ATATÜRK KÜLTÜR, DİL VE TARİH YÜKSEK KURUMU
ATATÜRK SUPREME COUNCIL FOR CULTURE, LANGUAGE AND HISTORY
ВЫСШЕЕ ОБЩЕСТВО ПО ТУРЕЦКОЙ КУЛЬТУРЕ, ЯЗЫКУ И ИСТОРИИ имени АТАТЮРКА

38. ICANAS

(Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi)
(International Congress of Asian and North African Studies)
(Международный конгресс по изучению Азии и Северной Африки)

10-15.09.2007 ANKARA / TÜRKİYE

BİLDİRİLER/ PAPERS / СБОРНИК СТАТЕЙ

MADDİ KÜLTÜR
MATERIAL CULTURE
МАТЕРИАЛЬНАЯ КУЛЬТУРА

III. CİLT / VOLUME III / ТОМ III

ANKARA-2008

ATATÜRK KÜLTÜR, DİL VE TARİH YÜKSEK KURUMU YAYINLARI: 4/3

5846 Sayılı Kanuna göre bu eserin bütün yayın, tercüme ve iktibas hakları Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumuna aittir. Bildiri ve panel metinleri içinde geçen görüş, bilgi ve görsel malzemelerden bildiri sahipleri ve panel konuşmacıları sorumludur.

All Rights Reserved. No part of this publication may be reproduced, translated, stored in a retrieval system, or transmitted in any from, by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or otherwise, without the prior permission of the Publisher, except in the case of brief quotations, in critical articles or reviews. Papers reflect the viewpoints of individual writers and panelists. They are legally responsible for their articles and photograps.

Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (38: 2007: Ankara)

38. ICANAS (Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi) 10-15 Eylül 2007 – Ankara / Türkiye: Bildiriler: Maddi Kültür = 38th ICANAS (International Congress of Asian and North African Studies) 10-15 September 2007. – Ankara / Türkiye: Papers: Material Culture / Yayına Hazırlayanlar / Editors; Zeki Dilek, Mustafa Akbulut, Mustafa Arlı, Zeynep Bağlan Özer, Reşide Gürses, Banu Karababa Taşkın. – Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Başkanlığı, 2008.

3. c.; 24 cm (Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları: 4/3)

ISBN 978-975-16-2103-0

1. Kültür, Asya-Toplantılar. 2. Kültür, Kuzey Afrika-Toplantılar. 3. Maddi Kültür -Toplantılar I. Dilek, Zeki (yay. haz.) II. Akbulut, Mustafa (yay. haz.) III. Arlı, Mustafa (yay. haz.) IV. Özer, Zeynep Bağlan (yay. haz.) V. Gürses, Reşide (yay. haz.) VI. Karababa Taşkın, Banu (yay. haz.)

301.2

Yayına Hazırlayanlar / Editors: Zeki Dilek, Mustafa Akbulut, Mustafa Arlı, Zeynep Bağlan Özer, Reşide Gürses, Banu Karababa Taşkın.
ISBN 978-975-16-2103-0
Kapak Tasarım / Cover Design: Tolga Erkan - Serdar Arıtürk
Baskı / Print: KorzaYayıncılık Basım San. ve Tic. Ltd. Şti.
Büyük Sanayi 1. Cad. 95/1•İskitler/Ankara
Tel : 0.312 342 22 08 **Fax :** 0.312 341 14 27
e-posta/e-mail: korza@korzabasim.com.tr web: www.korzabasim.com.tr
Baskı Sayısı / Number of Copies Printed: 550
Ankara 2008

Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu
Adres / Address: Atatürk Bulvarı Nu: 217, 06680
Kavaklıdere-ANKARA/TÜRKİYE
Tel.: 90 (0312) 428 84 54
Belgegeçer/Fax : 90 (0312) 428 85 48
e-posta/e-mail: yuksekkurum@ataturkyuksekkurum.gov.tr

İÇİNDEKİLER/TABLE OF CONTENTS/ СОДЕРЖАНИЕ

Sayfa Numarası/Page Number/Стр.

BİLDİRİLER/PAPERS/СТАТЬИ

NEPAL HALK TAKILARINDAKİ FORMLAR VE İNANÇLAR
ÖZBAĞI, Tevhide - ÜLGER, Nihal 1011

TARHANANIN TÜRK BESLENME KÜLTÜRÜNDEKİ YERİ VE ÖNEMİ
ÖZÇELİK, Ayşe Özfer - ÖZDOĞAN, Yahya 1025

YOZGAT İLİ " NİZAMOĞLU KONAĞI" ETNOĞRAFYA MÜZESİ EL SANATLARI VE GİYİM KUŞAM KÜLTÜRÜ ÖRNEKLERİNİN ELEKTRONİK ORTAMDA TANITILMASI
ÖZDER, Lale - BAYKASOĞLU, Nursel - YALÇINKAYA, Tomris 1041

19. VE 20.YÜZYILLARA AİT HAMİD SANCAĞI KADI SİCİLLERİNDE YER ALAN DOKUMA VE BOYAR MADDELERLE GELENEKSEL TÜRK MUTFAĞINDA ŞERBET
ÖZDOĞAN, Yahya - IŞIK, Nermi 1059

AZERBAYCAN HALI VE TEKSTİLLERİNDE EJDER MOTİFİ
PAŞAYEVA, Valide 1079

GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ: SOSYO-KÜLTÜREL DEĞİŞİM SÜRECİNDE GELENEKSEL KONUTUN SERENCAMI
SAMİ, Kamuran 1101

MADDİ KÜLTÜR VE ONUN EL SANATLARINA YANSIMALARI
SARITAŞ, Süheyla 1121

TÜRK KÜLTÜRÜNDE İZNİK ÇİNİLERİNİN ÖNEMİ VE GÜNCEL DEĞERLENDİRİLMESİ
SATIR, Seçil 1129

TRABZON YÖRESİ GELENEKSEL KADIN GİYİMİ
ŞANLI, Nedime - DEMİRCİ, Aybala - TOPALOĞLU, Elif 1145

ANADOLU'DA RASTLANAN HALK HEKİMLİĞİ UYGULAMALARINA GENEL BİR BAKIŞ
ŞAR, Sevgi 1163

TÜRK KÜLTÜRÜNDE BULGUR
ŞEREN KARAKUŞ, Suzan - KÜÇÜKKÖMÜRLER, Saime - EKMEN, Zeynep 1179

ULUBORLU (ISPARTA) ÇEKİ OYALARI
ŞİMŞEK, Habibe 1191

BESLENME KÜLTÜRÜNDEKİ EĞİLİM: FAST FOOD YEMEK TERCİHLERİ
SORMAZ, Ümit - SÜRÜCÜOĞLU, Metin Saip - AKAN, Lale Sariye 1211

ESKİ ERZURUM EVLERİNDE SERGİLENEN YÖREYE AİT ETNOĞRAFİK ESERLER KOLEKSİYONU
SOYSALDI, Aysen 1233

İRAN-ŞAHSEVEN DOKUMALARI İLE TÜRKİYE YÖRÜKLERİNİN ALAÇUVAL VE HEYBE DOKUMALARI ARASINDAKI TEKNİK VE DESEN BENZERLİKLERİ
SOYSALDI, Aysen - SARNESAR, Katayoun 1253

ТЕАТРАЛЬНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ ТЮРКСКИХ НАРОДОВ «НАУРУЗ»: ПОИСК ЦЕЛОСТНОСТИ МИРА
SULTANOVA, R. R./СУЛТАНОВА, Р. Р. 1277

TÜRK MUTFAK VE BESLENME KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ
SÜRÜCÜOĞLU, Metin Saip - ÖZÇELİK, Ayşe Özfer 1289

KASTAMONU'DA GELENEKSEL KADIN GİYSİLERİ
TAĞI, Sema Özkan - AYDIN, Ayşem 1311

ЭТНОИДЕНТИЧНОСТЬ АЗЕРБАЙДЖАНСКОГО КОВРА
TAGİEVA, Roya /ТАГИЕВА, Роя 1325

POPULAR ARCHITECTURE OF THE OLD CITY OF MOSUL THE ARCHITECTURE OF THE TRADITIONAL HOUSE
THANOON, Ahmad Abdul-Wahid 1341

GÖLLER BÖLGESİ'NDE BİTKİSEL DOKUMACILIK
TÜRKTAŞ, Zuhal Bezirci 1357

GELENEKSEL TÜRK TADI: PEKMEZ
UÇAR, Aslı 1383

TÜRK GELENEKSEL GİYİM KÜLTÜRÜNÜN BİR PARÇASI OLAN ŞALVARIN TÜRK VE DÜNYA MODASINA YANSIMALARI
ÜSTÜN, Gülçin - YURDAKUL, Soneser 1399

ANADOLU'DA 13. VE 15. YÜZYILLARDA ÜRETİLEN MİMARİ ESERLERİN SÜSLEMELERİNDE KULLANILAN MOTİFLER İLE EL DOKUSU HALI VE KİLİMLERDE KULLANILAN MOTİFLERİN GÖRSEL ANLAMSA VE YAPISAL OLARAK DEĞERLENDİRİLMELERİ
YAZICIOĞLU, Yahşi - ŞANLI, H. Sinem 1421

LOKMAN HEKİMİN HALK TIBBINDAKİ YERİ VE LOKMAN HEKİM WEB SİTELERİNİN İNTERNETTE SAĞLIK VAKFI KRİTERLERİ YÖNÜNDEN DEĞERLENDİRİLMESİ
YEĞENOĞLU, Selen - ÖZÇELİKAY, Gülen 1435

TÜRK DOKUMALARINDA AĞAÇ MOTİFİ
YURTERİ, Sultan - ÖLMEZ, Filiz Nurhan 1445

TÜRK MODERNLEŞMESİ SÜRECİNDE SERVET-İ FÜNÛN DERGİSİNİN GİYİM, KUŞAM, SÜSLENME KÜLTÜRÜNÜN DEĞİŞİMİNE KATKILARI
ZORLU, Abdülkadir 1471

PANEL/КРУГЛЫЙ СТОЛ

TAMAMLAYICI VE DESTEKLEYİCİ TIP 1495
ALTERNATIVE MEDICINE
АЛЬТЕРНАТИВНАЯ МЕДИЦИНА

Vural KAVUNCU 1495

АЛЬТЕРНАТИВНАЯ МЕДИЦИНА
Anarhan NADİROVA 1502

UYGUR TÜRKLERİNDE HALK TIP BİLİMİ
Abdulkerim RAHMAN 1512

Cihan AKSOY 1518

POZİTİF DÜŞÜNCE - BEYİN GÜCÜ
Davut İBRAHİMOĞLU 1525

NEPAL HALK TAKILARINDAKİ FORMLAR VE İNANÇLAR

***ÖZBAĞI, Tevhide**
****ÜLGER, Nihal**
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

Takılar, giysi de takıldığı yer, takılış biçimi, yapıldığı malzemeye kadar farklı mesajlar vermekle birlikte aynı zamanda bir topluluğa ait olma özelliği de taşımaktadır. Bazı takılar belli bir grup ya da belirli bir sınıfın sembolü olarak kullanılır. Her ülkenin gelenek- görenek, giyim- kuşam gibi maddi ve manevi kültürlerinde bariz farklılıkları hatta kendilerine özgü tasarımları bulunmaktadır. Nepal'de bu ülkelerden birisidir.

Himalaya dağlarının diğer ülkelerden ayırdığı Nepal de pek çok kültürler bulunmakta, köyden köye, vadiden vadiye farklılıklar göstermektedir. Bu farklılıklar takılara da yansımış, takı çeşitliliğinin zenginliğini ortaya çıkarmıştır. Dekoratif ve yatırımsal amaçlı olan bu takıların her birinin ayrı bir hikayesi bulunmaktadır. Bunun yanında, negatif etkileri yok etmek için tılsımlar, nazarlıklar yoğun olarak kullanılmıştır. Takılar, her yerde Nepal kadının en büyük gereksinimi haline gelmiş ve adeta vazgeçilmez bir ihtiyacı olmuştur.

Bu bildiride konumuz olan Nepal halk takılarında görülen formlar, formların verdiği mesajlar ve halkın bu mesajlara olan inançları ele alınarak, çeşitli örneklerle tanıtılmaya çalışılacaktır.

Nepal takılarının yapımında, altın, gümüş gibi metaller, boncuk parçaları, mercan, firuze, kehribar, agate gibi taşlar özgürce yer almaktadır. Geleneksel gümüş mücevherciliği bazı çok değerli veya ikinci derecede değerli taşlar ile birleştirilerek olağanüstü örnekler üretilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Takı, Nepal, malzeme, form, inanç.

* G.Ü., Türk El Sanatları Araştırma ve Uygulama Merkezi Müdürü. tevhide@gazi.edu.tr
** G.Ü., Mesleki Eğitim Fakültesi Öğretim Görevlisi. oulger@ gazi.edu.tr

ABSTRACT

Forms and Believes at Nepal Public Jewelry

As well as giving various messages depending on where they are attached on clothes, the style they are attached, the materials they are made of, jewelry has a feature of belonging to a certain community. Some jewelry is used as a symbol of certain group or class. There have been obvious differences at materialistic and spiritual cultures such as traditions and customs and clothing even at some original designs. Nepal is one of these countries.

There are a lot of cultures from one village to another and from one valley to another in Nepal that was separated from other countries through Himalayan Mountains. These differences are reflected on jewelry and revealed the richness of the types of jewelry. Each of this jewelry used with the purpose of both decoration and investment has a separate story. On the other hand, amulets and jewelry for the protection from evil eye are used widely to eliminate the negative effects. Jewelry has become a necessity for Nepalese women everywhere, being an indispensable need.

Forms encountered at Nepalese public jewelry, the messages jewelry gives and believes public has over these messages were all examined in the current study and tried to explain through examples.

Such metals as gold and silver, bead parts and such stones as coral, turquoise, amber and agate are used abundantly at Nepalese jewelry. Traditional silver making is combined with some precious and secondarily precious stones and extraordinary examples are produced.

Key words: Jewelry, Nepal, material, form, belief.

İnsanlık tarihi kadar eski bir süsleme unsuru olan, tarihî süreç içerisinde insanların özellikle kadınların yaşamında çok önemli bir yer tutan takılar, maddi açıdan güvence olmakla birlikte aynı zamanda statü belirleyicisidir. Takılar, iletişim açısından da büyük bir rol oynamakta, belli bir kültürün karakterini de taşımaktadır. Takı ile süslenen kişilerin inançları ve dünya görüşleri, takı üretiminde kullanılan değerli veya değersiz malzemelerle kendini göstermekte, tasarım yönünden de her çağın kendine özgü özelliklerini de yansıtmaktadır.

Takılar, bütünlediği bir nesne, giysi de takıldığı yer, takılış biçimi, ya-

pıldığı malzemeye kadar farklı mesajlar vermektedir. Takılar, bir topluluğa ait olma özelliği de taşımaktadır. Bazı takılar belli bir grup yada belirli bir sınıfın sembolü olarak kullanılır. Her ülkenin gelenek- görenek, giyim- kuşam gibi maddi ve manevi kültürlerinde bariz farklılıkları hatta kendilerine özgü tasarımları bulunmaktadır. Nepal'de bu ülkelerden birisidir.

% 90'ı dağlık olan Nepal; üç bölümden oluşan küçük bir ülkedir. Ülkenin güney bölgesi Javai, iç bölgesi dere ve vadi kısımları üçüncü bölge ise Mehabhart bölgesidir. Ancak ülkenin coğrafi konumu çok ilginçtir. Himalaya dağlarının büyük bir bölümüyle dünyanın en yüksek tepesi olan Everest Tepesi Nepal sınırları içinde yer almaktadır. Ülke Himalaya dağlarının eteklerinde olan doğal bir çanak içinde kurulmuş, olmasından dolayı kötü hava koşullarından çok fazla etkilenmemektedir. (Dayıoğlu, 2005: 137).

Nepal,bugüne kadar krallıkla yönetilmektedir. 15. yüzyıldaki krallardan biri olan "Yaşka Molla" ölünce üç oğlu birbirlerine egemen olmaya kalkışır ve aralarında kavga başlar. Bu durumu fark eden ana kraliçe, ülke topraklarını üçe bölerek oğulları arasında paylaştırır. Böylece Nepal; "Baktapur", "Patan" ve "Katmandu" adlarında olmak üzere ayrı ayrı üç krallık tarafından yönetilmeye başlar. Birbirini çekemeyen üç kral, her konuda birbirlerinden daha üstün olma yarışına girer. Kralların birbirlerinden üstün olma yarışı, ülkenin gelişmesine yarar sağlamış olur. Her kral kendi topraklarını daha iyi geliştirmek için, tapınaklar, anıtlar, çeşmeler, havuzlar ve görkemli yapıtlarla süslemeye çalışır. Bu yarışta, yapmış olduğu saraylar, tapınaklar, anıtlar, çeşmeler, havuzlar ve görkemli yapıtlarla Katmandu krallığı birinciliği elde eder. Görkemli yapıtlarıyla ve muhteşem bir krallık ile yönetilen Katmandu aynı zamanda Nepal'in de başkenti olur. Her üç krallığın ülkesi de eski ve yeni olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Krallıkların eski bölümleri dört duvarla çevrili olup, tarihi yapıtlarıyla açık hava müzesi görünümündedir. (Dayıoğlu, 2005: 138-139)

Nepal'in coğrafi yapısı renkli görünümü el sanatlarına da yansımış ve Nepal el sanatları çok geniş bir alanı kapsamıştır. Bazıları sanatsal ağırlıklı olmakla birlikte bazıları da kullanım amaçlı olarak üretilmektedir. El sanatları ürünlerinden olan takı sanatı da önemli bir yer tutmaktadır. Geleneksel gümüş mücevherciliği bazı çok değerli veya ikinci derecede değerli taşlar ile birleştirilerek olağanüstü örnekler üretilmektedir.

Nepal'de metal üretimi de oldukça eski bir sanattır. Bunlar, neredeyse kaybolmuş olan balmumu dökümü ile yapılmaktadır. Bu yöntem, balmu-

mu modelinin hazırlanması, çamur çeşitleri ile kaplanması, balmumunun erimesi için parçanın ısıtılması, likit balmumunun sıkıştırılması, soğutulması ve orijinal modelin metal ürün haline getirilmesini kapsamaktadır. Daha sonra metal heykel, dinin özelliğine ve müşterinin tercihine göre boyanmaktadır.Bu sanat ve yetenek, nesilden nesile aktarılmakta ve zanaatkarlar eski üretim tekniklerini takip etmektedirler. Metal sanatı, en fazla Hinduizm ve Budizm'in popüler tanrı ve tanrıça ürünlerinde ve yararlı aletlerinde kullanılmakla beraber, takılarda da görülmektedir. Bu ürünler genellikle Lalitpur ve güney Nepal'deki Bhojpur bölgesindeki evlerde üretilmektedir. (http://www.himalayanasiacrafts.com)

Burada amacımız, Nepal halk takılarında görülen çeşitlilik, motifler, formlar, bu formların verdiği mesajlar ve halkın bu mesajlara olan inançları ele alınarak, çeşitli örneklerle tanıtılmaya çalışılacaktır.

