığına karşı küçük bir çadır oluşturmamız da gerekiyordu (Şalpazarı yöresinde “Tuyluk” deniyor). Çevreme baktığımda her grubun tuylukları da kurulmaya başlanmıştı.

Hava kararırken tüm aileler odunlarını tutuşturdu. Ormanın içi ıslık ıslık oldu. Kalınçam’dan aldığımız yiyeceklerle karnımızı doyurduk. Herkes uykulu gözlerle alevleri izliyordu. Gökyüzünde yıldızlar pırıl pırıldı. Ateşlerden yükselen kıvılcıklar sanki yıldızlara ulaşmaya çalışıyor gibiydi. Odunların çıra kokuları, esintiyle gelen “Sarıyavı/Zifin” çiçeklerinin kokuları birbirine karıştıyordu. O anlar; başka yerlerde, başka zamanlarda asla yaşanamazdı...

Aniden bir kemeçe sesi duyduk. Kemeçe çalan bir delikanlı, çevresinde onlarca gençle beraber yanımızdan geçerek uzaklaştı. Arkadaşımız “Haydi ho-

ron oynayalım” dedi. Kalktık, biraz aşağı doğru yürüdük. Genişçe bir alanda horon halkası oluşmuştu. Herkesin elinde el feneri vardı. Çimenlik alan, bu hareketli ışıklarla aydınlatılıyordu. Durur muyuz? Biz de horona girdik. Ayaklarımız sanki o dokuz saatlik yolu yürümemiş gibi canlı ve hareketliydi. Yarım saat sonra horon dağıldı. Yerlerimize döndük.

Sabahın ilk ışıklarıyla uyanmıştık. Eşyalar toparlandı, yine inekler önde, yürüyüşe başladık. Yaklaşık bir buçuk saat sonra ağaçları geride bırakıp orman sınırını aştık. Pırıl pırıl güneşli bir hava vardı. Artık yoldan değil, çimenlerin üzerinden istediğimiz yönde ilerliyorduk. Çünkü eğim gide-rek azalmış, arazi hemen hemen düzleşmişti. Kafiyeleler, dünkü gibi de acele etmiyordu. İneklerin otlayarak yürümesi sağlanıyordu. Biz de arada bir oturup kalkarak pek yorulmadan yola devam ediyorduk.

Saat on buçuklarda geniş bir düzlüğe ulaştık. Burası ünlü “Ali Meydanı” imiş. Bizden önce gelenler ineklerini otlatıyordu. Doğu yönüne baktığımda,





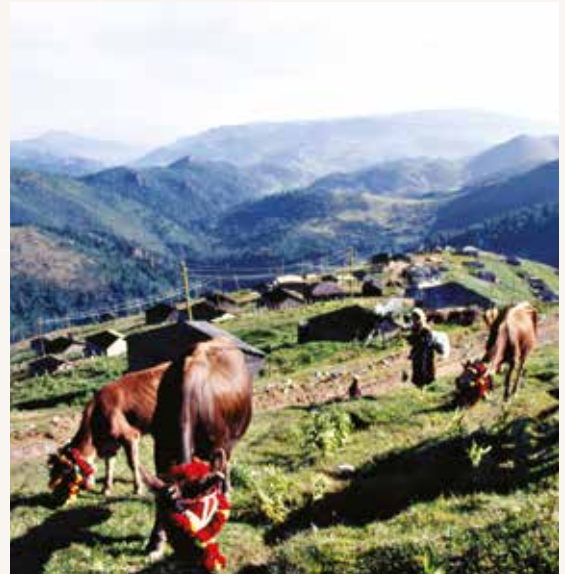
aşağı tarafta büyük bir yayla yerleşimi gördüm. Görülen evlerin Eskala Obası olduğunu söylediler. Kfile içindeki kadınlar ve erişkin erkekler, inekleri çocuklarına emanet edip obaya iniyordu. Ama inekler, Ali Meydanı'nda bırakılmıştı. Niçin inekler evlere götürülmüyordu ki?

Bu durumun sebebini sorduğumda aldığım cevap; köklü bir geleneksel yaşantının, toplumsal eşitliğin açıklanmasıydı...

Eskala Obası sınırları içindeki otlakların alanı belliydi. Bu alan, obaya yerleşenlerin eşit şekilde yararlanması içindi. Kimsenin ineği, komşusundan bir dakika fazla bu otlaktan yararlanamazdı. İnsanı yerinde donduran bir gelenek...

Saat 11.30'da yayla bekçisinin geldiğini gördük. Bir hareketlenme başlamıştı. Bekçi, havaya üç el ateş etti. O anda yüzlerce inek, yanlarında duran sahipleri, çocuklar ve bizler de büyük bir heyecanla aşağıdaki oba evlerine doğru koşar adım inmeye başladık. Tanrım, bu nasıl bir gelenektir! Bu ne güzel bir görüntüdür! Bu ne heyecandır!

1990'lardan bu yana, yeni yayla yollarının açılmasıyla birlikte insanlar, sığırlarını giderek artan oranda kamyonlarla taşımaya başlamıştı. 2000'li yıllarla birlikte yaylalara yürüyerek çıkan aile neredeyse kalmadı. Ayrıca sığır sayılarında büyük azalma oldu. Yayla yaşantısı, nitelik değiştirerek günümüzde de sürdürülüyor. Ama ne yazık ki göç heyecanını yalnızca fotoğraflardan algılayabiliyoruz...



# Özledim

Mehmet İNAN  
Şair

*Kışın eski evlerde dostlar ile beraber  
Bir sobanın başına kurulmayı özledim.  
Köyde yollar kapalı biz dünyadan bihaber  
Bir edalı güzele vurulmayı özledim.*

*Huzurlu yaşamayı çoktan unuttuk çoktan,  
Üzülürüz boş yere sebeplerimiz yoktan,  
Gına geldi her yerde her an ulaşılmaktan,  
Sokaktaki çocuktan sorulmayı özledim.*

*Elektrik olmayınca boyu uzar gecenin,  
Bitmeyen tadı vardı horonun eğlenenin,  
Sohbetler azaltırdı yükünü imecenin,  
Saatlerce tarlada yorulmayı özledim.*

*Devorlara giderdim sürüme inek katıp  
Ne hayaller kurardım güneşe karşı yatıp  
Okuldan geldiğimde çantamı yere atıp  
Dedem ile nineme sarılmayı özledim.*

**Devor:** Uzungöl'de ineklerin otlatıldığı bir yer.

*Ürünler yetişmiyor köyümüzün bağından,  
Lezzet alamıyorum peynirinden yağından,  
Yayla zamanı bakıp Karakaya Dağı'ndan,  
Bir kartaldan çok daha hür olmayı özledim.*

*İnaniyim çocukken bitmezdi hareketim,  
Şiirler kifayetsiz başkaydı memleketim,  
Çimlerin arasında kaybolunca misketim,  
Birden hayata küsüp darılmayı özledim.*

İnani







# ESKİNİN ÇOCUKLARI

Ömer ÇEBİ - Öğretmen

Hiç kimse geçmişini geri alacak kadar zengin değildir.

Yaşanmamış çocukluğa karşı duyulan derin bir özlem veya güzel geçirilmiş bir çocukluğun sonunda, kaybedilen zamanları arama güdüsü bizi hep geçmişteki anılara götürür. Çünkü geçmişte yaşamak daha güvenli gelir bize.

“Çocukluk mu güzeldi, yoksa çocukken mi güzeldik?” bilemiyorum ancak büyük bir çekim gücünün hepimizi

o yıllara sürükleyerek götürdüğüne şahitlik ederiz.

Geçmişin, geçmiş olması için, zamanın geçmesi yetmez. Çünkü çocuklar ümitleriyle, yetişkinler anılarıyla yaşarlar.

Hava şartlarını hiç dikkate almadan kimin oynayacağına topun sahibinin karar verdiği, şişman olanın her zaman kaleci olduğu, penaltının kendisine faul yapılan çocuğun fazla bağırmasıyla verildiği bir futbol maçını kim özlemeski?

İki en iyi oynayanın adımlarının çakışması ile takımların tek tek oluşturulduğu seçimde, son tercih edilen kişinin en kötü top oynayan olduğu ve bunun genelde hakaret kabul edildiği yıllar ne kadar uzak kaldı bize.

Top sahibinin gitmesi gerektiği durumlarda, maçın o an ki sonucuna bakılmaksızın tatil edilmesi ve kazananın olmaması ne kadar güzel ve pratik bir çözüm olarak kazanmış hafızalarımıza.

Yeni alınmış, son derece keskin kokulu "canik lastikleri", ilk gece yastığın yanı başında, burnumuzun dibinde tüterdi. Diz kapaklarında ve kışında gözlüğü andıran rengarenk yamalı pantolonlar şimdilerde moda olmaya başladı.



Ninenin ördüğü kazak, nesilden nesile herkesin sırtını ısıtır, ağabeyinin eskittiğini kardeşleri giymeye devam ederdi. Her köyün mutlaka bir delisi bir de bakkalı olurdu. Bakkalın veresiye defteri köylü-

nün şifresiz kredi kartı ve yoksulun cebi gibiydi. İşin en güzeli her ev herkesin evi gibiydi.

Köyde birkaç evde bulunan siyah-bez televizyondaki görüntü karıncalı olsa da insanlar son derece netti.

Haftada bir yayınlanan Türk sinemasını izlemek için köylülerin en yakın komşuda toplanması, film başladığında ışıkların kapatılması, tüm izleyenlerin ruhsal dünyaları ile başbaşa kalmasına zemin hazırlıyordu sanki.

Gelinlerin de çocuklar gibi utangaç olduğu, dertlinin derdinin, dertsiz dert olduğu, büyüklerin saygısızlıktan boyunlarının bükülmediği bir hayatı özlememek mümkün mü?

Kış mevsiminin gelmesini sabırsızlıkla bekleyen, bulabildikleri naylon parçaları ile yokuştan kaymaya çalışan, her inişten sonra yokuşu nasıl çıkacağını kara kara düşünen çizmelerinin içi kar sularıyla dolan, donuna kadar ıslanmasına rağmen titreye titreye oynamaya devam eden, burnundan akan sıvıyı koluyla silerken yüzüne-gözüne bulaştıran, ıslanan çoraplarını kurutmak için sobanın arkasına kedi gibi tünleyen bir çocuk...

Annesi gül koklasa, ağzı gül kokan bebeklik döneminin ardından başlar okul yılları. Uzun, ince ve kıvrım kıvrım, keçilerin bile yürümekte zorluk çektiği, kilometrelerce uzaklıkta, boynunda asılı çantası ile koşarak gidip geldiğimiz patika okul yolları...

Standart mola noktalarında, en hakim konumdaki taşın üstüne oturup, karşıki dağları, gökyüzünü, eve gittiğinde ekmek olup olmadığını uzuuun uzun düşünmek.

Simsiyah önlüğün üstünde çoğu kere çamur lekesinden beyazlığını kaybetmiş, "kepçe"si koptuğu için yaka iğnesi ile boyuna tutturulmuş bir yakalılık. Renkler aynı olsa da, genellikle kızların yakalıkları hem daha temiz ve hem de daha süslü olurdu.





Yokluktan çoğu öğrencinin tek önlük ile bitirdiği okul binaları, şimdilerde yerinde durmasa da, kalbimizdeki izleri hiç silinmeyecek gibi.

İçi ekmek kırıntısı, fasulye ve mısır taneleriyle dolu çantayı evin içine fırlatıp yarı aç, yarı tok çamurlu sokaklarda kirlenmek ne kadar da güzelmiş. “Hemençe”nin içinden dökülen matematik ders malzemelerini toplamak genellikle tarladan dönen anneye ait bir görevdi. Mile oynamaktan ellerinin üstü sürekli çatlamış olarak doluşmak, canımızı yakıyor olsa da, öyle bir ortamda “düğme”sine oynanan oyunun verdiği haz, ellerimizdeki yaraların acısını dindirmenin çok ötesinde duygular yaşattı bize. Saatlerce aradıktan sonra bula-

madığımız ve kaybolduğuna kesin kanaat getirdiğimiz “mile”nin verdiği acıyı tarif etmek imkansızdı. Tüm aramalara rağmen bulunamayan misketin, kaybolduğu istikamete doğru aynı hızda yeni misketler fırlatarak, nereye gitmiş olabileceği kestirilmeye çalışılırdı. Ancak çoğu kere yer yarılıp içine girmiş olurdu sanki.

Erkeklerin hiçbir zaman ip atlama, beştaş ve seksek oyununda kızlarla yarışmadığı, kadın-erkek eşit veya eşitsizliğinin asla konuşulmadığı ancak bu farkın günlük yaşantımızın en ince ayrıntısını bile etkilediği ne kadar da belirgindi.

Kanuni Süleyman Kaya “**Geçmiş Geçmiş Geçmiş**” adlı şiiri ile şöyle özetlemiş geçmiş;

*Nasıl da geçti bunca yıllar, taptaze beynimde tüm anılar  
Maziye düşündüğüm zamanlar, ruhum geçmişime ağlar  
Hatıralar beynimizin eseri, yaşanan her şey daha dün gibi  
Anılarımızın her biri, ne acı, gelemeyecek geri,  
Hayat geçici bir limandı, ölüm bazıları aldı  
Figüranlar yavaşça azaldı, elde kalansa hatıralardı.  
Eğer bir imkan verilse, geçmişe dön denilse,  
Çocukluğumu dilerdim, sadece bunu isterdim.  
Bu kadar basit yani, zaman hızlı, ölüm ani  
Ömür sanki kısa bir mani, her şey boş ve malayani.*

Kendisinden büyük, sakalı ve bıyığı çıkmış birisini gördüğünde “biz ne zaman büyüyeceğiz” diye iç geçiren çocukların, şimdilerde “biz büyüyerek çocukluk etmişiz” dediklerini duyar gibiyim.



Kemal BULUT, Fotoğraf

# Nostajı

Sedat BOSTAN  
Öğretim Üyesi

*Küçükken dünyaya ninni söyledim  
Sanırdım uyuttum koca dünyayı  
Dünyayı beşikte sallar gülerdim  
Bir iple uzanıp bağlardım Ay'ı*

*Tekrar dönebilsem yıllar önceye  
Ufak bir yumurcak olup ağlasam  
Bağlasam aklımca Ay'ı geceye  
Kor alevde kötülüğü dağlasam*



# BİZ Mİ BÜYÜDÜK DÜNYA MI KÜÇÜLDÜ?

Celal TEKİNBAŞ - Öğretim Üyesi

Bugünkü haberleşme araçlarının hiçbirinin olmadığı bir dönemden bahsediyorum. İletişimin tek yönteminin yüz yüze olduğu yıllardı o zamanlar. Her köyde okulun olmadığı, olanlarında ise çoğunlukla tek ya da iki öğretmenin görev yaptığı derme-çatma binalarda sürdürürdük eğitim öğretim faaliyetlerimizi.

Bugün ile kıyaslandığında çaresizlik gibi görünen bu durum, o günleri yaşayan bizler için çok farklıydı. Zira yaşadığımız ve şahitlik ettiğimiz bütün hadiseler ufkumuzu açar ve dünyamızı zenginleştirirdi. Üstelik bu dünyada paylaşım, empati ve merhamet kendisine müstesna bir yer bulurdu.

Kollektif yaşamın zaruri, sadece insanların değil canlı-cansız tüm çevrenin içinde ve ayrılmaz bir bütün olduğu o eski dünyamız, yaşayarak öğretti bize birçok şeyi.

Doğanın bütün cömertliğini sergilediği o yıllarda sadece zamanın yetmediğinden şikâyet ederdik. Zira her daim yapacak keyifli bir işimiz olurdu. Yemek, içmek ve diğer zaruri ihtiyaçlarımız geçiştirilmesi gereken tali meselelerdi. Sabahın olmasını heyecanla beklerdik. Günün aydınlanması değildi gözlerimizi açmamızı sağlayan. Ahırdan gelen horoz haykırışı, tavuk gıdıklaması ve ineklerin böğürmesi asla sektirmezdi tan yerinin ağarmasını. Bizlerde bir heyecan bir heyecan ki deme gitsin. Duramazdık yataklarımızda. Hele her şeyimizi paylaşabileceğimiz bir kardeşimiz varsa değmeyin keyfimize...



İlk işimiz evden dışarı atmak olurdu kendimizi. Tavukların olduğu ahır öncelikli uğrak yerimizdi. Kapılarını açtığımızda etrafa yayılan en değerlilerimizin güzellikleri hiçbir zaman gitmez gözlerimin önünden. Hele Gosi (Anaç tavuk) ve cücükleri (civ-civler) varsa onlara bu dünyada ayrılan zamanın hiç bitmemesini isterdik. Cücüklerin gün gün izlerdik büyüme süreçlerini. Adeta biz de büyüdük onlarla. Engelleri aşmasından karınlarını doyurmaya kadar onlara yardımcı olmak inanılmaz bir hazdı aynı zamanda bizim için. Annelerinin bu minnacık güzellikleri büyütmesi ve eğitmesi bizi de olgunlaştırırdı. Bu durum sanki eğitim öğretimimizin çok önemli bir parçası gibiydi. Anneleri konuşurdu onlarla ve bizimle. Her ses tonu ayrı bir cümle gibiydi. Yavrular gibi biz de öğrenirdik sevgiyi, korkuyu, kızmayı, saklanmayı, tehlikeyi, bolluk bereketi, tekdüze zannedilen zengin anaç tavuk dilinden. Yavrular da duygu dünyasını annelerine ifade ederdi çoğumuzun sadece cik cik olarak duyduğu o tılsımlı kelimenin farklı vurgularıyla. Bu dili öğrenen biz de anlardık açlar mı, korkuyorlar mı, yorgunlar mı, uykulular mı, kayboldular mı?

Onlar gibi bizler de doğa ve doğallığın merkezinde yaşıyorduk. Şimdiki çocuk ve gençler gibi dört duvar arasına sıkışan sanal bir dünyada ömrümüzü geçirmek gibi bir açmaz ve çıkmazın içinde değildik.



Yaşadığımız her şey doğal, samimi, sahicı ve içtendi. Tabiatın tüm güzelliklerinin ortasında, birleşerek, bölüşerek bazen de didişerek ama sonuçta anlaşarak geçirdiğimiz günler hem duygu hem de düşünce dünyamızı bencillikten uzak sevgi ve saygıyla dolduruyordu.

Abi ve ablalarının gün boyu özgürce ama belli kurallar çerçevesinde ve bir düzen içerisinde yaşadığı dış ortam etkinliği onlar için biraz kısa sürmek zorundaydı. Zira cücükler, tehlikelere daha hazırlıksız ve dayanıksızdı. Karşılarında kedi tugayları, doğan ve şahin uçakları ve kemirgenler alayı gibi süper güçler vardı. Anneleri tek başına dirense de mücadele edemezdi çoğunlukla bu yedi düvelle. Gerçi asla pes etmezdi. Cesareti ve yüreği sanki tek başına bir ordu gibiydi. Zira anneydi o. Söz konusu olan yavrularının canıydı. Kayıp vermemeliydi.

Cücüklerle ve doğayla hemhal olan hayatımızın bu en müstesna dönemi sadece güzellikler değil bazen büyük dramlar da yaşamamıza sebebiyet veriyordu. Öyle ya bir hastalık bir ölüm vardı işin içinde. Ölümün olduğu yerde hiçbir fani rahat olamazdı. Gidenin arkasından hüznün kalırdı geride kalanlara. Çocuk kalbimizle hayatın geçiciliğini yaşayarak öğrenirdik kaybettiğimiz değerlilerimizin sayesinde.

Gün gün büyürken geçirdikleri aşamaları bir bilim adamı titizliği ile takip ederdik. İlk kanat çırpışlarından ilk kavgalarına, seslerindeki değişime, ilk haykırışlarına tanık olurduk sevinç ve heyecanla.

Bütün takım çok müstesna bir eğitici tarafından hazırlanmıştı yaşama. Gosinin eğitim tarzında hasar vermeden tecrübe edindirme, zarar vermeden uyarma, sevgi ve öfkeyi yerli yerinde kullanma vardı. Kuluçka makinesinde üretilen yavrular gibi anarşist, bencil ve duyarsız olmamaları için gerekli bütün çabayı gösterirdi. İlk günlerde, Gosi, cücükler protein ihtiyaçlarını karşılarsın diye toprağı eşelerken yavrular annelerinin





bacak darbesi ile etrafa savrulurdu. Annenin umurunda bile olmazdı bu durum. Zamanla yavrucuklar ahenk içerisinde toprak eşilirken uzaklaşmayı, yemler toprağın altından üstüne çıkarıldığında ise alana üşüşmeyi ve yemleri toplamayı kuralları ile öğrenirlerdi. Karınları doyup dinlenme ve uykuya geçme aşamasında annelerinin kanatlarının altı güvenli bir yuvaydı onlar için.

İlim, irfan ve tecrübe sahibi bir eğitici tarafından eğitilen bebeler büyüdüklerinde de kolektif yaşamayı hayat felsefesi olarak görürlerdi. Birlikte gezme, yeme, içme, korunma, kollanma ve savunma hem onları daha güvende tutmakta hem de yaşamlarını kolaylaştırmaktaydı. İnsanoğlu da böyle değil miydi? İyi bir aile ve çevrede yetişen ve de irfan sahibi kimselerden eğitim alan çocuklar ileriki yaşamlarında daha başarılı, mutlu ve çevresiyle sulh içerisinde yaşayarak topluma daha faydalı olmuyor muydu? Büyüyüp alımlı hale geldikçe bütün faniler gibi onlar da uzaklaşırdı bakıp-büyüten, koruyup-kollayan hamilerinden. Bazen dövüşürlerdi bile onunla. Çocuk kalplerimizin

berraklığı ile üzülürdük bu duruma ve her zaman annelerine yardımcı olmak isterdik.

Onlardaki bu gelişim ve değişim sürecini izlerken bizler de çocukluğumuzu, gençliğimizi ve yetişkinliğimizi yaşırdık sanki.

Yetişkin oldukça, sakinleşmek yerine paylaşım kavgasına tutuşmalarını hayret ve ibretle izlerdik. Bir geçmişleri, bir de bugünleri gelirdi aklımıza. Ahır aynı ahır, tarla aynı tarla, bahçe aynı bahçe, hava aynı havaydı ama hırslar almıştı uzlaşmanın yerini. Tek kavga eden onlar değildi. Onlarla birlikte kardeşim ile ben de onları paylaşmanın kavgasına tutuşurduk. Oysa küçükken hepsi hepimizindi. Anlıyorduk ki büyümek sadece onları değil bizi de bencilleştirmişti.

Bir nevi küçük bir dünya gibiydi yaşadıklarımız. Kendine yeter hale geldiğini düşünenler başkalarının yaşam alanına tecavüz ediyordu. Sessiz ve tepkisiz çoğunluk bu kavgayı ya izliyor ya da güçlüden yana taraf tutuyordu. Bizler ise daha adil, yaşanabilir, kavga ve savaşıardan uzak dünya hayalimizi bir başka bahara havale ediyorduk.



Kader ÖZTÜRK  
Fotoğraf



# HERCÂİ

İhsan AKOVA  
Yazar

Doğanın ve doğallığın çocuklarıydık bizler! Irmağın çağılmasıyla uyur, seherin nağmeleriyle uyanırdık. O, "Yaşama sevinci" denen şeyi tâ illiğimizde ve aşkla duyumsardık. Toprağın uhrevi kokusuyla yoğrulurdu ruhumuz. Çocuksu hayallerimizle süzerdik ufku. Bütün oyuncaklarımızı kendimiz üretirdik, topraktan ve odun parçalarından.

Meyve ağaçlarının zirvelerine tırmanır, hem mevsimlik armağanlarını iştahla yer, hem de türküler söylerdik. Patikalarda koşardık hevesle. Tarlada, çayırdaki, ormanda ve her çalışma ortamında büyüklerimizin acemi ama meraklı yardımcılıydık. En makbul hediyemiz ise, el örgüsü bir çift çorap, ya da eldivendi. Zira öylesine bol

ve çeşitlilik arz eden bir içsel zenginlik taşıyorduk ki, bu ödülllerimiz her şeye bedel ve her şeyin üstündeydi. Geleneksel aile yaşantısının bereketini yaşıyorduk. Her aile ferdimizin kendince jestleri olurdu. Herkes sığınağımız ve dostumuzdu. Hayatımız satırlara hapsedilmemişti. Özgürlüğün sonsuzluğunu ve büyüsunü soluyorduk.

Ses, ışık, çevre kirliliği yoktu.

Dolayısıyla, gecelerimiz de tıpkı gökyüzü gibi berraktı. Ay ve yıldızları bir ilahi tablo misali seyreder ve uçarı düşler oluştururduk. Sonra bunları birbirimize merak ve de heyecanla anlatırdık. Sadece şu görebildiğimiz dağlardan, alanlardan ibaret küçücük dünyamızda nasıl da mutluyduk!



Bizler, her halimizden memnun ve hoşnuttuk. Öylesine basit ve sıradan şeylerden huzur buluyorduk ki: Bir ineğimiz yavruladığında, bir tavuğumuz yumurtladığında, kedimiz koynumuzda mırıldandığında...

Diyorum ya, bizler, doğanın ve doğallığın has ve afacan çocuklarıydık. Şafağın, bizleri şefkatle selamlayan bir günün bohçasında sunduğu her şeye razıydık.

Hiç anlayamazdık ki; birileri, bu fâni âlemde, niçin ebediymiş gibi yaşırdı? Dünya malı biriktiren, saklayan, hatta o malların kölesi olan? Ömrünü delişmence yaşamaya değil, daha da çok kazanma uğruna heba eden bir gaflet hali. Yaşanacak o kadar güzel şeyler varken bir hiç uğruna ömrümüzü heba etmenin anlamı var mıydı?

İlkbahar ve göçler yaşamın bütün güzelliğini sererdi gözlerimizin önüne. Aslında, her başlangıç ilkbaharı anımsatmaz mı? Tazeliği, yeniliği hissettiren şeyler, bir anlamda bahardır. Gençliğimiz de ömrümüzün baharı değil midir? Yani, ilkbahar, sadece iklimsel-mevsimsel bir döngü değil, coşkulu başlangıçların tümüydü! Bu mevsimde yapılan göçler, engince yaşadığımız o doğal yaşamın özü ve özeti idi. Bu göç dönemini, masalsi bir merakla beklerdik!

Kizirnos köyünden başlayıp, Monut Mezrası'ndan Kerenkaş Yaylası'na varan o sevimli serüven. Her anlamda nasıl da engince bir zenginlik içeren, kutlu bir coğrafyadaymışız. Bu geleneksel isimlere ilişkin müthiş bir sevgi ve muhabbet besliyorum. Zira, onlara dair bir kulak ve yürek aşinalığım var. Onca yaşanmışlıklar da içimde uçuşuyor. Bizim yörelerde, hayvanla iletişim kurulan ayrı bir dil vardı: Hiver-hiver, hen-hen, ti-ti, heçur-heçur... Hayvanlar anlardı ne dediğimizi. Zira eğitimleri uzun soluklu idi...

Köyde yaşayan herkesin ayrı bir uzmanlık alanı ve tanımlı işi vardı. Sevgili nineciğim, sabahları ve erkence ahıra girdiğinde, hayvanlarımızı selamlar ve onlarla muhabbetleşirdi. Ahırlarımız evlerimizin bir alt katıydı. Hayvanlarımızla aramızda sade-

ce bir ahşap döşeme vardı. Nineciğimizin hayvanlarıyla olan konuşmalarını, odalarımızdan aynen duyardık. O sesler, sabah masallarımızdı bizim!

Karataş, ahşap ve toprak malzemelerle yapılan evlerimiz, tümüyle doğallık sunardı. Yiyip, içtiklerimizden, giydiklerimize, kullandığımız eşyalara kadar. Ahırlarımızdan hayvanlarımızın, çatımızdan ise yazın yığıldığımız kuru otların sıcaklığıyla ısınırdık. Yani, günümüz insanının okuduğu-dinlediği masalları, bizler doğrudan yaşıyorduk.

Çocukluk ve ilk gençlik dönemimiz, baştan başa ve kutlu bir şarkıydı. Kutlu zamanları olmayanın, umutlu bir ömrü de olamıyor maalesef. O küçücük odalarımızda, hayvanlarımızın fısıltısını bile duyabiliydik. Koyun-kuzu, manda-inek sesleri gecemizin çeşnisiydi. O ninnilerle uyur; onlarla uyanırdık. Hayvanlarımızın hizmetinde geç kalınması durumunda, özellikle de mandalarımızın, boynuzlarını döşeme tahtalarına öfkeyle vurarak aile büyüklerimize hatırlatma yapmalarını, onları çağırılmalarını da unutamam. Çocukluk uykularımız huzurlu, güvenli, gizemliydi. Kedilerimiz koynumuza sokulduğunda, onların mırıltılarıyla uykunun ufkuna ulaşmak ise bir başka güzellikti. Her şey romantikti yani. Kışın yavrulayan koyun ve keçilerimizi odamızın bir köşesine alarak, orada bir süre misafir ederdik. Kuzucuklar ya da oğlakçıklar üşümesin diye. Günümüz çağdaş ailelerinde, ebeveynler bile, o sarayvari evlere sığmıyor ve kovuluyorlar.

Nereden nereye!

Kuluçkaya oturan tavuğumuzun çıkacak ilk civcivlerini taşkın bir merakla beklerdik. O yumurtaların her biri bizler için büyümlü bir dünyacıktı. İlk civciv bizim adımıza müthiş bir müjdeydi. Yirmi bir günlük kuluçka süresi bize göre, bir asır gibiydi. Göç hikâyeleri, insani olan her iyilik ve güzelliği içeriyordu. Bir yıllık sürede, üç ayrı ortamı ve zamanı yaşıyorduk! Köy, mezra, yayla! Bu, yüreksel bir tatildi!





Masrafsız, israfsız!

Göç yolunda keyifli zorluklarımızdan biri, tüm eşyalarımızı sırtlayıp, mezraya, yaylaya kadar götürmekti. Dönüş göçlerinde de aynı şeyleri köy evimize kadar taşıyacaktık. Yayla göçlerimizden birinde, rahmetli anneciğim, akrabamızdan bir arkadaşımıza varili, bana da yayığı yükletmişti. Şafakla yola düştük. Patikalar, bayırlar, dereler, kırlar, ormanlar... Yürüyoruz. Akşama doğru yaylamıza yaklaşmıştık. Tam yaylamızın karşısında, "Eraslar" denen bir mevki var. Orada oturduk, dinleniyoruz. Sebepsizce bir çekişme, kavga başlattık. Kendimizden geçmiştik. O anda, bir baktık ki, varilimizle yayığımızın ipleri çözümlüp, sırtımızdan düşmüşler ve aşağıımızdaki kayalıklara doğru yuvarlanıyorlar. Eyvah! Malesef paramparça oldular.

Aile büyüklerimize ne diyecektik? En büyük hesap verme makamı Nineciğimdi. Muhterem nineciğim, Birinci Dünya Savaşı'nın vahşetini en ölümcül boyutlarda yaşamış bilge bir insandı. Konuyu kendisine anlatınca istifini bile bozmamıştı. Müşfikçe, "oğulcuğum, çocuğa nasihat maya tutmaz. Ha çocuk, ha deli. Hata varsa bizdedir. Ferah ol. Hadi git oyna!" demiş ve olayı geçiştirmişti. Göç dönemlerimde unutamadığım kişilerden biri "Deli Salih" namıyla anılan, yaşlıca ve sevimli bir amcamızdı.

Kendince ve öylece yaşardı. Garibin biriydi yani. Bir kayanın yamacına oturur, etrafı ibretle süzer, efkârlı türküler söylerdi. Dağlarda, derelerde ve ormanlarda dolaşmayı severdi. Rastladığı her çocuğa heybesinden bir şeyler verirdi. Bir keresinde bana, hasretle öptüğü bir çakıl taşını vermiş ve bu armağanını bir ömür ve özenle saklamamı öğütlemişti

Selâmlaşmayı önemserdi "Deli Salih".

Ağaçlarla söyleşirdi. Bazen de çayırlara uzanır ve bulutlarla dertleşirdi. Ağaçların yaralarını çamurla ve ağlayarak pansuman ederdi. "Yarası olmayanın, şafağı da olmaz!" diye de söylenirdi. Mecnun'ca dolaşır, bilgece konuşurdu.

"Dünyanın delisi-ahiretin velisiyim." diye söylendiği de olurdu. Yiyecek bir şeyler eline geçtiğinde kurtla- kuşla paylaşırdı ve bu esnada "Hayatın da yedeği yoktur!" diye fısıldardı.

... Hani, "Bahar" diyoruz ya.

Umduğumuz, o yüreksel baharları hiç yaşayamamış olsak da, İnsanlık tarihi, daha çok zemherilerle anılsa da, teselli ve umutlarımız çiçeklerce güleçtir. Ağladığımızca gülebildiğimiz bir yaşamdır bu.

Muhabetlerimle.



Tuncay HACIFETTAHOĞLU, Fotoğraf

# KARADENİZ TAŞ FIRIN EKMEKLERİ

Meral BEKTAŞ - Uzm. Hemşire

Yazıyla, kışıyla güzeldir Karadeniz. Doğayla bütünleşmiş yöreye özgü evleriyle huzurdur. Yaylaları şifalı, insanı vefalıdır. Dik yamaçlı vadileri, yüksek dağları, yeşilin bin bir tonu ile insanı büyüleyen bölgedir Karadeniz.

Türkiye genelinde hatta dünyada Karadenizlilik, coğrafi bölgeden çok Karadeniz ruhunu barındırmak olarak algılanmaktadır. Karadeniz ruhunun başta gelen özellikleri arasında; çalışkanlık, tez canlılık ve pratik zekâ yer almaktadır. Karadeniz insanının bu özelliklerini kültürümüzün ve mutfağımızın çok önemli bir parçası olan ekmeğin yapımında da görmekteyiz. Özellikle kırsal alanda yaşayan Karadeniz insanının, iş yoğunluğu nedeniyle pişirme sürelerini dikkate alarak yapmayı tercih ettiği birçok ekmeğin çeşitleri ve pişirme yöntemleri vardır. Ben de bu yörenin bir kızı olarak ekmeğlerimizden ve pişirme yöntemlerimizden, yani mazimizden bahsedeceğim. Bölgemizin en önemli ekmeğinden biri olan, hatta eskiden dünyaya gözümüzü açtığımızda tanıştığımız ilk ekmeğin de tanımlanan Mısır ekmeği, bazı yörelerde lazur ekmeği / lazuri psomin olarak da bilinmektedir. Ekmeğimizin dört çeşit pişirme yöntemi vardır. Bu yöntemler; pleki (taş ocak), kuzine, saç ve tavadır. En eski pişirme yöntemimiz plekidir. Mısır ekmeği için, kırsal alanda halen daha varlığını

sürdüren su değirmenlerinde öğütülen mısırlar un haline getirilir. Hatta mısır ununun belli bir kıvamda olması çok önemlidir.

Bunun için un elle analiz edilir. İstenen kıvama gelen mısır unu çuvalara doldurularak serenderlerde saklanır. Özellikle kırsal alanda bağ ve bahçe işleri çok olduğunda, vakit darlığında diğer ekmeğe göre daha ince ve pişirme süresi kısa olan pişirme yöntemi saç ve tavada yapılan mısır ekmeğidir. Yapımı yöre yöre değişen mısır ekmeği eskiden sadece mısır unu, su ve tuzdan yapılırken, günümüzde içine beyaz un, karbonat gibi ürünler katılarak özünden gittikçe uzaklaşmıştır.

Otlu ekmeğin/zumur (cumur) ekmeği/hlarodo adlarıyla bilinen ekmeğin özü yine mısır unu olup, taze nane, karalahana, pırasa ve patates gibi sebzelerle çeşitlendirilmektedir. Tüm ürünlerin birleşimiyle oluşan otlu ekmeğin genelde yöremize ait çok önemli bir lezzet olan zumur için yapılmaktadır. Çok eskiden pleki(taş ocak) de yapılan bu ekmeğin pişme süresinin uzun olması sebebiyle günümüzde daha çok kuzinede yapılmaktadır. Otlu ekmeğin piştiği gibi sıcakken parçalanır ve üzerine bolca yayık tereyağı eklenerek iyice ezilir. Muhteşem bir lezzet haline gelen zumur, yanında ayran ya da yoğurtla tüketilir. Günümüzde çok sık yapılmasa da yapımı halen devam etmektedir.



Diğer bir mısır ekmeği türü de peynirli ekmek/tiropsom adı verilen ekmektir. Çok eskiden kırsal alanlarda yapılan peynirler tahta küleğe basılıp üzerine biraz da süt kaymağı eklenerek toprağa gömülürdü. Aylarca toprakta gömülü olan peynir, zamanı gelince çıkarılıp kullanılmaya başlanırdı. Hatta bazen kurtlanan kısımları olurdu. O kısımlar kesilip kalan kısmı kullanılırdı. Tadı ve kokusuyla hafızama kazınan bu lezzetli peynirle mısır ununun eşsiz birleşimi peynirli ekmeği meydana getirmiştir. Hele o peynir sünüyorsa muhteşem bir görüntü kaçırmazdır. Genelde kuzine, saç ve tavada yapılanı tercih edilmektedir. Yine dışarıda yapılacak olan iş durumlarına göre pişirme yöntemi seçilmektedir. Günümüzde külek peynirlerinin yapımı eskisi kadar olmasa da devam etmektedir.

Trabzon ekmeği/Vakfıkebir ekmeği adı verilen ekmeğimiz ekşi mayalı hamurdan yapılmaktadır. Özel yapım taş fırınlarında pişirilen ekmeğimiz Karadenizli fırıncıların da yetenekli elleri sayesinde ülke çapında tanınmaktadır. Uzun süre bayatlamayan ekmeğimiz bazı yörelerde çarşı ekmeği olarak da bilinmektedir. İl ve ilçe merkezlerindeki fırınlarda yapılıp satıldığı için, haftanın belirli günlerinde çarşıya inen köylüler tarafından köye getirildiğinden ve yalnızca çarşıda satıldığından dolayı bu adı almıştır. Eskiden çok nadir evlere giren bir ekmek olduğundan çocukların özlem duyduğu ve sevdiği ekmek çeşidiydi. Sıcacık süte doğrandığında sert kabuğunun yumuşayıp kare kare şekli alması, çaya batırılıp yendiğinde ağızda bıraktığı lezzet ve kokusu aklımda tarif edilemez bir yere sahiptir.

Pileki ekmeği/honipsomin/kara ateş ekmeği de yöremize ait şimdilerde çok nadir pişirilen bir ekmek çeşididir. Pileki, taşın oyulması ile yapılan yayvan bir alt, bir de üst tabandan oluşan ateşe dayanıklı taş ocağıdır. Pileki yapımı oldukça zor olup, bu sanatı icra eden ustaların sayısı gittikçe azalmaktadır. Pilekide ekmek yapımı için ilk olarak pilekinin alt ve üst tabanları iyice kızdırılır. Kızdırılan taşın içi küllerinden arındırılır. Daha sonra alt tabana birkaç adet karalahana serilir. Ekşi maya ile mayalandırılan esmer buğday ya da beyaz undan yapılan ekmek hamuru içine dökülür. Hamurun üzerine tekrar birkaç adet karalahana serilip üzerine pilekinin

üst tabanı kapatılır. Son olarak küller pilekinin üzerine ve yanına dağıtılarak ekmeğin pişmesi sağlanır. Yaklaşık iki saatte pişen pileki ekmeğinin üzerindeki karalahana kokusu inanılmazdır. Süngerimsi yapıda olan bu ekmeği aile büyüklerimiz genelde sıcakken kesmek istemezlerdi. Ancak yayık yağının yapıldığı günlerde sıcakken kesilir içerisine tereyağı konularak yenirdi. Yapımı gün geçtikçe azalmasına rağmen bazı kesimlerde halen bu gelenek sürdürülmektedir. Yapımı azalan bu ekmek çeşidi günümüzde özlem duyulan ekmekler arasındadır.

Siyah ekmek/kara ekmek/esmer ekmek/harcı ekmeği adlarıyla bilinen bu ekmeğimiz ekşi mayalı bir ekmek türüdür. Özel taş fırınlarda pişen bu ekmek sağlık açısından da çok faydalı olmasıyla bilinmektedir. Trabzon ekmeği gibi il ve ilçe merkez fırınlarında piştiği için bu ekmeğimize de çarşı ekmeği denmektedir. Bu ekmeğimizi seven ve vazgeçmeyen bir kitle halen daha bulunmaktadır.

Bazlama/bazlamanc/sac ekmeği, eskiden çoğunlukla sacda yapılanı tercih edilirken günümüzde sacın kullanımındaki önemli bir azalma nedeniyle tavalarda yapılmaktadır. Mayalı ya da mayasız hamurdan yapılan bu lezzet zaman darlığında çok tercih edilen bir ekmek çeşididir. Özellikle sıcakken üzerine konulan yayık tereyağı ile tüketilir. İki doğal lezzetin buluşmasıyla ortaya çıkan bu ürün hem yapımının kolay hem de çok lezzetli olması nedeniyle yöremizde her öğün tüketilebilmektedir.

Geçmişten günümüze Karadenizliler için ekmek her zaman önemli olmuştur. Bu yüzden Türkiye ve Dünya geneline baktığımızda ekmek konusunda uzman olduğumuzu söyleyebilirim. Günümüzde ekmeklerin yapımı ile ilgili değişiklikler olsa da hala geleneği sürdüren bir kesimin var olduğunu görmek mutluluk verici. Özellikle bu kesimi kırsal alanda daha çok görmekteyiz. Şimdilerde geçmişe dair özlem olduğu için il ve ilçe merkez fırınlarında köy ekmeği adı altında ekşi mayalı birçok lezzetli ekmek türleri halka sunulmaktadır.

Çocukluğunu köyde geçirmiş biri olarak tüm bu lezzetlerin özünü kaybetmeden tadına vardığım, yapımına bizzat şahit olduğum ve deneyimlediğim için kendimi çok şanslı hissediyorum, bu yaşanmışlıkları ve hatıraları yazıya dökmekten çok mutlu olduğumu belirtmek istiyorum.



Selman UZUN  
Fotoğraf





# Çocukluğum...

İrfan ELBİR

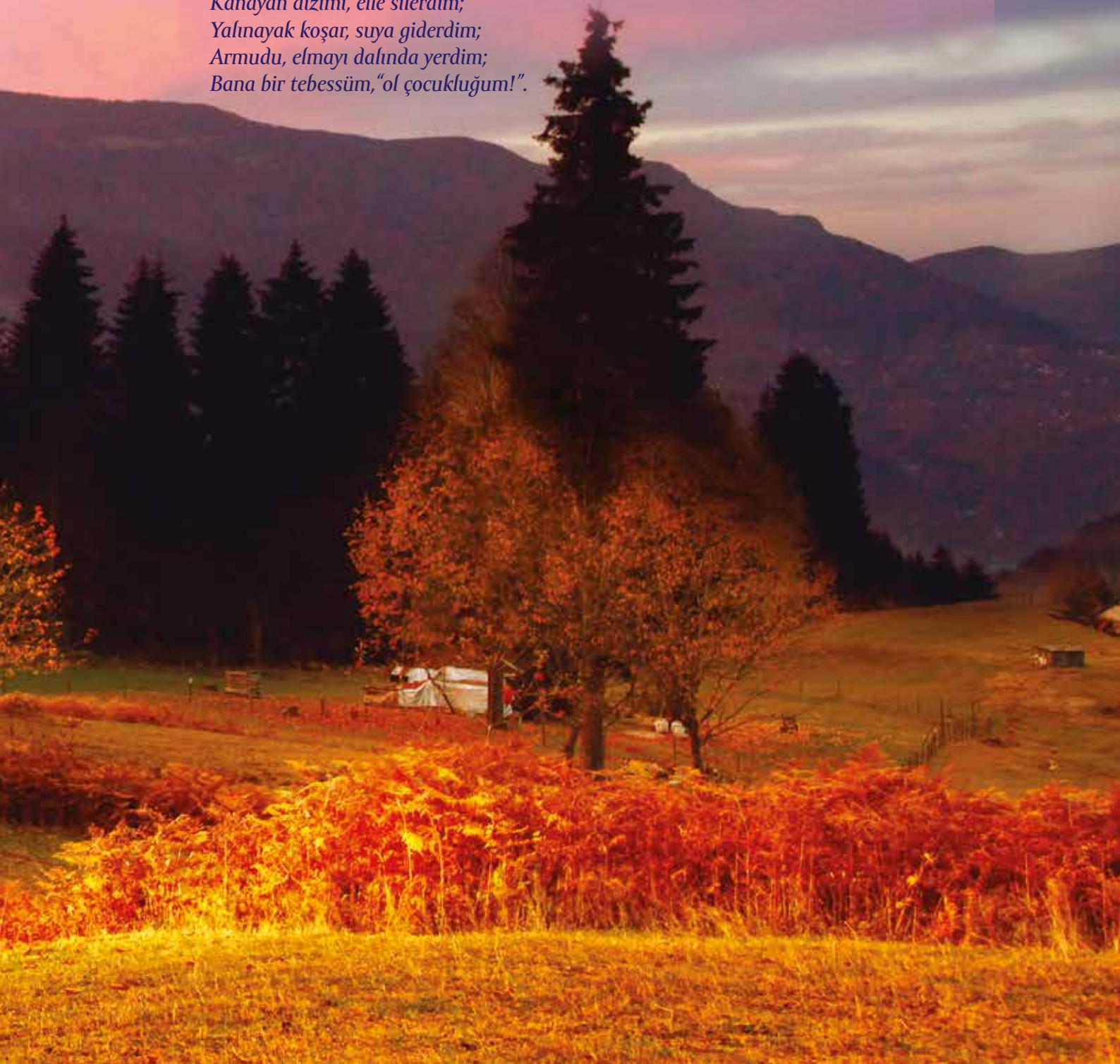
Beyaz yakalıklı, siyah önlüğüm;  
Hepsi buydu, gözüm açıp gördüğüm;  
Mazideki yaram, gırtlakta düğüm;  
Uzak durma benden, "gel çocukluğum!"...

Nerde kaldı, yeşil-sarı bahçeler?  
O ıssız sabahlar, yalnız geceler;  
Çiçekli buzağı, siyah keçiler;  
Ağaç dallarında, "kal çocukluğum!"..

Kanayan dizimi, elle silerdim;  
Yalınayak koşar, suya giderdim;  
Armudu, elmayı dalında yerdim;  
Bana bir tebessüm, "ol çocukluğum!".

Bilmem ki nerede, viranedeyim?  
Sen benim kardeşim, eşim, her şeyim;  
Şu siyah resimde, kaldı yüreğim;  
Yarım kalmış yanım, "sen çocukluğum!"...

Ahir zaman eski, eskisi yeni;  
Keşke büyümesem, görmesem seni;  
İzbe sokaklarda, bulursan beni;  
Hiç kimseye sorma, "al çocukluğum!"...





# ESKİ KÖY EVLERİMİZ

Hasan SUIÇMEZ  
Öğretmen

Çoğumuzun en güzel hayatı ve hatıralarının geçtiği köylerimizde, sabahın alacakaranlığında keskin bir horoz sesi ile uyandırdığımız çok olmuştur. Kümes sakinlerinin bütününün uyanmak zorunda olduğu bu ses, evin ahır bölümüne sıkıştırılmış bir merkezden de gelse fark etmez, evin içindeki insanların da bütününün uyanmasına sebep olurdu.

İlk kalkan, her zamanki gibi yaşlı dedelerimiz ile onlara sadakat ile hizmette yıllarca kusur etmemiş iyilik abidesi ninelerimiz olurdu. Uyuyan biz çocukları uyandırmama gayretleri, çoğu kez kulakları ağır işittiğinden daha fazla gürültü yapmalarına sebep olur ve bu durum, bizim de uyuduğumuz yataklarda; sağa-sola dönerek sabah uykumuzla adeta kavga etmemize zemin hazırlardı. Köylerimizde eski evlerimiz genellikle ahşap ağırlıklı yapıları diye bilinir. Geleneksel ev planları hep birbirinin tekrarı olurdu ve genellikle iki ya da, üç kattan meydana gelirdi. En alt katta "ahır" dediğimiz ve hayvanlarımızı barındırdığımız bölüm bulunurdu. Burası, evimizin ekonomik ithalat limanı gibidir adeta. Sağılan sütler buradan alınıp ahırın üstündeki esas ev dediğimiz bölüme getirilir, süt makinesi marifeti ile "makineye vurulur" ve kaymağı ayrış-

tırılarak evin yağ ihtiyacı için ahşap bir varilde biriktirilirdi. Ahır bölümünde; tarlalardan biçilmiş ve kurutulmuş olan mısır meyvesi alınmış ot denilen yiyeceklerin hayvanlara verildiği "panti" adı verilen ilkel kısımlar olurdu. Otlar "yığın" denilen biçilmiş mısır saplarının bir araya toplanıp ortaya dikilen sağlam bir ağaç çevresine sarıldığı kümelerden alınır ve "orak" denilen köylünün kullandığı el aletiyle bölünür ve pantilere doldurularak hayvanların beslenmesi sağlanırdı. Bu işi, her gün evin varsa gelini yoksa genç kızları, o da yoksa evin büyükleri önemli bir görev addederdi. Devamında ahırın temizliği yapılır ve hayvanlara su verilerek günün ilk hizmetleri ve bakımları tamamlanmış olurdu.

Köylerde bu işleri yapmak için evde yaşayanların sayısına göre günlük iş bölümü yapılırdı. Ahır hizmetleri görülürken evde kalanlar; sabah temizliği, uyuyanların uyandırılması, kahvaltının hazırlanıp yere serilen bir örtü üzerine konulan ve "sini ya da sofr" denilen yekpare seyyar yer masalarının etrafına hane halkının toplanması ile kahvaltı başlardı. Ana yemeğin, sofranın ortasında bulunan ve "kıylı" denilen bakırdan genişçe bir kapta sunulduğunu köyde yaşayanlarımızın hepsi bilmekte ve hatırlamaktadır.





Ana yemek öncesi, evin ekonomik durumuna göre verilen ara yemekler ki; bunlar genellikle "bakır sahan" veya "bakır tas" denilen kaplarda verilen lahana veya mısır çorbasından ibaret yemeklerdi. Ana yemek ise çoğu kez tereyağı ile hazırlanmış; kuymak, kesme makarna, lapa, gibi maliyeti az ancak doyurucu yemekler olurdu. Büyük bir iştahla ve olabildiğince sessiz yenilen yemekten sonra sofradan uygun bir şekilde kalkılır ve günlük iş bölümünün yapılmasına kadar beklenirdi.

Köy evleri aynı zamanda çocukluk ve gençlik yıllarımızın en güzel hatıralarının yaşandığı mekânlar olarak hafızalarımızda silinmez izler bırakmıştır. Ahşap işçiliği, sanatkârane bir bakış ve uzun uğraşlar gerektiren bir çalışma sürecini kaplamıştır. Ahşap işçiliği, sabır ve zaman gerektirirdi. Ancak ne zaman ki sanayi ve teknoloji hızla gelişmeye başladı; köylerimizdeki o güzelim ahşap köy evlerimizin yerini, şekilsiz ve ruhsuz "beton evler" almaya başladı.

Mevsimlerin durumuna göre ayarlanmış ve köy evlerimizin içerisine yerleştirilmiş "tedarik depoları" vardı. Mesela; ahşap "ambarlar" ve "kiler odası" bunların en önemlilerindendi. Ambarlar, içerisine fare ve haşarat giremeyecek şekilde tamamen kestane tahtasından yapılmış, ihtiyaca göre ebatları 1.5x1m civarında olan ve ortasında bir insanın içine girebileceği boyutta kapağı olan ailenin hububat depolarıydı. Mesela; mısır hasadından sonra kurutulmuş mısırlar, varsa arpa, buğday, kuru fasulye gibi gıdalar burada saklanırdı. Ambarların anahtarlarını, harcama ayarlarını yılın bitimine göre yapma tecrübesizliğinin getirebileceği olumsuzluklara karşı genellikle evin dominant yöneticisi olarak annelerimiz taşırdı. Kiler odalarında ise daha çok yıllık turşular, yetiştirilmiş ise

patates, soğan, kuru fasulye, kış için alınmış kuru gıdalar ve genellikle yaz aylarında yaylalarda üretilen ya da üreticilerden alınan yağ ve peynir varilleri bulunurdu. Ne zaman acıksak hep annemiz aklımıza gelirdi! Neden? Çünkü ambarın da kilerin de anahtarları onun kuşağına bağlıydı. Hafızalarımızdan hala silinmeyen köy evleri, yaşantı kültürümüzü oluşturmuş ve de zenginleştirmiştir.

Eski köy evlerimizin iç mekânlarında, istisnalar dışında genellikle tuvaletler bulunmazdı. Bu yapılar, evlerin dışında ve hemen yakınında ayrı olarak yapılırdı. Evlerde ihtiyaca cevap verecek ve banyo yapılacak alanlar da yok denilebilecek kadar azdı. Duş alma ihtiyacında olan bireyler, bu iş için kullanılan evin köhne bir köşesinde ya da ahır bölümünde, bakır güğümelerde ısıttığı su ile organik duşunu alabilirdi. Evlerin çatı katlarının altında "tavan" denilen bölümler vardı. Buralarda da genellikle annelerimizin bilgisi dâhilinde; kışlık, fındık, varsa ceviz, uzun ömürlü elma ve köylerimizde çok bilinen, adına "beyaz kabak" denilen ürünler depolanırdı. Kışın gelmesiyle bereketli kar yığınları oluşunca gününbirlik bu ürünlerden, annelerimizin tayin edeceği miktarlarda alınarak akşamları pişirilip evlerde adeta bir bayram havası oluşturularak zevkle yenilirdi.

Eski köy evlerimizin odalarının içerisindedir, özenle yapılmış ve ortalama bir tahta eni ve boyunda olan "oda rafları" bulunurdu. Günlük ihtiyaç malzemeleri; iğne, kibrit, mum, "şişeli lamba", "fiske lambası", ayna, tarak, makas, çuvaldız, yara merhemi, babalarımızın tıraş jileti ve makineleri ile varsa kitaplar bu raflarda bulunurdu. Bu otantik raflar adeta bir açık dolap vazifesi görürdü.

Günlük yaşantıda ev halkı hangi ihtiyaç maddesini, nerelerde bulacağını çok iyi bilirdi. Yiyecek maddelerinin bulunduğu alanlar hariç evin kilitli bir bölümü olmazdı.

Kilitlemenin sebebi; yokluk ve genellikle de fakirlik ve geçinme korkusuydu.

Öyle ki alınan malzemeler, önemli getirisi olan “fındık ayına” ya da bazı köylerimiz için “yaş çay” dönemine kadar yettirilmeliydi. İnce veya büyükbaş hayvan bakıcılığı yapan aileler için ödemeler ise genellikle yayla dönüğü, Eylül-Ekim aylarında yapılırdı. Çünkü genellikle köy bakkallarından alınan yıllık kuru gıda, şeker, gaz, tuz, pirinç, bulgur ve un gibi temel gıda maddelerinin ödemeleri çoğu kez ve ancak köyde yaşayanların ürettiklerini satabilecekleri zamanlara göre yapılabilirdi. Bakıldığında, o yokluk ve fakirlik zamanlarında bazen 8-10 kişiyi bulan aileleri, bir yıl boyunca yedirip içiren ve de hiçbir zaman aç bırakmayan annelerimiz, şimdiki ekonomi bakanlarından çok daha başarılı insanlardı.

Eski köy evlerimizde genellikle “açık ocak” biçimindeki yerlerde ateşler yakılır ve ısınılırdı. Ocak denilen yerin altında, ekmek pişirmek için “bilegi” denilen taş ya da çamurdan bir malzeme bulunurdu. Ateş yandığı zaman tavandan asılan siyah zincirin ucuna takılan kazanlarda günlük yemekler pişirilirdi. Yemek pişerken alttaki bilegi de ateşin yanmasıyla ısınır ve yemeğin pişmesinden sonra ekmek pişirmek için hazırlanırdı. Ocak boşaltılır, bileginin içi hazırlanmış hamur ile doldurulur, onun üzeri bileginin hacmine göre yapılmış “sac” denilen kapak ile kapatılır ve üzeri de kenara çekilmiş ateş kalıntıları ile örtülür ve ekmek pişmeye bırakılırdı. Yaklaşık bir saat sonra üzeri açılır, içinden mis kokulu mısır ekmeği çıkarılır ama öyle hemen yenmeye başlanmazdı. Çünkü ekmek sıcak yenilirse kolayca bitebilir, gün içinde ikinci kez hazırlanması da mümkün olmazdı. Annelerimiz, burada da yine devrede olur, ekmek belli bir zaman bekletilip sıcaklığı geçtikten sonra ihtiyaca göre sofraya taşınırdı. İlkel gibi görülen bu döngü, aynı zamanda bir taş ile birçok kuş vurmaya gibi pratik ve dâhiyane bir çözüm modeliydi.

Bazen köy evlerinin iç mekânları yeterli olmaz ya da aileler kalabalık olursa evin hemen yakınlarında “Çiten” ve “Merek” denilen sıradan yapılarla “Serender” denilen ahşap sanat eserleri de bulundurulurdu. Bunların hemen bir köşesine yaslanmış ola-

rak göreceğimiz “köstere taşlarımız” vardı. Çitenler, genç fındık çubuklarından maharetle yapılır ve genellikle dönemin en önemli geçim kaynaklarından olan mısırların depolanması için kullanılırdı. Merekler ise daha çok evlerin odun ve ot ihtiyaçlarının depolandığı sıradan yapıları ama işlevleri çok değerliydi. Dönemin buzdolabı ihtiyacını karşılayan serenderler aynı zamanda köylerdeki ahşap işçiliğinin de zirvesi sayılırdı. Dört yuvarlak direk üzerine inşa edilen ve alt kısmı her yönden açık olan bu yapıların, direk başlarına yerleştirilen yuvarlak başlıklar sayesinde, gıdaların baş belası olan fareler bu yapılara asla çıkamaz ve yiyeceklere de ulaşamazdı. Köstere taşları ise bağ ve bahçelerde kullanacağımız araç ve gereçlerin bilenmesi için kullanılırdı. Evlerde kullandığımız bıçaklar ile odun kesmek ve yarmak için kullandığımız; tara, balta, orak gibi aletlerimizi köstere taşlarında kolayca biletir, işlerimizi rahatça görürdük.

İnsanlık tarihi boyunca yapılan icat ve buluşlar, hep insanoğlunun ihtiyaçlarından kaynaklanmıştır. Köylerimizde yaşayanlar da kendi ihtiyaçlarından kaynaklanan birçok pratik araç bulmuş ve geliştirmiştir. Mesela birçok evde, şimdi tarihi dekor olarak kullanılan ve “şoromil” denilen tamamen taştan yapılmış “el değirmenlerimiz” vardı. Evde mısır unu bittiğinde, su değirmenine yüklü miktarda çuvallar ile sabahın alacakaranlığında ulaşamayan aileler, günlük ihtiyacı için bu el değirmenlerini kullanarak un elde ederdi.

Yaşanılan zamanın özelliklerine göre, köylerdeki ahşap evlerimizde kullandığımız alet ve yararlandığımız mekânlar ile hafızalarımızdan hala silinmeyen güzel hatıralarımızı, bu dönemi kısaca anlatarak yaşamış gibi olduk. Ama ne yazık ki o dönemin kültürünü oluşturan ahşap evlerimizi, küçükken kardeşlerimizle saklambaç oynadığımız az ışıklı odalarımızı ve günlük ihtiyaçlarımızın giderilmesini kolaylaştıran araç ve gereçlerimizi, bu günlere kadar muhafaza edemedik. O dönemi yaşayan biri olarak bu yazıyı yazdım. İnşallah yeni nesiller için faydalı olur.



# TOP 'MUSALLADAN' DÖNÜNCE

Kasım TİRYAKİ - Yazar

Avluda tek kale maç oynuyor çocuklar.  
Kale sağlam; mermerden. Üç mermer taş, bir kale ediyor.

Taş dedik ama bildiğiniz taş değil bunlar; daha derinlikli, daha alımlı, daha iç titreten...

Kale direği niyetine musalla taşlarını kullanan çocuklar.

Maç, hep korakor devam ediyor.

Maç, bildiğiniz en popüler derbiden daha sahici. Çünkü oynayanların hepsi çocuk. Yani safi ruh, safi iç, safi samimiyet, yürek...

Daha ne olsun çocukların maçı işte...

Hüzün, neşe, didişme, çılglık, muştu, pişmanlık sarmaş dolaş...

Bahar da hazan da içinde tek kale maçın.

Top, musalla taşının altından geçmeye görsün, bir sevinç bir sevinç kelimeler anlatamaz.

Top, musalladan dönünce heyecan dorukta.

Top, musallayı sıyrınca yine öyle.

Top, musalladan gol olunca sevinç ve üzüntü karışıyor birbirine.

Top, musallaya yakın durdukça rahat yok hiç birine; yürekler pır pır ediyor. Kalpler güm güm çarpıyor. Ne ödev, ne yemek, ne arkadaş geliyor akıllarına. Değil akşamı, sabahı, uzağı, yakını; ne bir saat sonrasını ne de bir adım ötesini görüyorlar.

Top, musalladan uzaktayken her şey sıradan, her şey tekdüze, her şey bildiğiniz gibi...

Top, musalladan uzaktayken çocuğun akli bir topta bir öğretmenin verdiği ödevde...

Top, musalladan uzaktayken çocuğun akli bir pas atmakta bir akşam yenecek yemekte...

"Gelgelelim top musallaya yaklaştıkça, top musallaya ulaştıkça işler değişiyor!"

Musalla akılda oldukça her şeyin anlamı, rengi değişiyor.

\*\*\*

Çocuklar, musalladan kale bulmuş top oynuyorlar; aklım onların oyununda, aklım bu oyunun içimde depreştirdiği imtihanda.

Güzelim bahar gününde çocukların kalesi aldı aklımı başımdan.

Çocukların kalesi; küçüğün, büyüğün, gencin, yaşlının, körpenin kalesi...

Çocukların kale diye koruduğu, kale diye gol atıp sevindiği, gol yiyip üzüldüğü kale...

Musalla...

Ah musalla! Seni nasıl unuturuz. Seni unutmasaydık gol atmadan da alırdık bu maçı biz. Gol atmadan hükmen galip sayılırdık.

Ama topu senden uzak tutmak yeter göründü gözümüze.

Topu senden uzak tuttukça hep aşağılara düştü puanımız.

Senden emin saydıkça kendimizi kaybettik.

Senden uzaklaştıkça ve topu uzaklaştırdıkça yakınlarından "İşimiz iş dedik!"

Ama işimiz hep boşmuş.

Sana değince ve sana sırt üstü düşünce anlamak varmış bütün bunları...

İş işten geçince golü yiyip maç bitince anlamak...

Ah musalla!

Ah bizim bekleyenimiz!

Ah üzerinde hesapsız sevinçler, sessiz çılgınlarla bekleyeceğimiz musalla!...

# BİR ZAMANLAR BALIKÇILIK

Servet KULOĞLU - Öğretmen

*Zaman, doğal seyrinde akıp gitmekte. Akıp giderken de her an beraberinde varlıktan bir şeyler götürmekte ve varlığa bir şeyler eklemekte. Bu olgu, varlık vücut bulduktan bu yana hep böyle tekerrür etmekte ve etmeye de devam edecektir.*

Akıp giden zamanın beraberinde götürdükleri arasında insanoğlunun anıları kıymetli olunca dönüp arkaya bakmak, onları hüznle yâd etmek insan için en tabii hallerden biri oluyor. Mutluluk karelerini, kıymetli vakitleri, dostlarla paylaşılan anıları yâd etmek pek bir hüznü veriyor insana. Yaşanılanın çok uzağında kalan bu hatıralar yâd edildiğinde, belki bir kez daha yaşanmış gibi olur ama o mutluluğun çok uzaklarda kalmış olması, acı bir burukluk hissettirir insan kalbine. Gözler buğulanır ve ufka takılır.