Asya'nın birçok yerinde halk takıları göz kamaştırıcı olarak materyal kültürünü ifade etmektedir. Himalaya Dağlarının diğer ülkelerden ayırdığı Nepal yerli takıları, geleneksel ifade taşımaktadır. Nepal de birçok kültürler bulunmakta, köyden köye, vadiden vadiye farklılıklar göstermektedir. Kültürlerdeki bu farklılıklar takılara da etki etmiş ve takı çeşitliliğinin zenginliğini ortaya çıkarmıştır. Nepal takıları genellikle dekoratif, hikayesel ve yatırımsal amaçlıdır. Evlilik kutlamalarında, verimliliği artırmak, negatif güçleri yok etmek amacıyla tılsımlar, nazarlıklar gibi çeşitli takılar kullanılmaktadır. Bu takılarda, altın, gümüş gibi metaller, boncuk parçaları ile özellikle doğadan elde edildiği için daha da değerli olan; mercan, firuze, agate, kehribar gibi taşlar Nepal takılarında özgürce kullanılmıştır. (Gabriel, 1999: 12)

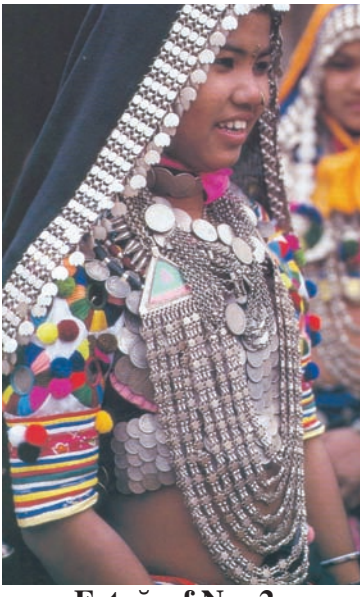
Kadını, erkeği, yaşlısı, genci ve çocuğuyla Nepal insanı; takılarla her zaman iç içe olmuş ve takısız insan düşünülmez hâle gelmiştir, diyen Araştırmacı yazar Hannelore Gabriel, Nepalli birine ne zaman: "Neden bu takıyı takıyorsun?" diye sorsanız, Onlardan "Bizim kostümümüz." diye cevap alırsınız, der. **Fotoğraf:1, 2, 3** ve **4**'teki görüntüler bunu kanıtlamaktadır. Bu da Nepal insanının takılara ne kadar önem verdiğini göstermektedir. İnsanların kırsal kesimlerde, şehirlerde, nerede olursa olsun günlük yaşamlarında törenlerde takısız görünmelerine rastlamak mümkün değildir. Takılar, her yerde Nepal kadının en büyük gereksinimi hâline gelmiş ve âdeta vazgeçilmez bir ihtiyacı olmuştur.

Nepal takılarında kullanılan malzemeden, kullanılan yere ve uygulanan motiflere kadar her birinde ayrı ayrı anlam bulunmaktadır. Takılarda

kullanılan malzemelerin ayrı bir anlamı vardır ve o amaçla takılmaktadır. Törenlerde özellikle kadınların takı takmaları onların çok özel olduğunu göstermektedir. Evlenen Nepal kadını nikâh kolyesi taktığında mutlaka kocasına uzun ömür diler.

Firuze, mercan, altın kolyelerin takılması kötü günlerden korunduğuna inanılır. Gelinler çok takılarla süslenirler. Gelin başları ve takıları özeldir. Bu takılarda, altın, gümüş, mercan, cam, imitasyon gibi tüm malzemeler tılsım olarak kullanılmaktadır. Altın, mercan, firuze gibi değerli malzemeler ile deniz kabukları kötülüklerden şeytanlardan koruduğuna inanıldığı için takılarda sıkça kullanılan malzeme çeşitleridir. Burada her bir taş ayrı bir gövdeyi simgelemektedir. Altın, mercan ve firuze gibi değerli üç malzemenin takıda, bir arada kullanılması ise; üç gücün birleşmesi ile insanı kötülüklerden daha güçlü ve daha etkili koruması anlamına gelmektedir. **(Fotoğraf No: 5)** (Gabriel,1999:15)

Fotoğraf No: 1



Fotoğraf No: 2

Fotoğraf No: 3

Fotoğraf No: 4

Cam ve zillerden oluşan baba başlığı ile midye ve tüylerden oluşan takılar ise takan kişilere ekstra güç verdiğine inanılmaktadır. En önemli şaman takısı olan zil kolye, kötü güçlerin uzaklaştırılmasının simgesidir. Nikah törenleri için kırmızı figürlü takıların takılması genellikle koruyucu niteliktedir. **(Fotoğraf No: 6)** Evlilik için kırmızı boncuk seçilirken, diğer zamanlar başka renk boncuk kullanılmaktadır. Altın takılar daha çok Pokhara Vadisindeki kadınlarda rastlanırken, Batı Nepal kadınlarında daha çok gümüş takılar görülmektedir. Özellikle gümüş paralardan oluşan takılar yoğunluktadır. **(Fotoğraf No: 7-8-9)**

Fotoğraf No: 5

Fotoğraf No: 6

Fotoğraf No:7

Fotoğraf No:8

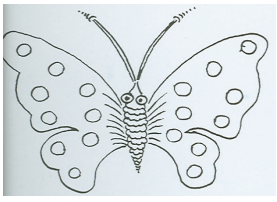
Fotoğraf No:9

Nepal takılarında kullanılan motifler de büyük anlam taşırlar. Balık motifli takılar bolluğu ve bereketi, **(Fotoğraf No: 10-Şekil No: 1)** Kelebek motifi ise iyi geleceği simgelemektedir. Aynı zamanda yörede, erkek figürünü ifade eden kelebek ile, dişiliği simgeleyen çiçek motifinin birlikte görülmesi, bolluk ve bereketin simgesi olarak da ifade edilmektedir. **(Fotoğraf No: 11-Şekil No: 2)** Bereketi simgeleyen çiçek motiflerinin yanında, yaprak motiflerinin ise şifa vereceğine inanılır. **(Fotoğraf No: 12-Şekil No: 3)** Yılan ve tavus kuşu gibi bazı hayvansal motifler, koruyucu anlam taşırlar. Fil başı motifinin ise, şans getirdiğine inanılır. **(Fotoğraf No: 13)**

Fotoğraf No: 10

Şekil No: 1

Fotoğraf No: 11

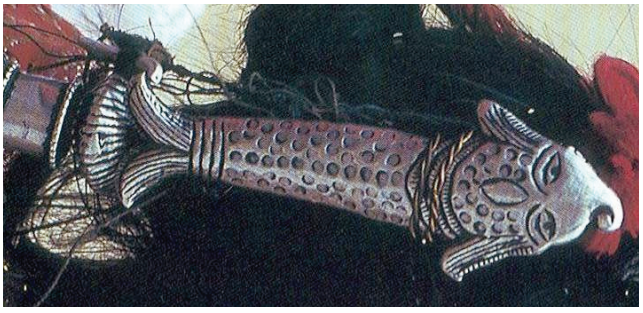


Şekil No: 2

Nepal takılarında genellikle tılsımlı takılar çoğunluktadır. Nepal'de tılsım yerine geçen en önemli takı ise tılsım kutusudur. 18. yüzyıldan beri kullanılan bu kutu genellikle 7,5 cm. boyutlarında olur. Ancak bu boyut, takının özelliğine, kullanıldığı yere göre değişiklikler göstermektedir. Kare ve dikdörtgen veya daha değişik formlarda olan tılsım kutularının üzeri değişik motiflerle süslendiği gibi çeşitli taşlarla da süslüdür. **(Fotoğraf No: 14-15-16)** Nepal'de çok kullanılan ve tılsım kapları da denilen, altın, gümüş veya bakırdan yapılan bu takıların bir tarafı açılarak, kumaş parçası veya kağıda yazılmış olan dua konulur. Bu kutulardan bazılarının yüzeyinde, özellikle Nepal'in popüler tanrısı Durga figürü görülmektedir. **(Fotoğraf No: 17)** Sıkça görülen çiçek motiflerinin yanında, bereketi simgeleyen ay yıldızlı motiflere de rastlanmaktadır. Çocukların kullandıkları kaplar ise 10cm. büyüklüğünde olur.

Fotoğraf No: 12

Şekil No: 2



Fotoğraf No: 13

Bu kutuların dışında, Tamay kadınları, küp ve kutu şeklinde olmayan ve içine hiçbir şey konulmayan dikdörtgen veya kare şeklinde düz tılsımlar kullanmaktadırlar. Genellikle stres ve gerginliklerden kurtulmak için

kullanılan ve Doğu stili olan bu tılsım kutuları, altın ve gümüşten olup, firuze ve kehribar gibi taşlarla süslenir. **(Fotoğraf No:18)**

Fotoğraf No: 14

Fotoğraf No: 15

Fotoğraf No: 16

Fotoğraf No: 17

Fotoğraf No: 18

Fotoğraf No: 19

Javiai Purnima'da bayramlarda güç elde etmek için tefler çalınır ve şenlikler yapılır. **(Fotoğraf No: 19)** Ayrıca genç kızlar yaşam zincirini kutlamak için Panauti'de İbi Törenlerinde özel ve sembolik takılar takarlar. Genç kızların taktıkları altın başlıklar, genç kızın evliliğe yaklaştığını ve ileri yaşlarını görebileceği anlamını taşımaktadır. (**Fotoğraf No: 20)** de yer alan takıda bunlardan birisidir. Takıda, başın üst kısmına gelecek biçimde ve şapka gibi başı saran bir bölüm bulunmakta, bu bölümde içi değişik figürlerle süslü, çiçek motifleri yer almaktadır. Yan kısımlarda ise, zincirlerle birbirine bağlanmış ajurlu yapraklardan oluşan bir bölüm yer almaktadır. Tamamen sembolik nitelik taşıyan takının arka tarafında bereketi simgeleyen, ucundan tek ve gruplar halinde çanlar sarkan, baş kısmı fil, gövde kısmı balık figürünü andıran form bulunmaktadır. **Fotoğraf 21** ve **22** de ise,aynı amaçla kullanılan iki ayrı örnek görülmektedir.Bu örneklerde de yine arka kısmında ziller bulunmakta,baş kısmı şapka şeklinde dizayn edilmiş formlar yer almaktadır. (Gabriel,1999:15)

Nepal kadınlarının kullandıkları küpeler de oldukça abartılı ve büyüktür. Özellikle Tamay kadınının kullandığı küpeler, bazen grup olarak ta takılır ve dolayısıyla hepsi bir arada çok ağırlık yapar. Bu ağırlıktan kurtulmak için takı, zincirle kulak hizasından saça veya başa takılan takılara tutturulur.

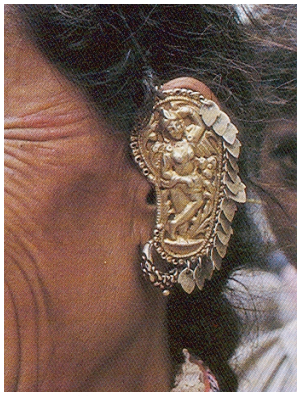
Fotoğraf No:20

Fotoğraf No:21

Fotoğraf No:22

(Fotoğraf No: 23-24) Yörede genellikle büyük küpeler favoridir. **(Fotoğraf No: 25-26)** Ancak, Kuzey Taman ve Rai kadınları ise alışılmışın dışında değişik tarz küpe takarlar. **(Fotoğraf No: 27)**. Ayrıca, A Sherpa kadını doğu Nepal dinini sembolize eden büyük altın küpeler takarlar. **(Fotoğraf No: 28)**. (Gabriel,1999:15)

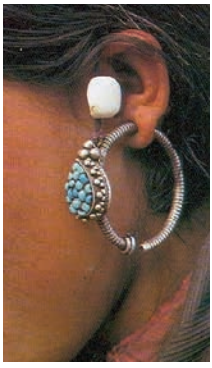
Fotoğraf No:23



Fotoğraf No:24

Fotoğraf No:25

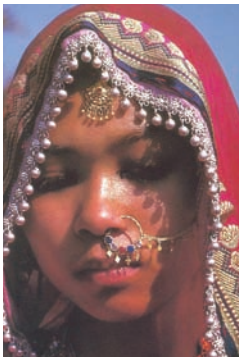
Fotoğraf No:26



Fotoğraf No:27

Fotoğraf No:28

Nepal'da burun halkalarının kullanımı da yoğunluktadır. Hızma dediğimiz bu takılar Yörede koruyucu nitelik taşırlar. Burun halkaları, bazen kulağa takılan takıların zincirleriyle bağlanarak desteklenmektedir. **(Fotoğraf No:29)** Bazı büyük ve altın burun halkaları, yüksek vadilerde ve özellikle nikahlarda her zaman takılan takı çeşitlerindendir. **(Fotoğraf No:30-31)**



Fotoğraf No:29

Fotoğraf No:30

Fotoğraf No:31

Nepal'da, Kolye tasarımları bölgelere göre değişiklik göstermektedir. Yuvarlak metallerle yapılmış büyük kolyeler sosyal statüyü belirler. **(Fotoğraf No: 32)**. Mercan ve turkuaz taşlı kolyeleri genellikle evli kadınlar takar. Bu renkler sağlığı ve temizliği simgelemektedir. Yörede şaman takıları arasında bulunan ve kötü güçleri uzaklaştıran bir başka kolye ise zilden oluşan kolyelerdir. Evlenmemiş kızlar genellikle midyeli kolyeler takarlar. Dünyanın bir çok yerinde bolluk ve bereketin simgesi olarak kullanılan midyeli kolyeler, Nepal'de koruyucu nitelik taşımaktadır. Bekar kızlar ise 'Humla' denilen takılar da çok sık kullanırlar. Ay şeklinde olan gümüş kolye ise, Güns Bölgesinde kullanılır. **(Fotoğraf No: 33)** Takılarda görülen çizgi ve üçgen motifleri ise, evrenin ilahi gücünü ve koruyucu kuvvetini simgelemektedir. (Gabriel,1999:15) Ayrıca, A Sherpa kadını doğu Nepal dinini sembolize eden büyük altın boncuklardan, ve keçe parçalarından oluşan oldukça büyük kolyeler takarlar.

Fotoğraf No: 32

Fotoğraf No: 33

Şaman takıları arasında en önemlilerinden birisi de kötülüklerden koruduğuna inanılan, "Rudraksha Mala" denilen ve 54 boncuktan oluşan kolyedir. 54 sayısı, yörede kutsal sayılan 108 sayısının yarısı olması nedeniyledir. Mala, zihinsel meditasyon sürecinde kullanılan bir araçtır. Malalar, çok çeşitli ağaçlar kullanılarak üretilmektedir. Her türü, kullanıcı üzerinde farklı etkilere sahiptir. Rudraksha tohumları, Hindu dininde çok önemli bir yer kaplamakta ve bir ipliğe 108 tane boncuk takılarak kullanılmaktadır. Yörede dinsel inanışa göre, hiç bir tohumun Rudraksha tohumu kadar uğurlu ve güçlü olduğu söylenemez. Ayrıca Rudraksha tohumlarından yapılan Buddha Chita (Budhi) tespihleri ise Nepal'e özgü özel tespihler olarak bilinmektedir ve özellikle Budistler tarafından meditasyon anlarında kullanılmaktadırlar.

Camdan üretilen boncuklar ise genel olarak kadınlar tarafından süs eşyası olarak tercih edilmektedir. Nepal kültürüne göre cam boncuklar, mutlu bir yaşam ve başarının sembolüdür. (http://www.himalayanasiacrafts.com)

Sonuç olarak; Nepal takılarının hemen hemen hepsi, oldukça abartılı, çok çeşitlilik gösteren ve kullanılan malzemeden kullanılan renge, uygulanan motiften kullanılan yere kadar her takı anlam ve mesaj vermektedir. Nepal insanı özellikle kadını gerek şehirli olsun gerekse kırsal kesimden, hangi takıyı nerede ve ne zaman takacağını iyi bilmekle birlikte, hiçbir zaman takısız dolaşmamakta ve takı takmak Nepal halkı için vazgeçilmez bir tutku olmaktadır.

KAYNAKÇA

ARSLAN, Mukaddes, (2005), **Üç Yol Üç Yolculuk,** Mart Matbaacılık Sanatları Ltd.İstanbul.

DAYIOĞLU, Gülten,(2005), **Hindistan'a Yolculuk ve Nepal Gezisi**, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

GABRİEL, Hannelore (1999), **Jevelery of Nepal,** Thames and Hudson Ltd London.

ÖZBAĞI, Tevhide, (2001), **Geleneksel Türk Takıları**, Türkiye, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara.

ÜLGER, Nihal, (1997), **Ankara İli Beypazarı İlçesi Kuyumculuğunda Günümüzde Üretilen Gümüş Bilezik Örnekleri ve Yeni Tasarımlar,** Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).

TARHANANIN TÜRK BESLENME KÜLTÜRÜNDEKİ YERİ VE ÖNEMİ

***ÖZÇELİK, Ayşe Özfer**
**** ÖZDOĞAN, Yahya**
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

Toplumların kendi yapılarına ve değer yargılarına uygun gelenekleri, görenekleri, dinsel inançları, töre ve törenleriyle birleşerek, toplumun kendine has beslenme ve mutfak kültürünü ortaya çıkarmalarına neden olmuştur. Belirli bir yöreye ait gibi görülen bazı yemekler, başka yörelerde aynı ya da başka isimlerle ve içeriği biraz değiştirilerek yapılmaktadır. Bu yiyeceklerin başında gelen tarhana, Türkler tarafından Orta Asya'da yaşadıkları dönemden bu yana bilinen ve sevilerek tüketilen geleneksel bir besin maddesidir. Orta Asya'dan göç eden Türkler ve Moğollar tarafından Anadolu, Orta Doğu, Macaristan ve Finlandiya'ya getirilerek tanıtılmış ve bu ülkelerde de tüketilmeye başlanmıştır. Tarhana Finlandiya'da "talkuna", Irak'ta "kışk", Türkistan'da "göce" gibi isimlerle bilinmektedir. Anadolu'da hemen hemen her yörede kış için hazırlanan yiyecekler arasında ilk sıralarda yer alır. Tarhana, buğday unu, kırması, irmik veya bunların karışımı ile yoğurt, biber, tuz, soğan, domates ve aroma verici bitkisel maddelerle yoğrulan hamurun fermente edildikten sonra kurutulması, öğütülmesi ve elenmesi ile elde edilir. Tarhana, içerdiği protein, vitamin ve mineraller nedeni ile her yaş grubu için önemli bir besindir.

Anahtar Kelimeler: Türk beslenme kültürü, tarhana, beslenme açısından önemi

ABSTRACT

The Place and Importance of "Tarhana" in the Turkish Nutrition Culture

The traditions, conventions and religious beliefs of societies, which

* Doç. Dr. Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksekokulu, Beslenme Bilimleri Bölümü. İrfan Baştuğ Cad. No: 9, 06130 Aydınlıkevler-Ankara/TÜRKİYE.
** Araş. Gör. Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksekokulu, Beslenme Bilimleri Bölümü. İrfan Baştuğ Cad. No: 9, 06130 Aydınlıkevler-Ankara/TÜRKİYE.

conform with their own structures and value judgements, combine with their customs and rituals to create the cuisine and nutrition culture that is peculiar to the societies themselves. Some dishes that might be thought of belonging to a certain local area are also cooked in other regions with different names or slightly different ingredients. One of the major dishes known as such is Tarhana, which is a favoured traditional kind of food that has been consumed and known by the Turks since the times when they lived in Central Asia. The Turks and the Mongols migrating from Central Asia has brought it to Anatolia, Middle East, Hungary and Finland, where it has also become consumable. It is one of the major types of food that is prepared for the winter in almost all regions of Anatolia. Tarhana is produced by drying, grinding and sifting the fermented dough made from wheat flour, ground wheat grain or semolina, or a mixture of them, mixed with yoghurt, pepper, salt, onions, tomatoes and aromatic vegetable substances. Tarhana is an important food for all age groups owing to the proteins, vitamins and minerals it contains.

Key Words: Turkish nutrition culture, Tarhana, Its importance in view of nutrition.

Giriş

Büyük bir coğrafya üzerine dağılmış olan Türk dünyası, uzun tarihsel geçmişleri nedeni ile çok zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Türkler, ilkçağlardan bugüne kadar birçok toplumla komşuluk yapmış, onlarla iç içe yaşamış, yiyecek, içecek ve kültür alışverişinde bulunmuşlardır. Bu oluşum yüzyıllarca devam etmiş, kültür tarihinin gelişmesi ile yoğrulmuş ve şekillenmiştir (Sürücüoğlu, 2001: 140). İnsanlar, doğumdan ölüme yol aldıkları süreç içinde beslenmek durumundadır. Toplumların kendi yapılarına ve değer yargılarına uygun gelenekleri, görenekleri, dinsel inançları, töre ve törenleriyle birleşerek, toplumun kendine has beslenme ve mutfak kültürünü ortaya çıkarmalarına neden olmuştur (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 7).

Türkler Orta Asya'dan bugüne kadar zengin bir yemek kültürü oluşturmuşlardır. Araştırmalardan elde edilen bilgilere göre Türk mutfağı, bugün 2500 yemek türü ile dünyanın en zengin mutfaklarından biridir (Tebardar vd., 1998: 145). Bugün Türk mutfağı denilince; tarih sahnesine çıktıkları Orta Asya'dan Anadolu'ya, buradan Balkanlar'a ve Avrupa'ya kadar uzanan geniş, hareketli ve etkili bir coğrafya üzerinde yaşayan Türkler'in mutfakları anlaşılmalıdır. Bu yüzden mutfak kültürü sosyo-kültürel açıdan

hem o ulusun ve kültürün özgün bir yönünü oluşturmakta, hem de ulusları birbirine kaynaştıran bir araç olmaktadır (Sürücüoğlu, 2001: 140).