Her insanın hatıraları, tabii ki ömrünü üzerine kurguladığı alan ile meşgul olduğu iş ile ve yakın çevresindeki insanlar ile şekillenir. Toprakla uğraşanlar için toprak, ilimle uğraşanlar için ilim; denizde, dalgaların içinde ömrünü geçirenler için de denizdir. Deniz denilince aklımıza ilk gelen derya kuzuları, denizcilerin hatıralarının başköşelerinde kendilerine yer bulur. Olmaması mümkün mü? Deniz ve balıklar, bir denizcinin hayatta en çok vakit geçirdiği, meşgul olduğu unsurlardır. Hal böyle olunca denizcilerin dünyalarında ve hatıralarında, bu unsurlar vazgeçilmez bir öneme sahiptir.

Türkiye coğrafyasını göz önünde bulundurup "Balık ve Balıkçılık"tan söz açılınca hemen her insanın aklına ilk olarak Doğu Karadeniz kıyıları, özellikle de Trabzon gelir. Bu coğrafyanın ve yörenin insanının kaderidir balıkçılık. Özellikle "hamsi" türüyle özdeşleşmiş bu şehir için balık ayrı bir türdür. Hamsi ise tek başına ayrı bir türdür adeta. Deniz ile balıkçılık ile ve hamsi ile özdeşleşmiştir bu coğrafya. Öyle ki Evliya Çelebi'nin "Seyahatname"sinde bile yöre halkının denize ve balığa aşinalığı yer bulmuştur.

Çok eskilere dayanan denizcilik ve balıkçılık kültürümüz, Cumhuriyet sonrası dönemde en şaşılağı zamanlarını yaşamıştır. Bu kültür, 70'li yıllara kadar devam edebilse de bu yıllardan sonra değişen şartlara teslim olmuş, yerini manevi-kültürel elbisesinden soyunarak genelgeçer, modern balıkçılığa bırakmıştır.

Bir Temmuz gününün, bir bayram havasıyla kutlanması, bu kutlama esnasında organize edilen yarışmalar ve çeşitli balık avlama teknikleri, bugün epey uzağında kaldığımız, gözlerimizi nemlendiren birer hatıraya dönüşmüştür. Anarken gözlerimiz nemlense de yaşatılması ve bizden daha iyi ihya edecek nesillere ulaşması adına bir kez daha hatırlatmak isterim o anıları.





Biz, özellikle yaşadığımız ve havasını soluduğumuz Sürmene üzerinden o anlara tanıklık ediyorduk (O zamanlar Araklı henüz ilçe olmamıştır ve Sürmene'ye bağlıdır). Kabotaj Bayramı, Sürmene iskelesinde halkın, denizcilerin ve yönetim erkânının tek yürek olduğu bir milli bayram havası içinde kutlanırdı. Denizciler, çeşitli yarışmalar icra eder, halk bütün coşkusuyla onları izlerdi. Peki, neydi zamanın tozlu sayfaları arasında kalan bu yarışmalar?

**1. Motorlu Kayık Yarışları:** Motor takılan 10-15 civarında kayıkla yapılan bir yarıştı. Belli bir mesafeyi kat edip iskeleye ilk dönen kayık birinci olurdu. Bu yarışlarda 10 yıl birinciliği kimseye kaptırmayan efsane "Celi Kayığı" ile "Mehmet Ali KARABACAK" adeta kayığı gibi efsaneleşmişti.

**2. Yüzme Yarışları:** 100 ve 500 metre olarak serbest dalda yapılan yarışlardı. Türkiye'nin her tarafından yarışmacı katılırdı. Bu yarışlarda da Naci KOCABAL öne çıkan isimler arasında yer almıştı.

**3. Kürek Yarışı:** Motorsuz kayıklar ile kürek gücü ile yapılan bir yarıştı. Kürekçilerin dışında, dümende durup komut veren bir denizci daha kayıkta bulunurdu. Belirlenen mesafeyi kat edip iskeleye ilk ulaşan, ödülün sahibi olurdu.

**4. Deniz Dibinde En Uzun Yüzme Yarışı:** İskeleye dizilen yarışmacıların denizin dibine dalarak suyun altında kurbağalama tekniğiyle en uzak mesafeye yüzmeye çalıştığı yarıştı.

**5. Ördek Yakalama Yarışı:** İskelenin uzağında, kayıkla denizin ortasına bırakılan bir ördeğin, yarışmacılar tarafından yüzülerek yakalanmaya çalışıldığı yarıştı. Ördeği yakalayana ödül olarak yakaladığı ördekediye edilirdi.

**6. Yağlı Direkten Bayrak Alma Yarışı:** İskeleden denize doğru uzatılan ve gres yağıyla yağlanan 10 metrelik bir direğin ucuna bayrak asılırdı. Yarışmacılar direk üzerinde yürüyerek bayrağı almaya çalışırdı.

Balıkçı ve denizcilerden oluşan yarışmacıların boy gösterdiği, yönetim erkânı ile halkın iç içe takip ettiği tüm bu yarışmalarda, alkışlar ve tezahüratlar yükselir, ortam bir şölen yerine dönerdi.

Canlılığını kaybeden, tatlı bir hatırıya dönüşen, sadece insanlar, kutlamalar, yarışlar veya bayramlar mıydı? Bütün bunlarla beraber balıkçılık ve av kültürü de maalesef üzerine bir örtü çektığımız değerlerimiz arasında yerini almıştır. Biraz da bunları hatırlayalım:

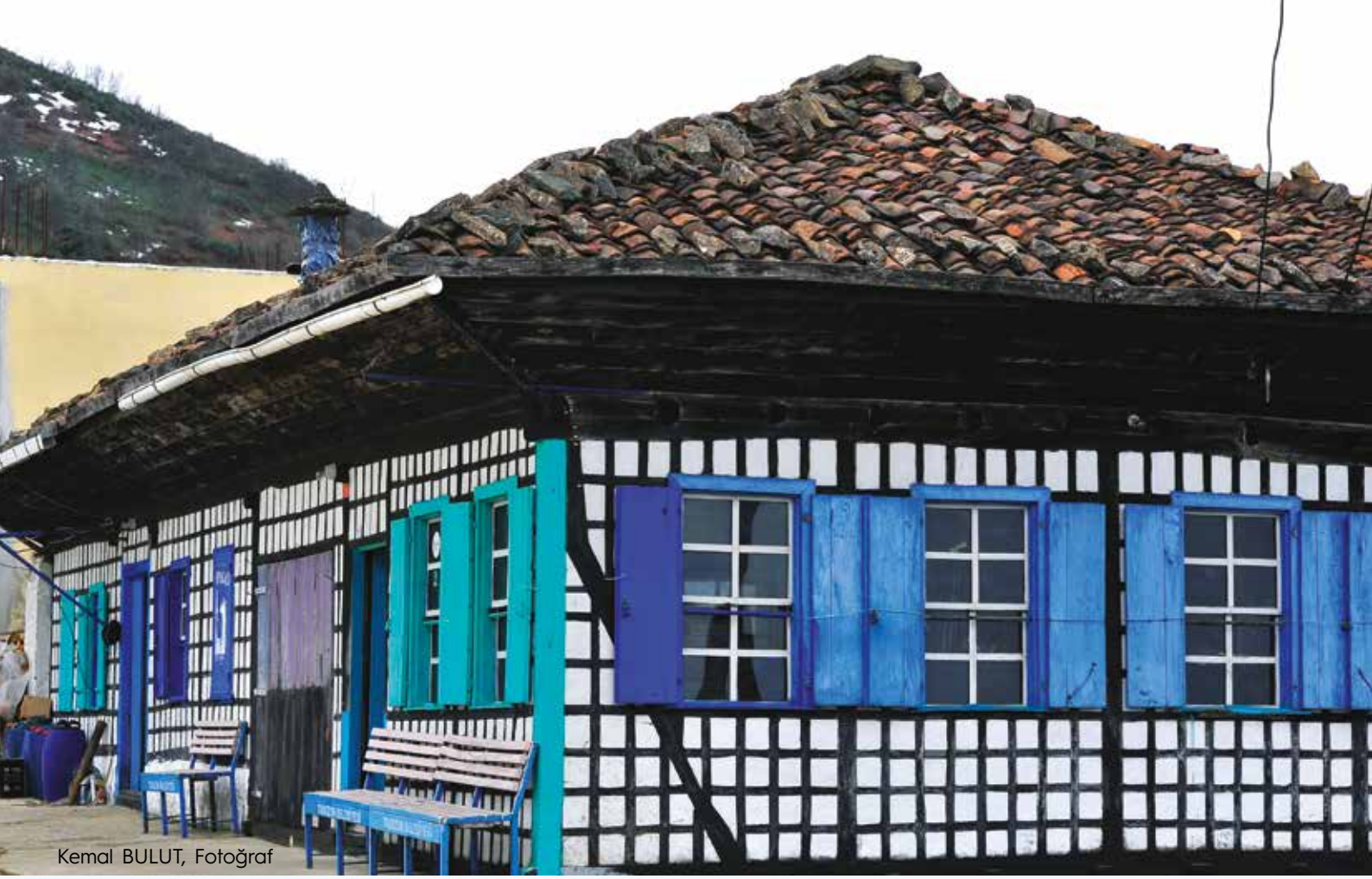
**1. Barabat Çekme:** Sandalla denize açılan 5 ila 7 denizcinin, sahilin uygun yerlerinde, 100-150 metre uzunluğundaki bir ağı kullanarak uyguladığı yöntemdi. Bu işlem, ağın iki ucunun sahile doğru çekilmesiyle yapılırdı. Akşam karanlığında avı başlatan ve koordinasyonu sağlayan reisin "lavaaaaa! (çeeek!)" nidalarıyla gecenin şenlendiği av, sabaha kadar sürebilirdi.

**2. İrmakçılık:** Sürmeneli balıkçıların, Ocak-Şubat ve Mart ayında en büyük tatlı su balığı olan Mersin Balığı ve havyar için Yeşilirmak ve Kızılırmak'ın Karadeniz'e kavuştuğu bölgeye gidip nehrin ağzında yaptıkları av türüdür. Çok meşakkatli olan bu av türünün, getirisi de fazlaydı.

**3. Alamanacılık:** İstanbul Boğazı'nın Anadolu Yakası'nda, iki kayık ve bir motordan oluşan takımların, kayıklar arasında açılan ağla yaptıkları balık avcılığıdır. Ağustos ve Kasım ayları arasında yapılan alamanacılık, palamut balığı avcılığıydı. Balıkçılar için adeta bir gurbet olan alamanacılık, 1950'li yıllardan sonra yerini gırgır balıkçılığına bırakmıştır.

Yaza yaza vakit tükense de mecalimiz kalmasa da hatıralar, değerler tükenmiyor. Tüm bu yarışmalara, avlara, kutlamalara katılan insanlar, sevgiyi ve kardeşliği paylaştılar ve bir kültüre hayat verdiler. Sanırım bizlere düşen, en azından bu kültüre saygı duymak ve bunu yaşatıp sonraki nesillere sağ salım aktarmaktır vesselam...

*Selam ve Saygılarımızla...*



Kemal BULUT, Fotoğraf

# YAYLA HANLARINDAN AVM'LERE

Sami AYAN - Yönetici

Eskiden yayla yollarında hanlar olurdu. Görnek'te Dursunbey ve Kâşif oğlu Hüseyin, Barma'da Yamakoğlu Yusuf, Sultanmurat'ta Hacı Kara, Tufa'da Kula'nın Hanı, Çahmut'ta İslam'ın Hanı, Derebaşı'nda Enes'in Hanı gibi. Ayrıca Küçük Şinek'te, Soğanlı'da, Limonsuyu'nda, Banduki'de, Likoraş'ta...

İnsanların iğneden ipliğe, yemekten yatağa, hayvan zilinden iç yağına (bağırsakların dış kısmında ve böbrek çevresinde bulunan yağ), gazdan tuza, sıcak çaydan, hayvan yiyeceğine, kuru üzümünden kibrite, yaz helvasından Trabzon kurabiyesine, kara lastikten ekmeğe kadar birbiriyle alakasız gibi görünen her ihtiyacını karşılayabildikleri mekânlardı. Bugünkü alışveriş merkezleri gibi yani (!)

Hanlar, bulunduğu çevredeki ahaliye hizmet ettiği gibi daha ziyade yaya tepilen yayla yollarının ihtiyaç karşılama merkezleriydi. Yaylaya çıkarken yürümekten kesilen (yorgunluktan yürüyemeyen) hayvanlar, en yakın hanın ahırına konulur, sahipleri de üst kattaki dinlenme alanında istirahate çekilirdi. Hanların iki kapısı vardı. Biri bakkal kısmına, diğeri ise çay içme ve dinlenme amaçlı salon kısmına açılırdı.







Salim SARIKOÇ, Fotoğraflar

Salon kısmı ile bakkal kısmı, içeriden açılan bir kapıyla ayrıca birbirine bağlı olurdu. Bunların arka tarafında ya da üst katında yatak yerleri de bulunurdu.

Hancılar, çok meşhur adamlardı. Herkes tanırdı onları. Onlar da herkesi...

Hanlar adeta köyler arası kongre merkezi gibiydi. Değişik ilçelere bağlı köylerden değişik tipte insanlar, buralardaki dinlenme esnasında tanışır kaynaşır. Handa oturanlar, birbirini tanımasa dahi mutlaka ortak bir tanıdıkları ve dolayısıyla ortak bir muhabbetleri olurdu. Hanların hemen çevre yaylalardan günübürlük müdavimleri de olurdu, yolcu olarak arada bir uğrayanları da. Ama her birinin hancı ile derin muhabbeti olurdu. Darb-ı mesel (atasözü) haline gelmiş meşhur bir han diyalogu;

- Dursun Bey! Çay var mı?
- Var var var!
- Yap bi çay...
- Har har har! (şimdi, şimdi)

Hancı bazen yolda kalana borç, bazen ekmek, bazen palto, bazen şemsiye, bazen de hayvanının boynuna takmak için emanet ip verirdi. Parayla ya da parasız yolcunun işi görülür, gönlü alınır öylece yola konulurdu handan.

Hele han muhabbetleri çok derin olurdu. Bir de koyuncu varsa muhabbet erbabı arasında, o muhabbeti sorma gitsin. Muhabbette iki koyuncu varsa en fazla onların sesini duyarsın artık. Hancı, bakkal ile çay demlenen oturma salonu arasında mekik dokur, sâkinin, gelenin, gidenin ihtiyacını karşılardı.

Bakkalın, oturma yerinden ayrı olmasının pratik bir yararı da vardı. Bir adap örneği gibi. Yolcunun parası yoksa yani ihtiyacını veresiye alacaksa hancı ile baş başa kalsın diye ayırıyordu orası. Bakkalları da bakkal gibi kokardı hanların. Bisküvi kokuları, o hanlardaki kokusunu bulamamıştır o hanlar yıkıldıktan sonra.

Fırtınaya yakalanan handa konaklar, yorulan ve ihtiyacını karşılamak isteyen herkes hanlarda nefeslenirdi...

Bazen handa yolcular arasında alışverişler olurdu. Tut-vur, üç aşağı beş yukarı koyunlar, inekler el değiştirirdi. Kimse kimseye para pul sormazdı. Kimsenin de parası batmazdı oralarda. İneğini kırk yabancıya veresiye sardı insanlar. Güvenirdi handa tanıştıklarına. Ama kimse de kimsenin güvenini boşa çıkarmazdı. Kimse zengin değildi ama kimsenin de kimsenin malında gözü olmazdı...

Bugün belki son birkaçının binası kaldı. Onlar da yıkılmak üzere. Çoğunun yerinde yeller esiyor. Oradaki tatlı muhabbetlerin de... Ama en acısı da han kültürünün kaybolması.

Şimdi alışveriş merkezleri moda.

Pazarlıksız alışverişlerin olduğu, bir kuruşun bile eksik olsa istediğini alamayacağını, her istediğini bulabildiğini ama her istediğini alamadığını... Hanların sıcaklığından eser olmayan muasır hanlar var artık. Sahiplerini gören olmaz, sakinlerini tanıyan olmaz. Herkes kendi başına girer ve çıkar oralara...

Ben şimdi nasıl hasret duymayayım eski hanlara...

Ben şimdi nasıl hasret duymayayım eski hanlara...

# ESKİ TRABZON FOTOĞRAFLARI







# HAN GELENEĞİ VE TRABZON HANLARI

Tahir ORHAN - Yazar - Araştırmacı

*Yağız atlar kişnedi, meşin kırbaç şakladı  
Bir dakika araba yerinde durakladı*

diye başlayan Faruk Nafiz Çamlıbel'in Han Duvarları, adlı uzunca şiirinin aralarında;

*Garibim namıma Kerem diyorlar  
Aslı'mı el almış harem diyorlar  
Hastayım derdime verem diyorlar  
Maraşlı Şeyhoğlu Satılmış'ım ben*

diye biten ve vezni asıl şiirden farklı olan üç kıta yerleştirilmiştir. Hanları ve hanlarda yaşananları bundan daha güzel, daha içli anlatan bir başka eser yoktur denilebilir.

Zaten Çamlıbel, şiiri şu mısralarla bitiriyor:

*Ey garip çizgilerle dolu han duvarları  
Ey hanların günlümü sızlatan duvarları...*

İşte bu yazımızda o hanları, ne için yaptıklarını, şimdi ne durumda olduklarını anlatmaya çalışacağız.

**Tarihin Tanıkları Hanlar**

Türkiye, konumu itibarıyla çok farklı bir coğrafyadır. İnsanlık tarihinin ilk dönemlerine ait yerleşim yerleri ülkemizedir. Şanlıurfa'daki Göbeklitepe, 12 bin yıl önceden ses verir Anadolu'ya...

Türkiye'nin dört bir yanında Selçuklular döneminde inşa edilen han ve kervansaraylar vardır. Bu yerler, ticaret yolları üzerine kurulmalı, aralarında 40 kilometre, yani 9 saatlik bir deve yolculuğu olmalı...

Ulaşımın günümüzdeki kadar hızlı, güvenli ve konforlu olmadığı dönemlerde, bir şehirden başka bir şehre yapılan ticaret oldukça sıkıntılıydı. Hayvan gücünden faydalanılarak yapılan bu ticari yolculuk bazen aylarca sürerdi. Her günkü seyahatin akşamında insanlar yalnızca kendilerini değil hayvanlarını da dinlendirmek, yemleyip sulamak ve ertesi günkü yola hazırlamak zorundaydı. Çünkü bir kervan, yaz ya da kış hava şartları nasıl olursa olsun ertesi gün mutlaka yoluna devam etmeliydi.

Yol üzerinde veya kasabalarda yolcuların konaklamalarına yarayan hanlar, sosyal ve ticari hayatın önemli merkezleri arasında bulunmaktaydı. Avlularında dükkânların olduğu, katlarında yolcuların dinlenebileceği odaların bulunduğu bu yapılar, günümüzde işlevlerini değiştirerek varlıklarını sürdürmektedirler. Bu haliyle, o zamanlarda eşine Avrupa'da bile rastlanmayan kurumlardı.

### **Trabzon Hanları**

Avrupa'ya deniz yoluyla ulaşmak için mükemmel bir kavşak noktası olan Trabzon'da konaklama amaçlı pek çok tarihi han inşa edilmiştir. Hem sosyal hem ticari hayatın vazgeçilmezi olan hanlardan bazıları tamamen yok olmuş, bazıları yıkılmaya yüz tutarken bazıları dimdik ayakta durarak geçmişin izlerini korumaya devam etmektedir. Bila tarihli Trabzon Salnamesi'nde, bu şehirde 33 hanın bulunduğu belirtiliyor.

Bunlardan üçü tamamen, ikisi de kısmen ayakta.

### **Taşhan**

Osmanlı dönemi avlulu, ilk şehir hanlarının güzel bir örneğidir. Kaynaklara göre 1531-1533 yılları arasında Trabzon Valisi İskenderpaşa tarafından yaptırılmıştır. Muhelif zamanlarda yapılan onarımlarla günümüze gelmiştir.

Kare planlı hanın kuzey cephesine geç devir dükkânları eklenmiştir. Duvarlar düzgün yontu taştan yapılmıştır. Revak kemerleri ve tonoz örtü tuğladır. Mekânlar, revaklara birer kapı ve pencere ile açılmaktadır. Odalardan bazılarında ocak nişi ve baca yer almaktadır. İkinci kata avlu köşelerindeki iki merdiven ile çıkılmaktadır. Önceleri alaturka kiremit kaplı çatısı, 1980 yılındaki onarımda beton mozaik olarak değiştirilmiştir.

### **Vakıf Han (Gön Han, Attar Han)**

Vakıf Han veya Vakıf Gön Han adıyla ünlenmiştir. Uzun yıllar gelene geçene hizmet verdikten sonra bir süre inzivaya çekilir. 1990'lı yıllarda tekrar elden geçirilip hizmete sunulur. Ama ne yazık ki o

eski amacıyla değil, daha modern çağlarda, yani günümüzdeki kullanım amacıyla hizmet görecektir. Bedestenin kuzey batısında yer alır. Üç katlı avlulu bir handır. Birlikte inşa edildiği güneydoğu kısmındaki caminin şadırvanı üzerindeki kitabe-ye göre Hicri 1196 Miladi 1781 yılında Hacı Yahya adında bir hayırsever tarafından yaptırılmıştır.

Zemin katın esas girişi doğudandır. Açık avluyu revak ve arkasındaki odalar çevirir. Birinci katın girişi güneydedir. Bu katta cephede dört dükkân, şadırvan ve caminin giriş kapısı bulunmaktadır. Avlu etrafında sıralanan odalar farklı büyüklüktedir. Kuzeyde orta kısımda bir eyvan yer alır. İkinci katta revaklı avlu odaları ve cami bulunmaktadır. Bu caminin güneydoğu köşesindeki minaresi yıkılmıştır.

### **Alaca Han**

Bakırcılar Semtinde avlulu üç katlı bir handır. Osmanlı döneminde şehir içi hanlarda üç katlı han pek görülmez. Bu özelliğiyle de örnek bir handır. Kesin yapılış tarihi bilinmemektedir.

Yakınındaki Alaca Hamam ile birlikte 18. yüzyıla tarihlenmektedir. Bütünüyle dikdörtgen planlı han, iyi bir taş işçiliği örneğidir. Örtüsü alaturka kiremittir. Bütün cepheleri yapılarla kapatılmıştır. Ana giriş kapısı batı tarafta cephenin ortasındadır. Revaklı avlunun çevresinde odalar sıralanmıştır.

Zemin katta depolar, 1 ve 2. katlarda odalar yer almaktadır.

### **Sabırhan**

Üç katlı avlulu han özelliği gösteren Sabırhan 'U' biçiminde bir plana sahiptir. 19. yüzyılda yapılan hanın kuzeyde ve güneyde birer girişi vardır. Taştan binanın kolon ve kemerleri de taştandır. Zemin katta avluya doğrudan açılan dükkânların üst katlarda avluya üç cepheyi çevreleyen revak arkasına yerleştirilmiş odalar vardır. Odalar revaka birer kapı ve pencere ile açılmaktadır.



Çok fazla değişikliğe uğrayan yapı, özgünlüğünü büyük ölçüde kaybederek günümüze ulaşabilmiştir. Çatısı çöken yapının üstüne betonarme ilave kat yapılmış ve yıkılan güney duvarı tuğla ile örülmüştür. Günümüzde sokak ve avluya açılan odalar çeşitli iş kollarına hizmet vermekte, revaklara açılan odalar ise depo olarak kullanılmaktadır.

### Anadolu Han

İskenderpaşa mahallesinde Belediye binasının karşısında, kuzey yönündedir. İki katlı ve avlulu olan han, dikdörtgen bir plana sahiptir. Her iki katında avluya bakan cepheleri revaklarla çevrilidir. Düzgün ve kesme taşlarla yapılmış hanın kuzey ve güney cephelerinde birer kapıyla girilir. Çatısı kiremitle örtülmüş olan yapının orijinal olan cephelerinin üst bölümlerinde pencere bulunur.

Hanın yuvarlak kemerli giriş kapısının kuzey tarafındaki yıkılarak dükkân haline getirilmiştir.

Şamil Horuloğlu'nun Trabzon ve Çevresinin Tarihi Eserleri adlı kitabında; "Evelce Trabzon'a gelen tüccarlar bu handa konaklayarak hayvanlarını alt kattaki revaklı bölmelere bağlardı" demektedir. Horuloğlu'na göre Anadolu Han, bir 19'uncu yüzyıl yapısıdır.

Bir zamanlar Trabzon meydanını süsleyen ve orada han hizmeti veren Suluhan, tarihe yenik düşen diğerleriyle aynı kaderi paylaşır. Şimdilerde yerine yükselen kişiliksiz ve ruhsuz binada doktorlar, parti idare merkezleri, dershaneler, cafeler, lokaller, işyerleri var artık.

"L" planlı han, kuzey ve güney cephelelerinden birer girişe sahiptir; ancak bu girişler daha sonra kapatıldı. Düzgün kesme taştan yapıldığı anlaşılan hanın birinci katı dört taraftan revakla çevrelenmiştir. Revakların arkalarında ise, diğerlerinden de bildiğimiz şekliyle odalar yerleştirilmiştir. İkinci katına, birinci kat avlusunun batı ve güneyinde kalan merdivenlerden çıkılırdı.

Hanın inşa kitabesi yoktur; 19. yüzyıla tarihlenmektedir. Ancak, KTÜ Mühendislik ve Mimarlık Bölüm'ündeki bir kayda göre, "Hanın Fatih Sultan Mehmet'in Trabzon'daki vakıf gelirlerinin muhasebesi içinde adı geçmektedir" yazmaktadır. Eldeki tek resme göre orijinal durumunu muhafaza edemeyen hanın, 19. yüzyılda onarım geçirdiği söylenebilir. Bu geniş çaplı onarım düşünüldüğünde, hanın 19. yüzyılda yapıldığı dillendirilmiş olabilir.

Yine Dr. Parunag Feruhan Bey'in kayıtlarda adı geçmeyen fakat Trabzon Yıllığı 97'de söz edilen Bağdat Seyahatnamesi'nde Giriğin Hanı, Hacıkadioğlu Hanı, Kahyaoğlu Hanı ile İki Kapılı Han'ın isimleri geçmektedir fakat bugün onlardan eser kalmamıştır.

Mimar Sedat Çetintaş, Mihri Han hakkında "Üç katlıdır, kitabesi ve bir tarihi kıymeti bulunmadığı gibi ondan kalma bir parça da yoktur" demektedir. Dr. Parunag Feruhan da bu hanın sadece isminden söz etmektedir.

Karadeniz Kıyıları ve Coğrafyası adlı çalışmasında Per Minas Bijişkyan "Deniz üzerinde iki katlı ve taş merdivenli yüksek bir yapıdır" diye bahsettiği Gümrük Hanından Dr. Parunag Feruhan da söz eder.

Yalı Han, Müftü Hanı ve Paşayanoğlu Hanı da sadece ismi kalmış hanlardandır. Bunların yeri ve yapı özellikleri hakkında hiçbir bilgi bulunmamaktadır.

Trabzon'daki hanlar, kuşkusuz bunlarla sınırlı değildir. Ancak tarihi kaynaklarda da anlatıldığı üzere, bugün ayakta kalan ve tarihteki misyonundan uzak ama son yıllarda onarılıp kısmen aynı görevi üstlenen hanları yukarıda zikrettik. Oysa yok olup gidenler ayakta kalabilselerdi, bugün turizme hizmet edecekleri kuşkusuzdu.

# ŞALPAZARI VE YAŞAYAN KÜLTÜRÜ

Mehmet KARABAYIR  
Yönetici

Ülkemizde Çepni kültürünün en önemli duraklarından biri olan Şalpazarı (Ağasar), Trabzon'a bağlı şirin bir ilçedir. Nüfusunu Çepnilerin oluşturduğu bu şirin ilçe, göç nedeniyle ülkemizin çeşitli yörelerine dağılmış geniş bir nüfusa sahiptir. Şalpazarlılar, göç ettikleri yörelerde, gelenek ve kültürlerini de yanlarında götürmüşler ve yaşatmışlardır. Nitekim Avrupa Birliği de bu kültüre duyarsız kalmamış, Şalpazarı yöresine has olan giysileri, kültür mirası olarak değerlendirmiş ve destekleme kararı almıştır.

Oğuzların 24 boyundan biri olan Çepnilerin genel özellikleri; asi, atılgan, cesur, mert ve savaşçı olmalarıdır. 10 ve 11. yüzyıllarda Orta Asya'dan Anadolu'ya gelerek Şalpazarı başta olmak üzere çevre il ve ilçelere yerleşen Çepniler, Doğu Karadeniz'in Türkleşmesi sürecinde önemli bir rol oynamışlardır.

Şalpazarı İlçesi'nde yaşayanların, Öz Türkçe'yi kullanmadaki becerileri, ürettikleri

el sanatları, yayla turizmi ve misafirperverlikleri çok önemli özellikleridir.

Şalpazarı-Ağasar'ın maddi kültürü, el yapımı ile oluşmuş öğelerdir. Örneğin; binalar, tarihi kalıntılar, giysiler ve her türlü araç gereçler... Manevi kültürü ise inançlar, örf ve adetler, yemekler ve düşünce tarzlarıdır.

Şalpazarı-Ağasar kültürü; yöresel kıyafetleri, yöresel gelin kıyafeti, yemekleri ve yöresel şenlikleri ile de oldukça geniş ve kapsamlıdır. Eskiden Şalpazarı'nda giyim kuşamda kullanılan malzemelerde, tam bir yerli üretim söz konusudur. Kumaşın bulunamadığı, bulunsa bile alınamadığı dönemlerde; halk bütün giyeceklerini, yetiştirdikleri koyunların yününden ve ettikleri kendirlerden yaptıkları iplikleri el tezgâhlarında dokuyarak ürettikleri kumaşlardan yapmıştır. Ayrıca Şalpazarı yöresinde tevek dokuma, beşik dastarı ve çanta yapımı ile kadın giyim kuşamına ilişkin el sanatları da mevcuttur.







Şalpazarı'nda yöresel kadın kıyafetleri; fistan, yelek, kuşak, peştamal, şalvar, başörtüsü, çember tabla, çember, göynek, pekçeket, etek, gırmalı fistan, don, yün peştamal, bel bağı, kılıf bağı, şal dizlik, işlemeli çoraplardan oluşur.

Yöresel gelin kıyafeti, üstünde gümüşler takılı olan kırmızı bir fistan, ipek peştamal, başa takılan kavuk ve duvağı anımsatan beyaz bir yaşmaktan oluşmaktadır. Şalpazarı'nda çocuk giyim eşyası olarak ise şal, zıpka, fistan ve tevek gömleği bulunmaktadır.

Şalpazarı-Ağasar yöresinde, el dokuması ile yapılan elbiselerde kullanılan her şey doğaldır. İpliklerin veya kumaşların renklendirilmesinde, ağaç ve çeşitli bitkilerin yaprak ve kabukları veya başka tabii maddeler kullanılırdı. Bu yöresel kıyafetlerin her motifinde, tercih edilen her renginde, hiç şüphesiz eski Türk giyim kuşam anlayışının ve tezeyinat zevkinin izlerini bulmak mümkündür.

Şalpazarı'nın; et ve arpadan yapılan keşkek, ısırgan otu ile mısır unundan yapılan ve kansere iyi geldiğine inanılan ısırgan otu çorbası, elle açılan yufkadan yapılan yağlı pişi, galdirik (tomara) bitkisinin saplarından yapılan galdirik kavurması ve galdirik turşusu; mısır unu, tereyağı ve kaşar peyniri üçlüsüyle yapılan yağlaş, kuymak ve muhlama, kirazdan yapılan kiraz turşusu ve fasulyeden yapılan fasulye turşusu gibi yemekleri de meşhurdur.

Şalpazarı yöresinde ayrıca kendine has özellikleri ile bilinen Ağasar Balı ile Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yürütülen çalışmalar sonucunda, yöresel tip olarak tescilli yapılan Çepni Koyunu da ön plana çıkmaktadır.