Her toplumun beslenmesinde büyük önemi olan ve o topluma özgü damak tadını yansıtan bazı geleneksel gıda maddeleri olduğu gibi, Türkiye'de de geleneksel olarak tanımlanan, kültürümüze ve ülkemiz koşullarına özgü besinler bulunmaktadır (Gürdaş, 2002: 1). Bu yiyeceklerin başında gelen tarhana, Türkler tarafından Orta Asya'da yaşadıkları dönemden bu yana bilinen ve sevilerek tüketilen geleneksel bir besin maddesidir.

Geleneklere göre çok eski zamanlardan beri ön yemek olarak çorba kullanıldığı için, tarhana çorbasının beslenmedeki yeri önemlidir (Yazman, 1989: 1). Çorbalar; sulu, sıcak, aroma ve iştah açıcı maddeleri içeren besinler olup, başlangıç yemeği olarak tüketilir. Çorba, suyu fazla olan bir yemek olduğu için dayandırılması ve taşınması zordur. Hazırlandığı zaman tüketilmesi gerekir. Çorbanın eskiden beri bilinen ve yaygın olan çeşitlerinden tarhana ise kuru çorba sınıfına girer. Taşınması ve korunması çok kolay olduğu için tercih edilir (Siyamoğlu, 1961).

Türkiye'de kahvaltıda tüketilen çorbalar yörelere göre değişmekle beraber en çok tarhana çorbası tüketilmektedir (Merdol, 2001: 134). Tarhana ülkemizde kış için hazırlanan yiyecekler arasında yer almaktadır. Yapılan çeşitli çalışmalara göre ailelerin kış için tarhana hazırlama durumlarını gösteren veriler Tablo 1'de gösterilmiştir.

Tarhana, yakın zamana kadar ülkemizde daha çok kırsal kesimde üretilen bir üründür. Son yıllarda kentsel nüfusun hızla artması, özellikle kadınların çalışma yaşamına katılması hazır besinlere duyulan gereksinimi artırmış ve tarhana da hazır çorbalar arasında yerini almıştır (Göçmen vd., 2003: 13-14). Bu bildiride, Türk beslenme kültüründe önemli bir yere sahip olan tarhananın, tarihteki yeri, çeşitleri, besin değeri ve sağlık açısından önemi gibi konular ele alınmıştır.

Tablo 1. Çeşitli araştırmalara göre ailelerin kış için tarhana hazırlama durumları

Araştırıcı ve yıl	Bölge ve kişi sayısı	Sonuç
Ateş vd., 1986	Ankara, 300	%67.6-%91.5
Sürücüoğlu ve Özçelik, 1999	Niğde'nin Çamardı ve Bolu'nun Mudurnu ilçeleri, 200 (100, 100)	%94.0, % 77.0
Ersoy ve Ersoy, 1999	Ankara'nın gecekondu bölgeleri, 480	%51.2

Yücecan vd., 1999	Ankara ili, ilçe ve köyleri	%60.1
Erdoğan ve Ağca, 2003	Yalvaç, 30	%60.6
Kutlu, 2004	Ankara ili Şereflikoçhisar ilçesi ve köyleri, 300	%33.3
Akan, 2005	Safranbolu, 230	%71.7
Çalış, 2005	Muğla ili Milas ilçesi ve köyleri, 240	%83.2
Çiçek vd., 2005	Kayseri, 600	%30.0
Koçak, 2005	Amasya ili merkez ilçesi ve köyleri, 300	%86.7

Tarhananın Tarihçesi

Uzun yıllardan bu yana Türklerin kullandığı besinlerden biri olan tarhananın tarihi ile ilgili incelenen belgelerde bir kayda rastlanmamış olmasına rağmen, Orta Asya'dan göç eden Türklerle Anadolu'ya geldiği ve yakın doğu ülkelerine yayıldığı tahmin edilmektedir Siyamoğlu, 1961: 7). Tarhananın menşei hakkında iki önemli teori olduğunu öne sürülmektedir. Bunlardan birincisi tarhananın Çinlilerin buharda pişmiş veya haşlanmış hamur işlerine benzerliğinden yola çıkmaktadır. Bu kültürle çok yakın ilişkisi olan Türklerin, tarhanayı da benzer biçimde hazırladığı ve bu yiyeceğin Türklerle birlikte Orta Asya'dan İstanbul'a kadar geldiği, oradan da Osmanlı İmparatorluğu yolu ile Orta Doğu'ya, Balkanlar'a ve diğer Doğu Avrupa ülkelerine yayıldığıdır. İkinci teori ise, ortada Çin etkisinin olmadığı, bazı göçebe Türk kavimlerinin 6. ve 7. yüzyıllarda yerleşik bir düzeni benimseyip, buğday yetiştiriciliğine geçtiği, bunların da tarhanayı keşfettiği görüşüdür (Güler, 1993: 1-2).

Çeşitli tarihî belgelerde tarhana ile ilgili değişik bilgiler bulunmaktadır. Divan-ı Lugat-it Türk'de yalnız "tar" kelimesine rastlanmıştır. "Yazdan kış için toplanıp saklanan bir çeşit yoğurt " olarak açıklanmaktadır (Atalay, 1991: 576).

On altıncı yüzyılda yaşamış olan Mütercim Asım Efendi'nin "Burhan'ı Katı" adlı eserinde İran'da yapılan tarhana anlatılmaktadır. Tarhananın Türkiye'de "terhuvane" veya "terhane" adı ile bulunduğu, birkaç çeşidinin olduğu belirtilmektedir. Bir çeşidinin tarifi şöyle verilmiştir: "Bir miktar hurde bulguru edviyeyi hare ile gereği gibi kaynatup tamamen kıvamını bulduktan sonra üzerine biraz koruk suyu veyahud süd döküp yoğururlar, küçük küçük yumak kesip iktiza ettikçe kaynadup tenavül ederler" (Siyamoğlu, 1961: 7).

On yedinci yüzyılda yaşamış büyük Türk gezgini Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'nde Tarhana Hanları'ndan bahsedilmekte " Şahırahın iki canibinde iki handır amma küçük hanlardır. Hüccacı Müslimin Hac'dan avdet edüb bu mahalle gelüb, Mahı Aşurada meks iderler. Bu hanların içinde şartı vakif üzre nice yüz kazgan aşure aşı ve tarhana aşı pişüb cemi Hüccaca bezl iderler, kim sahan ve kas'a gürüldisinden sahra velvele ara olur. Anınçün bu hanlara «Tarhana hanı» derler" denilmektedir (Siyamoğlu, 1961: 7).

Tarhana faydaları, besleyici ve enerji verici yönleri ile uzun süre önce Türk toplumunun kültürel hayatına girmiştir. Bir Türk atasözünde tarhananın bu özellikleri vurgulanırcasına "Çay iç damı dolaş, tarhana iç dağı dolaş" denilmektedir (Erbaş, 2003: 5). Osmanlı İmparatorluğu'nun ayak bastığı her yere tarhanayı da götürmeleri sonucu, onun çeşitli ülkelerde de bilinmesi sağlanmıştır. Tarhananın Arnavutluk'ta "Trahana" ve "Trahan", Bosna'da "Tarhana", Bulgaristan'da "Trahana" ve "Tarhana", Yunanistan'da "Trahanas", Makedonya'da "Tarana" ve Macaristan'da "Tarhonya" adları ile günümüzde de yaşadığı bilinmektedir (Güler, 1993: 2-3).

Tarhana Finlandiya'da "Talkuna", Irak'ta "Kışk", Türkistan'da "Göce", Suriye, Mısır ve Lübnan'da "Kishk" gibi isimlerle bilinmektedir (Siyamoğlu, 1961, Temiz ve Pirkul, 1990: 119).

Tarhananın Tanımı

Tarhana; genel olarak buğday ürünleri, süt ürünleri, bazı sebze ve baharatların karıştırılarak hem laktik asit hem de a1kol fermantasyonuna bırakılması ve fermantasyon sonucunda ortaya çıkan ürünün kurutulup öğütülmesi ile elde edilen, çorba hazırlanmasında kullanılan toz bir üründür. Tarhana daha çok çorba olarak kullanılmakla birlikte yöreye ve üretim tekniğine bağlı olarak topak veya plaka halinde üretilip kurtulduktan sonra çerez gibi de tüketilebilmektedir (Erbaş, 2003: 5-6).

Türk Standardları Enstitüsü (TSE)'ne göre tarhana; "buğday unu veya kırması veya irmik veya bunların karışımı ile yoğurt, biber, tuz, kuru soğan, domates, tat ve koku verici sağlığa zararsız bitkisel maddelerin (dere otu, nane, tarhana otu, vb.) karıştırılıp yoğrulduktan ve fermente edildikten sonra kurutulması, öğütülmesi ve elenmesiyle elde edilen besinsel değeri yüksek olan bir gıda maddesidir" (Anonim, 2002: 1).

TSE 2282 Tarhana Standardı'nda, tarhana; "Un Tarhanası", "Göce Tarhanası", "İrmik Tarhanası" ve "Karışık Tarhana" olmak üzere dört tipte tarif edilmiştir. Tahıl olarak buğday unu kullanılan tarhana un tarhanası, buğday irmiği kullanılan tarhana irmik tarhanası, buğday kırması kullanılan tarhana göce
tarhanası ve un, irmik ve kırmanın her üçünün beraber kullanıldığı tarhana ise karışık tarhana olarak sınıflandırılmaktadır (Anonim, 2002: 1).

Üretim tekniği her ülkede hemen hemen aynı olan tarhananın geleneklere ve alışkanlıklara bağlı olarak bileşiminde küçük bazı farklılıklar olabilmektedir (Yücecan vd., 1988: Temiz ve Pirkul, 1990: 15). Mısır' da kishk adıyla bilinen tarhana, ekşi süt-buğday karışımına haşlanmış tavuk ilave edilerek, Irak'taki kışk ise süt-ekşi hamur karışımına şalgam ilavesiyle hazırlanmaktadır. Yunanistan'da trahanos koyun ve keçi sütünden laktik asit fermantasyonu vasıtasıyla oluşan lor peyniri ve buğday unundan üretilir (Yurddaş, 2003: 4). Macaristan'da tarhana, beyaz unun temizlendikten sonra kaldırabileceği kadar yumurta ile karıştırılması ile hazırlanır. Finlandiya'nın talkunasında ise yulaf, arpa, çavdar ve bezelye gibi diğer hububat unları karıştırılır, çok az tuz ilavesi ile fırınlanıp kurutulur (Siyamoğlu, 1961: 17-18)

Türkiye'de bile tarhananın bileşim ve üretim tekniğinde yöresel bazı farklılıklara rastlanmakta ve değişik isimlerde tarhanalar üretilmektedir (Temiz ve Pirkul, 1990: 119).

Yöresel olarak içine konan aroma ve tat verici maddelerin çeşit ve miktarlarına bağlı olarak ve farklı üretim metotları uygulanarak değişik lezzette tarhanalar üretilmektedir (Koca vd., 2006: 377). Genelde tarhana bileşiminde yoğurt ve un 1:1 oranında kullanılmaktadır. Yoğurdun daha az kullanıldığı tarhanalar da bulunmaktadır (Temiz ve Pirkul, 1990: 119).

Göce Tarhanası: Göce, dış kabukları dibeklerde tahta tokmaklarla ayrılmış gendime (buğday kırması-yarması) demektir. Tarhana yapılacak göcenin bir kısmı, tarhanaya katılacak tuz, nane, domates ve yoğurt ile birlikte miktarına göre tencere veya kazanlarda pişirilir. Ilık hale gelince buna, kalan göce ve maya katılarak iyice yoğrulur. Bazı yerlerde pişirme yapılmadan yoğrulmaktadır. Yoğrulan karışım fermantasyona bırakılır. Fermantasyon sonunda iri parçalar halinde çarşaf veya kerevetler üzerine dökülerek ufalanabilecek hale gelinceye kadar bekletilir. Daha sonra kalburdan geçirilip iyice kurutulur ve ambalajlanır. Fermantasyon süresi alışılmış ekşime derecesine göre ayarlanmaktadır (Güven, 1982: 231-232). Çorum, Amasya, Kahramanmaraş, Nevşehir, Gaziantep, Aydın, Afyon,

Muğla gibi bazı illerde tarhana göce ile hazırlanmaktadır (Yücecan vd., 1988: 47).

Un Tarhanası: Un tarhanası göce tarhanasının aksine daha çok ülkemizin batı bölgelerinde yapılan bir tarhana çeşididir. Tarhanaya katılacak aroma otları, soğan, domates, kırmızı veya yeşil biber ince parçalar halinde doğranarak, tuz ve az su katkısıyla pişirilir. Buna «harç» adı verilmektedir. Harç soğuduğunda içindeki otlar alındıktan sonra yeteri kadar un, yoğurt ve maya ile yoğrulur. Sonra parçalar halinde çarşaf üzerinde bekletilir. Takiben ufalanır, elenir, kurtulur ve ambalajlanır (Güven, 1982: 232). Kastamonu, Antalya, Burdur, Bolu, Uşak, Denizli, Ankara, Manisa, Tekirdağ, Zonguldak, Çanakkale gibi bazı illerde ise tarhana göce yerine buğday unu ile hazırlanmaktadır (Yücecan vd., 1988: 47).

Tokat, Sinop, Edirne, Tekirdağ gibi bazı illerde süt, un, yumurta karışımı ile hazırlanan ve "sütlü tarhana" denilen bir tarhana çeşidi yapılmaktadır. Ege bölgesindeki bazı illerde ise yoğurt tahıl karışımına nohut ve mercimek katılmaktadır. Bazı yörelerimizde tarhana hamuruna ekşi maya da ilave edilmektedir (Yücecan vd.,1988: 47).

Üretildikten sonra kurutulmadan tüketilen tarhana, yaş tarhana olarak bilinmektedir. Türkiye'de Kastamonu, Çankırı ve Eskişehir'in bazı yörelerinde halen
evsel olarak yaş tarhana üretilip, tüketilmektedir (Erbaş, 2003: 8).

Günümüzde, Bolu ilinde Kızılcık Tarhanası bilinmekte ve kullanılmaktadır. Kızılcık tarhanası, Bolu ve çevresinde üretilen yöresel bir besindir. Kızılcık tarhanası; un, kızılcık pulpu ve tuzun karıştırılıp yoğrulduktan sonra kurutulmasıyla elde edilmektedir (Koca vd., 2006: 377). Kızılcık Tarhanası; diğer tarhana türlerinden farklı olarak, buğday unu veya arpa göcesinin kızılcık ile karışımından hazırlanmış şekli; mide ve barsak bozukluklarının en şifalı ilacı olarak bilinmekte, Kızılcık Göcesi denilen şekli ise, sütle pişirilip, yeni doğum yapmış kadınlara yedirilmektedir (Yücecan vd., 1988: 48).

Yaygın bir kullanım alanına sahip olması nedeniyle, günümüzde tarhana aynı prensiplerle, fakat modern ekipmanlar kullanarak kontrollü şartlarda üretilmektedir. Böylece belli standartta, temizlik bakımından daha güvenilir bir ürün ortaya çıkmakta, endüstriyel ölçüde üretim yapma olanağı doğmaktadır. Ayrıca, tarhana ile birlikte diğer çorba çeşitlerini de aynı tesislerde yapmak mümkün olabilmektedir. Yalnız, köy tarhanası ile fabrikada hazırlanan tarhana arasında katkı maddeleri ve lezzet bakımından

farklılık olduğu söylenebilir (Güven, 1982: 32).

Tarhana çorbası Burdur il merkezinde ve köylerinde günlük hayatta en fazla tüketilen çorbalardandır. Özellikle Ramazanda, iftar sofralarının baş yiyeceğidir. Çorbaya, pişirilirken katılan kıyma, evlerde kışlık olarak hazırlanan kuru kıyma olup, günümüzde taze kıyma da kullanılmakta, ancak kurusuyla daha lezzetli olduğu ifade edilmektedir. Bu bölgede tarhana çorbası pişirilirken bir iki diş sarımsak da katılır (Kazan, 2003: 229).

Tarhananın Besin Değeri

İnsan gereksinmelerinin başında gelen beslenme; büyüme, yaşamın sürdürülmesi ve sağlığın korunması için gerekli olan proteinler, yağlar, karbonhidratlar, mineraller ve vitaminler gibi besin ögelerinin vücutta kullanılmasıdır (Baysal, 2007). Beslenme biliminin gösterdiği doğrultuda beslenme, sağlığı olumlu yönde etkiler, verimli yaşam süresini uzatır. Beslenmede amaç; bireyin yaşına, cinsiyetine, çalışma ve özel durumuna ihtiyaç duyduğu enerji ve çeşitleri elliyi bulan besin ögelerinin her birini yeterli miktarlarda sağlamaktır. Besin ögeleri besinlerle karşılandığı için besinlerin uygun seçimi, hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketiminde belirli kurallara uyulması, sağlık bozucu duruma getirilmemesi, besleyici değerlerinin korunması ve maliyetin en azda tutulması beslenmenin diğer amaçlarıdır (Baysal, 1996: 21).

Besin ögelerinden proteinler büyüme ve gelişme, yeni dokuların yapımı ve eskiyen dokuların onarımı için gereklidir. Amino asitler proteinlerin yapı taşıdır ve insan kendi vücut proteinleri için gereksinim duyduğu bazı amino asitleri diğerlerinden yapamaz. Vücudun diğer amino asitleri kullanarak yapamadığı amino asitlere elzem amino asitler denir ve bunların besinlerle alınması zorunludur (Baysal, 2007). Tarhanada temel bileşen olan un, özellikle elzem amino asitlerden lizin ve treoninden fakirdir. Tarhananın bileşiminde yer alan yoğurtta ise bu amino asitler bol miktarda bulunmakta, dolayısıyla tarhana elzem amino asitler yüzünden zengin ve yüksek kaliteli bir protein kaynağı olarak kabul edilmektedir (Tarakçı vd., 2004, Baysal, 2007). Yapılan çalışmalar lizin, treonin ve izolösin içeriklerinin, tarhana örneklerinde sınırlı düzeyde olmadığı, hatta torba yoğurdu kullanılarak üretilen bazı tarhana örneklerinde elzem aminoasitlerden bazılarının örnek protein kabul edilen yumurta albuminindeki miktardan daha yüksek değerde olduğu belirlenmiştir (Yurddaş, 2003: 5).

Tarhana laktik asit fermantasyonu ile üretilen bir besindir. Fermantasyon, en eski ve en ekonomik besin üretim ve muhafaza yöntemlerinden

biridir. Fermantasyon ayrıca taşımak için materyalin hacmini azaltmak, arzu edilmeyen bileşenleri parçalamak, besin değerini artırmak, pişirme için gereken enerjiyi azaltmak ve güvenilir ürün yapmak için doğal bir yoldur (Daglioğlu, 2000: 85, Blandino vd., 2003: 528). Fermente ürünlerin beslenmemizde yer alışı binlerce yıl geriye gitmekte olup, üretim ve tüketimleri ile ilgili yazılı kayıtlar daha yakın tarihlidir. Süt, et ve sebzelerin fermantasyon yöntemlerine ait bilgiler M.Ö. 6000 yılına kadar dayanan kaynaklarda yer almıştır. Başlangıçta rastlantısal bazı olaylarla ortaya çıkan fermente gıdalar, günümüzde dünyada tüketilen tüm gıdaların yaklaşık 1/3' ünü oluşturmaktadır. Toplam üretim ve tüketim miktarları açısından fermente gıdalarda ilk üç sırayı; süt ürünleri, içecekler ve tahıl ürünleri almaktadır (Bingöl, 2005: 1).