Yayla turizminin de çok önemli olduğu Şalpazarı yöresinde; her yıl binlerce yerli ve yabancı turist ziyaret ettiği Kadırga Yaylası ve üstü açık caminin ziyaret edildiği Kadırga Şenliği ile yine her yıl Mayıs ayının ilk Pazar günü Acısu'da yapılan Hıdırellez Bahar Şenliği, Haziran ayının ilk Pazar günü yapılan Şalpazarı Ağasar Kültür Şenliği, Temmuz ayının üçüncü Pazar günü yapılan Alaca Yaylası Şenliği, Temmuz ayının dördüncü Cumartesi günü yapılan Sis Dağı Şenliği ve Ağustos ayının ilk Pazar günü yapılan Üzümlü Köyü Ağa Konağı Şenlikleri görülmeye değer önemli etkinliklerdir.



# KARA KOVAN BALI

Zekeriya AYDIN - Öğretmen



Dedem, eski usul karakovanlarla arıcılık yapardı. 50-60 adet karakovanı vardı. Karakovanları, Maçka Kiremitli Mahallesi'nde yıl boyunca aynı yerde sabit haldeydi. Kovanlarının bulunduğu yer, yola 5 km uzaklıktaydı. 1975 yılında mahallemize araba yolu gelmişti. Dedem, ormanda bulunduğu ortası çürümüş, delik, yaşlı kızılgaçları alıp onların içini boşaltarak silindir şeklinde karakovan yapardı. Kovanlardan bal alırken kürek üzerine tezek koyup yakar ve onun dumanıyla arıları sakinleştirerek kovanlardaki balı alırdı. Aldığı mumlu balları, kazan içerisinde ezip ısıtarak keten bezinden yapılmış torbalar içerisine koyup kazanlara sızdırarak süzerdi.

Dedem, bal sağımını yaptıktan sonra komşulara bal şerbeti ikram ederdi. Bir seferinde bu bal şerbetinden bize de verdi. Ablam ve kardeşim, şerbetin içerisine mısır ekmeği doğrayıp yedi. Yaklaşık 1 saat sonra güneşin renginin yeşile döndüğünü ve kulaklarında yanma hissettiklerini söylediler. Bal tutmuştu onları. Annem, onlara yoğurt yedirdi; üzerlerini çıkarıp

onları, soğuk su ile yıkadı ve toprağın üzerine oturttu. Aradan 2 saat kadar geçtikten sonra kardeşlerim kendine gelmeye başladı ve sonra da tamamen iyi oldular.

Dedem, tek başına arılarla uğraşırdı. 1977 yılında beni de yanına aldı ve birlikte çalışmaya karar verdik. Ancak o yıl, bir kovanın haricinde bütün kovanlar söndü yani öldüler. Çok üzüldüm fakat o bir kovanı çoğaltmaya kararlıyım. Bu nedenle 2 tane fenni kovan yaptırıp karakovandaki arıları bu kovanlara aktardım. Arılarımın sayısını çoğaltmak istiyordum ancak nasıl yapacağımı bilmiyordum. Çoğalmaları için oğul vermesini bekliyordum. Suni oğul yani bölme yapmasını kimse bilmiyordu. Okulda aldığım bilgilerden hatırladığım kadarıyla kovanı bölmeye karar verdim ve kendimce böldüm. Yeni kovanı 200 metre ileride bir yere yerleştirdim ancak arılar kovandan çıkıp eski kovana dönüyorlardı. Defalarca denedim ve sonunda bölünen arının, en az 5 km uzağa götürülürse geri gelemeyeceğini öğrendim ve bu şekilde yaptım. Artık 4 tane kovanım olmuştu. Her gün arılarımın yanına gidip onları gözlemliyordum.





Bir gün baktım ki kovanların önünde ölü arılar var; herhalde arılar yiyecek bulamıyor deyip arılarıma şerbet hazırlayıp kavanozla verdim. Bunu 2-3 gün arıyla 4-5 kez tekrar ettim. Arıların durumunu yakından görmek için biraz da soğuk olan bir günde kovanın birini açtım. Arılar hep birden bana saldırdı, maske bile fayda etmedi, 50-60 arı beni soktu, ahıra kaçarak kendimi zor kurtardım. Ancak pes etmedim. Başka bir gün, daha güzel bir havada, bütün tedbirlerimi alarak kovanlarımı açıp tek tek kontrol ettim. Kovanlarımda bütün çerçeveler arı ve yavruyla doluydu, çok sevindim. O zaman ben, bu işi yapabiliyim dedim ve yeniden heveslendim.

1981 yılında üç arkadaşla birlikte gezgin-ci arıcılık yapmaya karar verip arılarımızı kamyonla yükleyerek Gümüşhane Kelkit Örenbel Köyü'ne gittik. 57 arımız vardı. Komşuların da 1'er 2'ser arısını yanımıza almıştık ve 75 arılı kovanımız olmuştu. Barınma için 2.30x3 m. büyüklüğünde bir baraka yaptık ve barakanın üzerini naylon ve bez ile örtterek içerisinde barınmaya çalıştık.

O yıl, çok verimli geçmişti. Kovanlarımızın balla dolması bizi iyice heveslendirmişti. Başka bir arıcıdan, emanet sağım makinesi alarak sezon sonu sağım yaptık. Sağım yapmak amacıyla barakadaki yatakları dışarı alıp sağım makinesi ile sağım yaptık. İlk yıllarda, elektrik olmadığı için deveci feneri ve şişe lambalar kullandık. O günlerde; 2 yataкта, 7 arkadaş yattığımızı bilirim. Geceleri, ayı korkusundan kovanların üzerine gaz lambası koyuyorduk.



Bal tutması (zehirlenmesi) ve ayıların kovanları parçalayıp ballarından yemesi hakkında birçok hikâye anlatılır. Ben Maçkalyım.Amcamın karşılaştığı ve bize anlattığı gerçek bir olayı sizlerle paylaşmak istiyorum: Olay, Maçka'nın Bağışlı Köyü'nde geçiyor. Bağışlı Köyü ve benim köyüm olan Kiremitli Köyü, birbirine komşu köylerdir. Bir gün, ayının bir tanesi, Bağışlı Köyü'nde bulunan bir arılıktan aşırıldığı kovana yanına alarak bizim sofraya taşı olarak isimlendirdiğimiz büyük bir kayanın üzerine kadar taşımış. Burada kovana parçalayıp içerisindeki bütün balı yemiş. Ayının balı yediğini uzaktan izleyen amcam, bir süre sonra ayının sağa sola sallandığını ve dengesini sağlayamadığını görmüş. Dengesini kaybeden ayı, sofraya taşı dediğimiz büyük kayadan aşağıya düşerek ölmüş. Sonradan öğrendik ki kovandaki bal, deli bal yani zehirli olan balmış.

Köylerimizin çoğu ormana bitişiktir. Ormanlarımızda da bol miktarda komar çiçeği dediğimiz orman gülü yetişir. Mevsimin güzel olduğu zamanlarda arılar, komar çiçeğinden bol miktarda bal yaparlar. Komar çiçeği, zehirli bir bitki olduğundan haliyle ondan yapılan bal da zehirli olur ve insanlar yediğinde onları tutar. Aslında komar çiçeği balı, çok değerli bir bal olmasına rağmen fazla miktarda tüketilmesi, insanları etkilediğinden olsa gerek ilgili bakanlık tarafından üretimi ve tüketimi yasaklanmıştır.



# 60 YIL ÖNCE TONYA'DA BİR GÜN...

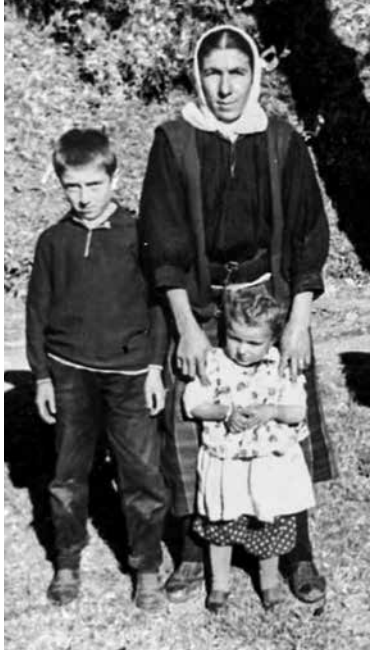
Suat İNCE - Öğretmen

Tan yerinin ağarmaya başladığı ilk evrede dedem ve nenem sabah namazını kılmak için kalkarken, çoktan kalkmış olan anam iş elbiselerini giyip ahıra inerdi. Altı ineğin temizliği, beslenmesi, sağılması gibi rutin işleri henüz güneş doğmadan yapmaya başlardı. Nenem serenderde dinlenmeye bırakılan bir gün öncenin sütlerinin kaymağını sıyırıp kaymak kufasına koyardı, sütü peynir yapacağı kazana döker ve sobanın üzerine alırdı. Süt leğenlerini yıkayıp annem için hazırlardı. Çocukluğumda en çok sevdiğim şeylerden biriydi sıcak taze peynir yemek. Onun ağzımdaki tadını hala hatırlıyorum. Bir de peynirden sonra peynir altı suyuna ekşi ayran döküp minzi yapardı ve kazanın dibini tuttururdu nenem benim için. Onu kazımayı öyle severdim ki...

Nenem sabah kahvaltısı için mısır unundan bazlama yapardı. Yanında lahana çorbası veya bol soğanla kavrulmuş fasulye turşusu o dönemin sıradan kahvaltısıydı. Çocuklar için süt kaynatılırdı tabii. Bazlamayı süte doğrayıp üzerine şeker koyardım. Benim lüks kahvaltım buydu ve çok lezzetliydi. Seyrek de olsa buğday unundan kızgın sac üzerinde pişirilen tereyağlı bazlamalarla ev bayram yerine dönerdi. Ya da ben öyle hissedirdim çocuk kalbimle.

Annemin bir dakikasının boş geçmediğini hatırlıyorum. İneklere ot, ateşe odun, evin temizliği derken annemi göremezdim. Henüz okula başlamadığım o günlerde, hayatın rutin

işlerini pek anladığım söylenemezdi. Elinde dedemin bilemediği keskin orağı ile annemle ormana giderdik. Annem ya önceden kesilen ağaç dallarını toplardı ya da bir ağaca tırmanır dalları budardı. Sonra onları tırmaç denen dokuma ip itinayla yerleştirir sırtına alırdı. Yokuş yukarı tırmanırken derin derin nefesler aldığına hatırlıyorum. Eve geldiğimizde annemin kızarmış yüzünü ve nefes nefese kalışını hatırlıyorum.



Çocuk aklımla ne kadar zor bir hayat geçirdiğini anlamıyordum. Hemen ardından tahtadan yapılmış gufa denen su taşıma küpünü alır evimizin aşağı tarafında akan çeşmeye gider su taşırdı. Bunu evin tüm su ihtiyacını karşılayana kadar yapardı. Hele çamaşır yıkama işi çok yorardı annemi. Sepete itinayla katlayıp koyduğu kilimleri dereye inip yıkardı. Ben kendimce dereye indiğim için sevinir, oyunlar oynardım. Annem ateş yakar, su ısıtır, üzerinde çamaşır yıkayacağı, çamaşır sereceği taşları yıkardı. Babamın Zonguldak'tan gönderdiği kokulu sabunlarla yıkardı çamaşırını. Sonra da yıkanmış taşların üzerine sererdi onları suları süzsün diye. Asıl zor iş o ıslak çamaşır ve kilimleri sırtlayıp yokuş yukarı eve gitmekti. Ben, gidip gelmekten yorulurdum; annem, sırtında yük taşımaktan yorulmazdı.

Babam, Zonguldak madenlerinde çalışırdı. Senede bir izne geldiğinde görürdüm onu. Daha çok dedem bizimle ilgilenirdi. Evin babası oydu. Çok iyi bir marangozdu. Köyün birçok evinin marangoz işlerini dedem yapardı.





Çok kitap okuduğunu hatırlıyorum. Ben henüz okula gitmezken onun okuduğu kitap sayfalarına bakardım. Nenem, evimizin yemek ve ekmek işlerini üstlenmişti. Anneme bu şekilde yardım ederdi. Çok güzel yemek yapardı. Köyün düğün ve mevlit yemeklerini O yapardı. Bazen beni de yanında götürürdü. Pişirdiği etli yemekten ve sütlaçtan bana da yedirirdi.

Öğle saatlerinde annem bir daha ahıra girer, inekleri yedirir, temizler ve sağardı. Ahır işi bittikten sonra bu sefer tırpanla ineklere ot kesmek için çayıra giderdi. Tabii yanında yine ben vardım. Eğe ile tırpanı bilirdi ve başlardı kesmeye. Gözlerimi kapayınca eğenin tırpana değdiğinde çıkardığı sesi, otu biçerken tırpanın çıkardığı ıslık sesini duyuyorum. Annemin nefes sesleri ve taze biçilmiş otun kokusu yok sadece. Tırmaç üzerine öyle bir ot yığını yapardı ki onu sırtına alıp kalktığında annemi göremezdim. Yine yokuş yukarı tırmanışa geçerdik eve doğru. Derken akşam hazırlıkları başlardı. Yine inekler yine aynı işler...

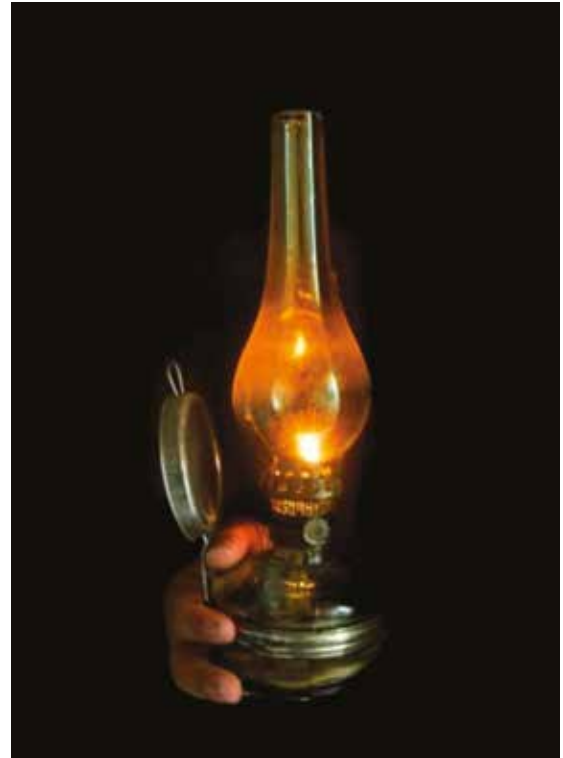
Bakır bir sini etrafında tahtadan yapılmış iskemlelere oturur, tahta kaşıkla nenemin pişirdiği yemekleri yerdik. Annem bulaşıkları yıkamaya dursun, konu komşu oturmaya gelirdi. Derin ve güzel sohbetler yapılırdı. Özellikle dedem ve nenem muhacirlik zamanındaki anılarını anlatırdı. Çok severdim, bir daha, bir daha anlatsalar bıkmazdım. Gurbet hikâyeleri, askerlik anıları, bazen günlük yaşantılarından kesitler sunarlardı. Bazen de gelenler dedemle nene me akıl danışılırdı.

Annem, şişeli lambanın (gaz lambası) solgun ışığı altında ya kanaviçe işler ya da nenemin eğirdiği koyun yününden çorap örerd. Hatırlıyorum, 24 saat gündüz olsa onun işlerini bitirmesi için yetmezdi. Hiç durmadan çalışırdı. Yılın her ayı farklı işler vardı. İlbaharda bahçe belleme; patates, fasulye, mısır ekme ve çapa işleri, yazın inekler için uzayan çayırları kesip kurutma ve yaylaya göçme, sonbaharda ekinleri toplama, yayladan köye inme ve kışlık odun yapıp taşıma işleri olurdu. 24 saat az gelirdi. Kışın çok kar yağdığında bile annem eve kapanamazdı. Mereğe ve serendere yol açmak için kar kürer, odun keser, ineklere depoladığı saptardan kesip hazırlardı. Tabii işlerin bazıları günlerce aylarca devam ederdi. Kısır bir döngüydü köyde yaşamak... Demir olsa aşırırdı.

Aşındı işte...

Annemin kalbinde tıkalı damarlar, kalp krizleri, romatoid artritlen eğrilmiş tutmayan parmaklar, romatizmalı ağrıyan bacaklar, sabahlara kadar terlemeler ile dünyanın işini bitiremeden göç...

Geriye sadece hasret, gözyaşı kaldı. Bir de burnumda ananın kokusu, kulaklarımda sesi...





# TÜRKİYE'DE TEDAVİ OLMAK İÇİN EN DOĞRU YERDESİNİZ...

*"Medical Excellence"*



[www.ayderhealth.com](http://www.ayderhealth.com)







# Haydar Durmuş

Röportaj: Gonca ARSLAN

Arsin Elmaalan Mahallesi'nde üç katlı bir evim var. İki katını sanat evi olarak değerlendiriyorum. Halen orada sergilenmekte olan 250 civarında tablo var. Sanat evi yaz aylarında ziyaretçilere açıktır.



Üniversite Yılları - ANKARA

### *Kısaca kendinizden bahseder misiniz?*

1942 yılında Trabzon'da doğdum. 1962 yılında Trabzon Lisesi'ni, 1965 yılında Ankara Gazi Eğitim Enstitüsü Resim Bölümü'nü bitirdim. Trabzon'da yaşarken kendimi ressam olarak görüyordum. Okula başladım, 1 yıl yine kendimi ressam olarak gördüm. Fakat bir yıl sonra ressam olmadığımı anladım. İkinci sınıfta bazı şeyler görmeye başladım. Daha güzel çalışmalar yapmaya başladığımı fark ettim. Mezun olduktan sonra 1965 yılında Kastamonu Göl İlköğretmen Okulu'nda resim öğretmenliği ve 1969-1979 yılları arasında Trabzon Erkek İlköğretmen Okulu'nda resim iş öğretmenliği yaptım. 1979 yılında Trabzon Kanuni Ortaokulu resim iş öğretmenliğine atandım. 1990 yılında KTÜ Fatih Eğitim Fakültesi Resim-iş Öğretmenliği Bölümü'nde Öğretim Görevlisi olarak başladım. Bu görevimden 1995 yılında emekli oldum. Başta Trabzon olmak üzere Ankara, İstanbul ve İzmir'de otuzun üzerinde kişisel sergi açtım. Ayrıca çok sayıda kişisel sergiye katıldım. Resim alanında ödülleri var. Ankara ve İzmir Resim Heykel Müzelerinde ve özel koleksiyonlarda eserlerim bulunmaktadır.

*Türkiye'nin bilinen ressamlarından birisi olarak sizin gözünüzden geçmişle bugünü değerlendirecek olursak nasıl anlatırsınız?*



Atölyem

Çok büyük farklılıklar var. Benim öğrenciliğimde Trabzon'da hiç sergi açılmazdı. İlk olarak ortaokul hocam Kayhan Keskin'in resimlerini gördüm. Bir de Mehmet Salih'in berber dükkânında bir yağlı boya tablo vardı, onların dışında resim görmedik. Şimdi Trabzon'da çok fazla resim galerileri var, sergiler açılıyor. İl dışından ve yurt dışından ressamlar geliyor. Sergileri oluyor. Ayrıca Akçaabat Güzel Sanatlar Lisesi'nin resim galerisinde öğrencilerle sohbet ve çalışma ortamı var. Öğrenciler davetli ressamlarla bire bir çalışma şansı buluyor. Sohbet ortamı ve beraberce resim yaparak sanatçıyla bire bir çalışma şansı yakalıyorlar. Bizim dönemimizde böyle bir olanağımız yoktu maalesef. Bu güzel bir gelişme gençler açısından. Ayrıca gençler artık internet üzerinden istedikleri bilgiye ulaşabiliyorlar. Eski yıllara göre bizim çocukluk ve gençlik yıllarımıza göre bilgiye, istediği ressamın çalışmasına ulaşabiliyorlar. Bizim için çok zordu. Resim eğitimi veren kurumlar Türkiye'nin geneline yayıldı. Oysa ki bizim dönemimizde İstanbul Güzel Sanatlar Akademisi (Mimar Sinan Güzel Sanatlar) resim, heykel ve mimarlık eğitimi verirdi. İstanbul Güzel Sanatlar Akademisi sanatçı yetiştiren kurumdu. Ankara Gazi Eğitim Enstitüsü ise resim eğitimi veren ikinci kurumdu ve öğretmen yetiştiriyordu. Bizler öğretmen olarak yetiştirildik. 1961 yılında Ankara Gazi Eğitim Resim-iş Öğretmenliği mezunuyum.





İlk Yağlı Boya Çalışmam

Şimdi Trabzon da dahil olmak üzere Türkiye'nin birçok ilinde sanat eğitimi ve resim öğretmeni yetiştiren kurumlar var.

***Şu anki Türkiye ve gelecek açısından bir değerlendirme yapsanız bir sanatçı gözüyle neler söylersiniz?***

Türkiye'de resim sanatı batıya göre geç başladı. Bizde minyatür ve kitap resimleri var. Batıyla çok farklı. Biri tuval resmi biri ise kitap resimleri. Bizdeki resim anlayışı Avrupa'ya giden asker kökenli insanların Avrupa'da resim eğitimi almasıyla başlar. Aslında Osmanlı döneminde Sanayi Nefise Mektebi (Mimar Sinan) vardı. Sanayi Nefise'de hem hanımlar için hem de beyler için bölümler vardı. Fakat Müslümanlar resme hevesli olmadılar. Daha çok Müslüman olmayanlar bu bölümlere gitti, eğitim aldı. Cumhuriyet döneminde olay daha geniş bir alana yayıldı. Dışardan gelen hocaların eğitimiyle batıya yakın bir resim eğitimi anlayışı uygulanmaya başlandı. Yüzyılı geçen zaman içerisinde resim sanatı Avrupa ile baş başa yürür hale geldi. Artık yurt dışında isim yapan, birçok ödül kazanan sanatçılarımız var.

***Trabzon ve resim sanatı hakkında neler söyleyebilirsiniz?***

Türkiye'de en çok sanatçı yetiştiren bölge Karadeniz Bölgesi'dir. Bu bölgenin en büyük kısmını Trabzonlu ressamlar almak-



Sanat Evim - ARSİN

olmak üzere birçok ilde yaşayan Trabzonlu ressamlarımız var. Bunlardan Mustafa Ayaz Ankara'da kendi eserleriyle dev bir müze oluşturdu. İstanbul'da Süleyman Saim Tekcan **IMOGA** (grafik sanat müzesini) kurdu. İki de bu şehrin insanı birisi Çaykaralı biri de Trabzon merkezden. Türkiye'deki bütün güzel sanatlar fakültelerinde mutlaka 1-2 Trabzonlu hoca var. Şehrimizde sanatçılara gereken ilgi gösterilmiyor. Bu yüzden birçoku diğer illerde yaşamayı tercih ediyorlar. Trabzon olarak resimle amatör olarak uğraşan birçok yetenekli insana sahibiz. Bizim yöremizin yetiştirdiği Türk resmine katkısı olan çok sayıda ressam ve sanatçımız var.

***Bize kurmuş olduğunuz sanat evi hakkında kısaca bilgi verir misiniz?***

Arsin Elmaalan Mahallesi'nde üç katlı bir evim var. İki katını sanat evi olarak değerlendiriyorum. Halen orada sergilenmekte olan 250 civarında tablo var. Sanat evimde Türkiye'deki resamlardan temin ettiğim 350'ye yakın tablo var. Hatta bunlardan bir kısmı yabancı resamlara ait. Kendime ait 3000 üzerinde büyüklü küçüklü çalışma var. Sanat evi yaz aylarında ziyaretçilere açıktır. Atölyemde çalışmalarına devam ediyorum.

# KALANDAR

Vildan YILDIRIM - Memur



Annem, hatıralar sandığı gibi... Eski oyuncaklar, eski yemekler, eski kıyafetler, eski düğünler ne ararsam çıkardı sandıktan. En çok da eski yılbaşları... O günleri hayal ederek dinler, fotoğraf için gittiğim köylerde, yaşlı bir insan görsem, bana tılsımlı gelen bu yılbaşı konusunu açardım. Ben eski yılbaşı diyorsam da onlar hep "Haaa Kalandar mı?" vurgusu yapar beni düzeltirlerdi. Kalandar, Miladi takvime göre 14 Ocak'a denk gelen Rumi yılın ilk gününü, hem de mahalli takvimde yılın ilk ayı olan ocak ayını tanımlamak için kullanılan bir terim aslında. Trabzon'un çeşitli yörelerinde Kalandar adetleri değişiklik arz etse de ritüelleri çok benzerlik gösterir.

Kalandar sabahı evler temizlenir, mısırlar haşlanırmış. Rızık Melekleri'nin evi ziyaret edeceği inancıyla pencereler ve kapılar açık bırakılmış. Zamanda yolculuk yapabilseydik gördüğümüz tablo ne de güzel olurdu... Tüten bacalar, yıkanmış kapılar ve mis gibi mısır kokusu... Kalandar gecesini Kalandar ateşleri yanar, karakancalos kılığına girilip yüzlere karalar sürülür, çeşitli tekerlemeler ve türküler eşliğinde büyük ateşin etrafında horonlar oynanırmış. Köyün gençleri ve çocukları ellerine aldıkları koca koca odunlarla ev ev gezer, kapıları çalıp iplere bağlı torbaları içeri bırakırlarmış. Ancak kapı açılırken, gelen kişinin yüzünü göstermemesi gerekirmiş, yoksa odunu kafasına yermiş... Şöyle de bir manileri varmış : 'Kalandaris, kulandaris gece geldik kapınıza, selam verdik yapınıza, selamımı almaz isen, daha gelmeyiz kapınıza'.. İçerden ses seda çıkmazsa kapının eşğine işenirmiş!

Anneannem de Kalandar gecesini mısır pişirmiş. Mısır, tavana asılı isli zincire bağlı kara kazanda sabaha kadar sin sin pişermiş. Rivayet odur ki; Karakancalos, gece yarısı mutfağın bacasından evin içine girer, kara kazana ve bakır tencerelerin içine bakarmış. Eğer mısır ve yemek yoksa o eve sıkıntı ve hastalık bırakıp gidermiş.

İlk dinlediğimde "yok artık!" deyip güldüğüm bu hikâyeyi araştırınca bizimkilerin eksik anlattığı sonucuna vardım. Karakancalos, zemherinin ilk 10 günü sokaklarda dolaşır, rastladığı insanlara "nereden geldin, nereye gidiyorsun, adın ne?" diye sorular sorarmış. Verilen cevaplarda hep "kara" sözcüğünün bulunması gerekirmiş. Yoksa o yıl sıkıntı ve hastalık kaçınılmazmış.

Karakancalos; Anadolu'da Koncalıs, Kocoluz, Goncolos, Congalaz hatta Makedonya ve Trakya'da Karkandzali, Kallikandzaros adlarıyla bilinir. Hatta Türkiye sahillerinde seyir yapan amatör ve ticari gemilerin kaptan ve reislerinin, yıllar süren gözlemleri ve tecrübelerine dayanarak hazırlamış oldukları fırtına takviminde 14 Ocak tarihi "Karakancalos (Kış cini) fırtınası" olarak kayda alınmıştır.

Ben her yıl olduğu gibi bu yıl da mısır haşlayıp, oturduğum sitede gençlerin kapımı tıklamasını ve büyük ateşin etrafında horon oynanmasını bekliyorum olacağım.

*Hazırlıklar başlasın...*





# ESKİDEN TRABZON'DA YAŞAMAK

Selahattin KÖSE - Öğretim Üyesi

Kendimizi tanımaya eğitim ve öğretim ile başladığımızı başlangıçta anlamadık. Yetenek, beceri, estetik anlayış ve çeşitli olumlu davranışlar edindiğimizde gururlandık. Bilimsel, sosyal, kültürel, sanatsal, sportif, çevresel alanlarda faaliyet gösteren öğrenci kulüplerinde sosyalleşmeye çalıştık.

Sosyalleşip sosyalleşemediğimizi bilmiyorum ama evde, sokakta, yaylada, köyde, şehirde, nasıl bir sosyal hayat yaşadığımızı 60 yıl öncesine bakarak özetlemeye çalıştım. İlkokul öncesine ait kültür ve sanat etkinliklerini hatırlayanımız azdır. Sünnetini hatırlayanlar varsa da yaşadıkları acıyı unutamadıklarındandır.

Siyah önlük ve beyaz yakalı ilkokul günleri unutulmazlarımız arasındadır. İdare lambasında yapılan ödevleri yetiştiremez-

dik. Kitap ve defterlerimizi çimento kâğıdı ile kaplardık. Yerli Malı Haftası'nı dört gözle beklerdik. Amerikan yardımı yoğurdu, yiyenimiz çoktu ama yemeyenlerimiz de vardı. Karagöz-Hacivat gösterilerini zevkle izlerdik. Aş günlerinde ağlayanımız da iki gün tatille sevinenlerimiz de vardı. Okula gelmeyen arkadaşlarımızın evine polisin gittiğine tanık olurduk. İlkokul öğretmenlerimizin sıkça değişmesi nedeniyle ancak son sınıflardaki öğretmenleri hatırlardık. Sokak aralarında, kâğıt ve plastik toplarla yaptığımız futbol maçları silinmez hafızamızdan. Çamurlaşan kıyafetlerimiz akşam eve gelince sorun teşkil ederdi. Babamı ilkokul 3. sınıfta Meydan'daki şehirlerarası otobüs terminalinden Almanya'ya uğurlayışımızı ve mektup gelecek diye günlerce postacının yolunu gözleyişimizi dün gibi hatırlarım.

Ortaokul ve lisede okurken sosyal-kültürel yaşantımız daha az ama daha bilinçli ve heyecanlıydı. Trabzon Lisesi'nin ortaokul ve lise kısmında, sabahçı ve öğlenci diye çift tedrisat olurdu. Erkeklerin takım elbise, şapka ve kravat, kızların ise belden kemerli siyah renkli kıyafetleri ve TL armalı beyaz yakaları farklı bir havaydı. 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı, 19 Mayıs Atatürk'ü Anma, Gençlik ve Spor Bayramı ile 29 Ekim Cumhuriyet Bayramı, hayatımızın en anlamlı sosyo-kültürel etkinlikleriydi. Yeni kıyafetlerle toplum huzuruna çıkmayı, bir düzen içinde yürümeyi, herkesin aynı anda sol adımı sert vurduğunda çıkan sesi düşününce ısıtır kalbimi. Milli bayram kutlamaları Avni Aker Stadı ve Meydan'da Fener Alayı ise Atapark-Meydan arasında yapılırdı. Okul bando takımının bayramlardaki gösterileri ile gurur duyardık. Atlı askerlerin yürüyüşleri, caddelerin melodisi gibiydi. Atapark'taki kütüphanede üniversite sınavına hazırlanır, bir test kitabının başında 5-10 kişi toplanırdık. Okullar ve sınıflar arası yapılan futbol maçları ve münazaralara çok ilgi gösterirdik. Boş zamanlarda Uzun Sokak turu atmak, İdmanocağı, İdmangücü ve sonrasında Trabzonspor futbol maçlarına gitmek, ders dışı etkinliklerimizdendi. Lise son sınıfta, altı dersten yapılan mezuniyet sınavları ile heyecanlanır, radyodan saat 23.00'te duyacağımız üniversite puanları, kontenjanları ve kayıt sürelerine ilişkin bilgiler nedeniyle uyuyamaz olurduk.

Yaz aylarında ise çoğumuz köylere giderdik. Şehirde kaldığımız günlerde; Gani-ta, Faroz, Yeni Mahalle, Ayasofya ve Uzun-kum'da denize girmek, en hoşlandığımız etkinliklerimizdendi. Ayasofya Müzesi'nin denize bakan tarafındaki gazinolar, müzik-severler içindi. Doğu Karadeniz Fuarı'nda, bir ay boyunca volta atardık. Atapark'ta kurulan sirkler de ilgimizi çekerdi. Üstü açık yazlık sinemalarda akşamları film izlerdik. Sokak aralarında dondurma-kaymak, limonata, şıra satışı yapanları, Moloz'da karpuz boşaltan tekneleri ilgiyle izlerdik. Hamalların taşıdıkları yükler altında adeta biz ezilir-

dik. Beyaz gömleğimizin cebindeki Üniversite şebekesi (kimlik) ile Uzun Sokak turları çok havalıydı. Kalepark'ta güneş batımını izlerdik bazen.

Sokak aralarından gelen kilim, keşan ve peştamal dokuma tezgâhlarının sesini unutmak mümkün mü? Kum, çakıl, odun, ev eşyası, fındık kabuğu taşıyan arabalarına binip gezmek kadar zevklisi olabilir miydi? Kalaycıların ve kadın bohçacıların ev ev dolaşmalarını, sokak sokak gezen hamsicilerin, karnalındaki hamsiyi müşterilerinin kova ve leğenlerine koyup satmalarını, belediye adına gelen tahsildarların elektrik ve su tahsilatlarını evlerden yapmalarını unutmak mümkün mü? Kadınların, Ramazan öncesi imece şeklinde yufka açma günlerini de iple çekerdik. Evlerinin önlerinde kanaviçe ören kadınlar, çeyiz sandığı hazırlayan kızlar, bahçeli evlerden gelen türkü ve şarkılar, pencere kenarlarındaki çiçek saksıları da ayrı bir güzellikteydi. Sümerbank'tan alınan Amerikan bezinden çocuk bezi yapılması ve iplerde asılması da yaşam alanlarımızın bir göstergesiydi. Hafta sonları fırında büyüklerin yaptığı sohbetleri, kadınlar arasındaki atma türküleri, Ramazan manilerini ve Boztepe'den iftar ve sahur topunun patlamasını da unutmadık. Avni Aker Stadı'nda oynanan maçların, Erdoğdu'daki askeri hastane altından bedava seyredildiği, devre arasında stat kapılarının açılmasıyla seyircilerin bilet almadan içeri girdiği günleri de bizzat yaşadık. Maçlar öncesinde yenen tükürük köftelerinin tadına doyum olmazdı. Maçlar, gündüz oynandığı için derslerimize akşamları çalışırdık.

Şehirde yapılan düğünler öncesinde gelinlerin banyo günü meşhurdu. Kırsal kesimde ise Perşembe günleri, çeyiz sandığı ve gelin odasının düzenlenmesi; Cuma günü, düğüne çağrı; Cumartesi akşamı, gelin ve damat evlerinde gece düğünleri; Pazar günü gelinin alınması, damat tıraşı, davul-zurna ve kemençeli büyük düğün günü; Pazartesi günü ise kadınların katıldığı güğümlü cumalık düğünü de özlenen etkinliklerdi. Köylerdeki tütün yetiştiricili-



ği işi; zor, zahmetli ve bereketliydi. Fidanlık kurulmasından 15 ay sonraki satışına kadar tütün dikmek, kırmak, dizmek, tütünü demet yapmak, taylarda istiflemek ve tütünün kabadaki satışları, büyük zaman ve emek gerektirirdi. Tütün damları ve vagonları fabrika gibiydi. Gençlerin evlenmesi, tütün ve fındık satışlarına bağlıydı. Buğday harmanlarında güreş tutmaları ve akşamları mısır soyulan alanlardaki siviş oynamalar dört gözle beklenirdi. İnek beklerken dama, fodik, çiziktaş, çelik-çomak, misket ve ceviz oynamaları ve her yaz günü yapılan spor ve zekâ karşılaşmaları hatırmadan hiç çıkmaz. Aynı oyunlar, şehirler'de de oynanırdı. Mendil kapmaca, pokuç, cüz oyunu, ip atlama, viy (tahta ile sörf), aç kapıyı bezirgân başı oyunu da çocukların özgürlüğüydü. Kuş lastiği ile av, mantar tabancası ile kutlama, çocukların en sevdiği sokak oyunlarıydı. Eylül ayındaki bildiricın avı, kalandarda torba atılması, Ramazan'da tombala çekmeler de sosyal faaliyetlerdendi.

Bayramlarda elbise diktirmek için terzilerde provalara gider, bir an önce giyinmenin heyecanını yaşardık. Baharın gelmesi ile uçurtmaların uçurulması, spor karşılaşmaları kadar heyecanlıydı. Trabzon Lisesi karşısındaki toprak sahada para ile bisiklet kiralamak da bizim unutulmazlarımız arasındaydı. Trabzonspor şampiyonluklar kazandığında, stadyumdan meydana kadar yürür, meydana folklor oynardık. Sekiz yıl içinde altı şampiyonluk yaşamakla gururlanmıştık. Hıdrellez günü, havaalanı karşısında panayır havasının yaşanması da ayrı bir güzellikti. Eylül ayında bildiricın avı, erkekler için olmazsa olmazdı.

Yılbaşlarında ve dini bayramlarda, PTT önündeki işportacıardan kartpostal alıp yakınlarımıza postalardık. Genelde iletişim, mektupla sağlanırdı. Telefon için postaneye gelip sıraya girmek gerekirdi. Normalde sıramız gelmediğinde "yıldırım" sistemini seçer, yüksek ücret öderdik.

Trabzon'da radyo yayını 1968'de başlamıştı. Haberleri; saat 13, 19 ve 23 ajanslarından takip ederdik. Özellikle 23 ajansında; üniversitelerin puanı, kontenjanı ve kayıt zamanlarını dinlerdik. Bu saatteki haberlerde profesörlük unvanı alanlar ile vefat edenlerin isimleri de yayınlanırdı. Radyodan, şarkı ve türkü isteklerinde bulunurduk. Amerikalıların 1969'da Ay'a inişlerini radyodan dinledik. Kimimiz ağlar, kimimiz hayretle karşılardı. "Bizde televizyon yayını yok, onlar Ay'a gidiyorlar!" diye hayıflanırdık. Televizyon yayını, 1970'li yıllarda paket yayın şeklinde başladı. Karadeniz Teknik Üniversitesi'nde kurulan stüdyodan, haberleri ve Trabzonspor maçlarını takip ederdik. İspirto ocağında pişirilen yemeklerin kokusunu alır gibiyim. Odunlukta fındık kabukları arasındaki kırık fındıkları yerken temiz mi diye bakmazdık. Uyuz hastalığı ve bit, pire gibi haşerelerden çok çekerdik. Verem konusunda öğretmenlerimizden aldığımız öğütleri uygulamaya çalışırdık. Çatal, kaşık ve havlularımızı ayırırdık. Büyüklerimizden dinlediğimiz muhacirlik anıları, sokak ve caddelerde okunan destanlar, halkın hüznlerini artırırdı.

KTÜ'de okuyan Ortadoğu ülkelelerinden gelen öğrenciler ve Boztepe'deki NATO Üssü'nde çalışan Amerikalılar, şehre ayrı bir hava katardı. Anarşi ve terör olaylarının yaşandığı günlerde ise mahalle, sokak ve kahvehanelerin ayrıma tabi tutulduğuna da tanık olduk. Okunan gazetelerden, kullanılan kelimelerden, siyasi kimlik yakıştıranlar olurdu.

Türkiye'de kişisel bilgisayarların (PC) 80'li yılların ikinci yarısında yaşamımıza girmesinin, 90'lı yıllarda başlayan internet ve cep telefonu kullanımının, çocukların ve gençlerin sokaklardaki özgürlüğüne engel olup olmadığı sorusunun cevabını okurların düşüncelerine bırakıyorum.





# Yeniden...

İrfan ELBİR

Yağmur yüklü bulutları görünce;  
Zerre zerre gökten insem yeniden,  
Bahçeyi, tarlayı, güneşi sevince;  
Başak olup boyun bükssem yeniden.

Modası geçti mi, geçen yılların?  
Kölesi olmuşuz kirli surların,  
Efendisi olup tozlu yolların;  
Nefesini alıp koşsam yeniden.

Çubuğum gemleyip kıratım yapsam;  
Göğsümü gererek dörtnala koşsam,  
Çamurlu ırmakta, göletler yapsam;  
Birikmiş sularda, çimsem yeniden.

Henüz aşkı tanımadan, sezmeden;  
Yusuf ile Züleyha'yı bilmeden,  
Arı olup bal çiçeği görmeden;  
Hayatın resmini çizsem yeniden.

Dört köşe radyomuz, masaya konsa;  
Uykusuz gözlerim nemlense, dolsa,  
Yorulsa dizlerim, dursa, burkulsa;  
Ayazlı gecede düşsem yeniden.

Çocuk aklı, söktüm attım kalbimi;  
Vakit akşam, karıştırdım mevsimi,  
Şöhretim yok, alıp gitsem gölgemi;  
Ardımda kim kalmış, görsem yeniden...





# HABERLEŞME

Asiye Mevhibe COŞAR - Öğretim Üyesi

## *Tamtamdan Dumana Islıktan Kağıda Mektuplaşma*

İletişim ihtiyacının kaçınılmaz biçimde ilk insandan bugüne kadar geldiği ve bu ihtiyacın giderilmesinin de çok çeşitli olanaklarla geliştiğine şüphe yoktur. İnsanların bilinen tarihleri itibarıyla mağara duvarlarına çizdikleri resimler, birer kayıt tutma ve haberleşme aracı olarak değerlendirilmiştir. Zamanla estetik duyarlılıklar eşliğinde bir sanata dönüşen ve mesajını böylece dolaylı olarak yansıtan bu çizimlerin yazıya da temel oluşturduğunu söylemek mümkündür. Bu anlamda yazının keşfi, her bakımdan insanın en büyük kazanımlarından biridir.

Bugün yazının keşfine dair farklı görüşler vardır. Yazının tıpkı yansıtıcısı olduğu dil gibi ilahi kaynaklı olduğuna inananlar da insanlar tarafından geliştirildiğini düşünenler de vardır. Uzunca bir dönem kutsallık atfedilen ve bu sebeplerle elit bir kesimin uhdesinde kalan yazının tarihine ilişkin kesin bilgilere sahip değiliz. Çünkü henüz elimizde tarih öncesi dönemleri anlatan, o dönemde yazılmış bir kaynak yok.

Yazının icadı ve kayıt tutma aracı olmasının ardından süreç, insanın kendini ifade biçimlerinin çeşitlenmesi ile estetik duyarlılıklarla edebi türlerin de ortaya çıkmasını hazırlamıştır. İnsan kendini var etme yolculuğunda, dili sayesinde, somut ve soyut olanı sözlü ve yazılı olarak adlandırmak ve anlamlandırmak çabasını, yazı ve yazının imkanları ile gidermeyi de denemiştir.

Kendisini anlatma ve karşısındakini anlama ihtiyacı, insanı haberleşme imkânları bulmaya yöneltmiştir. Tamtamlar, insanların yazıdan önceki ilk haberleşme araçlarından sayılır. Kızılderililerin dumanla

belli işaretler oluşturup haberleştiği biliniyor. Özcan Başkan, Vera Cruz'da yaşayan Kızılderililer ile Kanarya adalarındaki Gomera Ada'sında ve Fransız Pirenelerindeki Aas Köyü'nde oturanların kullandığı ıslık dilinin Giresun'da Kuşköy'de de kullanıldığından 1963'te haberdar olduğunu bildirir. Bugün ise dünyanın çok farklı ve özellikle zor coğrafyalarında bölge dili temelinde ıslık dilinin kullanıldığı bilinmektedir. Çok ilginç ve maharet isteyen bu haberleşme yöntemi, zor ama düşük maliyetli ve anlık olması sebebiyle de kullanışlı olsa gerektir. Ancak ne tamtamlar ne duman ne de ıslık kalıcı değildir.

Yazı ve arkasından kâğıt, dilin zamanı ve mesafeleri aşması için çok önemli araçlar olmuştur. Haberleşme söz konusu olduğunda, yazının kâğıtla buluşup mektup haline gelmesi muhakkak ki görece her şeyi daha kolay hale getirmiştir. Önce posta güvercinleri, sonra yaya veya at sırtında ulaklar aracılığı ile mektuplar gidip geldi.

Sümer tabletlerinden itibaren mektup örnekleri ile karşılaşırız. Melis Erkut, 2021 yılında tamamladığı yüksek lisans tezinde eski Mezopotamya ve Anadolu'da Kadın Mektupları ve Kadın ile İlgili Edebi Metinler adlı yüksek lisans tezinde M.Ö. ikinci bin yılın sonuna kadar yazılmış mektuplardan hareketle kadının konumunu değerlendirmiştir. Bunlar arasında insanın macerasının değişmezliğini gösteren ilginç örnekler vardır. İş mektupları gibi yöneticiler arasındaki yazışmaları gösteren siyasi mektuplar, eşlerin birbirine yazdığı mektuplar birçok insan hikâyesi de içermektedir.



Bizim mektuplarımız da böyle idi. Her biri birçok hikâyeyi içinde barındırıyordu. Mektup şarkılara, türkülere, şiirlere hatta bilmecelere ve fıkralara konu olacak kadar önemli idi. Öyle ki her biri bize dair ayrı ip uçlarını içinde barındırır ve gelecek kuşaklara taşır. “İstanbul’da süt pişti, kokusu buraya düştü.” denildiğinde “Mektup!” diye bilmeceyi cevaplamanın heyecanı, mesafelerin aşılışını temsil eder. Bir zamanlar dillerden düşmeyen “Yine yakmış yâr mektubun ucunu/Askerlikte sevdâ çekmek zor diyor/Yükleyip postanın bana suçunu/Hatırımı teller ile sor diyor.” diyen Türk Sanat Müziği şarkımız, içteki hasreti ifade etmek için sevenlerin mektubun ucunu yakarak mesaj verdiğini de anlatır. Şarkılarda mektup çoğunlukla ayrılıkla ilişkilendirilir; son mektup ya da veda mektubu vurgusu ile yer alır. “Er mektubu görülmüştür.” bir İlhan İrem şarkısı idi ama asker evladı, eşi, kardeşi olanlar için bir zamanlar zarfın üzerinde neredeyse bir müjde gibi dururdu. Mektuplarda da şarkılar, şiirler, maniler olurdu. “Kestane kebab/acele cevap” mektupların sonunda beklenti-yi dile getirmenin samimi bir yolu idi.

Okuma yazmayı nesillerin uzun vadede öğrendiği ülkemizde, bugünkü yetişkinlerden belki de otuz kırk yıl önce bir yaşlıya gurbetteki oğlundan gelen mektubu okumayan ya da bir aile büyüğü için mektup yazmamış olan hemen hemen yoktur. En azından pek çok insan bir zamanlar mektup yazma ve yazdırmanın adeta önemli bir mesele olduğunu hatırlayacaktır. Selamla, dua ile, küçüklerin gözlerinden, büyüklerin ellerinden öpülerek başlanılan mektuplar, yine aynı şekilde, bu arada ortamda bulunanların da selam ve duaları ile biterdi. Sonunda da mutlaka merakla, hasretle cevap bekleneyeceği ifade edilirdi. Aile arasındaki mektuplarda evde varsa küçük bebeğin elinin kalıbı çizilir, alıcıya ne kadar büyüdüğü hissettirilmeye çalışılırdı. Mektupların kenarlarını çiçek ya da desen çizerek süslemek, sevgi ifadesi için köşe-sine bir kalp eklemek de görülen şeylerdendi.

Mektup yazmanın kuralları ve adabı ilk okuldan itibaren öğretilir, öğrencilere denemeler yaptırılırdı. 80’li yılların sonlarına doğru 2000 yılına mektuplar yazılmıştı. 2000’li yıllarda mektubun evrileceği, hatta hızlı iletişim aracı telgrafın bile neredeyse unutulacağı kimsenin aklına gelmiyordu.

İnsanlar haberleşmek için dumanı, tabletleri, posta güvercinlerini kullanmayı terk ettikleri gibi mektuplaşmayı da bıraktılar. Neredeyse tamamen iş odaklı elektronik mektup, e-posta bile akıllı telefonların hızlı mesajlarının, sohbet platformlarının arkasında kaldı. Şimdi yalnızca eşe dosta değil, sosyal medya aracılığı ile ses, söz ve yazı ile adeta evrene haber ulaştırmak mümkün. Bu mümkünün içinde kalabalıkların yalnızlığı var. Kapı komşunun açlık sınırını bilmeme ama dünyanın bir ucundaki yangına sözle, sesle müdahale etme çabası var. Artık postacılar değil iki kere, bir kez bile kapıları çalmıyor; çalsa da fatura getiriyor. O yüzden de kimsenin gözü kulağı kapıda değil. Uzun zamandır “ah kimselerin vakti yok durup ince şeyleri anlamaya.”

Zaman hayattan daima bir şeyleri eksiltir ve yerine yenilerini getirir. Bu değişmez. Gidenlerin ardında, geride hep hüznün kalır. Mektup, mektuplaşmak artık yok ya da eskisi gibi değil. Bu bir kayıp mıdır? Bir araç olarak mektup yok ama kişisel ve kitlesel haberleşme ihtiyacımız devam ediyor. Artık çok hızlı ve kolay bir biçimde bunu karşılayabiliyoruz. Görüntülü görüşme imkânımız var; görüşüyoruz. Mektup sadece bir haberleşme aracı değildir ama. Mektup tarihtir; tarihimizdir. Biz durdukça ve bizden sonra da muhafazası mümkündür. Mektup günlüktür; zamanın kaydını tutar, hüznümüzü ve sevincimizi paylaşmamızı, durup uzun uzun düşünmemizi, içimizi dökmemizi sağlar. Dönüp dönüp bakabiliriz mektuba; tarihi değiştiren, tarih yazan mektuplara. Mektuplar bırakmalıyız yarınlara, yarınlarımıza.



# VAKFIKEBİR EKMEĞİ

Tuncay HACIFETTAHOĞLU - Gazeteci

*Türk sofrası, Türk aile ocağının temel unsurlarından birisidir ekmek. Çocukluğumuzdan beri kulaklarımızın âşına olduğu bir sesi unutmak mümkün mü?*

- Anne, akşam için ekmek aldın mı?
- Baba, bana bir dilim ekmek verir misin?
- Hanım, taze ekmek yok mu kuzum?

*Ekmek... Ekmek... Ekmek! Hayatımızın sembolü, birçok yemeğin lezzetini artıran bu besin maddesini aramızda sevmeyen birini tasavvur etmek gerçekten güç!*





Vakfıkebir Taş Fırın Ekmeği; geçmiş, fırını, pişirilmesi, şekli, tadı ve bayatlamayan özelliği ile yalnızca Türkiye’de değil dünyada da eşi olmayan ve dilimle satılan tek ekmektir.

Yayla kültürü gereği hayvancılıkla uğraşan ve ilkbaharda yaylaya çıkan aileler, 2-3 gün süren yayla yolculuğu yapmaktaydı. Bunun doğal sonucu olarak 2-3 gün boyunca bayatlamayan ekmeğe duyulan ihtiyaç, taş fırın ekmeğinin icadına yol açtı. Yayla kültürünün hâkim olduğu her yerde, buna benzer ekmekler üretilmesine rağmen hiçbiri Vakfıkebir Taş Fırın Ekmeği kadar ihtiyacı karşılamamıştır.

Taş fırın ekmeğini özel kılan pişirildiği fırın başta olmak üzere onun suyu, odunu, unu, mayası, havası, şekli, ağırlığı ve onu pişiren ustasıdır. Bu nedendir ki ülkemizin her yanında üretilmesine rağmen Vakfıkebir standardı hiçbir zaman yakalanmamaktadır. Vakfıkebir’de fırıncılığı meslek edinen kişiler, her ailenin tüketeceği ekmeği kendilerinin evlerinde pişirmeleri nedeniyle çok sonraları bu yola başvurmuşlardır. Bu uygulama, uzun yıllar devam etmiş ve kasa-

banın Hoşarlı semtinde (bugünkü Cumhuriyet Mahallesi) oturan Hacıahmetoğlu Sarı Ahmet (AKSOY) (1879-1957) 1897 yılında ilk ekmek fırınına açmıştır. Daha sonraları fırıncılığı bir geçim yolu olarak kabullenen Kuduban’dan (bugünkü Hürriyet Mahallesi) Bakoğlu Muhammet (1877-1922)

1899’da ikinci fırını ve ardından Hacıahmetoğlu Şükrü (1879-1925) de 1902’de üçüncü fırını kurmuştur.

İkinci Dünya Savaşı sırasında ekmek, karne ile verilmektedir. Bu yıllarda sadece “tahsis unu” verilen Hasan AKSOY ile Hasan, Osman ve İshak KUDU kardeşlerin fırınları ekmek pişirmiştir.

Vakfıkebir ekmeğinin en önemli özelliği taş fırınlarda ve odun ateşi ile pişirilmesidir. Yörede bu fırınları yapan ustalar bulunmakta ve geleneği devam ettirecek olan çırakları da yetiştirmektedir. Fırınların tabanında Osmanlılar zamanında “Şamot” adı verilen, günümüzde ise daha çok Bayburt dolaylarında yapılmakta olan fırın taşı veya kara fırın taban taşı denilen, ateşe dayanıklı taş kullanılmaktadır. Kara fırınlarda taban taşından başka aynı özelliklere sahip olan ateş tuğlaları da kullanılmaya başlamıştır. Yöremizin ustaları yine de iyi bir kara fırın için taban taşı kullanılmasının daha iyi sonuç verdiğini söylemektedir. Fırının yapılışı sırasında hazırlanan 130 cm. derinliğindeki fırın kuyusunun 80 cm.’lik kısmına kalın çakıl taşları konur. Bu taşlar, fırının alttan su alması durumunda süzgeç görevi görerek suyun üst kısma geçmesini engeller. Kalın taşların üzerine 20 cm. kadar daha ince çakıl taşı konur. Çakılın üzerini tamamen örtecek kadar ince kum yayılır. Daha sonra ısıyı tutup tekrar yansıtması amacıyla cam kırıkları konulur. Bunun üzerine hem ısıyı tutması hem de rutubeti engellemesi için kalın tuz (kaya tuzu) serilir. Tuzun üzerine özel ustalık isteyen bir biçimde taban taşları yerleştirilir. Yerleştirme işinin bitiminde taşların iyice oturmaları için ağaç bir tokmak ile dövülür.





Fırın kuyusu yapılırken fırının ön cephesinde ana kapıdan biraz aşağıda ve yanda cehennemlik adı verilen, dışarıdan odunların konulacağı ve yakılacağı ızgaralı bir bölüm yapılır. Iızgaranın üzerinde yakılan odunlardan çıkan ısı, fırının içini ekmek pişirmeye hazır hale getirir. İyice yanan odunların közleri de ızgaranın alt kısmına geçerek fırın ısısının devamını sağlar.

Fırın tavan tuğlaları hafif kavis yapacak şekilde örülmekte ve fırının içine kubbe şekli verilmektedir. Tavan örülürken cehennemlikten uzak olan arka üst kısımda 20x20 cm. boyutlarında, fırının büyüklüğüne göre bir veya iki tane baca yeri bırakılır. Bu bacalar, ateşe dayanıklı tuğlalar ile yukarıya doğru örülüp tavan kısmının üzerinden geçirilerek ana bacaya bağlanır. Ana baca, fırının dışında ana kapağın hemen üzerindeki boşlukta 20x80 cm. veya 40x40 cm. boyutlarında yapılmaktadır. İç bacalara birer tane baca kapağı konur. Bu kapaklar, fırın dış cephesinde bulunan birer kol yardımı ile kontrol edilir. İç bacalar, cehennemlikte yanan odunların isini, kokusunu ve dumanını ana bacaya gönderir. İç bacaların, cehennemlikten uzak olmasının nedeni ise odunların alevlerini fırının tavanına doğru çekmesidir. Fırının tavanına gelen yüksek alevler, fırın içinin pişirmeye hazır hale gelmesini sağlar. İç bacalar, odunlar köz haline gelene ve fırın içi

tavlanana kadar açık bırakılır. Fırın, pişirmeye hazır hale geldiğinde dış kısımdaki kollar yardımıyla baca kapakları kapatılır. Közlerden çıkan sıcaklık, fırın ısısının devamını sağlar. Örülmesi tamamlanmış olan fırında, tavan tuğlalarını ve harcını sıkıştırmak, fırını kurutmak için üç gün boyunca “ranos (tavlama)” adı verilen ateş yakılır. Tavlama işinden sonra fırının içine sinen koku ve is ile tavan ve bacadan dökülen tozlar önce uzun saplı bir süpürgeyle süpürülür. Daha sonra ucuna ıslak bez sarılmış yörede “silengi” adı verilen uzun saplı paspas kullanılarak tüm is ve kalan tozlar toplanır ve fırının içi temizlenir.

Silengi, fırın ısısı yüksek olduğunda ekmek hamurlarını fırına atmadan önce ıslatılıp fırın taban taşlarına ve cehennemliğe yakın yerlere sürülerek ımayı düşürmek amacıyla da kullanılmaktadır.

Taş fırınlarda kullanılan en ideal yakıt maddesi, alevi bol olan kurumuş kızılğaç, meşe ve gürgendir. Ayrıca bu odunların ateşinden çıkan tütüsü reçineli karbonlu bileşikler, ekmeğin lezzetini etkilemekte ve ekmeğe farklı bir tat vermektedir. Kavak odunu, alevi yüksek olmasına rağmen patlayarak yandığı ve fırının içine odun parçaları fırlattığından dolayı kullanılmamaktadır. Kestane ağacı pahalı olduğundan, çam ise fazla koku ve is yaptığından tercih edilmez.



Yan ocakta (cehennemlikte) yakılan kuru ve ateşi yüksek odunların alevleri arka bacalara doğru çekilirken yüksek ısı, fırının tavanını görülmeye değer bir şekilde bembeyaz yapar. Alevler ve yüksek ısı sayesinde oluşan bu görüntüye "tav" adı verilir.

Günümüzde taş fırınlara ısı ayarını gösteren dereceler konulsa da ekmek ustaları alışkanlıklarından dolayı tav oluşumunu izleyerek fırının pişirmeye hazır hale gelip gelmediğini anlarlar. "Uşaklar furunun tavi oldu, ekmekleri atalım..." derler. Ustalar, fırına ekmek atmak için ayrıca bir miktar kepeği fırının içine serpererek kepeğin yanmasına bakarlar. Kepek, taban taşına değdiği anda hızla yanıp kararırsa fırının ısısının çok yüksek olduğu anlaşılır. Isıyı düşürmek için silengiği biraz daha fazla ıslatmak ve cehennemliğin olduğu tarafa sürüp ısıyı düşürmek gerekir. Isı yeterince düşürülemezse iç baca kapakları açık tutularak da ekmek pişirilebilir. Son yıllarda ülkemizde ekmek yapımı için ticari maya tercih ediliyorsa da birçok şehir ve köyümüzde, ekşi maya kullanımı devam etmektedir. Çünkü ekşi maya ile hazırlanan ekmeğin kokusu ve lezzeti daha farklı olmaktadır.

İnsanlar tarafından tesadüf sonucu bulunan ekşi maya, kendiliğinden mayalanan hamurun, yoğrulacak olan yeni hamura katılması ve eski mayadaki bakterilerin, oluşturulan yeni ortamda çoğalmaya başlaması sonucu oluşur. Ekşi maya ile yapılan ekmekler; iyi kabarıp, geç bayatlar ve lezzetli olurlar.

Ekmeğin yapımında, depolarda 15-20 gün arası dinlendirilmiş birinci ve üçüncü tip unlar eşit ölçüde karıştırılarak kullanılır. Dinlenme sırasında, unun yapısında ekmek yapımı için olumlu kimyasal değişimlerin meydana geldiği, unun renginin ağardığı ve kolay işlenebilir hale gelen undan, daha kaliteli ekmeklerin elde edildiği bilinmektedir.

Vakfikebir ekmeğinin yapımında, sertlik derecesi düşük olan kireçsiz su kullanılmalıdır. Genel bilgilerin alındığı fırın işletmecisi Ahmet KALYONCU'nun da Vakfikebir ekmeği için söylediği "Mayası havadan tadı kireçsiz sudan..." sözü, bu ekmeğin yapımında uygun ısı ortamında mayalandırılmasının ve sertlik



derecesi düşük olan suların tercih edilmesi gerektiğinin önemini belirtmektedir.

"25 kg. elenmiş 1. tip un, 25 kg. elenmiş 3. tip un yoğurma kazanına dökülür. İçerisine önceki hamurdan bırakılan ekşi maya ile tuz konur. Yazın soğuk su, kışın ise ılık su ile hamur yoğrulur. Suyun ısı, hava ısısına göre ayarlanarak hamurun çok çabuk veya geç oluşması önlenir. Yoğurmada az su kullanılırsa ekmeğin hacmi küçük, içi kuru, esnekliği az olur. Fazla su kullanıldığında ise ekmeğin içi iyi pişmez, yapışkan olur ve içindeki oyuklar dengesiz bir biçimde oluşur.

Hamur, yoğurma kazanında 15 dk. yoğrulur. Yoğurma işleminde usta olmak ve hamurun kıvamını iyi ayarlamak gerekir. Yeterli tecrübeye sahip olunmaz ve az yoğrulursa hamur, sakızımsı ve yapışkan bir hal alır. Fazla yoğrulduğunda ise parçalanır gibi olur ve gerekli kabarma olmaz. Yoğrulan hamur, kazanda 15 dk. dinlendirilir. Ekşi maya olarak kullanılmak üzere bir miktarı ayrılan hamur, kesme kazanına alınır. Burada yapılacak olan ekmekler, gramajlarına göre kesilip tartılarak hafif unlanmış mermer masa üzerine konur. Burada hamur hafifçe yoğrulacak içerisine kaput bezi konulmuş olan plastik leğenlerde 30 ila 45 dk. arasında fırına girecek hale gelene kadar mayalandırma raflarında dinlendirilir. Hamurun mayalanması olayına "hamurun gelmesi" denir. Süre geçtiğinde ise "hamur geçti" denir. Mayalanma süresi bitmiş olan hamuru bir an önce fırına koymak gerekir. Aksi halde ekmekler bozuk olur.

Mayalanmış hamurlar, plastik leğenleriyle birlikte fırının önündeki tezgâha indirilir. Pişirme ustası daha önce ekmek hamurundan bir miktar alıp biraz un ile yoğurarak ekmek hamurundan daha sert bir hamur yapar. Bu hamuru, 1 cm. kalınlıkta 20 cm. uzunlukta şeritler haline getirir. Ekmeklerin üzerine takılacak olan bu şeritlere; kuşak, çubuk, simit, fitil, kıtkıt gibi isimler verilir.

Fırın ustası, pişirme öncesi fırının ısısını (tavını) kontrol eder. Dereceye bakıldığında ise 220-250 derece sıcaklık olması gerekir. Ekmek küreğine hafif kepek serpilerek çanaktaki ekmek hamurları küreğe ters çevrilir. Hamurların üzerine orta kısımdan geçecek şekilde fitilleri takılır. Ekmekler, çok büyük olduğu için fitiller fazla kabarmalarını önler. Daha sert bir hamurdan yapıldığı için pişme sırasında çabuk kurur ve kabarmakta olan ekmeğin üzerini gerdirip çatlatır. Böylece ekmeklerin iç kısmının da pişmesini sağlar. Fitilleri takılan ekmekleri fırına atmadan önce üzerlerine 1 litre sıcak suya 1 su bardağı un konulup kaynatılarak ve daha sonra soğutulularak elde edilen bulamaç adı verilen karışım fırça ile sürülür. Bulamaç, ekmeğin güzel bir şekilde kızarması için fırına girerken daha parlak görünmesi için bir de fırından çıktığında sürülür. Fırına ilk önce arka kısma gelecek şekilde büyük olan ekmekler yerleştirilir. Fırın sıcaklığı, hamurlar fırına konulana kadar ana kapak sürekli açık olduğundan 180 dereceye kadar düşmektedir. Bu nedenle ekmeklerin fırına konulması işleminin seri şekilde yapılması gerekir. Pişme sırasında cehennemliğe yakın olan ekmekler daha çabuk kızardığı için diğer tarafta kalan ekmekler ile değiştirilmelidir. Büyüklüklerine göre 40 ile 60 dk. arasında pişirilen ekmekler, kürek ile dışarı alınıp bulamaç sürülür ve tahta raflarda dinlendirilmesi için tezgâhtara verilir. Ekmeğin üzerine sürülen bulamaç, ısının da etkisiyle hemen kurur ve ekmeğe parlak bir görüntü verir. Tezgâh üzerinde hasır süpürge ile altları süpürülen ekmekler, satışa sunuluncaya kadar dinlenmesi için tahta dolaplarda bekletilir.