Tarhananın ekşi ve asidik bir lezzeti vardır. Fermantasyon süresince asit yapının oluşmasından, genellikle, laktik asit bakterileri sorumludur (Tarakçı vd., 2004: 455). Laktik asit fermantasyonunun gerçekleştirilmesi için, starter olarak yoğurt veya ekşi süt kullanılmaktadır. Bu amaçla torba yoğurdu veya yağı alınmış süt kesiği de kullanılabilmektedir. Hamura ilave edilen yoğurt florasındaki laktik asit bakterileri (Streptococcus thermophilus ve Lactobacillus bulgaricus) fermantasyon sırasında ortama hakim olarak şekerleri fermente edip laktik asit oluşturmaktadır. Bu klasik uygulamadan başka, İç Anadolu ve Ege Bölgesinde yapılan üretimlerde, hamura ayrıca ekmek mayası (Saccharomyces cerevisiae) da eklenerek etil alkol fermantasyonu gerçekleştirilmekte ve üründe laktik asidin yanı sıra etil alkol ve karbondioksit de oluşturulmaktadır. Yoğurt bakterileri ile maya birlikte laktik asit, etil alkol karbondioksit ile tarhanaya özgü tat ve aroma veren diğer fermantasyon ürünleri üretirler (Temiz ve Pirkul, 1990;119, Gürdaş, 2002: 5, Yurddaş, 2003: 5). Tarhana fermantasyonu yaklaşık olarak 1-7 gün sürmektedir (Daglioğlu, 2000: 85).

Fermantasyon sonucunda hamurda oluşan organik asitlerin pH' yı 3.8-4.2 civarına düşürmesi ve son ürünün nem içeriğinin % 6-9 düzeyinde olması, patojen ve bozucu mikroorganizmalar üzerinde engelleyici etki yaratmaktadır (Ibanoglu vd. 1995: 579)

Tarhananın besleyici içeriği ve duyusal nitelikleri, özellikle yoğurt ve bileşiminde bulunan diğer katkıların miktar ve çeşidine bağlı olarak değişmektedir (Tamer vd., 2004: 94).

TSE 'ne göre tarhanada rutubet en çok %10, protein en az %12, tuz en çok %10, kül (%10'luk hidroklorik asitte çözünmeyen, tuz hariç) % 0.2

olmalıdır (Anonim, 2002: 2).

Siyamoğlu (1961), Türkiye'nin 134 farklı bölgesinden topladığı tarhana türlerini incelediği çalışmada; yüz gram tarhananın ortalama 10.2 nem, 16 g protein, 60.03 g karbonhidrat, 5.44 g yağ, 1.01 g sellüloz, 3.80 g tuz ve 6.22 g kül içerdiğini belirlemiştir.

Yücecan vd. (1988), Türkiye'nin çeşitli illerinden toplanan on beş tarhana örneğinin nem ve bazı besin ögelerini incelemişlerdir. Tarhanaların 100 gramlarının ortalama, 10.6±0.27 g nem, 15.5±0.46 g protein, 5.2±0.28 g yağ, 109±10.31 mg kalsiyum, 3.6±0.25 mg demir, 634±62.01 mg sodyum, 114±10.05 mg potasyum, 1.8±0.18 mg çinko, 450±60.49 mg bakır, 78±8.91 mg magnezyum içerdiğini belirlemişlerdir.

Besinlerin bileşimi cetveline göre; 100 gram tarhana 316 kkal enerji, 12.2 g protein, 4.4 g yağ, 56.4 g karbonhidrat, 1.9 g posa, 68.5 mg kalsiyum, 1.8 mg demir, 0.01 mg tiamin, 0.08 mg riboflavin içermektedir (Baysal vd., 1991: 22).

Gürdaş (2002), Sivas yöresine özgü 30 farklı tarhana örneğinin enerji ve besin ögelerini incelemiştir. Ev tarhanalarının (100 g) hesaplanan ortalama enerji değeri 365±10.3 kkal, protein değeri 10.81±0.36 g, yağ içeriği 2.98±0.50 g, karbonhidrat içeriği 73.77±1.09 g, kalsiyum 146±31 mg, demir 0.894±0.100 mg, çinko 1.47±0.36 mg, magnezyum 46.5±5.6 mg, olarak bulunmuştur.

Erbas vd., (2005), fermantasyon ve depolama sırasında tarhananın serbest amino asit içeriğinin anlamlı bir şekilde arttığını belirlemişlerdir. Yoğurt bakterileri ve ekmek mayası kullanılarak hazırlanan tarhananın toplam serbest amino asit içeriği %57, toplam serbest elzem aminoasit içeriği % 93 oranında artmıştır. Artıştan esas olarak sorumlu olan amino asitler valin ve triptofan olup; bunları metionin, alanin, izolösin-lösin, fenilalanin, arginin, prolin ve lizin izlemiştir. Fermantasyonun sonunda tarhananın toplam serbest aminoasit içeriğinin toplam proteinin %8'i olduğu bulunmuştur (%16.8). Toplam serbest elzem amino asitlerin toplam serbest amino asitlere oranı başlangıçta 0.46 iken fermantasyonun sonunda 0.57'ye çıkmıştır.

Ev koşullarında hazırlama, pişirme, saklama sırasında uygulanan işlemlerin niteliğine göre yiyeceklerin besin ögesi, özellikle vitamin değerlerinde az ya da çok kayıplar meydana gelebilmektedir. Tarhananın yapımı sırasında dikkat edilmesi gereken en önemli nokta güneşte üzeri açık olarak kurutulmamasıdır. Tarhana B vitaminleri bakımından zengindir ve

bazı B vitaminlerindeki kayıp kuruturken güneşle temas derecesine bağlıdır (Yücecan vd., 1988: 51). Tarhananın kurutma işlemi, hava akımı olan ve gölge olan bir yerde, üstü bezle kapalı olarak yapılmalı, güneş altında kurutulmamalıdır (Anonim, 2006: 17).

Yazman (1989), çeşitli şekillerde kurutmanın kurutulmuş tarhananın riboflavin değerlerine etkisini belirlemek için yaptığı çalışmada; en düşük riboflavin kaybının etüvde kurutmada, en yüksek riboflavin kaybının ise güneşte kurutma sırasında olduğunu belirlemiştir. Kurutma sırasında üzerinin açık ve kapalı olması tarhananın riboflavin kaybını etkilemiştir.

Kutlu (2004), Ankara ili Şereflikoçhisar ilçesi ve köylerinde yaptığı çalışmada, tarhana yapan kadınların % 49'unun, Koçak (2005), Amasya ili ve köylerinde yaptığı çalışmada ise kadınların % 83.7'sinin tarhanayı güneşte kuruttuklarını belirlemiştir.

Fermantasyon sırasında ortamdaki protein, kül ve yağ gibi besin öğelerinin bakteri kültürü ile ön sindirime tabi tutulması tarhananın daha kolay sindirilebilmesini sağlayarak besleyici değerini artırmaktadır. (Temiz ve Pirkul,1990, Tarakçı, 1992: 2-3).

Fermantasyonun ürünün raf ömrünü uzattığı bilinen bir gerçektir. Fermantasyan süresince oluşan organik asitler, ürünün pH'sını düşürerek, üründe istenmeyen bakteriler üzerinde bakteriyostatik etki yapmakta, muhafazası kolaylaşmaktadır. Tarhananın kurutulmuş bir gıda olması muhafaza süresini daha da artırmaktadır (Temiz ve Pirkul,1990: 119, Tarakçı, 1992: 2-3).

Nem çekme özelliği olmayan tarhana, herhangi bir bozulma belirtisi göstermeksizin 2-3 yıl süre ile saklanabilmektedir (Ibanoglu vd.,1995: 579). Ayrıca kolaylıkla hazırlanabilmesi, tüketiciler tarafından rahatlıkla kullanılmasını sağlamaktadır (Tamer vd., 2004: 94)

Sağlık Açısından Önemi

Tarhana oluşumundaki laktik asit fermantasyonu esnasında ortamdaki protein, karbonhidrat ve yağ gibi öğelerin bakteri kültürleri tarafından ön sindirime tabi tutulmaları, tarhananın daha kolay sindirilebilmesi ve daha besleyici özellik kazanmasına yol açmaktadır. Fermantasyon süresince ortamdaki proteinlerin bir kısmı ön sindirim olarak nitelenebilecek bir parçalanma sonucu peptidlere ve serbest amino asitlere dönüşmektedir. Laktik asit oluşumunu sağlayan laktik asit bakterileri ortamdaki proteinin ince dispers halde koagüle olmasını sağlamakta, böylece sindirim enzim-

leri daha geniş bir yüzeyi etkileyerek proteinlerin daha çabuk parçalanabilmesine neden olmaktadır. Burada önemli olan nokta, yoğurt kültürlerinin proteolitik aktiviteye sahip olmalarıdır (Coşkun, 1996: 5).

Laktozun laktik asit bakterileri tarafından kısmen laktik aside dönüştürülmesi nedeniyle yoğurdun, dolayısıyla tarhananın süte göre düşük düzeyde laktoz içermesi nedeni ile laktoz intoleranslı hastalar tarafından da kullanılabilirliğini artırmaktadır. Ayrıca fermantasyon esnasında bazı mikroorganizmalar, çeşitli vitamin ve bazı büyüme faktörlerini sentezleyerek ürünün besin değerini daha da artırmaktadır (Coşkun, 1996: 5)

Tarhananın glisemik indeksinin 20 olduğu bildirilmektedir (Mendosa, 2007). Glisemik indeks besinlerin vücuda alındığında kan şekerini yükseltme hızına göre belirlenen indekstir. Glisemik indeksi yüksek besinler kan şekerini birden yükseltirken, glisemik indeksi düşük besinler kan şekerini yavaş yükselterek, özellikle şeker hastalığına karşı koruyucu etki sağlarlar. Şeker hastalığında ve şişmanlıkta glisemik indeksi düşük besinlerin tüketilmesi önerilmektedir (Aksoydan, 2005: 48). Bu nedenle tarhana şeker hastaları için güvenilir bir besindir.

Tarhana gibi fermente ürünlerin probiyotik özellikte olduğu düşünülmektedir (Baysal, 2007: 373). Probiyotikler; besinlerle alınan ve belirli miktarlarda alındığında bağırsak florasını dengeleyip, konakçının sağlığını olumlu yönde etkileyen canlı mikroorganizmalardır. Probiyotik olarak kullanılan mikroorganizmaların çoğu laktik asit bakterilerindendir (Coşkun, 2004). Laktik asit bakterilerinin bir kısmı fermente besinler ile zarar görmeden mide bariyerini geçerek safra tuzlarının bakterisit etkisinden ve on iki parmak bağırsağında deoksikolik asitin etkisinden belirli oranlarda kurtularak bağırsaklarda tutunabildikleri için bağırsak sisteminde patojen bakteriler üzerine baskı yaparlar ve organizmada otointoksikasyonunun önlenmesinde rol alırlar (Erbaş, 2003: 15).

Laktobasiller bağırsağa yerleşerek oluşan kanserojen ön maddeleri parçalayarak kansere karşı koruyucu etki gösterirler. Fermente besinlerin antikolesterol etkisi vardır. Tarhana içerdiği diyet lif ile kan kolesterol seviyesinin dengeli tutulmasına yardımcı olur ve kolon kanseri riskini azaltır (Erbaş, 2003).

Türk vd. (2007), lise birinci sınıf öğrencilerinin çeşitli besinler konusunda bilgilerini saptamak amacı ile yaptıkları bir çalışmada; öğrencilerin %90.0'ının tarhananın besleyici bir besin maddesi olduğunu ifade ettiklerini belirtmişlerdir.

Sonuç

Türklerin eski zamanlardan beri tükettikleri bir çorba çeşidi olan tarhana, genel olarak, tahıl, süt ve sebze grubundan besinlerin karışımı ile hazırlanmaktadır. Türk mutfağında çok ayrıcalıklı bir yeri olup, Anadolu'da kış için hazırlanan yiyecekler arasında ilk sıralarda yer almaktadır. Tarhananın Türk damak zevkine uygun olması, kuru durumda oldukça uzun süre ve kolaylıkla saklanabilmesi, üretiminin-pişirilmesinin kolay olması ve besin ögeleri açısından zengin olması gibi özellikleri dikkate alındığında, bu geleneksel besinimiz üzerinde daha fazla durmak gerekmektedir. Ayrıca, besin değerini daha da artıracak yöntemler geliştirilmeye ve tüketimi yaygınlaştırılmaya çalışılmalıdır.

KAYNAKÇA

Akan, L.S., (2005). Safranbolu mutfak kültürü üzerinde bir araştırma. Ankara Üniversitesi, Yüksek lisans tezi, Ankara.

Aksoydan, E., (2005). Yaşlılık ve beslenme. Birinci Basım. Ankara: Burgaz Matbaası.

Anonim, (2002). Tarhana standardı. TS 2282, Türk Standardları Enstitüsü, Ankara.

Anonim, (2006). Türkiye'ye özgü beslenme rehberi. 4. Baskı. Ankara: Aydoğdu Ofset Matbaacılık Ambalaj San.Ltd. Şti.

Atalay, B., (1991). Divan'ü Lügat-it-Türk. Endeks. Atatürk Kültür, Dil ve tarih Yüksek Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları: 524. 3. Baskı, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.

Ateş, M., Ballar, E., Pekcan, G., (1986). Sosyo-ekonomik yönden farklı semtlerde yaşayan ev kadınlarının besin hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerinin saptanması. Beslenme ve Diyet Dergisi, 15, 71-83.

Baysal, A., Keçecioğlu, S., Arslan, P., Yücecan, S., Pekcan, G., Güneyli, U., Sağlam, F., Yurttagül, M., Çehreli, R., (1991). Besinlerin bileşimleri. Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayını:1, 3. Baskı, Ankara.

Baysal, A., (1996). Sağlıklı beslenme ve Akdeniz diyeti. Beslenme ve Diyet Dergisi, 25(1), 1-4.

Baysal, A., (2007). Beslenme. Hatiboğlu Yayınları: 93. Ders Kitabı Dizisi: 26. 11. Baskı. Ankara: Alp Ofset Matbaacılık Ltd. Şti.

Blandino, A., Al-Aseeri, M.E., Pandiella, S.S., Cantero, D., Webb, C., (2003). Cereal-based fermented foods and beverages. Food Research International. 36, 527-543.

Bingöl, A., (2005). Gıda güvenliği açısından fermente gıdalar. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dönem Projesi, Ankara.

Coşkun, F., (1996). Trakya'nın değişik yörelerinde üretilen ev tarhanalarının kimyasal, mikrobiyolojik ve duyusal özellikleri üzerine bir araştırma. Trakya Üniversitesi, Yüksek lisans tezi, Tekirdağ.

Coşkun, T., (2004). Pre-pro- ve sinbiyotikler. Katkı Pediatri Dergisi, 26 (Özel Sayı), 151-197.

Çalış, C., (2005). Milas ilçesi ve köylerinde ailelerin beslenme alışkanlıkları. Ankara Üniversitesi, Yüksek lisans tezi, Ankara.

Çiçek, B., Budak, N., Şahin, H., (2005). Kayseri ilinde ev kadınlarının besinleri saklama uygulamaları. Sağlık Bilimleri Dergisi. 14(1), 43-51.

Daglioğlu, O., (2000). Tarhana as a traditional Turkish fermented cereal food. Its recipe, production and composition. Nahrung, 44 (2), 85-88.

Erbaş, M., (2003). Yaş tarhananın üretim ve farklı saklama koşullarında bileşimindeki değişmeler. Akdeniz Üniversitesi, Doktora tezi, Antalya.

Erbas, M., Ertugay, F., Erbas, M.Ö. Certel, M., (2005). The effect of fermentation and storage on free amino acids of tarhana. International Journal of Food Science and Technology, 56(5), 349-358.

Erdoğan, S., Ağca, H., (2003). Geçmişten günümüze Yalvaç mutfak kültürü.Yalvaç Belediyesi Kültür Yayınları: 2. Ankara: Alp Ofset Matbaacılık Ltd. Şti.

Ersoy, Y., Ersoy, A.F., (1999). Gecekondu ailelerinde yiyecek saklama uygulamaları. Kooperatifçilik, 64 (745), 18-23.

Göçmen, D., Gürbüz, O., Şahin, İ., (2003). Hazır tarhana çorbaları üzerinde bir araştırma. Gıda, 28(1); 13-18.

Güler, M.B., (1993). Çukurova Bölgesi tarhanalarının üretim yöntemleri, özellikleri ve tarhana üretiminde soya ununun yararlanma olanakları üzerinde bir araştırma. Çukurova Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, Adana.

Gürdaş, S., (2002). Sivas yöresine özgü ev tarhanalarının besin değeri ve kimyasal içerik yönünden incelenmesi. Cumhuriyet Üniversitesi, Yüksek lisans tezi, Sivas.

Güven, S., (1982). Bazı geleneksel gıdalarımızın işlenmesi ve teknoloji geliştirmenin önemi. Türkiye 3. gıda kongresi, Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No:4. Ankara: San Matbaası. 223-238.

Ibanoglu, S., Ainsworh, P., Wilson, G., Hayes, G.D., (1995). Effect of formulation on protein breakdown, *in vitro* digestibility , rheological properties and acceptebility of tarhana, a traditional Turkish cereal food. International Journal of Food Science and Technology, 30, 579-585.

Kazan, Ş., (2003). Burdur yemekleri ve mutfak kültürü üzerine bir deneme. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü

Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 31,207-253.

Koca, A.F., Koca, İ., Anıl, M., Karadeniz, B., (2006). Kızılcık tarhanasının fiziksel, kimyasal ve duyusal özellikleri. Türkiye 9. gıda Kongresi. Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No: 33. Sim Matbaası. 377- 380.

Koçak, H., (2005). Amasya ili Merkez ilçesi ve köylerinde yiyecek hazırlama, pişirme ve saklama uygulamaları. Ankara Üniversitesi, Yüksek lisans tezi, Ankara.

Kutlu, Z., (2004). Ankara iline bağlı Şereflikoçhisar ilçesi ve köylerinde yaşayan evli kadınların beslenme bilgi düzeyleri, besin hazırlama, pişirme ve saklama uygulamalarının karşılaştırılması. Ankara Üniversitesi, Yüksek lisans tezi, Ankara.

Mendosa, R., (2007). Glysemic index of foods. parks.co.la.ca.us/…/Glysemic%20 Index%20of%20Foods520by%20R%20Mendosa.pdf. Erişim Tarihi: 19.07.2007.

Merdol, T. K., (2001). Kahvaltının önemi ve kahvaltı örüntümüz. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 28. Ankara. 121-137.

Siyamoğlu, B., (1961). Türk tarhanalarının yapılışı ve terkibi üzerinde bir araştırma. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları:44, Ege Üniversitesi Matbaası, İzmir.

Sürücüoğlu, M. S., (2001).Türk dünyasındaki bazı ülkelerin mutfak kültürleri üzerine bir araştırma. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 28, Ankara. 139-169.

Sürücüoğlu, M. S., Özçelik, A.Ö., (1999). Niğde'nin Çamardı ve Bolu'nun Mudurnu ilçelerinde ailelerin yemek servis şekilleri, yöresel yemek çeşitleri ve özel günlerde yemek hazırlama durumları. Folklor Halkbilim Dergisi, 5(46), 49-59.

Sürücüoğlu, M.S., Özçelik, A.Ö., (2005). Eski Türk besinleri ve yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 34. Ankara. 7-53.

Tamer, C. E., Karaman, B., Aydoğan, N., Çopur, Ö.U., (2004). Bazı geleneksel fermente gıdalarımız ve sağlık üzerindeki etkileri. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Filiz Matbaacılık San. ve Tic. Ltd. Şti. 93-97.

Tarakçı, Z., (1992). Tarhana yapımında peyniraltı suyu ve mısır unu kullanım olanakları üzerinde bir araştırma. Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Yüksek lisans tezi, İzmir.

Tarakçı, Z., Dogan, I.S., Koca, A.F., (2004). A traditional fermented Turkish soup, tarhana, formulated with corn flour and whey. International

Journal of Food Science and Technology, 39, 455-458.

Tebardar, E., Aras, B., Barı, N., (1998). Konya yöresi yemeklerinin özellikleri ve besin değerlerinin incelenmesi üzerine bir araştırma. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 22. Ankara. 145-157.

Temiz, A., Pirkul, T., (1990). Tarhana fermentasyonunda kimyasal ve mikrobiyolojik değişimler. Gıda, 15(2); 119-126.

Türk, M., Gürsoy, Ş.T., Ergin, I., (2007). Kentsel bölgede lise birinci sınıf öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları. Genel Tıp Dergisi. 17(2), 81-87.

Yazman, A., (1989). Değişik kurutma işlemlerinin tarhanadaki riboflavin değerine etkisi üzerine bir araştırma. Hacettepe Üniversitesi, Yüksek lisans tezi, Ankara.