#### ***Vakfıkebir Ekmeğinin Özellikleri:***

-Vakfıkebir ekmeği, tadımlık değil doyumluktur.

-Ekmeklerin büyük yapılması sonucunda pişirme süresi uzadığından dış kabuğu kalın, iç kısmı yumuşak, pişkin ve arzu edilen büyüklüklerde gözeneklere sahip olur.

-Ekmeğin bayatlama süresi uzun olur. Ekmek, uygun koşullarda 5-15 gün kadar bozulmadan saklanabilir. Bu ekmek soğuduktan sonra temiz bezlere sarılı olarak rutubetsiz ortamlarda tahta kutular içerisinde 5-10 gün arasında, kâğıda sarılı ve naylon poşete geçirilmiş olarak buzdolabında 10-15 gün saklanabilmektedir.

-Tek ekmek olduğu için rahat taşınır ve saklanması kolaydır.

-Odun ateşinde piştiği ve ekşi maya kullanılarak yapıldığı için kendine has bir lezzeti vardır. Ekşi maya ile yapılan ekmekler iyi kabarıyor ve geç bayatlar.

-Ekmeğin pişme süresi uzun olduğundan ve ekmek iyi piştiğinden yenildiği zaman midede şişkinlik yapmaz.

-Az miktarda isteyenlere kesilerek gramaj ile satılabilir.

-Keskin bıçak kullanılarak kesildiğinde ufalanmaz.





Vakfıkebir ekmeği, Vakfıkebir Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumu'na 30.11.2017 tarihinde yapılan başvuru sonucunda 03.08.2018 tarihinde tescil edilerek "Coğrafi İşaret" almıştır.

#### **Tuğrul ŞAVKAY / Hürriyet (17.03.2002)**

Merhum Tuğrul ŞAVKAY 17.03.2022 tarihinde Hürriyet Gazetesi'nde yazdığı yazıda Vakfıkebir ekmeğinden şöyle bahsetmiştir: "Karadeniz güzelliklerini hala kıskançlıkla koruyor. Özel fırınlarda pişirilen, ayrı bir ustalık gerektiren ve kendine özgü bir formülü olan Vakfıkebir ekmeği aslında büyük bir dünya klasiği. Ama yemek için taa Trabzon'a gitmek lazım. Çünkü İstanbul'da satılanların çoğu sahte..."

Gusto Dergisi'nin Mart sayısında Vakfıkebir ekmeğinden söz etmiştim. Yazı umduğumdan fazla ilgi çekti. Meğer bizde ne kadar çok ekmeğ meraklısı varmış! Ekmeği nimet sayan, ondan "nan-ı aziz" diye söz eden, yere düşen bir dilimi öpüp başına koyan bir toplumda, bir ekmeğ yazısının bu kadar ilgi çekmesine belki de şaşırmış olmam, şaşılacak bir şey. Bir gariplik daha, benim bu ekmeğle bu kadar geç tanışmış olmam. Gerçek Vakfıkebir ekmeğini görelili on beş yıl oldu olmadı. Açık konuşacağım: Kabahat benden çok Karadenizlilerde. Karadeniz, güzelliklerini hala büyük bir kıskançlıkla koruyor. Turizm denilen şey, daha oralara pek uğramış sayılmaz.

Bu da hepimiz açısından büyük bir kayıp.

#### **Sözü daha fazla uzatmadan Gusto'daki seyahat notlarıma döneyim:**

Giresun'dan Trabzon'a doğru gidiyoruz. Her zamanki yağmurlu hava, inadına pırl pırl. Kışın ortasında bahardan kalma bir gün yaşıyoruz. Havanın soğukluğu umurumda değil ama yağmurun olmamasına hafiften öfkelenmekteyim. O sırada Karadeniz'in yeşilini azdıran yağmuru ve onu takip eden toprak kokusunu arzuladığımı fark ediyorum. Arabanın içinde dört kişiyiz. Fındık Tanıtım Grubu'nun Giresun'daki toplantısına katıldık. Dönüş yoluna erken çıkılmasını isteyen benim. Yolda gastronomik keşifler yapacağımı umuyorum. Bu da beni heyecanlandırıyor. Aramızdan birisi Trabzonlu, diğeri ise Giresunlu. Diğerleri de fındıkla ilgilerinden ötürü yöreye yabancı sayılmaz. Vakfıkebir'e yaklaşıırken "Durup ekmeğ alalım." deniyor. Araba, bir fırının önünde duruyor. İçerideki kalabalık, yabancı olduğumuzu görüp sıralarını bize veriyor. Fırıncı, önümüze kocaman bir Vakfıkebir ekmeği koyuyor. Bir de mısır ekmeği görüyorum. İstanbul'dakilerden farklı. İri ve kabark bir mısır ekmeği bu. Her ikisini de kâğıda sardırıp alıyorum. Naylon poşetler ekmeği bozuyor diye düşünüyorum. Arabaya tekrar bindiğimizde içeriyi mis gibi bir koku sarıyor. İçimden bir his, ekmeğlerin ikisinden de birer parça koparıp yememi adeta emrediyor. Ayıp olmasın diye kendimi tutuyorum.

Giresun dönüşü evde ilk kahvaltımı yapmaktayım. Sofrada her zaman olduğu gibi peynir, zeytin ve zeytinyağı var. Bir de tost makinesinde hafifçe kızartarak nemini aldığım Vakfıkebir ekmeği. Ekmeğ o kadar güzel ki birdenbire gündelik kahvaltımın bir şölene dönüştüğünü fark ediyorum.

Kısa yoldan söyleyeyim. Bizim özel fırınlarda pişirilen, ayrı bir ustalık gerektiren ve kendine özgü bir formülü olan Vakfıkebir ve mısır ekmeğlerimiz, büyük birer dünya klasiği. Ama onları yemek için taa oralara gitmek lazım. Çünkü İstanbul'da veya başka yerlerde satılanların çoğu sahte...

**Kaynak:** Hikmet Aksoy ve Zahide Kalyoncu (Türk Mutfak Kültürü Üzerine Kitabı)

# SERANDERLER

Kemal BULUT - Öğretmen

“Kapısında seranderi olmayana kız vermezler.”

*Serander sofasında gelir oturur kızlar,  
Bilmeyen de zanneder indi gökten yıldızlar.*

Bölgemiz insanının yöreye uygun, kendine özgü bir icadı, buluşudur seranderler. Hem de çok estetik, sağlam ve gayet sanatkâredirler. Yöreseldirler ama yöresel farklılıkları yok değildir. Bu farklılıklar hem mimari hem de zenginlikle ilgilidir. Örneğin; fakirin seranderi olmaz, çöteni olur. Ancak günümüzde üzücü olan köylerimizdeki bu canım mimari güzelliklerin değerinin farkına varamamış olmamızdır. Korunmayı ve sahiplenmeyi bekleyen bu köy güzellere yazık ki sahip çıkamıyoruz. Bir kısmı çökmüş, yıkılmış, yerlerine beton binalar yapılmış, bir kısmı da çökmeyi,

yıkılmayı ve odun olarak yakılmayı bekliyorlar. Oysa küçük bir emek, bu güzellere ayakta tutmaya, 200-250 yıllık ömürlerini kurtarmaya yeter de artardı bile. Bu eşsiz mimari, tarihi eserleri bozmak için elimizden geleni ardımıza koymuyoruz. Serander cafeler, serander restoranlar, serander evler, serander yazlık kulübeler...Seranderler, 17-18. yüzyıllarda Amerika'dan Avrupa'ya ve oradan da ülkemize getirilen mısır ürünüyle yaştaş sayılır. Daha sonra İstanbul'dan Rize'ye ve oradan da Trabzon'a, Laz kaptanlar tarafından getirilen mısır, bir dönem “Laz Otu” diye adlandırıldı ve tanındı.





Mısır, kuruması/kurutulması hayli zor ve önemli olan bir ürün. Hele bölgemizin yağmurlu, sisli ve rutubetli ikliminde çok daha zor. Yeterince kurutulmadığında hemen küflenilen/küf kokan ve de değirmenlerde öğütülmesi bile zorlaşan bir ürün. Yeterince kurutup öğütseniz bile elde ettiğiniz o altın renkli unu, 10-15 gün içinde bitirmeniz gerek. Yoksa küflenir, küf kokar ve ineklere yem “malez” olur.

### Serander Adının Etimolojisi

“Serander”in (serender diyen de var) adı yöresel Rumca’dan gelir. Anlaşılan o dönemlerde köylerimizde daha yaygın olan dil Rumca idi. Zira şimdilerde bile köy evlerinin ve seranderlerin bölüm adları ve ustalık terimleri hep Rumca’dır. Örneğin; kurkulat, katosir, pandister, firzihte, sagonar, çit, hartama, çaplama, liniya, zırvan gibi.

**Serander (ksirandiro);** kurutma yeri, kuru erzak deposu

**Ksiros (kseros);** kuru, kurumuş, kurutulmuş

**Andiro;** sofa, seki

Seranderlerin her yöreye göre değişik adları vardır. En yaygın olanları; nayla, paska, pageni-bageni, serenti, tekirdir. Bir serander aşığı olarak alan bütünlüğü gözlemlerimde en güzellerinin; Rize, Sürmene ve Araklı’da olduğunu sanıyorum. Özellikle işlemleri, sofaları, saçakları, iç bölümleri...

Kullanılan ahşap malzemenin kalitesi ve yapılan işçilik övgüye değer kalitede ve inceliktedir. Günümüz anlatımıyla seranderleri ahşap erzak ambarı/deposu olarak tanımlayabiliriz. Seranderlerin en küçüğü, dört direk üzerine kurulu olanıdır. Daha fakir insanlar, serander yerine çöten kurarak ihtiyaçlarını karşılarlar.

Gelir seviyesi orta olan aileler için seranderlerin altı direkli olanı da vardır. En büyük olanı da sekiz direk üzerine kurulmuş olanlarıdır. Bu tür seranderleri olan aileler, köyün zenginleri sayılır. Seranderlerin içinde en büyük alanı, yaş mısır koçanlarının koyulduğu çit denen bölüm kaplar. Çit, yaş komar veya fındık çubuklarıyla özel olarak örülür ki mısır alttan/üstten hava alsın. Sonra da zama-

nı gelince (mısır kuruyunca) bu iş için özel olarak yapılmış ağaç tokmaklarla vurularak dövülür. Dövülen mısır koçanlarının taneleri seranderin (çitin) altına serilen çul/kilim üzerine düşer ki bir tane bile kaybolmasın. Dövme işi bittikten sonra seranderin altındaki mısır taneleri çuvallanır ve harmanda rüzgâra tutularak savrulur. Mısıra karışan koçan tozlarını (fuzan) rüzgâr alır, geriye saf mısır kalır. Bu işlem de bittikten sonra mısır taneleri sekiz kilo alabilen silindir şeklindeki “KOT” adı verilen bir ölçekle kotlanarak çuvallara doldurulur. Bu aynı zamanda o ailenin bir yıllık ürününün ölçümüdür. Örneğin; yüz kot, yüz elli kot mısır yapan bir aile zengin sayılır. Kotlanıp çuvallanan bu altın renkli mısır, seranderdeki “SAGONAR”/“AMBAR”-lara boşaltılır. Sagonarlar, seranderin girişinde sağlı sollu iki tanedir. Bu işlemden sonra mısır, öğütülmek ya da satılmak için bu ambarlardan alınabilir. Ailenin nüfus sayısı, harcaması, mısırın yetip yetmeyeceği, evin keyvanı tarafından hesaplanır/bilinir.

Seranderler, yapı olarak çok sağlam ve ustaca yapılıdır. Her usta, serander yapamaz. İş, öyle dışarıdan görüldüğü gibi kolay değildir. Kullanılan ahşap malzeme, birinci sınıf olmalıdır. Seranderin direkleri, dünyanın en sağlam ağacı ardıçtan yapılmalıdır. En az beş yüz yıllık ömrü olan bu direkler, köylerdeki seranderlerin en sağlam bölümüdür. Direklerin üstüne özel olarak oturtulan tekerlekler ya taştan ya da ağaçtan oyularak yapılıdır. Bunlar serandere verdiği güzelliğin yanı sıra kedi, fare gibi hayvanların serandere girmesini engeller. Seranderin önünde, boydan boya bir sofası (andiro) vardır. Bir tür balkon görünümündedir. Giriş kapısı, bu bölümde yer alır. Özel merdiven, farelerin çıkmasına engeldir.

Seranderlerin direkleri en az 2m (iskele), gövdesi 2,5-3m yüksekliğinde, dört bir yanı birbirine geçme özel tahtalarla çevrilerek yapılıdır. Üst çatısı tavanlanmaz, hava alması engellenmez. Seranderlerde yalnız mısır ve yiyecekler kurutulmaz, buğday, arpa, un, fasulye depolanır. Yağ, peynir, süt, turşu varilleri ve değerli eşyaların saklama yeri seranderlerdir.

Ayrıca çamaşırlar da kurutulur seranderlerde. Hele kışın havalar iyice soğuyup ayaza çektiğinde evdeki bütün çamaşırlar; yastık, yorgan, yatak her ne varsa bir geceliğine serandere asılır ki bit/pire kırılınsın. Bu nedenle ayazın adı “Bit Kıran Ayazı” olarak bilinir. 1960-65’li yıllara kadar bu durum devam etti! Sonra “bit ilacı” sayesinde köylü vatandaş bittten/pirenden kurtuldu. Köylü ninelerin “Allah, bit ilacını bulan gâvurdan razı olsun.” duaları ünlüdür.

Seranderlerin mimarları, okuma yazması olmayan köylü ustalardır. Yıllarca çalışıp ustalaşan bu kişilere, serander yapımı için iş verilir. Başarılı olabilselerse çalıştırılır yoksa iş bulamazlar. Her şey, milimi milimine ölçülerek hesaplanır. Çivi, özel ağaçtan yapılır. Sarğı tahtaları başlardan geçmelidir. Tahtalar, ortalarından tahta çivilerle birbirine bağlanır. Ustanın elinde künye, çırpı, metre, bulanya, rende, keser ve biçkiden başka bir alet yoktur. Dikilen direkler (4-6-8) dev taşların üzerine öyle bir yerleştirilir ki diplerinde bırakılan boşluklardan yağmur ve kar sularının akmasına olanak sağlanır. Direklerin üstüne yerleştirilen taş ya da ağaç tekerleklerin ortası deliktir. Deliğin içinden geçirilen direk, yatay kirişlere (bağ) de geçirilerek “geyme” yapılır. Bu işlem, bütün direk ve bağlar için yapılır. Bundan sonra direkler, kendi aralarında çapraz bağlarla dayanbalanır. Artık ana gövdeyi taşıyacak bölüm, bir zırh gibi birbirine kenetlenmiştir. Üstüne yüklenecek ikinci bir gövdeyi taşımaya hazırdır. Sıra, en önemli şey olan süsleme/oyma işine gelmiştir. Süslenecek ahşap, bağ/kiriş, sofa ve kapılar üzerine günlerce çalışılır. Gerekirse ayrı bir oymacı ustadır bulunur. Bütün bu ince işler tamamlandıktan sonra yerli yerince yerleştirilir. Kalın tahtalarla birbirine geçmeli bir biçimde giydirilen ana gövdenin çatısı da yapıldıktan sonra sıra çatının örtülmesine gelir. En eski çatı örtüsü, yöreye özgü hartama/hartomadır. Hartamaların yaş ve dalsız çam ağaçlarından çekilmesi/yapılmasının ayrı bir öyküsü vardır.

İkinci bir örtü sistemi kiremittir. Günümüzde ayakta kalabilen seranderlerin çoğu kiremitle örtülüdür. Hartama ve kiremit örtüler, kışın metrelerce yağın karı aylar-

ca üstünde taşır. Üçüncü bir örtü sistemi de oluklu sacdır. Kar üstünde tutunamadığı için günümüzde daha çok tercih edilir. Bir önemli ustalık da seranderlerini satan ailelerin seranderlerinin sökülüp taşınması işidir. Bu iş için yine ustasına gidilir. Her tür ölçümler ve işaretlemeler yapıldıktan sonra iş, söküme gelir ki bu, serander yapımı kadar zor bir iştir. Bir başka zor iş de serander tamiridir. Hele arıza direklerdeyse iş çok daha ciddi demektir. Her usta bu riski almaz. Seranderlerden söz ederken serander aşığı, sonra da serander ustası Atalay YILMAZ’dan söz etmemek olmaz.

Köyümüze (Haçka-Çayırbağı), Kars Arpaçay’dan bir öğretmen tayin edilir. Öğretmen köye geldiğinde seranderleri görür görmez şaşkına döner. Elinde bir fotoğraf makinesiyle köy köy gezmeye başlar ve bu adını bile bilmediği “inci”leri yapan ustaları araştırmaya koyulur. Edindiği bilgileri bilgisayarına yükler. Yörede kullanılan Rumca kelimeleri araştırmaya koyulur. Belediye Başkanı’ndan, adımı ve telefon numaramı alır. Gerekli yardımlaşma başlar. Atalay, Serander adlı kitabı hazırlamış, baskı için Trabzon’da çalmadığı kapı kalmamıştır ama nafiye. En son İstanbul-Trabzon Dernekler Birliği Başkanı Tahsin USTA, Serander adlı kitabını bastırır (2007). Gel gör ki kitap, Trabzon’da ilgi görmez ve yeterince satılmaz.

Sonuç olarak Atalay YILMAZ öğretmenlikten ayrılır, İzmir bölgesine göçer ve serander imalatına başlar. Şimdi ise yaşamını bu çok sevdiği işle sürdürüyor. Birgün telefonum çalar, Atalay’dan bir rica; Araklı’nın (...) köyünde bir serander sahibi, köyünün en güzel seranderinin yıkılacağını haber verir. Adamla iletişim kurulur, seranderin fotoğrafları bana iletilir. Gerekli (!) her kapı çalınır ve sonuç sıfır. O güzelim, güzeller güzeli serander yıkılır odun olur. Dünyanın hiçbir ülkesinde bizim seranderlerimiz kadar güzeli, estetik olanı, alımlısı, çalımılsı yoktur. Onlar; köy mimarisinin, okur-yazar olmayan ustalarının elinden çıkmış, güzellik kraliçeleridir. Hele bir gezin Rize’nin, Sürmene’nin, Araklı’nın köylerini. Çökme aşamasına gelmiş olsalar bile bir garip güzeller.





Kemal BULUT, Fotoğraf



# ESKİ KOMŞULUKLAR

Elmas GENÇALIOĞLU - Uzm. Hemşire

Karadeniz halkının çoğunun çocukluğu ve gençliği, köylerde geçmiştir. Köylerde, komşular iç içe yaşamaktaydı ve aralarındaki güven en önemli bağlayıcı unsurdu. Çocukluğumuzda sabah köy meydanına çıkar karanlık bastırana kadar toz toprak içinde neşeyle gün geçirirdik. Çocuğuma zarar gelecek diye kimsenin kaygısı yoktu. Belki pahalı oyuncaklarımız yoktu ama köydeki her alan bize oyuncak gibiydi. Evlerimiz kalabalık, mahallemizde de çocuk çoktu. Arada kavga eder, birbirimizden dayak da yerdik ama küslükler kısa sürerdi.

Aramızda derin bir "ah!" çekip "Nerede o eski komşuluklar?" diyenlerimiz çoktur. Birçoğumuz artık komşularımızı tanımıyoruz bile. Eskiden bizlere "Sen kimin kızısın?" veya "Kimin oğlusun?" diye sorarlar ve bizi, anne veya babamızın isminden tanırlardı. Şimdi ise kapı numaramızdan tanıyorlar. "Bu numarada oturan siz misiniz?" diyorlar. Komşular arasında isimler dahi hatırlanmıyor artık.

Eskiden köylerdeki dayanışma, bütünleşme, güven ve samimiyet duygusu, "Komşuda pişer bize de düşer" anlayışı, komşuluk ilişkilerini samimi ve kuvvetli kılardı. Komşular, birbirlerini ziyaret eder; yardımlaşır ve korurdu. Komşunun hakkı da hatırı da vardı. Herkes birbirinden haberdardı. Komşuyu davet etmek, yakınlık göstermek, ihtiyacı olup olmadığını sormak adettendi. Bakkala gidene kadar mutfaktaki ihtiyacını komşudan istemek daha kolaydı. Köyde hasta varsa yardım etmek, yalnızsa bir çorba pişirmek, küçük çocuk varsa onunla ilgilenmek, olumsuz bir durumda yakınlarına haber vermek görevden sayılırdı. "Komşu ekmeği komşuya borçtur." felsefesi hâkimdi. Bu yardımlaşmalar, köydeki hayatı huzurla doldurup insanı mutlu ediyordu.

Köydeki yaşam çok zordu. Arazi engebeli, ulaşımı güç, su ise evlere uzaktı. Su ihtiyacı,

umumi çeşmelerden ve derelerden giderilirdi. Bulaşıklar elde, çamaşırlar ise dereye yıkanır-  
dı. Çoğu ihtiyaçlar, komşularla birlikte karşılanırdı. Su taşımaya veya çamaşır yıkamaya mutlaka komşuyla beraber gidilirdi. Ekmek ihtiyacı üretilen mısırdan un yapılarak karşılanırdı. Kişiler, mısırı sırtlarında taşıyarak un yapmak için değirmene götürürdü. Değirmenciye, para yerine mısırdan bir miktar verilerek karşılıklı dayanışma ile geçime katkıda bulunulurdu. Geçimini topraktan ve hayvandan sağlayan köylülerin bütün hayatı, hayvanlarla ve doğayla iç içe geçerdi. Köylüler, kendi hayvanlarından elde ettiği ürünleri tüketerek yaşam sürerlerdi. Isınma ve yiyecek içecek ihtiyaçları için soba ve tandır vardı. İnsanlar, gündüz iş yaparken de istirahat ederken de birlikte hareket ederlerdi. İçilen bir bardak çay bile yorgunluklarını alırdı. Yağmurlu günlerde birbirlerine misafirlige giderlerdi.

Köylerimizde komşuluk ilişkileri eskisi kadar olmasa da hâlen sıcaklığını koruyor. Mesela gündüz vaktinde çoğu köyde, hiç kimsenin kapısı kilitli değildir. İnsanlar, birbirlerini zamansız ve izinsiz ziyaret etmektedir. Eve, erkek misafir gelirken öksürür veya seslenirdi ki komşular olası uygun olmayan durumlarını düzeltsinler. Saygın bir davranış ve gelenektir bu. Her gelen misafir, ev sahibine mutluluk verirdi. Komşuluk ilişkileri yoğun olunca düğünler de daha neşeli olurdu. İmece usulüyle tatlılar, sarmalar, pilavlar hazırlanırdı; düğünlerde ikram edilip afiyetle yenilirdi. Cenazelerde yas evine üç gün yemek pişirilmezdi. Komşular, taze ev yemekleri yapıp cenaze evine getirirlerdi. Hatta yaptıkları yemekleri ikram eder, evin hizmetini görürlerdi. Böylece yas evine yardım da edilmiş olurdu. Birlik ve beraberlik ile iyi ve kötü günler paylaşılırdı. Önemli bir karar alınması gerektiğinde komşular birbirlerine danışılırdı.



# MAYIS 7'Sİ

Tuncay HACIFETTAHOĞLU - Gazeteci

Mayıs Yedisi; temizlenmeyi, arınmayı, bolluğu, bereketi ve üremeyi simgeleyen bahar bayramlarından biridir.

Mitolojik çıkarımlardan elde edilen bilgilere göre ağırlıklı görüş, Mayıs Yedisi Şenliği'nin Karadeniz Bölgesi'ne, Kıpçak Türkleri ile geldiği, Oğuzlar ile de günümüze kadar devam ettiği şeklindedir. Etkinliklerde sıkça kullanılan '7' sayısının Türk tarihinde kutsal oluşu, sacayaktan geçilmesi gibi ritüeller bu görüşü güçlendiriyor.

Ayrıca şenliğin çoğunlukla Türklerin 24 Oğuz Boyu'ndan birisi olan Çepnilerin bulunduğu yörelerde kutlandığı görülmektedir. Mazisi yüzyıllara dayanan gelenek, Karadeniz Bölgesi'nde özellikle Ordu, Giresun ve Trabzon yörelerinde yaşatılır.

Bazı tarihçiler ise geleneğin Oğuzlardan geldiğini reddederek Anadolu kültüründen geldiğini, Türklerin de Anadolu'ya yerleştikten sonra bu geleneği öğrendiğini iddia ediyorlar. Buna dayanak olarak ise bölge kültürünün Apollon kültürü ile birlikte Helenistik Çağ'da gerçekleşmiş olma ihtimalini ortaya atıyorlar.

Bu tarihçiler Mayıs Yedisi Şenliği'nin, toplumlarda güneşe tapınma kültürünün bir sonucu olarak doğduğu, diğer hasat şenlikleri gibi daha önceki çağlarda da uygulanmış olabileceğini söylüyorlar.

Rumi takvime göre Mayıs ayının 7'sine denk gelmesinden dolayı 'Mayıs Yedisi' olarak adlandırılmıştır. Rumi gün farkı yüzünden Mayıs Yedisi, günümüzde 20 Mayıs'a denk gelmektedir.

Zaman içerisinde Mayıs Yedisi Geleneği, İslami motifler ve yerel kültürümüz ile sentezlenerek yaşatılmaya başlanmıştır. Halk arasında Hızır ve İlyas Peygamber'in, Karadeniz'in sularının karayla temas ettiği noktada, dalgalar kırıldıktan sonra buluştukları gün 'Mayıs Yedisi' diye bilinir.

Sabah erken saatlerde başlayan etkinlikler, üç veya dört gün sürer.

Şenlikler, yöresel ürünlerin ve kültürel eserlerin sergilenmesi ile başlar. Halk oyunu gösterileri ve yöresel spor müsabakaları ile devam eder. Mayıs ayının 20'sinde ise geleneksel etkinlikler yapılır.





Karadeniz Bölgesi'nde devam ettirilen geleneğe göre hayvanlar, sahile yakın yerlerde; akarsuyla denizin birleştiği yerlerde, iç kesimlerde ise derelerde yıkanır.

Suya girerek gerçekleştirilen arınma töreni ya da taş atılarak gerçekleştirilen adakların temel amacı, Yaradan'dan istenen bereketin ve tutulan dileklerin gerçekleşmesidir.

Bir kayıkla denize açılarak yedi dalga aşmak, yedi dere ağı geçmek, sahilinden denize yedi çift taş fırlatmak, yedi tas su dökünmek gibi '7' rakamını içeren çeşitli uygulamalar yapılır.

Türk'ün geleneğinde 7 sayısı kutsal sayılmaktadır. Altay Türklerinde, ayın tutulmasına 'yedi başlı dev' denir. Kırgız ve Kazak Türklerinde, gökyüzünde bulunan 'büyük ayı' yıldızlarına 'yedi bekçi' derler ve eskiden yolunu kaybetmiş insanların bu 'yedi bekçi' ye bakarak yolunu bulduğuna inanılır.

İnek ve koyun gibi hayvanlar, deniz suyunda veya denize ulaşma imkânı yoksa dere suyunda yıkanır. Geleneğe göre hayvanlar, deniz suyunda ve derelerde yıkanarak yaylalara çıkmadan önce sağlık, zindelik ve enerji kazanmakta bununla birlikte kötülüklerden de arınmaktadır.

Yine geleneğe göre, sacayağın içinden geçilerek denize veya dereye 7 çift 1 tek taş atılır. Denize atılan 7 çift taş, dertlerin ve belaların denize atılması, 1 tek taş ise isteklerin yerine gelmesi anlamına gelir. Sacayaktan geçilmesi, neslin sürdürülmesi anlamını taşır. Eski Türk destanlarında da görülen saca-

yak, Türk geleneklerine göre de bereket ve soyun devam etmesi anlamına gelmektedir.

Uzun yıllar önce belirlenen ve her yıl gidilen bir derenin denize karıştığı yer ziyaret edilir. Kayıktan el veya ayak denize sokulur, dilekler dilebilir. Tutulan dilekler; çocukların çabuk büyümesi, bekâr kız ve dul kadınların eş bulması, çocuğu olmayan anaların gebe kalması, çaresiz hastaların şifa bulması, ayrılanların kavuşması, aralarında soğukluk bulunan eşlerin barışması gibidir.

Yedi sayısını denizde teknelerle dolaşırken de görmek mümkündür. Bazı yörelerde, teknelerle 7 dere ağzından geçilir ve böylece 7 geleneği yerine getirilmiş olur. Hastaların bu şekilde bütün sıkıntılarını denizde bıraktıklarına inanılır. Deniz bereketlidir, bolluktur, şifadır...

Deniz ve derelerde yapılan gelenekler tamamlandıktan sonra pikniğe gidilerek toplu yemekler yenilir. Kemençe, davul ve zurna eşliğinde horonlar oynanır.

Bu şenlikler ayrıca yaz aylarını yaylalarda geçirecek olan vatandaşların sonbahara kadar denizle vedalaşması anlamını da taşımaktadır.

Mayıs Yedisi geleneği, bundan 23 yıl önce hazfalarımızda unutulmayacak acı bir hadise bıraktı.

Beşikdüzü İlçemizde 2000 yılındaki Mayıs Yedisi Şenlikleri'nde denize açılma geleneğini yaşatmak isteyen 38 vatandaşımızın bindikleri teknenin alabora olması sonucunda maalesef boğularak hayatlarını kaybetmeleri, sönmeyen bir kor düşürdü kalplerimize.





38 kişinin hayatını kaybettiği acı olay sonrasında şenliğin, herhangi bir organizasyon çalışması olmaksızın başladığı ortaya çıktı. Kapasitelerinin çok üzerinde yolcu alan iki balıkçı teknisinin alabora olması neticesinde bu korkunç kaza meydana gelmişti. Doğal olarak bir daha böyle bir kazanın yaşanmaması için gerekli tedbirlerin alınması kararlaştırıldı.

Kazadan sonra İçişleri Bakanlığı'nın yayınladığı genelgede bundan sonra, bu gibi şenliklerde neler yapılması, ne gibi tedbirler alınması gerektiği bildirildi. Mayıs Yedisi Şenlikleri'nin organize bir şekilde yapılması düşüncesi ön plana çıktı.

Bu acı olaydan sonra 20 Mayıs tarihi Beşikdüzü'nde 'Deniz Şehitlerini Anma Günü' olarak kabul edildi. Beşikdüzü Mayıs Yedisi Şenliği, 20 Mayıs tarihini de içine alacak şekilde 18-19-20 Mayıs tarihlerinde yapılmaya başlandı.

Beşikdüzü'nde her yıl 20 Mayıs tarihinde Doğu Gözaçan Parkı'nda yaptırılan anıtın önünde tören düzenleniyor. Denizde hayatlarını kaybedenlerin anısına denize çelenk bırakılıyor ve Kuran-ı Kerim okunarak dualar ediliyor. Anma töreninin ardından Mayıs Yedisi Şenlikleri kapsamında yayla göçü için süslenen inekler daha fazla süt vermeleri ve yaralarının hızlı iyileşmesi için deniz kenarına indirilip yıkılıyor.

Geçmişte Karadeniz Bölgesi'nin her köşesinde yaşatılan bu geleneğimiz günümüzde bazı yerlerde hala aynı şekliyle devam etmektedir.

Ancak Mayıs Yedisi Geleneğimiz; Beşikdüzü'nde yaşanan facia, Karadeniz Sahil Yolu'nun yapımı, şehirlere göç edilmesi nedeniyle köylerin boşalması, Mayıs Yedisi inançlarının hurafe olarak görülmesi gibi etkenlerden dolayı kaybolmaya yüz tutmuştur.