Yurddaş, Ö., (2003). İnstant tarhana çorbası üretimi üzerine bir araştırma. Selçuk Üniversitesi, Yüksek lisans tezi, Konya.

Yücecan, S.,Başoğlu, S., Kayakırılmaz, K., Tayfur, M., (1988). Tarhananın besin değeri üzerine bir araştırma. Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi,.45(1), 47-53.

Yücecan, S., Pekcan, G., Mercanlıgil, S., Şişman, B.A., Tayfur, M., Ersoy, G., Başoğlu, S., Karaağaoğlu, N., Rakıcıoğlu, N., (1999). Ankara ili, ilçe ve köylerinde yaşayan ailelerin beslenme kültürleri ve etkileyen etmenler. Ankara İli Beslenme alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü, VEKAM Yayın No:1. Ankara. 231-248.

YOZGAT İLİ "NİZAMOĞLU KONAĞI" ETNOĞRAFYA MÜZESİ EL SANATLARI VE GİYİM KUŞAM KÜLTÜRÜ ÖRNEKLERİNİN ELEKTRONİK ORTAMDA TANITILMASI

ÖZDER, Lale
BAYKASOĞLU, Nursel
YALÇINKAYA, Tomris
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

Kültür ve sanat birikimlerinin en önemli merkezleri olan Müzeler; Türkiye genelinde, T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığına bağlı etnografya yada etnografya-arkeoloji müzeleri olarak hizmet vermektedir. Ayrıca, Türkiye de birçok özel müze ve sanal müzeler kültürel değerlerimizi belgelemek, korumak amacıyla kurulmuştur ve kurulmaktadır.

Bu bağlamda, araştırmamıza konu olan "sanal ortamda müze tanıtımı" birçok konu ve içerikte ,farklı anlayış ve düzenlemelerle el sanatlarımızın ve çağdaş sanatların en güzel örneklerini tanıtmada çok önemli bir rol oynamaktadır.Ayrıca, uzaktan eğitim, yetişkin eğitimi ve yaşam boyu eğitim çalışmalarında aktif rolü olan sanal ortamların bilimsel projelere veya araştırmalara dayalı hazırlanması bilgilerin güvenilirliği açısından büyük önem taşımaktadır

G. Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Müdürlüğünce desteklenen 08/2003-04 nolu " İç Anadolu Bölgesi Yozgat İli El Sanatları ve Geleneksel Giyim Kuşam Atlası" konulu bilimsel bir araştırma sonucunda Yozgat İlinde belgelenen zengin etnografik eserlerin yanı sıra Yozgat merkez ilçede bulunan Nizamoğlu Konağı müzesindeki el sanatları ve giyim-kuşam örnekleri incelenmiş, kültürel değerlerinin zengin olduğu görülmüştür. Ancak,müzedeki sergileme ortamının yetersiz oluşu bir çok örneğin depolarda kapalı korunmasına neden olmaktadır.Bu bağlamda, korunan eserlerin bir bölümünün sanal ortamda sunulmasının kültürel değerlerimizin tanıtılmasında etkili olacağı düşünülmüştür.

Bu bildiri de amaç; Yozgat İli, Nizamoğlu Konağı Etnoğrafya Müzesinin depolarında bulunan bir grup el sanatı ve giyim-kuşam örneğini elektronik (sanal) ortamda bilimsel verilerle sunarak maddi kültürümüzün örneklerini büyük kitlelere tanıtmak ve el sanatları alanındaki birikimlerimizi dünya sanal platformunda paylaşarak evrensel barış ilkesini destekleyen sanatın, insanlığı mutluluğa, hoşgörüye, yardımlaşmaya yönlendiren sevgi yolunu kuvvetlendirmektir..

Bu çalışma kapsamında; (**www.turklacemuseum.org**) web adresinde sanal ortamda "Araştırma&Yayınlar"kısmında 4 ana bölümde gruplandırılarak yayınlanan örnekler; giyim-kuşam alanında 24 adet; işleme alanında 81 adet ;dokuma alanında 12 adet, örgü alanında 12 adet örnek olmak üzere tesadüfi (random) yöntemle seçilmiş 129 adet örnekle sınırlıdır. Yozgat Müzesi bir örneklem olarak çalışılmıştır.

Geleneksel kültürlerin büyük bir bölümünü oluşturan "Etnoğrafik eserler"in sanal ortamlarda sunulması araştırmacılara bilgilendirme,belgelendirme ve detaylar konusunda hızlı çalışma ve analiz ortamı sağladığı gibi ayrıca etnoğrafik örneklerin ömrünü uzatmak açısından da büyük katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Türk el sanatı, geleneksel kültür, geleneksel giyim-kuşam, işleme, peşkir, dokuma kilim, örgü çorap, Yozgat Müzesi.

ABSTRACT

Yozgat Province Ethnography MuseumIntroduction of the Samples of Handicrafts and Apparel in Electronic Form

Museums which are the centre of culture and art accretion service as ethnography or ethnography-archeology museums dependant on the Ministry Culture and Tourism in Turkey. Besides, Many private and online museums have been established or being established due to document and safeguard our cultural values.

In this context, online museums which are the center of our study have an important role in introduction of the best samples of our handicrafts with different understanding and arrangements and contemporary arts. In addition to this, it is important in terms of the security of information that online mediums which have an active role in the studies of distance learning, adult education and life long education are prepared according to the scientific projects and researches.

As a result of scientific research no 08/2009-04 and named " Central Anatolian Region Yozgat Province Handicrafts and Traditional Apparel Atlas" which is supported by Directorate of G.Ü. Research Project the samples of rich handicrafts and apparel are analysed which are in the Nizamoğlu Villa Museum located in centre city of Yozgat as well as ethnographic work of arts which are documented being in Yozgat province. It is seen that they have an important cultural values. However as there is limited space in the museum the valued and beautiful samples can not be introduced. It is thought that work of arts which are hold in bunker can be efficiently introduced in online mediums.

The aim of this announcement is to present a group of handicraft and apparel samples which are in the bunkers of Yozgat province , Nizamoğlu Villa ethnography museum in online mediums by scientific data and to introduce authentic works of our concrete culture and to strengthen the love of art which supports universal peace principle and lead humanity to the happiness, allowance and solidarity by sharing our cultural savings in world online platform.

In the scope of this study; the samples which are published in the www.turklacemuseum.org web address in online medium in the part of Researches &Publications. There are four main section related to samples; 24 pieces in the field of apparel , 81 pieces in the field of arts and crafts, 12 pieces in the field of weaving and 12 pieces in the field of knitting. Samples are chosen randomly .

Presentation of ethnographic works which compose the majority of traditional culture provides researchers fast working and analyse medium in terms of information, documentation and details. In addition to this, it is thought that it has an important contribution for the extension of life of ethnographic samples.

Key Words: Turkish handicrafts, Traditional culture, Traditional woman wearing, embroidery,needlelace, textiles, kilim, Traditional knitting, Museum of Yozgat.

Giriş

Kültür ve sanat birikimlerinin en önemli merkezleri olan Müzeler; Türkiye genelinde, T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığına bağlı etnografya yada etnografya-arkeoloji müzeleri olarak hizmet vermektedir. Ayrıca, Türkiye'de birçok özel müze ve sanal müzeler kültürel değerlerimizi belgelemek, korumak amacıyla kurulmuştur ve kurulmaktadır.

Günümüzde, müze depolarında korunmaya alınmış birçok ürünün sergilenmesinin yapılamaması üzüntü vericidir. Müzelerde dönem, dönem depolarda korunan eserlerin sergilenmesi sağlansa da eserlerin tanıtılmasında yeterli olmadığı düşünülmektedir.

Müzeler, geçmişten günümüze aktarılan kültürel özelliklerimizi, toplumla ve aynı zamanda farklı toplumlarla paylaşılmasına olanak vermektedir. "Bu anlamda müzeler; toplumun bilimsel ve kültürel geçmişini yansıtan ve geleceğini biçimleyecek ögeleri araştıran, toplayan, koruyan, sergileyen, belgeleyen, yaşatan ve yönlendiren bir yaygın eğitim kurumu" (Atagök, 1995; 3) olma özelliğini korudukları için büyük önem taşırlar.

Bu bağlamda, araştırmamıza konu olan sanal müzeler; birçok konu ve içerikte, farklı anlayış ve düzenlemelerle el sanatlarımızın ve çağdaş sanatların en güzel örneklerini tanıtmada çok önemli bir rol oynamaktadır. Ayrıca, uzaktan eğitim, yetişkin eğitimi ve yaşam boyu eğitim çalışmalarında aktif rolü olan sanal ortamların bilimsel projelere veya araştırmalara dayalı hazırlanması bilgilerin güvenilirliği açısından büyük önem taşımaktadır.

G.Ü. Bilimsel Araştırma Projeleri Müdürlüğünce desteklenen 08/2003-04 nolu " İç Anadolu Bölgesi Yozgat İli El Sanatları ve Geleneksel Giyim Kuşam Atlası" konulu bilimsel bir araştırma sonucunda Yozgat İlinde belgelenen zengin etnografik eserlerin yanı sıra Yozgat merkez ilçede bulunan Nizamoğlu Konağı müzesindeki el sanatları ve giyim-kuşam örnekleri incelenmiş, kültürel değerlerinin zengin olduğu görülmüştür. Ancak,müzedeki sergileme ortamının yetersiz oluşu birçok örneğin depolarda kapalı korunmasına neden olmaktadır. Depolarda korunan eserlerin bir bölümünün sanal ortamda sunulmasının el sanatlarımızın tanıtılmasında etkili olacağı düşünülmüş ve örneklem olarak Yozgat müzesi seçilmiştir.

Bu bildiri de amaç; Yozgat İli, Nizamoğlu Konağı Etnoğrafya Müzesinin depolarında bulunan bir grup el sanatı ve giyim-kuşam örneğini elektronik (sanal) ortamda bilimsel verilerle belgelemek,maddi kültürümüzün özgün eserlerini büyük kitlelere tanıtmak ve kültürel birikimlerimizi dünya sanal platformunda paylaşarak evrensel barış ilkesini destekleyen sanatın, insanlığı mutluluğa, hoşgörüye, yardımlaşmaya yönlendiren sevgi yolunu kuvvetlendirmektir.

1. Yozgat İli

Yozgat, İç Anadolu Bölgesinde geleneksel özelliklerin pek çoğunu yapısında korumuş bir İlimizdir. Asıl adı "Bozok" olan bu bölge, Selçuklu, Beylik ve Osmanlı Dönemlerinde önemli bir yerleşim merkezi olmuştur. Yozgat İlinin önem kazanması Çapanoğulları dönemine rastlar. (Acun, Hakkı,2000: 81)

Yozgat İli Hitit, Galat ve Romalılar dönemlerinde de önemli bir yerleşim merkezi olmuştur.Bu bölgedeki tarihsel süreç içinde kültürel birikimlerde güzel sanatlar düzeyinde birçok etnoğrafik eserin üretildiği dikkat çekmektedir.

Yozgat İli İlçe ve köylerinde işleme, dokuma, örme sanatlarından kilim, çuval, heybe, yolluk dokumacılığı, tığ, şiş, iğne, mekik, boncuk oyaları örücülüklerinin yanı sıra geleneksel giyim kuşam kültürü açısından da zengin ve çok özel örnekler bulunmaktadır.

Yozgat;Doğudan göç eden Türkmenler,Dadaşlar,Kürtler,Çerkezler yanı sıra Balkanlara yerleşip tekrar Anadolu ya dönen Balkan muhacirlerine de ev sahipliği yapmıştır.Bulgaristan el dokumalarında,örgülerinde,giyim-kuşamında görülen biçim, teknik ve motif özelliklerini Yozgat el sanatı ve giyim kuşam örneklerinde görmek mümkündür.

2. Yozgat İli Nizamoğlu Konağı Müzesi

İstanbulluoğlu Mahallesi, Emniyet Caddesinde yer alan, oldukça sağlam durumda kalmış, iki katlı olan eser, 1871'de yapılmıştır. 1975 yılında korunması gerekli kültür varlığı olarak tescillenen bina, Kültür Bakanlığına tahsis edilerek restore edildikten sonra, 1985 yılında "Yozgat Etnografya Müzesi" olarak hizmete s unulmuştur.

Nizamoğlu Konağının üst kat odalarında resimlerle, ormanlar, av sahneleri, ağaçlar, çeşitli hayvan resimleri, Napolyon'un savaşları ve Tevrat'tan alınmış sahneler anlatılmıştır.

Müzede yoğun olarak, etnografik eserler sergilenirken, arkeolojik eserler ise müze bahçesinde sergilenmektedir.

Konak şimdi, Etnografya Müzesi adıyla,Arkeolojik ve Etnografik eserlerin sergilendiği bir müze olarak kullanılmaktadır. (Bak; http://www.yozgatmuzesi.gov.tr/muze.html)

3. Etnoğrafik Eserler

Araştırma kapsamında; Yozgat Müzesi'nde el sanatları ve giyim-kuşam alanında bir çok eser tespit edilmiş ve incelenmiştir.Cumhuriyet dönemine

ait olan eserler; dokuma grubunda battaniye, kilim, halı, çuval, yastık, peşkir ve kolon dokumalar; örgü grubunda; Perde, para keseleri, çoraplar, oya ve kenar dantelleri; giyim-kuşam alanında bindallı ,şalvar, üçetek, cepkenler, potur ve iç giyim eşyalarıdır. İşleme grubunda ;dival işi yastık ve bohçalar, türk işi ve hesap işi uçkur,peşkir ve çevreler ,kenarları kanaviçe işlemeli,tığ danteli örgülü çarşaf ve yastık yüzleri dikkat çekicidir. Ayrıca, sergilenen eserler içinde az sayıda gümüş takılar,kemer ve tepelikler de mevcuttur. Bakır ve seramik grubunda mutfak eşyaları içinde taslar, değişik boyutta sini ve tencereler, porselen yemek takımları, ibrik v.b. gibi kullanım eşyaları bulunmaktadır. Plastik sanatlar alanında ahşap üzerine boyama yapılmış kapı, pencere kanatları, tavan süslemeleri ve hat yazı eserleri seksiyonlarda sergilenmektedir.

Bu bildiride Yozgat Müzesi'nin gün ışığına çıkarılmamış eserlerinden örneklem grubuna alınan örnekler sanal ortamda (**www.turklacemuseum.org)web** adresinde "Araştırma&Yayınlar" da 4 ana bölümde gruplandırılarak sunulmuştur.

Giyim-kuşam alanında 24 adet ; işleme alanında 81 adet ;dokuma alanında 12 adet , örgü Alanında 12 adet örnek olmak üzere tesadüfi (random) yöntemle seçilmiş 129 örnekle sınırlıdır.

İlgili WEB sayfasında "Araştırmalar" kısmında aşağıda belirtilen gruplarda örnekler envanter ve boyut, teknik,renk,malzeme,desen,kompozisyo n bilgileri yanı sıra örneklerin detay fotoğrafları verilerek tanıtılmıştır.

4. Sanal Ortamda Sunum

Adres: (**www.turklacemuseum.org**) "Türk Dantel Müzesi"

4.1. Araştırmalar&Yayınlar

Araştırmalar

Giyim-Kuşam Örnekleri
15 adet Bindallı, 9 adet cepken, İşlemeler:
4 adet Bohça, 17 adet çevre, 36 adet uçkur, 24 adet peşkir ,
Dokumalar
6 adet kilim, 3 adet yastık, 3 adet çuval ,
Örgüler: 11 adet çorap ve 1 adet eldiven.

4.1.1. Giyim-Kuşam Örnekleri

Geleneksel Türk giyim-kuşamında görülen ortak özelliklerin bir çoğu Yozgat İlimizde de görülmektedir. Cumhuriyetten önce erkekler, ceket al-

tında zıpka ya da şalvar giyerler bellerine de kuşak sararlardı. Ayaklarında; çarık, ökçesiz yemeni ya da mıhlı kundura olurdu. Çoraplar, yünden yapılır ve çeşitli desenlerle süslenirdi. Kadınlar sokak kıyafeti olarak şehirlerde genellikle bürük denilen el dokumasından yapılmış çizgili kumaşlara sarınırdı. Köyde kadınlar, başlarına paralarla süslü fesler giyerler üstüne başörtüsü sararlardı, dış giyimleri üç etek elbise ve salta ceketlerdi.

Yozgat İlinin bazı köylerinde bugünde günlük yöresel giysiler kullanılmaktadır. Kadınlar iki, üç kat giydikleri giysilerini renkli iplikler, kumaşlar ve boncuklar ile süslemektedirler. Ayrıca, başlarında boncuklarla, çeşitli harçlarla, penezlerle süslenmiş gümüş tepelik bulunmaktadır. Bazı cepkenler şeritlerle süslüdür, bazıları ise boncuklarla işlenmiştir.Kadınlar kıyafetlerini korumak için basmadan yapılmış,belden lastikli üst etek kullanmaktadırlar.Yozgat'ın ilçe ve köylerinde düğün, nişan gibi törenlerde bindallı, üçetek gibi geleneksel giysiler hâlen giyilmektedir.

Yozgat Müzesi'nde tespit edilen kadın giysilerinde; salta, cepken, şalvar, üçetek ve bindallılar zengin işlemeli örneklerdir. Kıyafetlerde kadife, atlas, kutnu, selimiye cinsi dokuma kumaşlar tercih edilmiştir. Çoğunluğu ipek iplikle dokunmuştur. Atlas kumaşlarda koyu pembe, kırmızı, narçiçeği, mor en sık kullanılan renklerdir. Kadife de ise bordo, kırmızı ve mor renklerin tercih edildiği görülmektedir. İşleme tekniği olarak; Türk sanatında zengin örnekler veren "dival işi"* ve "kordon tutturma" (Bulonya iğnesi) tekniği kullanılmıştır.

Bindalllı

Kadife ya da atlas kumaş üstüne, sırma, kılaptan ya da sim ile serpme dal, yaprak, çiçek motifleri işleyerek elde edilen işlemeli kumaşlara bindallı adı verilir. Gelinlik olarak önemli günlerde giyilen bindallının kültürümüzde önemli bir yeri vardır. Müzede incelenen bindallı, şalvar ve cepkenlerin bir grubunda; kadife ve atlas kumaşlar üzerine dival işi*, bitkisel ve geometrik motiflerin işlendiği tespit edilmiştir

Ayrıca,desenli,çizgili ipek kumaşların yanı sıra atlas kumaş üzerine yine dival işi tekniği ile işleme yapılmış üçetek giysileri mevcuttur.

İncelenen 15 adet bindallı da dival işi tekniğinde,sim iplik kullanılarak çalışılmıştır. 1 adet bindallı da dival işi tekniği yanında kadife kumaş üze-

*DİVAL İŞİ: Bindallıların işleme tekniği olan "dival" işi kartondan hazırlanan motiflerin, kadife, çuha, atlas, keçe, arakıye kumaşlarının üstüne aplike yöntemiyle altın, gümüş, sim (ipek ipliğin üstü gümüş ince tel sarılmış şekli) veya altın, gümüş kaplamalı bakır tellerin kartonun üzerinden iğne ile sarma usulü ile geçirilmesi yoluyla yapılır. (Karaca, N.)

rine su büzgüsü tekniği yapılmıştır.

Bindallılar da işleme materyali olarak sarı ve beyaz sim iplik yanında, sarı pul ve tırtıl kullanılmıştır.

Şekil.1: Bindallı -Yozgat Müzesi Env. No: 387 Ön Görünüş.

Şekil.2: Bindallı -Yozgat Müzesi Env.659 Ön görünüş.

Bindallılar açık, koyu pembe ve beyaz atlas kumaş ve bordo, mor, kırmızı, kadife kumaş üzerine çalışılmıştır. Bindallılarda yoğun olarak çiçek,yaprak ve dal motifleri kullanılmıştır. Kompozisyonlar, sembolik ve geometrik bezemelerle bütünleştirilmiştir.

Şekil.3: Yozgat Müzesi, Env.no: 654 Bindallıdan detay

Şekil.4: Yozgat Müzesi, Env.No: 899 Bindallıdan detay

Cepkenler

İncelenen 9 adet cepkenin 4 adeti dival işi tekniğinde işlenmiştir.3 adet cepken ise sarı sim iplik,pul ve tırtıl kullanılarak işlenmiştir. Cepkenlerin kenar süslemesinde hazır sim iplikli harç kullanılmıştır.İşlemede kullanılan motifler, dival işi tekniğinin karakteristik özelliklerini taşımaktadır.Zemin kumaşları nar çiçeği, pembe, kırmızı atlas ve kadife kumaştır.