Tuncay HACIFETTEHOĞLU - Fotoğraflar



*Deklanşöre  
ilk defa çocukluk dönemimde,  
64 yıl önce bastım.*





# Coşkun Kulaksızoğlu

Röportaj: Gonca ARSLAN

**Kendinizi kısaca tanıtabilir misiniz?**

1950 yılında Trabzon'da doğdum. Deklanşöre ilk defa çocukluk dönemimde, 64 yıl önce bastım. Uzun yıllar fotoğraf sanatıyla uğraştım. Asıl ilgi alanım, hat ve minyatür. Bir diğer ilgi alanım da fotoğraf sanatı. Ağırlıklı olarak Trabzon'da yaşadım. Hayatım boyunca Trabzon'un en ücra köşesi dâhil her yerini ve anını fotoğraflamaya çalıştım. Birçok yayın kuruluşu, gazete ve kartpostalda, benim fotoğraflarım kullanılmıştır. 73 yaşındayım, fotoğraf tutkumda bir değişiklik olmadı ve çekimlerime devam ediyorum.

**Türkiye'nin önemli fotoğraf sanatçılarından birisi olduğunuzu biliyoruz. Bir fotoğraf üstadının gözünden Trabzon'u değerlendirir misiniz?**

Çok şey değişti. Şehrin topoğrafyası değişti. Trabzon, her şeyden önce tarihi ve kültürel bir merkez. Milattan önceye kadar dayanan geçmişi olan bir şehir. Dengesiz ve düzensiz değişiklikler, bu tarihi dokuyu çok fazla etkiledi. Eskiden tarihi evlerin olduğu sokakların fotoğrafını çekerken şimdi aynı sokaklarda tarihi evleri cımbızla arayarak bulmak zorunda kalıyoruz. Eski dönemlerde, dijital fotoğrafçılık yoktu. Fotoğraf çekimlerimizi diapositiv (renkli veya siyah-beyaz saydam resim) olarak yapıyorduk. Sonradan Türki-

ye'de yapılmaya başladı film banyoları. Şimdi dijital makineler ve fotoğraflar var. O dönemde çektiğim diapositiv fotoğraflardaki renkleri şimdilerde yakalayamıyoruz maalesef. 1970'li yıllardan günümüze kadar olan Trabzon ve Karadeniz fotoğrafları, takvim

baskılarında ve kartpostalarda kullanıldı. Eserlerimiz, Yapı Kredi Yayınları tarafından kitap haline getirildi.

**Çok değerli koleksiyonlarınız var. Onlardan da bahsedebilir misiniz?**

Daha önce değindiğim üzere benim asıl ilgi alanım, hat ve minyatür sanatıdır. Hat sanatıyla ilgilendiğim için öncelikle çevremdeki güzellikleri tanımam lazımdı. Daha sonra işin içine Osmanlı Dönemi eserleri, el yazmaları ve minyatürler girdi. Koleksiyonum oldukça zengin ve şu anda da Trabzon Ticaret

ve Sanayi Odası'nda yer alan İpekyolu Müzesi'nde sergilenmektedir. İçerisinde, 2 bin yıllık el yazmalarından tutun da günümüze kadar gelen Trabzon giysileri, yaşantısı, Trabzon'da yaşayan zenginlerin kullandığı eşyalar, Kanuni Dönemi'ne ait hat sanatı koleksiyonu, hattatların kullandığı eşyalar ve Osmanlı Dönemi'ndeki Trabzon Eyaleti'nin orijinal mührü bulunuyor. Bunları araştırarak buldum. Hat sanatı konusunda ise bir eğitim almadım.



Coşkun KULAKSIZOĞLU  
Fotoğraf



Coşkun KULAKSIZOĞLU, Fotoğraf

### *Trabzon'un tarihi ve coğrafi geçmişine hâkimsiniz. Geçmişten bugüne hangi değerlerimizi kaybettik?*

Aile yapısı değişti. Çok zengin kültüre sahip olan ilimizde, bahçeli evlerimizde, ailemiz ve komşularımızla birlikte yaşadık. Komşuların bütün aile bireyleri birbirlerini tanırdı. Şimdi küçük dairelerde yaşıyor ve birbirimizi tanımıyoruz. Herkesin elinde telefonlar. Konuşmak yok. Mesaj yazmakla gününü dolduran bir gençlik var. Tanımadıkları büyükleriyle nasıl konuşunlar? Hiçbir şeyi umursamayan ve telefonla zaman geçiren bir gençlik mevcut maalesef... Eskiden o büyük evlerde, aile arasında sohbetler edilirdi. Sofralar kurulur, toplu aile yemekleri yenirdi. Büyüklerimizin anlattıklarını bazen masal gibi dinlerdik. Büyüklerimizin veremediğini, eksik bıraktıklarını, okullarda öğretmenlerimiz tamamlardı. Şimdilerde ise telefon ve internet bağımlısı bir toplum olduk. Çocuklar, büyüklerini dinlemeyen ve odasında internet başından kalkmayan bir hale geldi. Kısacası aile yapımız bozuldu. Bir insan öldüğünde yalnızca hatırlanır oldu.

### *Geleceğimizi nasıl görüyorsunuz?*

Türkiye'nin diğer şehirlerini bilmem. Çünkü yaşamımın çoğunu Trabzon'da geçirdim. Geçmişteki Trabzon ile şimdiki Trabzon arasında çok farklılık var. Biz, şehrin dokusunu değiştirmişiz. O büyük viyadükler ile tarihi dokuyu hiçe sayan yapı

ve yolları ile denizden bir fotoğraf çekseniz eski Trabzon yok! Trabzon adı altında, bambaşka bir şehir var. Şehir merkezindeki değişiklikler de bunun içine dâhil. Tanjant yolu, hanlar, tarihi mezarlıklar, kiliseler ve tarihi çeşmeler yok olmuş ya da harap halde. Değirmendere'den gelen bir kişi Boztepe'yi bulamıyor artık. Kısacası Cumhuriyet tarihi boyunca Trabzon şehrine çok zarar verilmiş. Tarihi dokusu, bahçeli evlerimizdeki sohbetlerin bolca yapıldığı, insan ilişkilerinin daha iyi olduğu evlerimizin yerini binalar aldı artık. Birbirimizle konuşmaz olduk. Teknolojik gelişmeler, insani değerlerimizi tarumar etti. Bayramlarda bile görüşmez olduk.

Her ilişkimiz yüzeysel oldu. Sadece standart mesajlar ve haberleşmeler, hal hatır sormalar, içtenlikten ve samimiyetten çok uzak. Ümidimizi kaybetmek istemiyoruz. İnaniyorum ki insanın içindeki cevher, bir gün tekrar ortaya çıkacaktır.



Coşkun KULAKSIZOĞLU, Fotoğraf



Kader ŞAHİNTÜRK, Fotoğraf



# GALYAN VADİSİ GÜZELLEMELERİ

Sebahattin EYÜBOĞLU - Öğretim Görevlisi

Gözümün önünde akıp giden bir dere, usul ince akışında hatıraları besleyen, yaşamı diri tutan suyun gücü. Bin yılların ninnisini nesillere aktaran süt beyazlığında köpükler, vadi boyunca dereyi saran kızılgaçların, söğütlerin, kavakların sağladığı serinlik içinde ışık ve gölge oyunları, insan ruhunu bu topraklara bağlıyor.

Akan dere; yollar, köprüler, değirmenler, eski hanlar, yolcular, anılar, yok olan yanında var olan maddi ve manevi değerler, bu vadiyi sırf güzellikleri ile değil yaşamışlıklarıyla da değerli kılıyor. Galyan Vadisi'nde hayata başlamak, ilahi bir lütfet olsa gerek. Çağlayan suyun sesindeki davet, vadide yaşayan herkesin ruhunda izler bırakarak zamana, denize akıyor, akıyor...

Gümüşgü Yaylası, Ambarlı Yaylası, İskobel Yaylası ve Kuştul Yaylası'ndan doğan küçük dereler birleşerek Kuştul ve Galyan Deresi'ni oluşturur. Bu dereler, bugün su altında kalan Temelli Köyü'nün eteklerindeki Libadomuz mevkiinde birleşerek yaklaşık beş kilometre aşağıdaki Kuruköprü mevkiinde Değirmendere'ye katılır.

Bu akış; salt bir doğa olayı değil zamana, hatıralar yoluyla tarihe doğru bir akıştır. Aynı zamanda akan suyun bereketinde, çevresini cevhere dönüştüren bir akıştır. Zamanın sildiklerine yenilerini ekleyerek insan ruhunu var eden bu vadide; dereler, ormanlar, köyler, dağlar, mezereler, yaylar, serpiştirilmiş güzellikler bütünü oluşturur.

Gümüşgü Yaylası'ndan başlayıp kuzeye doğru akan dereye tarihi İpek Yolu'nun bir kolu eşlik eder. Belli mesafelerde eski hanlar mevcuttur. Bu han-

ların isimleri dışında yolların yenilenmesi ve araçların çoğalmasıyla pek bir şey kalmadı. Zamana yenilerek fonksiyonlarını yitirdiler. Değişen yaşam biçimleri, bu hanların sosyal hayat üzerindeki etkilerini sıfırladı. O hanlar, mazinin silik izleri olarak yer adlarında kısmen yaşıyorlar. Faruk Nafiz ÇAMLIBEL'in, Han Duvarları şiirinde dediği gibi;

*"Ey garip çizgilerle dolu han duvarları,  
Ey hanların gönlümü sızlatan duvarları..."*

Günümüzdeki ulaşım rahatlığı karşısında, geçmişin çileli yolculukları yok artık. İnsan yine de hüznü kapılmadan edemiyor. Bu unutuşun ağıtını, Galyan Deresi çağlayarak söylüyor zamansız.

Kuzeyden güneye doğru: Olası Hanları Taşköprü, Sıçanlı, Çayırhanlar. Gümüşgü Hanları, Taşköprü, Yağmurdere ve Bayburt'a varış... İpek Yolu'nun Trabzon-Bayburt arasındaki en kısa yolu, Galyan Vadisi'nden geçen yoldur. Bu yol zorlu ancak Bayburt'a çıkan en kestirme yoldur. Daha ziyade hafif deve kervanlarının, yaz mevsiminde kullandığı bir yoldu. Ağır ve büyük kervanlar, Zigana yolunu kullanırlardı. Trabzon'dan yola çıkan kervanlar, Mühürücü mevkiine geldiklerinde gümrük işlemleri, buradaki gümrük emenleri tarafından yürütülürdü. Aynı şekilde güneyden gelen kervanlar da gümrük işlemlerini tamamlayıp şehre giriş yaparlardı. Mühürücü, Çağlayan Beldesi'nin güneyinde Maçka İlçesi sınırını teşkil eden ve hala bu adla anılan yerin adıdır. Tarihi köprüsü, 1929'da meydana gelen sel felaketinde ağır hasar görmesine rağmen hala kısmen ayakta. Ancak kötü tamirat görmesi nedeniyle tarihi vasfını önemli ölçüde yitirmiştir.



Galyan Vadisi'ne başlangıç teşkil eden Kuru Köprü de Mühürücü Köprüsü gibi 1959'daki sel felaketinden etkilenmiş, iki gözlü köprünün bir gözü ağır tahribata uğramıştır. Kuru köprü adı ise dere yatağının değişmesi sonucu olarak derenin, köprünün altından akmamasından gelmektedir. Bu köprü de kötü bir onarım görmüştür.

Olasa Hanları, bugün sular altında kalan Libadomuz (Çit Dere) mevkiinde bulunmaktaydı. 2012 yılında hizmete açılan Atasu Barajı, bu kavşak noktasını, iki vadiye yayılacak şekilde sular altında bırakmıştı. Tarihe tanıklık eden tüm maddi varlıklar yanında anılar da yaşayanların belleğinden eğer yazılmazlarsa- silinip gidecektir. Ahmet Muhip DIRANAS'ın, Olvido (Unutuş) şiirinin son pasajında söylediği gibi;

*“Ey unutuş! Kapat artık pencereni,  
Çoktan derinliğine çekmiş deniz beni;  
Çıkamaz artık sular altından o dünya.  
Bir duman yükselir gibi kederden,  
Macerası çoktan bitmiş o şeylerden.  
Amansız gecenle yayıl dört yanına.  
Ey unutuş! Kurtar bu gamlardan beni.”*

Evet, unutuşun altın tasında, eskiyen hatıralar içinde biri çıkagelir. Yurduna varamadan can veren; Bayburtlu Zihni...Yıl 1858... Bayburtlu Zihni Trabzon'dadır. Hastalanmıştır. Memleket özlemi çekmektedir. Gel zaman git zaman, kendini iyi hissedince 1859'da Bayburt'a gitmeye karar verir. Yola çıkar ve Olasa Hanları'na gelir ve bir hana yerleşir. Hastalığı artmıştır. Çevrenin ileri gelenleri, bakımına ve tedavisine yardımcı olsalar da Bayburtlu Zihni, han odasında hayatını kaybeder. Trabzon ricalinin katılımıyla cenazesi kaldırılır. Han yakınındaki mezarlığa defnedilir. 1929'da dere kenarına yakın olan mezarı zarar görür. Osmanlıca yazılı mezar taşı dereye sürüklenir. 1936'da mezarı, Bayburt Belediyesi tarafından gidemediği yurduna taşınır. Böylece yarım kalan yolculuğu tamamlanır. Halk Edebiyatı ve Divan Edebiyatı türlerinde çeşitli eserler veren Zihni'yi, bestelenen bir koşmasından dörtlülükle analım;

*“Vardım ki yurdundan ayak göçürmüş,  
Yavru gitmiş ıssız kalmış otağı.  
Camlar şikest olmuş meyler dökülmüş,  
Sakiler meclisten çekmiş ayağı.”*

Yılların aktığı bu vadide, köprülerin, çok sular geçmesine rağmen unutuşun kadrine uğramamış izleri de var. M.S. 400'lü yıllarda yorgun, aç, deniz özlemi içinde vatanına kavuşmak isteyen Yunan paralı askerleri, Galyan Vadisi'ne hâkim İ-

kobel Yaylası'na varırlar. Denizi görünce sevinç içinde; “Deniz! deniz!..” diye bağırmaya başlarlar. Ksenophun'un Anabasis adlı eserinde konu ettiği “Onbinlerin Dönüşü” olayı işte budur. Bayburt'tan bir kılavuz eşliğinde yola çıkan Onbinler, beş gün içinde kesin olarak bilinmese de İskobel Yaylası'na varırlar. Muhtemel uğrak noktaları; Madur Dağı, Santa Boğazı (Yanbolu Vadisi) gibi deniz gören tepelerdir. Denizi ilk gördükleri bu noktada, anıt niteliğinde taş yığını yaparlar. Sonra Maçka yoluyla Trabzon'a ulaşırlar. Deniz yoluyla Trabzon'dan ülkelerine dönerler.

Doğal güzelliklerinin yanında, yaşayan ve unutulmuş tarihi ile Galyan Vadisi, bir çekim noktası olma özelliğini günden güne artırarak sürdürmektedir. Eski hanlar yıkılsa da yer adlarında varlıklarını sürdürmektedir.

Vadi üzerinde yapılan Atasu Barajı aldıklarının yanında, yeni güzelliklerini çevresine sunmaktadır. Çevre düzenlemesi yapılmış haliyle civarda bulunan Kuştu Manastırı, Santa Harabeleri, Pilav Dağı'ndaki İspanyol Anıtı, Çataltepe Şehitliği ile de tarih-doğa turizm açısından önemli bir merkez haline gelmektedir. Evimizin altından akan bir dere... Çağlayan suyunun sesi ile tatlı uykular, sınır kabul etmeyen güzellikler içinde geçen çocukluğum. Dere boylarında geçirdiğim o günler, çocukluk anılarımda silinmez izler bırakmıştır. Ada kesmek, göl kesmek, balık avlamak yaz günlerinin vazgeçilmez eğlencesiydi. Göl kesmek; derenin durgun aktığı noktalarda taşlar, çimen parçaları ve yapraklı ağaç dallarıyla bir küçük baraj oluşturmak gibidir. Böylece yüzmek için derin havuza benzer bir yapı da elde edilmiş olurdu.

Ada kesmek için derenin küçük kollarından birinin akış istikametinde en alt noktası kesilir, burası unlanır, balıkların una gelmesi için bir müddet beklenir ve üst taraftan dere kolunun tamamen su akışı kesilir. Su azaldıktan sonra balıklar, taşların altından elle avlanır. Ada keserken suların azaldığı dönemleri tercih etmek gerekir.

Bu yaşanmışlıklar içinde yetişmiş olmak, doğaya ve yaşanılan çevreye bağlılığı artırıyor. İnsan ruhu, anılarından beslenerek kendine yön çiziyor... Değişen yaşam koşulları, çevreyi de değiştiriyor. Sözü kısa bir şiirle bitirelim;

*Dere boyları ve kızılağaçlar,  
Ustası yok, yapılmaz  
O eski sandıklar.  
Talana vermiş olanı  
Kadrini bilmeyen çocuklar...*



# TONYA'DA BAYRAMLAŞMA VE DÜĞÜN

[ 60 YIL ÖNCE ]

Gülnur İnce ERDEM - Uzm. Hemşire

Ramazan Bayramı... Bayram, arife günü başlar. Evde piriçler yıkanır, buharı üzerinde taze süt ile sütlaçlar pişirilir, tas tas soğumaya bırakılırdı. Öğleden sonra mezarlığa gidilir, bakımlar yapılır, dualar edilirdi.

Bayram sabahı erkekler, bayram namazı için hazırlanırken kadınlar; ahıra iner, inekleri yedirir ve bayram için erkenden giyinip süslenirdi. Evdeki yaşlılar, yeni giysilerini giyer; bayram için beklemeye başlarlardı. Bayram namazından çıkan erkekler, cami avlusunda bayramlaşırlardı. Köyün ileri gelen ailelerinin evlerine gider, bayramlaşır ve arife gününde pişirilen sütlaçlardan yerlerdi. Gençler, yakın akrabalarının özellikle de yaşlıların olduğu evlere gider bayramlaşırlardı.

Kurban Bayramı... Bayram namazından sonra erkekler, cami avlusunda bayramlaşır ve evlerine giderdi. Kurbanlık hayvanlar önceden belirlenirdi. Yine Ramazan Bayramı'nda olduğu gibi Kurban Bayramı arifesinde de kabir ziyaretleri yapılırdı. Bayram günü bütün kurbanlıklar bir araya getirilip kesilirdi. Muhtar, imam ve yörenin ileri gelenleri, her kurbanlıktan bir miktar et alıp bir yere yığar-

lardı. Sonrasında bu etler dağıtılırdı. Köyün her hanesine et girerdi. Kurbanlar kesildikten sonra akrabalarla bayramlaşmak için ziyaretler başlardı.

Kız isteme, düğün ve geri gitme... Evlilikler, genelde görücü usulü olurdu. Görüşüp konuşup anlaşanlar çok nadirdi. Kız, ailesinin evlenmesine karşı çıkacağını hissederse "kaçma" olayı yaşanırırdı. Az da olsa zoraki evliliklerde "çekme, kaçırma" da olurdu.

Aile büyükleri, gözlerine giren kızların evlerine misafirlğe gider; kızın ev işlerini, temizliğini gözlemlerdi. Sonra damadın anne ve babasıyla birlikte köyün ileri gelenleri, kız evine kızı istemeye giderdi. Kız ve kızın ailesi istemezse, ziyaret tekrarlanır, aile ve kız ikna edilmeye çalışılırdı. O zamanlar kız evi, damat tarafından başlık parası talep ederdi. Kız istemenin devam ettiği süreçte kızın arkadaşları da devreye girerdi. Eğer kız evlenmeyi istiyorsa ve aile istemiyorsa bu arkadaşlar, kız ile damat adayının görüşüp konuşmalarını sağlardı. Eğer durum anlaşılırsa ve ailesi istemezse kızlar kaçardı.



İki aile arasında anlaşma sağlandığında düğün günü belirlenirdi. Aileler, kaçma ve çekme gibi olaylar olmasın diye nişan devresini uzatmazlar, düğünü en kısa zamanda yaparlardı. Düğünden önce kıza elbise ve altın yapmaya giderlerdi. Genelde, bir beşbiyerde ve birkaç takım elbise alınırdı. Kızın yakın akrabalarına hediyeler alınırdı. Erkeklerle gömlek, ayakkabı; kadınlara, fistanlık kumaş ve tülbent alınırdı.

Düğünden bir gün önce kız evine gidilir ve kıza kına yakılırdı. Kına töreninde sadece kadınlar olur ve eğlenirlerdi. Kızın arkadaşları, maniler ve türküler söylerdi. Hep birlikte kına yakılır ve geline, damat tarafından gelenler hediyeler verirdi. Kına ge-

cesinin sabahında misafirler ve akrabalar, damat evinde toplanır ve topluca hareket ederlerdi. Damadın sakal tıraşı yapılırdı. Berber "Ustura kesmiyor!" deyip bahşiş isterdi. Berberin bahşişi verilip tıraş bitince çoğunlukla kemençe bazen de davul zurna eşliğinde horon oynanarak kız evine doğru yola çıkılırdı. Kız evine yaklaşınca mermiler atılırdı. Düğün alayının başında bazen muhtar bazen de köyün ileri gelenlerinden biri olurdu. Kızın baba evinin önünde kemençe eşliğinde çetin pazarlıklar yapılırdı. Kızın erkek kardeşleri (yoksa en yakın erkek akrabaları) kapıyı açmazlar, açmak içinse çeşitli şeyler isterlerdi. Bazen para bazen tabanca bazen de at isterlerdi. Kapı açılınca içeri girerlerdi. Kızın sandığının üzerine oturan kızın kız kardeşi veya yakın arkadaşı sandığı vermezdi. Ona da hediye verilip gelin evden çıkarılırdı. Damadın evine gidene kadar yol kesip para isterlerdi. Parayı alınca da yol açılırken mermi sıkar, düğün alayına katılırlardı.



Düğün anında damat bazen de gelin horonun ortasına getirilirdi. Ağzı laf yapan biri "orta" denilen hediye merasimi başlatırdı. Önce damadın ailesi sonra da gelinin ailesi çağrılarak evlenen çiftte katkıda bulunmaları sağlanırdı. Hediye verenler, evlenen çift için dua eder, mermi sıkar, arkadaşlarıyla oturmaya dönerdi ya da horona katılırdı. Düğün, bir gün sürerdi. Horon edilir, yemekler yenir, mermiler sıkılırdı. Gelin, yeni evinin kapısından girerken başından aşağı şeker dökerlerdi. Çocuklar, şekerleri kapmak için birbirleriyle yarışlardı. Düğün bitince muhtar, imam ve yakın aile dostları, damat evinde nikâhı kıyıp dağılırdı.

Geri gitme... Düğünden yaklaşık bir

hafta sonra gelin, damat ve aile yakınları hep birlikte kızın baba evine giderdi. Kızın babasına bir koç; annesine, kardeşlerine, amca, dayı, hala, teyze gibi yakın akrabalarına ise hediyeler verirdi. Annenin, babanın ve aile büyüklerinin elleri öpülüp yemekler yenirdi. Damadın bulunduğu sofrada, damadın arkadaşlarından biri, damat yemek yemesin diye "Bu yemek tuzsuz." derdi. Damat yemek yemezdi. Yemeğe tuz atılır, yemeğin tadına tekrar bakılırdı. Yeme-

ğin tuzu iyi denip kızın babası, damada yemeği yemesi için bahşiş verene kadar bu devam ederdi. Damat, bahşiş alınca yemek yemeğe başlardı. Sofradan bir kaşık, gizliden damadın cebine konur ve damat, kaşığı evine götürürdü. Görüşme olana kadar damat, kızın yakınlarına gözükmezdi. Bu, gelin tarafına saygı göstergelerinden biri sayılırdı.



# TARLAYA EKTİM BİR TANE, HASADA GİTTİM BİN TANE...

Cevriye BATAR - Öğrenci

Ekmek, en değerli nimetlerimizden biridir. Bugünün insanı, ekmeğin kıymetini eskilerimiz kadar bilemez. Eskilerimizin gözünde ekmeğin mutluluktur, sevinçtir, ikramdır, baş tacıdır. Bu kelimeler, ekmeğin değerini anlatmama yetmez. Hem dinimize hem de geleneklerimize göre ekmeğin yere konulmaz. Onun için mutfak tavanelerinden sarkan kanca demirlerle ekmeğin sepeti asılır. Ekmek sepeti, ağaçtan örülmüş yayvan bir görünüme sahiptir. Sepetin içine bezden kılıf dikilir. Bu kılıfın dikilme sebebi, ekmeğin kırıntılarının yere düşmemesidir. Ekmek bu yüzden baş tacımızdır. Baş tacı olan ekmeklerin, sepete gelene kadar geçtiği yollar ayrı bir seremonidir.

Çamaşırlar yıkandıktan sonra artık evdeki işlere koyulma zamanı gelmiştir. İlk iş de elbette bütün öğünlerin ana aktörü olan ekmeğin yapmaktan başkası değildir.

Ekmek, eski zamanlarda taş fırınlarda pişirilirdi. Bu fırınlar, köylerde birkaç hanede mevcuttu. Fırınlar, taştan yapılır ve insanın sığabileceği genişlikte olur. Mısır ekmeği elde etmek için una, un elde etmek içinse mısıra ihtiyacımız vardır. Mısır, en bereketli tahıllardan biridir. İlk önce gübreye kuvvetlendirmiş olduğumuz toprağa, mısır tohumları tek tek ekilir. Ekilen mısır tohumları 4 ya da 5 ay içerisinde olgunlaşır. Olgunlaşan mısırlar kesilir ve sonrasında mısır, püskül kısmından temizlenir. Temizlenen mısırlar kuruması için çeten dediğimiz bir nevi ambar görevi gören yere koyulur. Un yapmak içinse çetenden alınan kuru mısırlar çuvala doldurulur. Mısırı döverek tanelerine ayırmak için çomak isimli alet kullanılır. Ayrılan mısır tanelerinin tozunu atmak için mısırlar kalburdan geçirilir. Kalburdan geçirilen mısırlar, un elde etmek için hazır hale gelir. Un için su değirmeni ya da taş değirmeni kullanılır. Elde edilen un, fırın sahibine bırakılır.

Ekmek yaptırmak için fırın sahibinden sıra alınır. Ona göre hamur mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur, karalahana yapraklarının üzerine koyulur ve hamura yuvarlak bir şekil verilir. Pişirilen ekmekler çıktığında, nar gibi kızarmış olur. Yapılan ekmekler, ambarlarda saklanarak tüketilir. Ekmeğin mayası doğal olduğundan ekmeğin küf tutmaz ve bu sebeple uzun süre dayanır. Fırından çıkarılan ekmekler, etrafa güzel bir koku yayar. Ekmekler, yoldan geçenlere veya eve gelen misafirlere ikram edilir.

Ekmek hemen hemen her evde bulunan ocaklarda da pişirilir. Ocak, kenarları taştan oval bir yapıda örülmüştür. Hamur, karalahana yaprağının üzerine yerleştirilerek ocağın içine koyulur. Üzeri gugur sac denilen sac ile kapatılır. Gugur sac, hafif tümseklidir. O sacın üzerine kızgın közler doldurulur. Ekmek, gece boyunca pişer ve sabah okula giden çocukların beslenme çantasını doldurur. Eski zamanlarda ekmeği, bir çocuğa veriyorsanız en masum ve en can alıcı sevinç şahit olmuşsunuz demektir. Belki anlattıklarımı ve ekmeğin ikram edilen o çocukların sevinç saçan gözlerini bir yetişkin olarak görmemiş olabilirim. Ancak o fırında pişen ekmeğin yiyen, o çocukça sevinci tadan, anlatırken dudağını ısırıp başını sallayan değerli babaannem sayesinde o duyguyu defalarca hissetmişimdir.







# UNUTAMADIKLARIMIZ

Varol UZLU - Fotoğraf Sanatçısı

Bazı fotoğraflara bakarken bir zamanlar umursamadığınız, unuttuğunuz hüznler gelir birden aklınıza ve tekrar dâhil olursunuz o anların içine... Hikâye öyle samimi durur ki karşınızda, birdenbire o döneme geçer, içinde bir karakter olursunuz yeniden.

Sadece 9x15 cm'lik donuk bir kart ama sizi içine alıyor, karta baktıkça canlanıyor o günler sanki. Ve başlıyorsunuz kendi anınızı yaşamaya.

Küçükken haritalar çizerdim. Yaşadığım coğrafya hep büyük gelirdi bana, taşar giderdi. Çok uzaklara gittiğimde anladım neden sığmadığımı, sonra tekrar baktım o fotoğrafa.

Büyüdükçe bakışlarım daha çaresiz oldu...

Ama daha samimi bakmaya başladım. Geçmişin izlerini dönüp aradığımda hala var olan duyguları bana yaşatan kareleri bulmakta güçlük çekmedim.

Bir yayla evinin kapısını aralayıp karanlıktaki ocağın başında oturan ömürleri gördüğümde bir dinginliğe girer ruhum...

Bir yandan sadeliği yaşarken geçmişin derinliklerine, huzur dolu muhteşem bir yolculuk yaparım sanki...

\*\*\*

Olay tam da bu işte... Sıradan değil, sırların samimiyetle hayale değdiği kıymetli kılınan zaman dilimleri... Kitaplar arasındaki güller misali...

Bu güzel anılar fotoğraflarda yaşıyor. Ben de yaşıyorum....

Bir değirmene girdiğimde son mısırlarını öğüten ablanın yüzündeki gülümseme, yaşama bir meydan okuyuş gibi objektifime yansıyor...

Mısırın kokusu alır götürür beni çocukluğuma....

Hemen çalarım kapısını Munise ablamın.

Muhteşem mucizesi içinde, sevgisi heybesinde açar cennet gibi kapısını...

Hepimizin yüreğinde daima çiçek gibi duran, hatırlayınca burnumuzun direğinin sızladığı, hey gidi günler dedirten hatıralarımızı görürüm evin içinde.



Köy evinin en müstesna köşesini kaplayan sobanın fırınından çıkmış taze, sıcak mısır ekmeği, ahırdaki Sarıkız'ın kaymaklı sütünden has bir yoğurt, kalaylı bakır tasla buluşur...

Küçük torunlarına bu eşsiz yemeği yedirirken bana da bir kâse uzatır. O an çocukluğumu yaşarım, bir ah çekerek!..

\*\*\*

Hayatımızın son demlerini yaşarken kaybolan ruhumuzu aramak için.

Sislerin ardına düşüp kış boyu yalnız kalmış dağlara bir ses verip nefes almak isterim...

Coğrafyamın suyunu çeşmelerden içmiş, derelerinde yüzmüş, bahçelerinde oyunlar oynamış, rüzgârında hayallerini savuran, bir topun peşinden yalın ayak koşan neslin bitmez hatıralarını yeniden canlandırdığı seyahatler başlar her yaz yeniden dağlara, yaylalara...

Her insan, coğrafyasının harmanından savrulmaya başlıyor hayata.

Cesaret ve sevgimizin gücü kadar mutlu anlar bırakırız akıp giden zamana...

\*\*\*

Doğduğumuz bu topraklara, ruhumuz hep degecek;

Toprağa ayak basmalı, çimenlerde yürüyüp rüzgarı heybeye doldurmalı.

Çiçeklerden reyha alıp bir şiir fısıldamalı gönüllerine, derelerin gürül gürül akan berraklığına selam verip "Yolun açık olsun be!" demeli.

Dağlardan uzak diyarlara göç eden bulutlara takılıp

Kafdağı'nın ardına varmalı biraz da...

\*\*\*

Çok bereketli toprakları olmayan yaşadığımız yağmurlar coğrafyasında, mecburi yolculukları hep yaşadık...

Karnımızı doyurmak için göçtük başka diyarlara ama ruhumuz ve aklımız hep kuzeydeydi...

Bıraktığı izleri daima hissederek her dönüşümüzde yeniden başlardık özlemle...







Kemal BULUT  
Fotoğraf

# KARADENİZ'DE DEĞİRMENCİLİK KÜLTÜRÜ VE KARADENİZ DEĞİRMENLERİ

Hacı Dursun KOÇYİĞİT  
Gazeteci

*“Bir değirmendir bu dünya öğütür bir gün seni...”*

Rasim ÖZDENÖREN (Şair-Yazar)

Geçtiğimiz aylarda Rahmet-i Rahman'a kavuşan kıymetli şair, yukarıda alıntıladığımız dizeleriyle dünyayı, sürekli çalışan bir değirmene benzetiyor. Evet, dünya, günlük meşgalelerle ömrümüzü bitiriyor. Şairimizin de dediği gibi öğütüyor. Oysa değirmenler, hayatımızın devamında en önemli yiyeceğimiz olan ekmeğin ham maddesini öğütüp un haline getiriyor. Bir anlamda bize yaşam sunuyor.