Şekil 5. Kadın cepkeni - Env.No: 394, Yozgat Müzesi.

Diğer, 3 adet cepken atlas, kutnu ve tafta kumaş üzerine hazır sim harç kordon tutturma tekniği ile işlenmiştirCepkenlerin süslenmesinde sarı ve beyaz sim ,hazır harç kullanılmıştır. Kordon tutturmada , geometrik ve bitkisel motifler kullanılmıştır..

4.1.2. İşlemeler

El emeği göz nuru işlemeler, ülkemizdeki çeyiz geleneği sayesinde özenle korunup saklanmış,hatta nesilden nesile aktarılması sağlanmıştır. Çeyiz geleneği içerisinde el işlemeleri eşyalar;kullanım kolaylığı, estetik görünümü yanı sıra Türk kadınının ince zevkini yansıtan sanat eserleridir.

Kadınlarımız kendine yararlı olacak birçok eşyayı-peşkir, çevre, örtü, yemeni, uçkur, göynek-içlik, bohça, perde, yastık, yorgan, giysi vb. gibihazırlarken renk, desen, biçim, uyum gibi özelliklerin yanı sıra özgün sanat anlayışını ve yöresel özellikleri yansıtacak kompozisyonları yaşadığı çevreden esinlenerek hazırlanmış renklerdeki canlılık ve uyum doğanın güzelliklerini yansıtırken ürünlerin güzel sanatlar düzeyine ulaşmasını sağlamaktadır.

Bohçalar

Geleneksel kültürümüzde eşya saklamada kullanılan, işlemeli ve işlemesiz kare şeklinde kumaşlara verilen isimdir.

Yozgat İli Müzesi'nde yapılan incelemelerde tespit edilen bohça örneklerinin atlas ve kadife kumaş üzerine dival işleme yapıldığı görülmüştür. İncelenen 3 adet bohçanın (Env. No: 742,1150,1360) tamamı Dival işi tekniğiyle sarı sim iplik kullanılarak işlenmiştir.Zemin olarak pembe atlas,mor kadife, İşleme materyali olarak da; Sarı sim iplik,sarı pul,tırtıl kullanılmıştır.Boyutları 90x90cm ile 95x95 cm. arasındadır.İçleri pamuklu kumaş ile astarlanmış ve kenarları hazır sim harç ile süslenmiştir. Dival işinin karakteristik yapısına uygun bitkisel motifli göbek,köşe ve kenar bordürleri kullanılmıştır.

Şekil.6: Dival işleme bohça -Env.No: 742,Yozgat Müzesi

Çevreler

Çevre; kenarları kıvrılmış,oya ile veya işlemelerle süslenmiş yağlık, mendil olarak tanımlanır. (Koçu,R.Ekrem.1996:71) Genellikle 4 köşesi işlemeli olan çevrelerin geleneksel çeyiz alışkanlıklarımızda önemli bir yeri vardır.

Yozgat Müzesinde, incelenen 17 adet çevrede işleme tekniği olarak Türk işi,hesap işi ve basit nakış teknikleri kullanılmıştır.İşleme materyali olarak; çevrelerin 5 adetinde (Env.No: 1435, 598, 1722, 543, 704) çamaşır ipeği ve yassı sarı tel,5 adetinde ise(Env.No: 600, 606, 927, 425, 938) yassı tel ,çamaşır ipeği ve sarı sim iplik kullanılmıştır. 6 Adet örnekte ise çamaşır ipliği yanında sarı ve beyaz sim iplik kullanıldığı görülmüştür. (Env. No: 623, 917, 938, 688, 640, 2295) 1 adet çevrede ise(Env. No: 431) işlemede çamaşır ipeği kullanılmıştır.

Şekil. 7: Türk işi çevre -Env.No.1435 ,Yozgat Müzesi

İncelenen 9 adet çevrenin (Env. No 431, 425, 598, 704, 917, 1722, 606, 623, 688,) düz,verev ve ince sarma teknikleri kullanılarak işlendiği ;Örneklerin 3 adetinde (Env. No: 1435, 600, 927) sarma tekniği ve Türk işi iğnelerinden balık sırtı, 2 adetinde (Env. No: 938,2295) sarma tekniği yanında,hasır iğne tekniği de kullanılmıştır.3 adet örnekte ise (Env. No: 543, 640, 1712) verev sarma,gözeme,düz ve verev sarma, düz pesent teknikleri kullanılmıştır. Çevrelerin 4 adeti ipek organze kumaş üzerine; 13 adeti ise pamuklu kumaş üzerine çalışılmıştır. Tamamında zemin rengi kemik rengidir.

İncelenen 17 adet çevrenin boyutları ise 44 x44 cm. (Env. No: 688) ile 90 x 90 cm. (Env. No: 1712) arasında değişmektedir.

İncelenen örneklerin motiflerinde naturalist bir aktarım yolu seçildiği gözlenmiştir.

Uçkurlar

Geleneksel kadın ve erkek giyiminde; Şalvar,potur,zıbka,iç donu,vücudun belden aşağı alt kısmına geçirilip giyilen herşey,belden "uçkur" denilen ince kuşakla bağlanarak tutturulurdu. Bu giysilerin tümünde "uçkur" geçirilecek bel kenarında boşluk yapılırdı. Belde bulunan uçkur bandının ön kısmında uçkurun geçeceği ilik (yırtmaç) açılarak bele geçirilmesi sağlanırdı. (Koçu,Reşat E.1996: 236) Uçkurlar,genellikle pamuklu ve ipek dokuma kumaşların alt uçlarına özgün motiflerle işlenirdi.

Yozgat N. K. Etnoğrafya Müzesi'nde de tespit edilen birçok uçkur örneğinde görülen Türk işi,hesap işi işlemeler adeta bir sanat eseri gibidir.

Yozgat Müzesi'nde bulunan işlemeli uçkurlardan 36 adet (18 adet hesap işi, 18 adet Türk işi) uçkur örneklem olarak seçilmiştir.

Yapılan incelemede; Türk işi işlemeli uçkurlardaki yoğun sim iplik kulla-

nımına karşın, hesap işi işlemeli uçkurlarda canlı renklerde ipek iplik ve yün iplik kullanıldığı görülmüştür.

Şekil-8: Hesap işi uçkur örneği-Env.No: 620,Yozgat Müzesi.

İncelenen 36 adet uçkurda en azı 5 renk olmak üzere, 12 renge kadar çeşitli renkler kullanılmıştır.İşlemelerde çamaşır ipeği,sarı ve beyaz sim iplik, sarı ve beyaz yassı tel, kök boyalı yün iplik kullanıldığı görülmüştür.

18 adet hesap işi işlemeli uçkurun boyutları 12 x 190 cm (Env. No: 632) ile 65 x 130 cm. (Env. No: 536) arasında değişmektedir. 18 adet Türk işi uçkur boyutları incelendiğinde ise en dar uçkurun (Env. No: 1213) 13 x190 cm., en geniş kenarlı uçkurun (Env. No: 638) 54 x 90 cm olduğu görülmüştür.

Örneklerin tamamında geleneksel Türk işi ve hesap işi iğnelerinden düz ve verev hesap iğnesi yanında, verev sarma,muşabak,hasır iğne v.b. gibi iğneler de kullanılmıştır. Örneklerden 1 adetinde ise hesap işi ile kanaviçe tekniği birlikte kullanılmıştır.

Uçkurlar, ipek organze ve pamuklu el dokumaları üzerine işlenmişlerdir.Dokumaların büyük bir bölümü el dokuması kumaşlardır.

İşlemeli uçkur desenleri incelendiğinde diğer örneklerde olduğu gibi naturalist bir aktarım yolunu seçtikleri, geometrik formlarda çiçek,dal,yaprak desenlerini büyük bir ustalıkla çalıştıkları gözlenmiştir.Desen , uçkurun 2 kenarında aynen tekrarlanmıştır.

Peşkirler

Geleneksel kültürümüzde önemli bir yeri olan peşkirlere; el bezi,destimal,yağlık da denilmektedir.Genellikle pamuklu kumaştan,iki uç kısma yapılan işlemeleri ile El sanatlarında önem kazanmıştır.Günlük yaşamda el,yüz ve vücut temizliğinde kurulama eşyası olarak kullanılmışlardır.

Yozgat Müzesi'nde incelenen 24 adet peşkirden 14 adeti Türk işi,10 adeti ise hesap işi tekniği ile çalışılmıştır. Peşkirlerin tamamı krem renkte

pamuklu kumaş üzerine çalışılmıştır.

14 adet Türk işi işlemeli peşkirin boyutları ise en dar 29 x 185 cm.(Env. No: 2344) ,en genişi ise (Env.No: 613) 58 x 130 cm.dir.

Peşkirlerin işlemelerinde çamaşır ipeği,sarı ve beyaz yassı tel,beyaz ve sarı sim iplik , kullanılmıştır.

İşleme desenlerinde uçkurlarda olduğu gibi naturalist bir aktarım yolu seçilmiş,çiçekler ve kıvrık dallarla motifler oluşturmuştur.

Şekil-9: Peşkir örneği-Env.No: 537 ,Yozgat Müzesi

4.1.3. Bölüm – Dokumalar

İnsanların dış etkenlerden korunması ve yaşadıkları çevrenin güzel bir şekilde döşenmesini sağlamak gibi gereksinimlerini sağlayan dokumacılık, insanlığın en eski sanatlarındandır kuşkusuz.Anadolu daki geleneksel el sanatlarının içinde turistik bakımdan en dikkati çeken ve en yaygın olanıda dokumacılıktır. (Aytaç-Çetin, 1982: 1)

Dokuma sanatı, yüzyıllar içinde bir çok yörede özelliklerini koruyarak günümüze gelmiş, bazı illerimizde ise yıllar içinde kaybolmuştur. Yozgat; dokuma alanında gelenekselleşmiş ve yozlaşmamış örnekleri yaşatan ender illerimizden biridir.

Yozgat Müzesi'nde dokuma çeşitlerinden 6 adet kilim, 3 adet yastık, 3 adet çuval örneklem olarak incelenmiştir.

Şekil-10: Sumak dokuma çuval örneği Env.No: 2735, Yozgat Müzesi

Şekil-11: Çuvaldan detay.

Örnekleme alınan dokumaların genel özelliklerine bakıldığında kök boyalı yün ile dokundukları görülmüştür.Yaygılar ;kilim ve cicim tekniğinde, çuvallar; kilim, sumak ve cicim tekniklerinde, yastıklar; cicim ve kilim teknikleri bir arada kullanılarak dokunmuştur. Renklerde kök boya pembe, mavi, lacivert, yeşil tonlar, kırmızı, bordo, sarı turuncu, mor, siyah, beyaz, krem ve kahverengi kullanılmıştır. Motif ve bordürlerin dokumasında canlı renkler yoğun olarak kullanılmış, zemin de siyah,krem ve kahverengi renkler tercih edilmiştir. Bazı örneklerde zeminin açık yeşil ve turuncu renklerde olduğu görülmüştür. Çuval dokumalarda ve yastıklarda motiflerin bulunduğu bordürler çok renkli dokunurken, arka zeminlerinde renkli bordürler düz dokunmuştur.

Kilim dokumaların zemininde eli belinde, tarak, kurtbağrı, koç boynuzu ve ayna motifleri dikdörtgen, baklava ve beşgen şekiller içinde motiflerin yerleştirildiği kompozisyonları oluşturmuştur., Kenar bordürlerde şaçak, kazayağı,tarak ,pıtırak,çengel motifleri sık kullanılmıştır. Kilimlerde; kalın ve ince bordürlerin yanı sıra alt ve üst uçlarda dokuma kenarını oluşturan ayrı bir bordür görülmektedir.

Dokumalarda seçilen bezeme konuları geometrik ve figürlüdür. Boyutları tek kanat ve çift kanat kilim özelliğine göre değişmektedir. Enleri 50 ve 60 cm arası değişmektedir. Bazı tek kanat kilimler ise 90-120 cm.eninde dokunmuştur. Kilim boyları yine tek ve çift kanat oluşlarına göre 100 cm ile 200 cm arasında değişmektedir. Bazı örneklerde ise kilim boyunun 500 cm. kadar olduğu görülmüştür. Bunlar genellikle çift kanat dokunan kilimlerdir. Yastık dokumalarda en: 37-50cm. ile boy: 75-100 cm arasında değişmektedir, çuval dokumalarda ise boyutlar 50x75-100 cm arasındadır.

Şekil-12: Aynalı kilim örneği-Env. No: 2734, Yozgat Müzesi.

4.1.4. Bölüm- Örgüler

Örgü;tezgaha hiç ihtiyaç duymadan iğne, tığ, şiş ve mekik gibi basit araçlarla her yerde ve her zaman yapılma imkanı olan işlemdir.(Özbel, Kenan.1945; s. 36)

Yozgat Müzesinde bulunan şiş örgü örneklerinden 11 adet çorap,1 adet eldiven (Env. No: 2424) toplam 12 adet örgü örneklem olarak incelenmiştir.

Çorap: Ayağa giyilen örgü eşya. Günlük kullanım eşyası ve giyim aksesuarıdır. Geleneksel giyim kültüründe önemli bir yeri olan şiş örgü çoraplar Anadolu da birçok yerde benzer özellikler taşımaktadır.

Kullanılanacak yere ve kullanan kişiye göre anlam yükü değişmektedir. Geleneksel kültürümüzün vazgeçilmezleri arasında yer alan çoraplarda kullanılan motifler değişik isimlerde anılır. Örneğin;delikli taş, testere ağzı, şamdan, kiraz, elma çiçeği,sümbül,çit,yengeç,kelebek,bülbül gözü gibi.

Örneklerin hepsi 5 şiş örgü tekniğinde,ters-yüz örgü ile renkli iplikler iç içe yürütülerek yapılmıştır. Konç kısmında ters-yüz örgü ile yapılan lastik örgü görülür. Topuk ve çorabın burun kısmını şekillendiren eksiltmeler her iki taraftan eşit sayıda yapılmıştır.

Örgülerde; 2 renk ile 5 renk arasında renk kullanılmış,zeminde genellikle koyu renklerin tercih edildiği, çoraplarda motifli bordürlerde pembe, bordo, mavi, mor, eflatun, lacivert, mavi, sarı, açık ve koyu yeşil, kırmızı, siyah, kahverengi, krem ve beyaz renklerin tercih edildiği gözlenmiştir.

Çorap boyutlarının taban boyu; 22cm ile 44 cm arasında ,konç yüksekliğinin 24 cm ile 29 cm arasında değiştiği gözlenmiştir. Ayak genişliği ise 9cm ile 12 cm arasındadır.

Eldiven örgüsü, yün iplikle pembe,mavi,krem ve lacivert renklerde 5 şiş ile örülmüştür.Eldivenin tam boy ölçüsü 36 cm olup,el ayası 12 cm,bilek boyu 15 cm dir.

Çorap ve eldiven örgüsünde kök boyalı yün kullanılmıştır. Örgü kompozisyonlarında; birbirini takip eden bordürlerde iç içe geometrik, bitkisel, sembolik ve figürlü motiflerin sıralandığı görülmektedir.

Şekil-14: Çorap örneği- Env.No: 303 Yozgat Müzesi

Şekil-15: Eldiven –Env:No: 2424

5- Sonuç ve Öneriler

Müzeler, geçmişe ait değerlerimizin saklanması, belgelenmesi korunması ve yaygınlaştırılması açısından önemli görevler üstlenmişlerdir. Müzelerde yer alan örnekler sadece bulundukları toplumun özelliklerini yansıtmakla kalmazlar dünya kültürel mirasına da katkıda bulunurlar. Seyahat edilen ülkelerdeki görülecek ilk yer bir çok insan için müzelerdir.

Günümüz elektronik ve bilişim (e-eğitim, e-kitap, e-sanat, e-müze, vb. gibi) teknolojilerindeki gelişmeler bizleri her alanda bilgiye ulaştırabildiği gibi internet ortamında görsel olarak ulaşabileceğimiz sanal ortamlar oluşturmuştur.

Elektronik ortamlarda yayınlanan eğitici faaliyetlere destek verecek sanal müzelerin oluşturulması kültürel özelliklerimize en kısa yoldan, en ekonomik şekilde ulaşmak çağımızda çok önemlidir. Sanal müzeleri, durağan kültür varlıklarının aktif hale getirildiği ortamlar olarak tanımlayabiliriz. Sanal ortamlarda tanıtım yapılması müzelerin işlevselliği açısından ve toplum eğitimine verdiği katkıdan dolayı da çok önemlidir.

Bilgisayar ve bilişim teknolojisinin yaygın olarak kullanıldığı çağımız da bilgiye anında ulaşmak ve en önemlisi kültürel değerlerin geniş kitlelere tanıtımı için sanal müzelere ihtiyaç vardır.Bu bağlamda ,resmi ve özel müzeler koleksiyonlarını internet ortamına taşıyarak sanal müzeciliğin yaygınlaştırılmasına destek olmalıdırlar.Bu alanda araştırma ve belgeleme yapan özel ve resmi kurumlarda, eğitim kurumlarında elektronik ortamın kullanılması sanal müzeciliğin gelişmesine ve maddi kültürlerin tanıtılma-

sına hız kazandıracaktır.

Ayrıca, kültürlerin büyük bir bölümünü oluşturan "Etnoğrafik eserler"in sanal ortamlarda sunulması bireylere, araştırmacılara bilgilendirme, belgelendirme ve detaylar konusunda hızlı çalışma ve analiz ortamı sağladığı gibi , koruma altındaki örneklerin ömrünü uzatmak açısından da büyük katkı sağlayacaktır.

Yozgat Müzesinde incelenen örneklerden bir bölümünü oluşturan 129 adet eser araştırma kapsamında teknik,materyal,renk ,motif,kompozisyon özellikleri açısından incelenmiş envanter numaraları verilerek teknik ,materyal ve boyut bilgileri ile sanal ortamda "**www.turklacemuseum.org** "adresinde "**araştırmalar& yayınlar"** bölümünde sunulmuştur.

Sonuç olarak; Kültürlerin korunmasında,yaşatılmasında,gelecek nesillere aktarılmasında bilimsel çalışmalar çok önem taşıdığı gibi,tanıtılmasında izlenecek yol ve yöntemler de o kadar önemlidir.

Mustafa Kemal Atatürk'ün de ifade ettiği gibi **"Atılacak her adım, verilecek kararlar, gerçeklerden, ihtiyaçlardan doğmalı, gerçeklere, ihtiyaçlara dayanmalı, ayrıca mutlaka bir gelişme amacına yönelmeli"**dir.

KAYNAKÇA

Acun,Hakkı, (2000) "**Yozgat ve Yöresi Türk Devri Yapıları"** Osmanlı Devleti ve Bozok Sancağı. Türk Ocakları Yozgat Şb.Yayınları, Tarih ve Kültür Serisi-No:1,Yozgat. s.79-132.

Arlı, Mustafa, Ilgaz, F. (1992) "**Türk El Sanatları Atlası Üzerinde Yöntem ve Öneriler"** IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri. Ankara.

Atagök,Tomur (1995**), "Çağdaş Müzecilik Uygulamaları için Müzecilik Eğitimi"** II. Müzecilik Semineri Bildirileri. 19-23 Eylül. İstanbul. s.3.

Aytaç, Çetin, (1982) **El Dokumacılığı,** M.E.B. Yayınevi. İstanbul

Barışta,Örcün**.(2003) "Halk Bilimi Müzeciliği ve El Sanatları"** Türkiye de Halk Bilimi Müzeciliği ve Sorunları Sempozyumu Bildirileri. G.Ü. THBMER. Yayını. Ankara.

Barışta, H. Örcün. (1999) **Osmanlı İmparatorluğu Dönemi Türk İşlemeleri.** Kültür Bakanlığı Yayınları: 2342.T.T.K. Basımevi, Ankara.

Barışta, H. Örcün. (1995) **Türk İşleme Sanatı Tarihi**. Gazi Üniversitesi, Yayın No: 201. G.Ü. İletişim Fakültesi Basımevi; Ankara.

Baykasoğlu, Nursel**. (1994) Suzeni (İlme-Kasnak İşi) G.Ü. Mesleki Eğitim Fakültesi** Yayın No:8, Ankara.