Varol UZLU, Fotoğraf

Geçmişte hayatımızın vazgeçilmezlerinden olan su değirmenlerimiz günümüzde, Doğu Karadeniz Bölgesi'nde neredeyse yok olma noktasında. Kıyıda köşede kalmış küçük bir akarsuyun yanı başında, müşterilerinin ürünlerini geleneksel yöntemlerle öğütmeye çalışan, çeşitli imkânsızlıklara rağmen inatla varlığını sürdüren değirmenleri, nadir de olsa bulmak mümkün. Her ne kadar su değirmenlerindeki lezzetli unu vermese de artık elektrikli değirmenler revaçta. Hızlı çalışıp zamandan da kazanarak hem daha kolay öğütme işlemi yapıyor hem de daha az zahmet veriyorlar. Tarlasında mısır ve buğday yetiştirip soluğu yine eskiden olduğu gibi su değirmenlerinde alan bugünün orta yaşlıları, çocukluklarının en güzel hatıraları arasında yer alan su değirmenlerinden vazgeçemiyor. Onlar, su değirmenlerinde öğütülen unların daha lezzetli olduğunu söylüyorlar.

Değirmenler, suya kolay ulaşabilmek için genelde akarsu kaynağına yakın kurulur. Yüzlerce metre uzaklıktan arklar ya da borular vasıtasıyla su taşınan değirmenler de var. Değirmene ulaştırılan su, yüksekçe bir yerden uygun açıyla çarklara çarptırılır ve çarkın dönmesi sağlanır. Çarka, bir mil vasıtasıyla bağlı olan hareketli değirmen taşı, sabit taşın üzerinde dönmeye başlar. Artık değirmen, un öğütmeye hazırdır. Unun istenilen kalınlıkta olabilmesi için taşın dönme hızı çok önemlidir. Bunun için suyun akış hızını ve çarka vuruş açısını düzenleyen düzenekler bulunmaktadır.

Bütün işleri ayarlayan kişiye “değirmenci” denir. Karadeniz Bölgesi'nde, geçmişte su değirmenlerini işleten ve genelde orta yaşın üzerinde olan kişiler “değirmenci dayı”, “değirmenci başı” gibi isimlerle anılsa da günümüzde artık kısaca “değirmenci” olarak isimlendiriliyor. Değirmenler, genelde bir aile ya da akrabalar tarafından işletilir. Köyün ortak malı olarak kullanılan değirmenler de az sayıda değildir.

Geçmişte, değirmencilik çok önemli bir meslekti. Konu komşunun el emeği ürünlerini teslim ettiği değirmenciler, kesinlikle güvenilir kişiler olurdu. Değirmeni işletenler; iyi ahlaklı, temiz ve komşularıyla iyi geçinen kişiler olurdu. Değirmenciler aynı zamanda işini de iyi yapan kişiler olmalıydı. Çünkü bir köyün ya da mahallenin bir yıllık yiyeceği ona teslim edilir ve ondan teslim alınırdı. Değirmencinin ücreti, para yerine çoğu zaman öğütülen tahılın cinsiyle ödenirdi. Bu uygulama ile toplum içinde paraya olan ihtiyaç azaltılır ve alışveriş kolaylaştırılırdı. Bu durum, tam anlamıyla sosyal dayanışmanın ifadesiydi. Değirmenci, öğüttüğü unun bir miktarını kendine ayırır ve ailesinin ihtiyaçlarını karşılardı. Fazla gelen kısmını ise satarak geçimini temin edebilirdi. Geçmişte değirmenin ekonomik, sosyal ve kültürel hayatımızda çok önemli bir yer edinmesinin sebebi, hayatın sürdürülebilmesi için temel ihtiyaçlarımızdan en önemlisini bize sunmasından kaynaklanırdı.





Kemal BULUT, Fotoğraf

Değirmenler aynı zamanda sosyal ilişkilerin merkezi durumundaydı. Değirmenler; tahıl öğütmeye gelip gidenler, orada çalışanlar, sohbet için orada bulunanlar dışında satıcıların ve dilencilerin de uğrak yeri olurdu. İnsanların birbirleriyle iletişim kurması, arkadaşların ve dostların buluşması, gençlerin toplanıp eğlenmesi, tanışma ve evlenmelere vesile olması, değirmenlerin başlıca toplumsal işlevleri arasındaydı. Örneğin; Bayburt yöresinde gençler değirmenlerde toplanır, Herfene denilen yemekli müzikli sohbet programları gerçekleştirirlerdi. Bu sebeple Anadolu Türk kültüründe “değirmen” kavramı ve “değirmende un öğütmek” deyiimi, içerdği değerler bakımından çok önemli bir yere sahiptir. Öyle ki çeşitli özelliklerinden esinlenen değirmen ve değirmenci; türküler, mânilere, bilmecelere, tekerlemelere konu olmuş; bu mevzuda atasözleri ve deyimler üretilmiş; efsane, hikâye ve fıkralar anlatılmış hatta seyirlik oyunlar oynanmıştır. Değirmenlerin günümüze kadar kültürel geleneklerimizde benzersiz bir yer tutması; dilde, kültürde, sanatsal etkinlikte esin kaynağı olması, insanlarımızın zihninde çok zengin bir entelektüel birikim oluşturmuştur.

Zamana yenik düşen birçok geleneğimiz gibi değirmenlerimiz de yavaş yavaş tüm güzellikleriyle beraber tarihteki yerini istemesek de alıyor maalesef. Yaşamamak bile yaşanılanları aktarmanın ve hissettirmenin, atalarımıza karşı ödenmesi gereken bir borcumuz olduğuna inanıyorum.



Tuncay HACIFETTAHOĞLU, Fotoğraf



# MAHTALA YAYLASI

Ahmet AYAR- Öğretim Üyesi / Mehmet AYDIN - Mühendis

*“El Malı Bağlayan Var mı?” diye biten/başlayan  
“MAHTALA” günleri (geceleri)...*

Selman UZUN, Fotoğraf



Doğaya saygılı, sessizliği seven “yayla sever!” değil, “Mahtala sever!”; Çaykaralı (Işıklı Mahallesi/Kadahor) ve Köprübaşı/ Gönüşaralıların karşılıklı hassasiyeti sayesinde yıllardır “çıkum-enum” arası kardeşçe yaşanan, değişken yaz havalarında dumanı hiç eksik olmayan butik bir yayladır “MAHTALA”. İsmi aldığı “Çam Sakızlığı Ormanı” eskiden ormanlığın, yayla sınırında olduğu rivayetlerini de doğrulamaktadır.

Yaylanın kuruluş yeri, komşu yaylalara mesafesi, bayır sahası, orman ve su kaynaklarına yakınlığı, “küçük/kürtün (rüzgârın etkisi ile kışın biriken ve yaz ortasına kadar erimeyen kar yığıntıları)” ve çığ alanlarına uzaklığı gibi pek çok coğrafi faktörün, kim bilir devrin heyetince dikkate alınarak kararlaştırıldığı anlaşılan bir yerleşim merkezidir MAHTALA. Her ne kadar yayla sakinleri tarafından zamanla müdahale edilerek küçülmüşse de yaylanın tek ve en büyük çimenlik halindeki düzlük alanı yaylanın ortasındadır. Etrafındaki cami ve “kampo”, tüm çocukların ve büyüklerin toplandığı, eskiden çelik-çomak, esir oyunu, kuyu, saklambaç ve sonrasında futbol ve voleybol gibi her türlü oyunun oynadığı alandır.

1980'lere kadar içme suyu, ortak çeşmeden “ıcat” (boyundan iki taraflı su kabı asılan araç) ile taşınırdı. Çeşmenin birçok hikâyesi ve hatıraları bulunmaktadır. Bakışma ve türkü atma ile direkt veya yollanan habere cevap bekleme heyecanı ile sürüp giden sevdaluk hikâyeleri bazen isteyip alma, uyuma, kaçma, çekme ile muradına ermeyle neticelenmiştir. Evler, güneş alan yerlere ve sert esen rüzgârlara karşı muhafazalı olan kesimlere dizilmiştir. Duvarları granit taş veya dolgu, iç bölmeleri tahta, çatıları hartama kaplı ve rüzgârdan korunmak için üzerlerine adeta duvar örülmüş gibi orfiyozlar, geleneksel Mahtala mimarisini yansıtmaktadır. Hayattaki (oturma odası) zincirli veya sacayaklı ocaklarda hiç sönmeyen ateş; geceleri ısınma, hayvanların yalı ve meskünların kuymak ve muh-



lamalarının pişirilip kesimlerin kaynatıldığı yerdir. Ateş komşuluğunu (kibrit kıt olduğu için akşamdan ateş söndürülmez, üzeri küllerle örtülür ve ertesi sabah tutuşturmak için kullanılırdı; komşudan kürekle köz alınıp ateş yakılması) yaşamış bir nesil, kapılarımız açık ve evlerimize “eooooo eooooo!” diyerek eve 5-10 metre kala bağırıp çat kapı gidip gelen komşulardık. Ocak ve bacaların ustaları sayesinde, bugünkü sobalı evlerde olduğu gibi en şiddetli rüzgârda bile dumanın geri gelmesi söz konusu bile değildi. Evin hiç güneş almayan en soğuk bölümü “sütana” idi. Bütün üretimler (yani peynir ve yağ imalatı) bu odada yapılırdı. Ahşap yontma tekneler kurularak kaymak elde edilmesi tekniği, ilk aşamada sadece zengin hanelerde bulunan ve zamanla yaygınlaşan koldan çevirmeli süt makinalarına yenik düşmüştür. Yaylada edilen kesimin (süt ürünlerine verilen genel ad) bir kısmı kışlık erzak, eş dosta hediye olarak ayrılır, fazlası ise pazara sunulurdu.



Göçler, yerel takvimde mayıs ayı başlarında (Köprübaşı'ndan 35 km, Çaykara'dan 30 km) yürüyerek yapılırdı. Güneşin de etkisiyle kışın ahırda kalarak hamlanmış hayvanların "tıkanmasına" mahal vermemek için güneşin doğmasına 3 saat kala "kopar"ak gün ısınmadan yüksek rakıma (Kazankıran/Görnek civarı) tırmanma aşaması bitirilir, ilk mola buradaki hanlarda verilirdi. Yürüyemeyen hayvanlar "kana" kesilir veya bir hana bırakılırdı ki bu hiç de istenen bir durum değildi. İnekler ile göç macerasından sonra AUSTIN, Leyland, Enter, BMC, Astoç, AS600, MAN, Bedford gibi devrin ünlü marka kamyonlarının yolda bozulma maceraları ile dolu bir gün çeken yolculuk sonucu gelişleri ile eskiden sırtla taşınan yüklerden kurtarılan kişiler, bazen şoför mahallinin ayrıcalığı ile yaylaya taşınırdı. En sık, haftada bir gelen kamyon, Cami Düzü'nde durduğunda, herkes onun etrafına toplaşıp gelen misafirleri karşılardı. Sandık veya çuvallar içinde gelen "yükler" inin üzerinde yazan etiketin mavisinin yüksek sesle okunması veya renkli işaretlerden tanınması yoluyla herkes yükünü alır ve koşa koşa evine giderdi. Yükü gelmeyenler, biraz

hüzünlü olurdu. Yük gelmeyenler bilinir ve komşular, onlara birkaç armut, elma, birkaç dilim karpuz vb. çocuklarla yollardı... Kamyon dönüşte, mevsimiyse fındık toplamak için insan; yağ, peynir veya çayır zamanı ise kurutulmuş ot taşırdı. Yaylada sosyalleşmenin ve temel din-örf eğitimi almanın en önemli adresi cami idi.

Elektrik olmayan yaylada hocanın, Tarihi Mahtala Camisi'nin ahşap minaresinin en üst merdiveninden çıplak sesle okuduğu ezan sonrası çocukların üflemek için sıraya girdiği "boru" sesi, akşamın ve iftarın habercisi olarak yaylanın hoş sedasıydı. Mahtala Camisi'nin Hocası; bir yıl Çaykaralı, bir yıl Göneşeralı olurdu. Hocanın görevi ezanları okuyup namaz kıldırmanın yanı sıra sayıları hiç de azımsanmayacak onlarca çocuğa; Kur'an'ı Kerim'i, dini ve ahlaki bilgileri öğretmektir. Hocanın mütevazı aylığı, şenlik hanelerden toplanır ve ailesi olmayan hocanın yemeği, sırayla evin çocukları tarafından çeyizlik tülbentle sarı olarak taşınırdı. Camide, hocaların zaman zaman okula gidenlere matematik, fizik, kimya derslerinden tatbiki uygulamalar da yaptırması belki de medrese ehli bu hocaların fenni bilgi seviyeleri, o sıralarda köylü ve çoğu fakir çocuklar ile iletişimleri, genelde mesafeli ve hatta imama karşı da koşullandırıcı mesaj verenleri ve öğretmenleri yaşayarak tecrübe ettiren babacan tavırları, çocukların bütün ömrü için özgüven geliştirmesinde önemli bir katkı sağlardı. Çocukların yaptıkları sadece okumak ve hocaya yemek götürmek değildi. En sevmeyerek yaptıkları, bir türlü "olmayan" yayık vurmanın yanı sıra sığırları, nahıra teslim veya hayvanlarını nahıra vermeyen aileler için çobanlık yapmak, kukuvak ve tezek toplamak, ev işlerine aktif bir biçimde katkı sağlamak (makineye süt vurmak, çayır toplamaya ve dağıtmaya yardım etmek, komşuya haber vermek yani aileler arası posta rolü... vb.) gibi görevleri de vardı.

Her şeyden önemlisi, tüm bu süreçte; büyüğün küçüğe sevgisi, küçüğün büyüğe



saygısı ön planda ve değişmez bir olguydu. Büyükler, hiçbir köy ve aile ayırımı yapmadan küçükleri korumak ve adaleti sağlamak konusunda birbirleriyle yarıştı. Hatta 80 yaşlarında dedekalar, anakalar bile futbol maçlarını uzaktan seyreder ve özellikle büyüklerin, küçüklere biraz sert müdahale ettiği zamanlarda, gür sesleriyle “Ayıp ayıp, sana yakışmıyor, bir daha görmeyim!” şeklinde uyarılarda bulunurlardı. Yaylada yetişen kuşaklar, genelde askerlik veya eğitim için yayla aboneliğine hüznü bir kesinti yapar veya veda ederdi. Bu çocukların çoğu, bu yaylada kazanılanlar sayesinde; eğitim, ticaret ve pek çok alanda çok başarılı olmuş ve bir sevda olan Mahtala’yı asla unutmamıştır. Zamansız gelen bir araba veya çok görünmeyen bir yere kadar araçla gelip oradan yaya olarak devam eden bir kişinin yayla başında görülmesi, büyük bir heyecan ve şüphe uyandırır. “Bu haberci kime gelmiş?” diye merak edilirdi. Girdiği evden yayılan ölüm haberi üzerine bütün komşular oraya gider ve yakınlarını cenaze için köye uğurlardı. Giden hiç düşünmezdi “Ahırdaki 5-10 sığır veya evdeki 3-5 çocuk ne

olacak?” diye. Çünkü bilirdi ki o dönünceye kadar bütün işleri ve çoluk çocuğun bakımı, komşular tarafından en ince ayrıntısına kadar yerine getirilecektir.

Akşam çoluk çocuk, hayvanlar evine gider ve bu defa da yayla başından (konum olarak herkesin işitebileceği ve vereceği cevabı bu çağrıyı yapanın duyabileceği stratejik bir konumdan) bir ses “Elmalı bağlayan var mı?” diye sorar, yaylacıdan ses çıkmazsa komşu yaylalara doğru macera başlardı. Neydi bu “elmalı”? Elmalı (elmalı); gün sonunda bayırdan eve gelmeyen, kaybolan veya ortak merada beraber otladıkları hayvanlara karışarak komşu yaylaya sığınan hayvanlardı. Temennimiz; Mahtala’nın gündemde olan yayla turizmine kurban edilmemesi, geleneksel yayla kültürünün eskisi gibi yaşatılması ve meraların işgal edilmesinin önüne geçilmesidir. Farabi Aktüel Dergisi’nin çok isabetli bir kararı olan “Unutulan Değerlerimiz” temalı bu sayısı sayesinde, “Mahtala Kültürü”nün de kayıtlara geçmesine imkân verildiği için minnettarız.





# BİR ZAMANLAR HARAGA'DA TÜTÜN YETİŞTİRİCİLİĞİ

Yılmaz BÜLBÜL - Öğretim Üyesi / Mahir SALI - Yönetici

Sera Vadisi (bugünkü Yıldızlı) tarih boyunca tütün kaçakçılığının en önemli güzergahlarından biri olmuştur. Sultan Abdülhamit zamanında, Trabzon'un ünlü Valisi Kadri Paşa ve onun, tütün kaçakçıları ile mücadelesini anlatan hikâyeler çoktur. Rivayete göre, dönemin ünlü kaçakçılarından birisi Vali'ye "Beni takipten vazgeçsin! Ben, istesem onun gözleri önünde tütün kaçırırım, ruhu bile duymaz." anlamında bir haber göndermiş. Nitekim birkaç gün sonra Ortahisar'da bir kahvehanede eşrafı ile birlikte oturmakta olan Vali, o sırada oradan geçmekte olan cenaze alayı için hürmeten ayağa kalkmış ve taziyede bulunmuş. Ertesi gün, ünlü kaçakçı "Sizin bile hürmette kusur etmediğiniz o tabutta, cenaze değil tütün vardı." şeklinde bir haber gönderip Vali ile alay etmiş. Vali, olayı tetkik ettirdiğinde gerçekten de bu bilginin doğru olduğunu öğrenmiş.

Rivayetler ve hikâyeler bir yana tütün tarımının, yörede ilk olarak Trabzon Akçaabat'ta Sera Vadisi'nde başladığı bildirilmektedir. Tütün

bitkisinin, Rusya'dan getirildiği ve 19. yüzyıl başından itibaren yörede ekildiği iddia edilmektedir. Tütün tarımı oldukça zahmetli, ekiminden satışına kadar neredeyse bir yıllık emek gerektiren yorucu bir iştir. Tütün tarımının ilk aşaması fideliklerin hazırlanmasıdır. Bu iş, genellikle ocak ve şubat aylarında yapılırdı. İhtiyaç duyulan fide miktarına göre, 5-10 metrekarelik bir alan bellendir ve ardından toprak kazma ile inceltirilip bir önceki yılın tütününden hazırlanan tohumlar toprağa ekilirdi. Fidelikler, kolayca sulanabilsin diye genişliği bir metre kadar olan iki veya üç parça halinde hazırlanırdı. Bu parçalar arasında gerek sulama yapılırken gerekse de zamanı gelince fide çekilirken yürünebilecek 20-30 cm. kadar genişlikte dar yollar olurdu. Tohumların, toprak ile buluşmasının ardından toprak, tahtalar ile vurularak düzleştirilirdi. Bir taraftan da fideliklerin bir veya birkaç tarafına açılan çukurlarda, insan dışı (ya da at pisliği/fışkı) ile su karıştırılıp bulamaç haline getirilir ve bu bulamaç fideliklerin üzerine serpiştirilerek işlem tamamlanırdı. Ancak fideliklerin





zarar görmemesi ve tavuk/kuş/böcek etkisinden korunması için toprak üstü diken bitkileri ile yorgan gibi örtülürdü. Sonrasında bu alan, ucunda süzgeç şeklinde bir fiskiyesi olan sulama aracı "süzgü" ile gerektiğince sulanırdı. Fideler büyüme-ye başladığında, maviküf hastalığı olmasın diye zaman zaman sırtta taşınan zirai motorlar ile ilaç püskürtülerek ilaçlanırdı. Fidelerin fidanlıkta kalış süresi, ortalama olarak iki aydı. Bu süre sonunda fideler büyür ve 15-20 cm. büyüklüğe ulaştıklarında ise dikime hazır hale gelirdi.

Havaların ısınmaya başladığı mayıs ayı başlarında, genellikle de Hıdırellez'den sonra fidanlıktan tütün fideleri çekilir ve dikilecek olduğu tarlaya/bahçeye taşınırdı. Ancak daha öncesinde, tütünün dikileceği bahçenin hazırlanması gerekirdi. Bunun için tarla önceden bellenip gübrelenir ve ardından kazma ile küçük oluk şeklinde evlekler (hendekler) hazırlanırdı. Tütün dikimi zahmetli bir işti. O yüzden bu iş genellikle eş, dost ve komşularla yardımlaşma (imece usulü) ile yapılırdı. Bir taraftan oluşturulan insan konvoyu, omuzlarında omuzluklar ve ucundaki güğüm ve kovalar ile ırmaklardan su taşır, önceden açılmış evleklerde tütünün dikileceği noktaları ıslatılırdı. Arkadan gelen ve fide dikimi yapan kişiler de ellerindeki "yamka" denilen uzun bastonla toprağı deler, 25-30 cm. aralıklarla fideleri dikip etrafını hafifçe toprakla örter ve dikim işini tamamlardı.

Tütünün tarlaya dikilmesi ile iş bitmezdi. Tütün bitkisinin büyüüp gelişmeye başlaması ile özellikle maviküf hastalığı için sürecin yakın takibi gerekirdi. Bunun için tütün tarlası 3-4 günde bir zirai motorlar ile ilaçlanırdı. İlaçlama sırasında motordan çıkan ses, o esnada kimin

ne ile meşgul olduğu hakkında komşulara haber verirdi. Alt mahallede Osman Çavuş, az ilerisinde Baki Eyüp, yukarıda Karahasan'ın Emrullah, hemen yanı başında Bülbüloğlu Hüseyin, Bofti Mevkii'nde Hasanağa'nın Ali, berisinde İbrahim'in Salih, karşıda Miktat'ın Abdullah, köyün yükseklerinde Tarakçili Mevkii'nde Celal'in Harun ve daha niceleri... Hele aynı anda birkaçı, tütün ilaçlama işi için motor çalıştırdığında, köyün bir ucundan giren ses, diğer ucunda yankılanırdı. İlaçlama sonrasında ise en çok korkulan şey yağmur yağmasıydı. Zira bu durumda hava düzeler düzelmez tekrar ilaçlama yapmak gerekirdi. Tütünlerin alt kısmındaki toprağı yakın haşlak yaprakları verimi artırmak için kırılır ve atılırdı. Tütün bitkisinin orta yapraklarına doruk, üst yapraklarına ise filiz denirdi.

Tütün yapraklarının kırılıp toplanması genellikle temmuz ayı içinde yapılırdı. Bu iş için sabahın çok erken saatlerinde, sabah namazı ile bahçeye gidilirdi. Tütün kırmaya (toplamaya) başlarken önce üstteki yapraklar kırılırdı ve kırılan tütün yaprakları geniş sepetler içinde tütün damına (merek) taşınırdı. Bu iş genellikle sabahın erken saatlerinde tamamlanır ve ardından merekte ailece oturularak tütün yaprakları sap kısmından tek tek, bir terzi titizliğinde 40-50 cm. uzunlukta büyük çuvaldız şeklindeki iğneler aracılığı ile iplere dizilirdi. Bu iş sırasında, tütün yaprağındaki zifir nedeniyle parmak uçlarınızın ve el ayanızın boyanması ve kararması kaçınılmazdı. Ardından yapraklar, kurutulmak üzere vagonlara asılarak o günün işi tamamlanırdı. Bu iş, tütün bitkisinde artık kırılacak yaprak kalmayınca kadar günlerce aynı şekilde devam ederdi.



Tütün damında kurutulmayı bekleyen yapraklar, güzel ve güneşli havalarda, vagon rayları üzerinde kaydırılarak açık havaya çıkarılır ancak hava bozduğunda ıslanmasın diye hızla ve acele hareket edilerek yeniden me-reğin içine alınır. Zira tütün yaprağının kurutulma aşamasında kesinlikle ıslatılmaması gerekirdi. Bu yüzden hava durumu dikkatle takip edilir ve yağmur yağacağı anlaşıldığında vagonlar, insan gücüyle sürülerek damın içine alınır. Vagon sürme işi, çocuklar için bazen tam bir eğlence olur ve büyüklerin ittirdiği vagonlara eşlik etmek, kayan vagonlara çocuk eliyle dokunmak, ayrı bir haz ve mutluluk kaynağı olurdu. Çocuklar için bir oyun ve mutluluk kaynağı, büyükler için ise bir telaş vesilesi olan bu çaba, tütün yaprakları tamamen kuruyunca biter ve bundan sonra kuru tütün yaprakları, dam içinde vagonlarda beklemeye alınır. Ta ki köylü güzün yapacağı işleri bitirir, kış hazırlıklarını tamamlar, havalar soğur hatta kış gelir, o zamana kadar bu bekleyiş devam ederdi.

Tütünün merekten alınıp diz üzerinde eller aracılığıyla düzleştirilmesi, diğer bir tabirle ütülenmesi "tütün basma" olarak bilinirdi. Ancak bunun için havanın nemli ve rutubetli olması gerekirdi ki tütün yaprağı ezilip ufalanmasın. Bunun için genellikle sisli puslu havalar tercih edilirdi. Merekten alınan yapraklar evin ortasına yığılır; aile fertleri ve konu/komşu, sıcak sobanın etrafına oturur, tütün basma işi ile meşgul olurdu. Tütün basma işi aslında zevkli bir işti. Mis gibi tütün kokan sıcak ortamda, eller tütün basma ile meşgul olurken diğer taraftan yapılan tatlı muhabbetler ortamı daha da sıcak yapiverirdi. Tütün basma işinin ardından düzeltilmiş yapraklar, demetler halinde bir araya getirilerek birleştirilir, ahşaptan yapılmış sandıklara yerleştirilerek güzelce paketlenir (tütün taşı yapılır) ve bağlanırdı. Tütün artık satış için hazır hale gelirdi.

Bazı aileler tütünün bir kısmını, kendisi içmek için veya elden (kaçak) satmak için ayırır, uygun bir zamanda "havan" denilen tütün kıyma makinelerinde kıyarak kaçak satışa veya kişisel kullanıma hazır hale getirirdi. Kişisel kullanım için kıyılan tütünün az bir kısmı, tabaka denilen küçük metal kutulara yerleştirilir ve gerektiğinde ince sigara kâğıdı ile sarılarak içilir veya yakın arkadaşına ikram edilirdi. Kaçak

satışa sunulacak tütün konusu ise ayrı bir olaydır. Bazen yakın köylerden de paket tütün talebi olur ve satışlar bu şekilde de yapılırdı. Ancak kaçak tütün için sıklıkla Şiran, Alucra, Erzincan gibi uzak yörelerden talep olur ve genellikle üç-dört kişilik gruplar halinde atlara yüklenen tütünler ile yola çıkılır, iki ya da üç günlük maceralı bir yolculukla birlikte köylerde, ilçelerde kaçak tütün satışı yapılırdı. Zira kaçaklığı önlemek için dağ yollarında bazı noktalarda karakollar kurulmuş ve jandarma konuşlandırılmıştı. Dahası tütüne el koymak isteyen eşkıya ile karşılaşmak da mümkündü. Nitekim köy halkından nicesi, bu uğurda vurularak hayatını kaybetmişti.

Tütünün satışı da ayrı bir maceraydı. Bunun için tütün tayı sabahın erken saatlerinde atlara veya katırlara yüklenir, hayvan katarları eşliğinde Akçaabat'a doğru yol alınır. Bir ya da birkaç gün öncesinde, yağın yağmur ile yumuşayan patika yollarda, daha önceden yoldan geçen yük hayvanlarının ayak izleri nedeniyle oluşturdukları su dolu küçük çukurcuklara bata çıka yol alınır, zahmetli bir yolculuğun ardından Akçaabat'a varılırdı. Bu arada yolculuk boyunca giyilen pantolonun paçaları ve ayaklara giyilen kara lastik, çamur deryası içinde kalırdı. Fırsat oldukça bir ırmak suyu veya çeşme önünde hızlıca çamurlar temizlenir ve yola devam edilirdi. Tekel binasına varılmasıyla yolculuk son bulurdu. Tekel binası önüne dizilen tayarlar, ilgili eksper gözetiminden geçer, tütünün kalitesine göre fiyatı belirlenirdi.

Şehir, köylünün her zaman gidebildiği bir yer değildi. O yüzden satış sonrası köylü, ihtiyacı olan temel gıda ve ürünleri satın alır, hayvanının sırtına yükleyip dönüş yoluna girerdi. Sabah başlayan yolculuk sıklıkla yatsı namazı zamanında sona ererdi.

Köyde yıllardır çok yaygın bir şekilde tütün tarımı yapılmakta iken 1963-1964 yılında yaşanan maviküf hastalığı nedeniyle köy ahalisinin birçoğu gurbetin yolunu tutmuştur. 1990'lı yıllara gelindiğinde, köyde tütün tarımı ile uğraşan çok az sayıda aile de 2000'li yılların başında tütün tarımının devlet tarafından izne bağlanması/yasaklanması nedeniyle yıllardır sürdürdüğü geleneği terk etmek zorunda kalmıştır. Bugün artık tütün tarımını bilen insan sayısı, yok denecek kadar azalmıştır. Yıllardır sürdürülen bir gelenek de artık kaybolmak üzeredir.



# Lezzetlerimiz

KAYBOLMASIN...



*Peynirli Pide*



*Hamsili Pilav*



*Fasulye Turşu Kavurması*



*Isırgan Yemeği*



*Karakabak Felisi*



*Lahana Yemeği*



*Mısır Çorbası*



*Kuyruk*



# Lezzetlerimiz

KAYBOLMASIN...



Lahana Sarması



Pazı Turşusu Kavurma



Fasulye Tava



Bezelye Tava



Palamut



Hamsi Tava



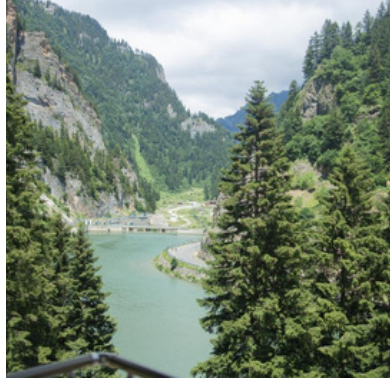
Hamsi Kuşu



Sütlaç



# PAZARCİK *Mountain Otel*



## DOĞANIN KALBİNDE HUZURLU BİR TATİL!

Göl ve dağ manzaralı odalarımızda konforun ve doğada olmanın keyfini çıkarın. Köy kahvaltısı ile güne zinde başlayarak Pazarcık'ın el değmemiş doğasını keşfedin. Keşfedilecek yerler; Asmasu Şelalesi, Os Şelalesi, Goloşa Hanları, Os Camii

(0462) 776 61 61

 pazarcikmountainhotelarakli

 pazarcikmountainhotel.com

Erikli, Pazarcık Küme Evleri No:5/2, Araklı/Trabzon







## YEMYEŞİL YAMAÇLARIN KARADENİZ'İN KOYU MAVİ SULARIYLA BULUŞTUĞU YER

Çamburnu Tabiat Parkı'ndaki dingin konumuyla huzuru, rahatlığı ve konforu bir araya getirerek sizlere eşsiz bir deneyim sunuyoruz. Gurme restoranlarımız muhteşem lezzet seçenekleriyle yöresel, geleneksel ve dünya mutfağına ait büyüleyici deneyimler sunmaktadır. Rahatlatıcı Türk hamamı, sauna, toplantı ve etkinlik salonu seçimleriyle, eşsiz orman evlerimiz ve otelimiz dünya standartlarında beş yıldızlı bir kalite ile hizmet vermektedir.



HANCIOĞLU  
ÇAMBURNU

[f](#) HCamburnu [t](#) HCamburnu [i](#) HanciogluCamburnu [v](#) HCamburnu

Çamburnu Mh. Küçük İskele Küme Evleri 61600 Sürmene/Trabzon +90 462 752 30 30

[www.camburnu.com](http://www.camburnu.com)