Cansız, İsmail. (2000) "**Osmanlı Döneminde Yozgat ta Sosyal ve Kültürel Hayat"** Osmanlı Devleti ve Bozok Sancağı. Türk Ocakları Yozgat Şb.Yayınları, Tarih ve Kültür Serisi-No: 1. Yozgat s. 220-251.

Karpuz, Haşim (2003) **"Dünya ve Türkiye de Halk Bilimi Müzeciliği Üzerine Genel Bir Değerlendirme"** Türkiye de Halk Bilimi Müzeciliği ve Sorunları Sempozyumu Bildirileri. G. Ü. THBMER. Yayını.Ankara. s. 180-186.

Koç, Fatma-Pamuk, Beyhan**. "Geleneksel Türk Giyim Kuşamının Derlenmesi ve Belgelenmesinde Uygulanacak Bir Dökümantasyon Denemesi"** Türkiye de Halk Bilimi Müzeciliği ve Sorunları Sempozyumu Bildirileri. G.Ü. THBMER. Yayını. Ankara. 6. 243-255.

Koçu, Reşat Ekrem. (1996) **Türk Giyim,Kuşam ve Süslenme Sözlüğü.** Güncel Yayıncılık: 18. İstanbul.

Korkusuz, Süheyla, **(1971) Nakış Temel Bilgileri, Tekniği Uygulamalar ve Örnekleri.** Ankara.

Örnek, Sedat Veyis (1977) **Türk Halk Bilimi**. Türkiye İş bankası Kültür yayınları:180, Ankara.

Özbel, Kenan. (1945) **El Sanatları I Anadolu Çorapları.** C.H.P. Halk Evleri Bürosu Yayını, Ankara.

Öztürk, İsmail. (1998) **Geleneksel Türk El Sanatlarına Giriş**. Ürün yayınları, Ankara.

Öztürk, İsmail. (1985) **4.Ulusal El sanatları Sempozyumu Bildirileri**. 9 Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Yayınları, No:25. İzmir.

Özder, Lale. (1999) **İç Anadolu Bölgesi Geleneksel Kadın Başlıkları.** Kültür Bakanlığı Yayınları: 2330/22. Ankara.

Markaloğlu, Şehdabe. (2004) **Dival İşleme (Sırma-Maraş İşi)** Özkan Matbaacılık, Ankara.

Yozgat 1991 İl Yıllığı (1991). Sevinç Matbaası.Ankara.

İNTERNET

http://www.yozgatmuzesi.gov.tr/muze.html

GELENEKSEL TÜRK MUTFAĞINDA ŞERBET

***ÖZDOĞAN, Yahya**
**** IŞIK, Nermin**
TÜRKİYE

ÖZET

Türk Mutfağı geleneksel yemekleri ve içecekleri ile çok zengin bir yapıdadır. Türk mutfağında yiyeceklerden elde edilen ve özelliğine göre çeşitli besin maddeleri ilavesiyle hazırlanan sıvılara içki (içecek) denir. Çeşitli şerbetler, şuruplar, ayran, hoşaf ve kompostolar, iştah açıcı özellikleri ile Türk sofralarının vazgeçilmez elemanlarındandır. Günümüzün serinletici gazozları, renkli meşrubatları, hazır meyve suları gibi içecekler yokken çeşitli besinlerden hazırlanan güzel ve hoş içkiler içilirdi. Bunlar arasında şalgam, boza, kefir de önemli yer tutmaktadır. Günümüzde unutulmaya yüz tutmuş olan bu içecekler lezzet ve sağlık açısından, bugünün içeceklerinden daha üstündürler. Türk mutfağı bal şerbeti, gülsuyu şerbeti, şeker şerbeti, lütuf şerbeti, tanrı şerbeti gibi zengin bir şerbet kültürüne sahiptir.

Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri olan 'şerbet' neredeyse dört mevsim tüketilen bir içecekken, meyve sularının yaygınlaşması ile zaman içerisinde kaybolmaya yüz tutmuştur; fakat Anadolu'da bazı köylerde şerbet yapımı ve tüketimi devam etmektedir. Günümüzdeki içecekler çeşitli kimyasal işlemler ile doğallığını kaybetmektedirler. Bu içecekler arasında şerbetler önemli bir yer tutmaktadır. Şerbetler mutfağımızı tamamlayan ve görsel olarak da özel bir yeri olan içeceklerimizdendir. Bu çalışmada, Türk beslenme kültüründe önemli bir yere sahip olan şerbetlerin, tarihsel önemi, çeşitleri, gibi konuların incelenmesi amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Türk mutfağı**,** geleneksel içecekler, şerbet.

* Araş.Gör. Ankara Üniversitesi Ev ekonomisi Yüksekokulu Beslenme Bilimleri Bölümü İrfan Baştuğ Cad. No: 9, 06130 Aydınlıkevler-Ankara/TÜRKİYE.
**Yrd.Doç.Dr. Selçuk Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Aile Ekonomisi Beslenme Öğretmenliği Bölümü Selçuklu-Konya/TÜRKİYE.

ABSTRACT

Sherbet in Traditional Turkish Cuisine

Turkish cuisine is rich in traditional foods and drinks. In Turkish cuisine, liquids obtained from foods and prepared with the addition of various nutrients according to their features are called beverages (drinks). By virtue of their appetizing characteristics, a variety of sherbets, syrups, ayran (drink made of yogurt and water), compotes and dried fruit compotes are indispensable elements of Turkish meal tables. When drinks such as today's refreshing soft drinks, colored beverages and ready-made fruit juices were not available; delicious and nice drinks prepared from various nutrients were drunk. Among them, turnip (fermented carrot juice drink, specialty for Adana), boza (slightly fermented millet drink) and kefir (kephir) has a very important place. About to be forgotten nowadays, these drinks are better than today's drinks in terms of taste and health. Turkish cuisine has a rich sherbet culture such as honey sherbet, rose juice sherbet, sugar sherbet, lütuf (favor) sherbet and tanrı (creator) sherbet.

Whereas "sherbet", which occupied an important place in Turkish cuisine, was a drink consumed in almost all four seasons, it has begun to disappear in the course of time with the spread of fruit juices; however, the production and consumption of sherbet continues in some villages of Anatolia. Today's drinks lose their naturalness through different chemical processes. Among these drinks, sherbets have an important place. Sherbet is one of the drinks supplementing our cuisine and also having a particular place in terms of visual quality. This study aimed to examine subjects such as the historical importance of sherbets which have an important place in Turkish nourishment culture and their varieties.

Key Words: Turkish cuisine**,** traditional drinks, sherbet.

Giriş

Türk mutfağı uygarlık içinde özel bir yere sahiptir. Türkler farklı coğrafyada çeşitli devlet ve uygarlıklar kurmuşlardır. Yeni yerleştikleri ve yurt tuttukları coğrafyanın bitki örtüsünden yararlanarak yeni yemekler yapmayı öğrenmişlerdir. Türk mutfağının ünü çok çeşitli malzemelerin ve tat vericilerin değişik şekillerde kullanılmasıyla çok değişik tür ve lezzette yemeklerin üretilmesinden kaynaklanmaktadır. (Nezir ve Tayfur, 2002: 209-210). Bunun sonucunda yemek sanatının her dalında birbirinden zengin örnekler veren Türk mutfağı 2500 çeşidi aşkın yemek türü ile dünyanın en zengin üç mutfağından birisi olarak bilinmektedir. Türk mutfağı genel-

de iki bölümden oluşmuştur. (Akan, 2007: 157).

Türk mutfağı genel olarak tarımsal ve hayvansal ürünlere dayalıdır. Gelenek ve göreneklerimizle, dini yapımız mutfağı etkilemiştir. Batıyla etkileşim, Türk mutfağını hızlı bir değişim içine sokmuştur. Orta Asya kültürüne dayalı Türk mutfağı, Anadolu ve İslam uygarlığıyla beslenmiştir. Batı kültürüne açılma, hızlı sanayileşme ve kentleşme, kadının çalışma hayatına atılması, eğitim düzeyinin yükselmesi, yemek alışkanlıklarının ve ona bağlı olarak lezzet alışkanlıklarının değişmesine neden olmuştur. Ayrıca ekonomik koşullar Türk mutfağının değişimini hızlandırmıştır (Artun, 1998: 19-21).

Türk mutfağının zenginliği dünya ölçüsünde bilinen gerçeklerdendir. Bu zenginlik, kuşkusuz yemek türleri bakımındandır bunun yanında Geleneksel içeceklerimiz de oldukça çeşitlilik göstermektedir. Süt, ayran, boza, salep, hoşaf, komposto ve şerbet gibi besin maddeleri en çok bilinen içecek gruplarıdır. Şerbetler; serinletici, susuzluğu giderici, yemek yerken de içildiği gibi çeşitli hastalıklarda ve geçiş dönemlerinde de en yaygın olarak içilen bir içki grubudur. (Sürücüoğlu, 1997;28-31). Türkler hemen hemen her türlü maddeden sarhoş eden ve etmeyen içkiler yapmayı biliyorlar ve bunlara toptan "içkü" (içki) adını veriyorlardı. (Köymen, 2001: 432-437). Ülkemizde meyve sularının yaygınlaşmasından önce "şerbet" denilen içecekler çok yaygındı (Tezcan, 1990: 119).

Şerbetler günün her saatinde serinletici olarak içilebileceği ve ikram edilebilecekleri gibi yemeklerle de ikram edilebilirler. Eskiden saray, konak ve köşk sofralarında çeşitli şerbetler özel ibrikler içinde bulunur ve yemekte su yerine şerbet içilirdi (Akçiçek, 2002: 745). Kahve ve çay pek yaygın olmadığından gelen konuklara şerbet ikram edilirdi (Cerrahoğlu, 2002). Bu günde ramazan sofralarında da su yerine şerbet ikram edilir. Anadolu'da doğumlardan sonra şerbet ikram edilmesi de bir gelenek hâlindedir. Şerbetler gün içinde içebileceğimiz ve misafirlerimize her zaman ikram edebileceğimiz serinletici, hazmı kolaylaştırıcı ve iştah açıcı içkilerdir (Akçiçek, 2002: 745).

Meyve sularının taze sıkılmışı şerbet veya kaynatılıp saklanılanı şurup, eski sofralarımızı hem zenginleştirir, hem de sağlıklı keyif verirdi. Nar, demirhindi, meyan, vişne kızılcık, limon, gül, bal, koruk şerbetleri, Türk evinin temel içecekleri olarak, her evin serin kilerinde yer alırdı (Araz, 1999: 32).

Şerbetlerin Tarihçesi

Onbirinci yüzyılda, Türkler meyvelerden şerbet yapıyor ve taze meyvelerin de suyunu çıkarıyorlardı. Kaşgarlı Mahmud, "sadece onun (adamın) üzümü şıra yaptığından söz etmekte; kayısının da sıkılarak suyundan şerbet yapıldığından bahsetmektedir (Sürücüoğlu ve Çelik, 2003: 22-23).

Türkler yemeklerin yanında soğuk olarak içtikleri her şeye soğukluk derlerdi. Yemek dışında kışın en çok sıcak olarak tarçın şerbeti, yazın koruk ve bal şerbeti içilir; nar şerbeti ikram etmek ise kibarlık sayılırdı. Selçuklularda 13. yüzyılda misafirlere ikram edilen en seçkin besinler arasında bal gelirdi. Bal ve şeker şerbeti en yaygın olarak içilen içecekler arasındaydı (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 36-38). Eflaki eserinde şeker şerbetinden söz etmekte, yenidoğan bebeklere de süt ve şerbet verildiğini yazmaktadır (Oral, 1956: Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 36-38). Selçuknamede mis kokulu ve ıtırlı şerbetlerden bahsedilmektedir ki, meyvelerden; sütten yapılan şerbetlere kokular da ilave olunduğu düşüncesi oluşmaktadır (Oral, 1956).

Mevlana Celaleddin Rumi "hayatta en sevdiğim üç şey, sema, hamam ve şerbettir" demiştir. Mevlana eserlerinde geçen şerbetler bal şerbeti, gül suyu şerbeti, şeker şerbeti, lütuf şerbeti, tanrı şerbeti, gül sulu şeker şerbeti, düğünlerde sunulan şerbetler ise nardenk şerbeti ve saf şeker şerbetidir (Ünver, 1952). Mevlana, şerbet ve gülbeşekerinden de sıkça bahsetmektedir. Gülün, özellikle okka gülü adı verilen güzel kokulu kırmızı gülün, yaprakları bal ve limonla ezilerek bu tatlı (gülbeşeker) yapılırdı. Şekerle yoğrulup limon sıkılarak hazırlandığı gibi aynı zamanda gül reçeli ve gül şurubu yapılmak üzere uzun süre durabilen bir konsantre içecek olarak kullanılırdı (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 36-38).

Selçuklular döneminde de iki öğün yemek yenirdi. İlk öğün "kuşluk" öğünüydü. Bu öğünün saati, uyanma ve evden çıkma saatine göre değişir. Genelde güneşin tam tepede olduğu öğle saatine iki saat kalaya kadar sürerdi. Bu öğünde tok tutacak yiyecekler yeğlenir, bunlar arasında bir hamur yemeği de yer alırdı. Akşam yemekleri, mum ışığından başka bir aydınlık olmadığından, güneş batmadan yenirdi. Öğle saatlerinde acıkanlar, şerbet, ayran yada meyveyle açlıklarını giderirlerdi. (Gürsoy, 2004: 88).

Tabita-nâme insan sağlığını öğretmek amacı ile 14. yüzyılda Aydınoğlu Umur Bey adına Tutmacı tarafından yazılmıştır. Bu eserde tahammür etmiş içecekler başlığı altında geçen, şerbetçilerin çarşıda sattıkları şerbete "fukkâ" denildiği görülmektedir (Kut, 1999: 61).

Yusuf Has Hâcib'in ziyafet sofraları için, fukai mizâb, cülengbin ve cülâb gibi, muhtemelen Farsça adlarla kaydettiği üzere meyve suları yemek sofralarında soğukluk ve meşrubat olarak kullanıldığı gibi, arzu edildiği anlarda da içiliyordu. Onlar, tatlı meyvelerin sularından elde ettikleri şurup ve şerbetleri, umumiyetle evlerinin buzluk kısımlarında sakladıkları buzlar ile soğutuyorlar ve bu soğutma işine de süçik üşütmek diyorlardı. En çok üzüm suyu ve şırası içiliyordu. Ayrıca, yine şerbet ve şurup yapımında çok kullandıkları ve uhak dedikleri bir meyve suyu daha görüyoruz ki bunun, kayısı sıkılarak elde edildiği kaydedilmiştir. Yine soğukluk olarak kullanılan bir çeşit ekşi meyve suyuna çifşeng çakır denildiği bilinmektedir (Genç, 1982: 66-68).

Evliya Çelebi şerbetlere misk, amber, gülsuyu ve menekşe katıldığını bazen birbirine uygun meyvelerin de karıştırılmasının mümkün olduğunu belirtmiştir. (Şavkay, 2000).

Evliya Çelebi Seyahat-namesi'nde ise çok çeşitli şerbetlere rastlanır; Arnavut Kasım şerbeti, baharlı şerbet, Atina balı şerbeti, cüllab şerbet, tarçın hacı şerbeti, imam şerbeti, karanfilli gül şerbeti, karanfilli üzüm şerbeti, tiryaki şerbeti, menekşe şerbeti. Dinî bayramlar dışında mutfağın kullanımı gündelik hayat ve evlenme ve sünnet düğünlerinde ve özel ziyafetlerde büyük bir artış gösterir, her şey planlı ve özenli bir biçimde hazırlanırdı (Anonim, 2007a).

Osmanlı'nın son dönemlerinde saray helvahanesinde yapılan şerbet, macun ve tatlılar, başta yüksek seviyedeki devlet erkânına, sarayda para karşılığı satılmaktaydı. Helvahanede ilaç üretimi de yapılmaktaydı. Harem ihtiyacı olan ağda da dahil olmak üzere bu ilaçların şerbet ya da macun biçiminde hazırlananları olduğu gibi, tablet yapılmak için kalıplananları da vardı. Bu kalıplara "tensuh" kalıbı denirdi, üzerlerinde motifler ya da padişahın tuğrası bulunurdu

Ye kebabı biberlice
İç şerbeti anberlice
Başka bir güzel taamdır
Kadayıf de şekerlice (Gürsoy, 2004: 100-101).

Helvahane, Türk mutfağında önemli bir yeri olan çeşitli tatlı, reçel, şurup, macun ve şerbetlerin yapıldığı yerdir. En başta yer alan padişah mutfağında tek kişilik ve çok çeşitli yemekler hazırlanırdı. Topkapı Sarayı'nda bugünkü idari binasının olduğu yerde bulunan kiler koğuşunun bir kısmında, padişah sofrasında kullanılan altın, gümüş porselen gibi değerli kaplar

ile az bulunur yiyeceklerin depolandığı, şerbetler ve çeşitli şurupların hazırlandığı anlaşılmaktadır (Anonim, 2007b).

Helvahaneye eskiden şerbethane denirdi (Araz, 1999: 54). Helvâhanede imal edilen şerbetlerin tamamını tespit etmek mümkündür. Bunlar: menekşe (benevşe), gül maa gül şeker, gül ile limon, kırmızı gül, nilüfer, karabaş, dut, hünnap, ayva, ayva yaprağı vişne, temirhindi, nergis(zerrin kadeh), usul dihari ve şahtere şerbetleri ile çeşitli bitkilerin karışımlarından elde edilen eczâ şerbetidir. Saraya taşradan getirtilen şerbetler ise; mısırın hummâs, şamın dibâs, Bursa'nın nar Yanbolu'nun anberbaris (kadın tuzluğu, berberis vulgaris) şerbetleriyle Edirne'den gelen kırmızı gül ve gül ile limon şerbetleriydi. Bir çeşit şerbet olarak da sayılabilecek limon suyu, sarayda yapıldığı gibi, dönemin en önemli turunçgiller üretim merkezi olan İstanköy adası ile sakız adası ve Alanya'dan da tedarik edilmekteydi (Akçiçek, 2002). Şerbethane'de çeşitli şuruplar, reçeller, bazı ilaçlar hatta sabun bile yapıldığı belirtilmektedir. Ayrıca Şerbethane'ye "Reçelhane" de denilmektedir (Bilge, 1998).

Kar ve buz, sarayda türlü meyve ve çiçekten imal edilen şerbet ve hoşafların ve suyun soğutulmasında kullanılırdı. Karlık adı verilen bakır, gümüş veya 19. yüzyıl sonlarında camdan imal edilmiş olan büyük karlıkların içine kar doldurulur ve karlığın içerisinde bulunan kapalı ikinci hazneye de su doldurulurdu. Arşiv belgelerinde saray mutfaklarına alınan mutfak ve sofra gereçleri içinde karlık adı sık sık geçmektedir (Samancı, 2007: 148).

Türklerin yaşadığı iklim, ortalama olarak oldukça serin olmakla birlikte, özellikle yaz mevsiminde hava sıcaklığı hayli artıyordu. Bu sıcak zamanlarda serinletici unsur olarak buz ve kara ihtiyaç duyuluyordu. Türk hayatını göçer evli olarak mevsimlik yaşayanlarda kar ve buz ihtiyacı oldukça önemsizdir. Fakat kasaba ve şehirlerde kalan Türkler için bu çok önemli bir ihtiyaçtır. Bu sebeple karlıklar veya buzluklar 13. y.y.'dan itibaren Selçuklu şehirlerinde görülmektedir (Baykara, 2001: 107).

Tarihî kaynaklardan 18. yy. yaz ayları boyunca padişah ve saray halkı için, Uludağ'dan getirtildiğinden haberdâr olduğumuz dondurulmuş karın, XVIII. yüzyıl sonlarında yazın bütün şehrin İstanbul'un ihtiyacını karşılayacak kadar bol miktarda temin olunabildiğini ve sayıları pek çok olan şerbetçi dükkânları vasıtasıyla şehrin her sokağında buzlu şerbet satıldığı bildirilmiştir (Oğuz, 2002: 758).

Avrupa'da 16. yüzyıl sonlarından itibaren Rönesans döneminde

İtalya'da kar ve buz kullanımı tekrar moda olmuştu. Su, şarap ve ya başka bir sıvının karla karıştırılıp içilmesi yaygınlaşmıştı. Şeker kamışından elde edilen şeker kullanımının yaygınlaşması ile birlikte 16. yüzyılda İtalya'da kar ve buz kullanımı ile meyve suyu yapılan sorbetto ortaya çıktı. Sorbetto daha sonra 17. yüzyılda Fransa'da moda oldu ve tüm Avrupa'ya yayıldı. Kimi araştırmacılara göre sorbetto kelimesinin şerbetten türediğini ve sorbetto'nun esas olarak kârla karıştırılmış şerbet olduğunu öğrenmekteyiz (Samancı, 2007: 147).

Osmanlı topraklarında şerbet veya sütün karla karıştırılması ile ortaya çıkan buzlu tatlılar, belkide gerçekten İtalyanlara Rönesans döneminde ilham kaynağı oluşturmuş ve sorbetto'lar ortaya çıkmıştır. Sonra zamanla süt, krema, yumurta sarısı sorbetto'ların içine girmeye başlamış ve bugünkü dondurmalar ortaya çıkmıştır (Samancı, 2007: 150).

Şerbet ve şuruplar evlerde hazırlanırdı. Bunlar evin büyük hanımı tarafından ya da onun denetiminde biri tarafından yapılırdı. Yaz aylarında hemen her şekerlemeci dükkânın da şerbet satılırdı. Her semtte de bir veya birkaç şekerlemeci dükkânı vardı. Şekerlemeciler hazırladıkları şerbetleri cam kaplara doldurur, soğuk olması için içine bolca buz ilave ederlerdi. Şerbet istenildiği zaman şerbetliklerin dip kısımlarında bulunan musluktan şerbeti bardağa doldururlardı. Şerbet türlerinin en lezizleri İstanbul Bahçe kapıdaki Hacı Bekir, de bulunurdu. Özellikle demirhindi şerbeti çok meşhurdu. Yaz aylarında da seyyar şerbetçiler bellerine doladıkları bardaklarıyla dolaşırlardı (Akçiçek, 2002).

Osmanlı İstanbul'unda "Sabahın erken saatlerinde, akşam güneş batarken duyulan ilk ve son sesler sütçü ile yoğurtçunun sesi olurdu. "İğde" diye bağıran güçlü kuvvetli omuzlarındaki fıçıda Anadolu'dan getirdiği ve bilhassa hanımların çok rağbet ettikleri tatlı şurubu satan satıcılar, nükte ve çapkınlıklarıyla ün yapmışlardı (Oğuz, 2002). Hemen her işlek bir caddede bir şerbetçiye rastlanırdı. "Şerbet var şerbet buz gibi buz 32 dişe birden keman çaldırıyor" diye bağırarak caddeleri turlarlardı. Bazı şerbet ve su satıcıları ise bağırmazlar bunun yerine bardak şakırdatırlardı (Akçiçek, 2002: 746). Şerbeti, musluğu omuzun üstünden aşağı kıvrılan güğümlerle sırtlarında taşır, hafifçe eğilerek boşaltırlardı (Oğuz, 2002: 757).

Şerbetin bizim kültürümüzdeki yaygınlığını anlamak için hala geçerli olan ve bilinen bazı deyimlere göz atmak yeterlidir. "Şerbet gibi" lâtif havayı tarif eder, ölene şairane şekilde "ecel şerbeti içerir", kan kusan mağrur kişiye "kızılcık şerbeti içmiştim" dedirtir, dalkavuğa "nabza göre şerbet

verdirir". Bunun dışında inanç ve âdetlerle ilgili, törelere dâhil olur: nişan töreni ile ilgili "şerbet içme" tarikata girene "verilen şerbet" bunlardandır. "Şerbetli" ye ne yılan ne akrep sokar gibi deyimler hala kullanılmaktadır (Oğuz, 2002: 761).

Fransız Ubucini şerbet ile ilgili olarak şu bilgileri vermektedir; "Pilavdan sonra misafirler önlerinde duran porselen kapların kapağını kaldırdılar, taslara şerbet doldurmuşlardı. Şerbet, Türkiye'de caiz görülen tek içkidir. Su ve balla yapılır, bunun içine çeşitli rahneler portakal, limon, menekşe, gül ıhlamur vs. koyarlar. Bizimkisi misk dendi ve çok keskin bir kokusu vardı" (Nahya, 1982: 230-232).

Öztürk (1999)'ün verdiği bilgiler arasında Evliya Çelebi'nin XVII. yüzyılda verdiği içeceklerden bazıları arasında "Kökenav (köknar) şerbeti, nar şerbeti, ûşile (avşile) şerbeti, revâs şerbeti, müselles şer'iyesi, kaysı cellâbı, baldıran şerbeti meşhur ve memduh" gibi içecekler yer almaktadır.

Onsekizinci. yüzyıl Türkiye'sini anlatan M d'Ohson ise "hali vakti yerinde olanlar şerbet denen tatlı bir içeceği tercih eder. Şerbetin orta halliler için basit, zenginler için teferruatlı çeşitleri vardır. Birinci durumda sadece bal veya şeker kullanılır. Diğerinde ise limon yahut portakal suyu, ağaç kavunu, menekşe, gül, safran, ıhlamur suyu vs. katılır. Bir bardak suya bunlardan bir iki kaşık karıştıran Müslümanlar en nefis içeceği hazırlamış olurlar. İçlerinde bazıları da şerbetlerin lezzetini misk, amber, sarısabır, gibi çeşitli kokulu maddelerle artırırlar. Şerbet gün içinde ve yazın çok içilir, ama yemek sonlarında ve hele hamur işlerinden sonra daha fazla kullanılır" şeklinde ifade etmiştir. Ayrıca sarayda sırf şerbet ve reçel vs. için "Gülhane" bulunduğunu, Padişahın "şerbetçi" diye anılan zabitinin doğunun bu alandaki en nadide mallarını almak üzere her yıl Mısır'a gittiğini bildirmiştir (Oğuz, 2002: 758).

İspanyol Sanz ise görev yaptığı Sinan Paşanın konağındaki şerbetler hakkında şu bilgileri vermektedir "Sinan Paşanın konağında birkaç çeşit şerbet vardı. Kiraz, kayısı ve erik gibi meyveleri kaynatıp şeker ve bal katarlardı. Bozulmasın diye her gün yenisini kaynatırlardı" (Nahya, 1982: 230-232).

Zengin sofra töresi, her zaman yabancı gezginleri, konukları, görevlileri şaşırtmıştır. İmparatorluğun ilk İngiliz Büyükelçisi Sir Edward Burton, başkent İstanbul'da şerefine verilen ilk ziyafetin raporunda Kraliçe Elizabeth'e "yaklaşık yüz çeşit yemek saydığını ve gül şerbetinin nefis lezzetini yemek bitince ellerini buhur suyu denilen, içinde ödağacı, misk,

sandalağacı ve çiçek suyu bulunan çok güzel kokulu bir suyla yıkadıklarını" büyük bir heyecanla yazmıştır (Araz, 1999: 32).

Câmasb-nâme, 833/1429-30'da Aydıncıkta Abdî Musa tarafından yazılan, zamanın yaşayış tarzını, özellikle sofra kültürünü yansıtması açısından oldukça zengin bir malzemeye sahip bir mesnevidir. Câmasb-nâme'de şerbet, adı geçen içecekler arasındadır (Çakır, 1999: 11-26).

Getürüben orta yire kodılar
Şerbeti içüp yimişden yidiler
Kim yimişden yirdi kim şerbet içer
Bülkiya şâh sâyesinde hoş geçer (1301-1302).

Bursa Gazetesi'nin 4. sayfasında 1319 senesinde Ramazan ayı için (12 Aralık 1901-II Ocak 1902) 27 Şaban 1309 Pazartesi (9 Aralık 1901) günkü gazeteye verilen ilanda Bursa İncecik başında Bursa Hamidî Sanayi Mektebi fahri şekerci Hakkı Damak zevki olanlar için nefis reçel, şurup ve şerbetler yaptığını bildirmekte, reçel, şurup ve şerbetlerin isimlerini vermektedir. Şerbetlerin enva'ı. Menekşe, portakal, bergamut, gül, limondur. 1901'lerde yapılan bu reçel, şerbet ve şurupların kimi adlarına 1844 yılında Mehmet Kamil tarafından yayımlanan ilk yemek kitabımız olan Melceü't-tabb'hîn de onikinci fasıl olan kahveden evvel ten'vül olunacak hulviyy't ve meşrubat adı altında rastlanmaktadır (Anonim, 2007a).

Boşnaklarda misafirlere ilk olarak ikram edilen şerbet, iş yapan, yorulmuş veya yoldan gelmiş büyüklere, bazen de yaptıkları iyi bir şey için ya da uslu olan ve söz dinleyen torunlara, baba anneler ya da anne anneler tarafından, mükâfat olarak verilirdi. İki tür şerbet yapılmaktadır. Birincisi şekerli su, ikincisi gül suyu şerbetidir (Sulseviç, 2007: 137-138).

Osmanlılardan günümüze kalan 1620 tarihli bir Es'ar defterinde şerbet araç ve gereçleri olarak; şerbet kavanozu, ayaklı şerbet tası, nakşı bahar tabağı, şerbet çanağı, şerbet eleği, billur müzehhep, nakışlı kapak sultani şerbet kasesi gibi araçların isimleri geçmektedir (Sürücüoğlu, 1997: 32).

Şerbetin Tanımı

Şerbet, Almanca Scherbett, İtalyanca sorbetto, Fransızca sorbet, İngilizce sorbet-sherbet, olarak geçmektedir (Oğuz, 2002: 758).

Şekerin suda çözülmesiyle ortaya çıkan mayanın koyusuna şurup, sulusuna da şerbet denilirdi. Bunlar da ya sade ya da karışık olurdu. Sulu olarak hazırlananı şekerli sudan farklı değildir. Buna şeker şurubu veya şeker şerbeti de denir. Diğer bir tanımla çeşitli bitki, çiçek, meyve, kök, kabuk

veya tohumlarının şeker ilavesiyle ortaya çıkan karışık şurupların sulandırılmış şekline şerbet denilirdi (Akçiçek, 2002: 745-746). Gelincik şerbeti, gül şerbeti vs. çiçekler çoğunlukla meyve şerbetlerine koku ve renk katmada kullanılır (Oğuz, 2002: 758).

Geleneksel şerbetlerin iki türlü yapımı olduğu söylenmektedir. Bunlardan birinci yöntem meyvenin suyunun sıkılması ve buna şeker eklenmesidir. İkinci yöntemde ise meyvenin şırasının şekerle birlikte kaynatılması ve sonra da soğumaya bırakılmasıdır. İkinci yöntemle daha çok koyu şerbetler elde edilir. Bunlar birincilere göre daha uzun süre dayanırlar ve içilecekleri zaman genellikle üzerlerine bir miktar soğuk su eklenerek karıştırılır ve şerbet istenen kıvama getirilir (Şavkay, 2000).

Şerbet Çeşitleri

Badem Şerbeti (Sübye)

Kabuğu çıkarılmış badem bir taşım kaynatılır, suda haşlanır ve suyu süzülüp iç kabukları da çıkarıldıktan sonra yıkanır, taş havanda dövülerek, kaynar suda bir iki taşım kaynatılır ve su süt rengini alır. Bu su süzülerek tekrar tencereye konur ve kalan posa bir iki el dövülerek tekrar kaynatılır, süzgeçten süzülerek tülbentten de geçirilir. Şeker ilave olunur. Eğer sıcak içilecek olursa ismi değişerek sübye olur (Tosun, 1998).

Çilek Şerbeti

Olgun çilekler kâsede yarısı kırmızı, üçte biri beyaz Frenk üzümü ile sıkılır süzüldükten sonra ağzı örtülerek durulmaya bırakılır. Durulan su başka bir kaba alınır, kafî miktarda şeker ve su ile karıştırılır, tekrar şerbet tasına süzüldükten sonra servis yapılır (Nedim, 1980).

Demirhindi Şerbeti

Demirhindi bir kaba konur, suyu bir taşım kaynatılıp üzerine boşaltılır. İyice karıştırılır. Temiz bir kaba süzdürülür. Şeker katıp eriyinceye kadar karıştırılır. Soğuduktan sonra bardaklara boşaltılarak servis yapılır (Şavkay, 2000).

Halkın "Demir hindi" dediği "hint hurması" şerbeti İstanbul'un bir özelliğiydi. İstanbul'da en lezzetli demirhindi şerbeti Hacı Bekir'de bulunurdu. Eskilerde Beyazıt ve Eminönü ve diğer meydan ve caddelerde seyyar şerbetçiler pipet denilen borulu bir sistemle bardaklara demirhindi şerbeti doldururlardı. Ahmet Haşim "tadı hiçbir içeceğe benzetilemeyecek bu güzel kokulu şerbetin bilinmediği memleketlerde yaşayanlara acıdığını söylerdi". Hatta demirhindi şerbetini "Bir memleketi vatan yapan, misli

hiçbir yerde bulunmayan bazı tatlar ve kokular, küçük zevkler, küçük neşeler ve küçük saadetlerden" biri olarak nitelerdi (Akçiçek, 2002). Tosun (1998), eserinde demirhindi şerbetinin sıcak havalarda serinletici ve kalbi bir huzur, mideyi ferahlatmak amacıyla tüketildiğinden bahsetmiştir.

Dut Şerbeti (Urumu)

"Karadut şerbeti" veya "Urumu dut şerbeti" de denilir. Daha çok dut reçelinin suyundan bir miktar ayrılıp, sulandırılarak yapılmaktadır. Temizlenip yıkanan dutun suyu çıkarılır. Şeker ilavesiyle kaynatılır. Ocaktan almadan önce limon suyu veya limon tuzu eklenir. Bir taşım kaynadıktan sonra ocaktan alınır. Şişelere doldurulur, gerektiğinde su ile inceltilerek ve soğutularak içilir (Tokuz, 2002).

Gelincik Şerbeti

Gelincik yapraklarının dip kısmındaki siyah kısım makasla kesilir. Yapraklar yıkanıp suyu süzdürülür. Üzerine su, suda eritilmiş limon tuzu ve limon suyu dökülüp, kavanoza konup ağzı kapatılır. İki gün güneşte bekletilir. Daha sonra suyu süzülür. Süzülen suya şeker ilave edilip eritilir. Tülbentten geçirilerek saklanır (Yardımcı, 2002).

Gül Şerbeti

Gül yaprakları bir kapta şekerle birlikte yaklaşık on dakika iyice ovularak ufalanır. Limon suyu ve su eklenip, şeker eriyinceye kadar karıştırılır ve buzdolabında bir gece bekletilir. Ertesi gün tekrar karıştırılıp, ince bir süzgeçten süzerek servis yapılır (Şavkay, 2000).

Tosun (1998)'a göre de ince elekten geçmiş toz halindeki şeker bir tepsiye serilip üzerine yeterli miktarda ve beyazı alınmış gül yaprağı eklenip ezilmesi ve bu karışımın kırk gün güneşte bırakılmasıyla yapılırdı. Sonra bu karışım bir kavanoza doldurulur arzu olundukça bir su bardağına iki üç kaşık ilave ile karıştırılarak içilirdi. Buna da gül şemsiyesi denilirdi.

Kavun Çekirdeği Şerbeti (Sübye)

Taze veyahut içleri dolu kavun çekirdeği yıkandıktan sonra ıslak olarak havanda dövülür suyla karıştırılır elle ovulur, süzdürülür. Çekirdekte iç kalmışsa tekrar dövülüp yine bir miktar suyla karıştırarak süzdürülür. Sonra şekeri karıştırılıp durulmaya bırakılır. Posası çökünce üstünden sübyesi alınıp süzülerek servis yapılır (Nedim, 1980).

Kayısı Şerbeti

Kayısıların çekirdekleri çıkarılır, kayısılar dörde ayrılır. Kapaklı bir

kâseye bir sıra ince toz şeker, bir sıra kayısı serpilerek doldurulup kapatılır. Birkaç saat sonra açılarak ezilir, tülbentten sıkmadan süzülür. Sonra bir miktar su ilavesiyle, tekrar ince bezden geçirilip bardaklara doldurulur (Şavkay, 2000).

Keçiboynuzu (Harnup) Şerbeti

Akşamdan keçiboynuzları yıkanıp, süzdürülür. Kuşbaşı doğranır ve tencereye konur. Su bir taşım kaynatılıp keçiboynuzlarının üzerine dökülür. Ertesi sabaha kadar bekletilir. Yaklaşık yirmi dakika kaynatılır ve ateşten alınır. Temiz bir kaba süzdürülüp, şekeri katılır. Şeker eriyinceye kadar karıştırılıp soğumaya bırakılır. Soğuyunca bardaklara koyarak servis yapılır (Şavkay, 2000).

Kızılcık Şerbeti

Olgun kızılcık ezilip, akşamdan bir kâseye konulur ve üzerine kaynar su dökülür. Sabaha kadar böylece bırakılır. Sabah sık delikli süzgeç üzerinde iyice ezilerek süzülür. Arzu edilen miktarda şeker ilave edilir. Tülbentten süzerek kadehlere konur (Arel, 1939).

Koruk Şerbeti

Koruk temizce yıkanır ve bir süzgeçte su ilavesiyle ezilip süzülür. Şekeri de ilave olunarak tülbentten geçirilip bardaklara doldurulur (Tosun, 1998).

Nedim (1980)'e göre ise koruklar tülbentten geçirilir şeker ilave edildikten sonra iki yaprak nar yahut oğulotu şekerle ezilir, su ile karıştırılarak süzülür ve servis yapılır.

Kuru Üzüm Şerbeti

Kuru üzüm çöplerinden ayıklanır, güzelce yıkanır. Su ile orta ateşte üzümler erime haline gelinceye kadar kaynatılır. Şekeri katılır, su ilavesiyle on onbeş dakika daha kaynatılır. Ateşten alınır soğumaya bırakılır. Soğuyunca ürünler ezilip bir temiz bezle sıkılarak serin bir yerde bir gün bekletilip, süzülür ve servis edilir (Cerrahoğlu, 2002).

Loğusa Şerbeti

Doğum yapan anneyi kutlamak, aileye göz aydın demek için annenin sütünün bol ve bereketli olması, bebeğin ağız tadıyla büyüyüp gelişmesi için loğusa şerbeti hazırlanır. Tatlının Türk toplumunda çok önemli bir yeri vardır. İnsana hayat veren anne onuruna verilen bu içecekte tatlıdır (Ersoy, 2000: Akçiçek, 2002: 753). Eski zamanlar da İstanbul'da loğusa şerbe-

ti içenlerin "Allah loğusanın sütünü gür etsin!" duasını söylemesi âdettir (Çoruk, 2001).

Loğusa şerbeti renginin kırmızılığından dolayı "kırmızı şerbet" olarak ta adlandırılır. Doğumunun ikinci gününden itibaren yedi gün içinde loğusaya hatır sormaya gelenlere kahve yerine bu kırmızı loğusa şerbetinden ikram edilmesi vazgeçilmeyen adetlerdendir. Bu rengi sağlamak için kırmızı renkli besin boyası kullanılır. Loğusanın saçına kırmızı kurdela takılır. Bunun loğusayı kötülüklerden "şeytan basmasından" koruduğuna inanılır. Şerbetin hazırlanmasında kullanılan şerbet şekeri şekerciler ve aktarlarda daima hazır olarak bulunmaktadır. Yöresel olarak loğusa şerbetinin hazırlanmasında ve ikram edilmesinde bazı farklılıklar vardır. Bazı yörelerde karanfil ve tarçınla birlikte zencefilde konur, servis edilirken Erzincan'da dövülmüş fındık veya ceviz, Gaziantep'te yeşil fıstık konur ve "kahke" denilen özel bir çörekle ikram edilir (Üçer ve Pekşen, 2001). Yüksek enerjili, hoş aromalı, iştah açıcı bir içecektir (Ersoy, 2000).

Büyükçe bir tencereye tatlılık miktarına göre şeker ve su konur, loğusa şekeri ilave edilir. Hepsi birlikte kaynatılır. Tarçınla karanfil temiz bir beze bağlanarak kaynayan şerbete atılır. Birlikte bir müddet daha kaynatılır. Hepsi güzelce süzüldükten sonra sıcak ya da soğuk olarak ikram edilir (Cerrahoğlu, 2002: Yardımcı, 2002).

Mandalina Şerbeti

Kesme şeker, mandalinanın dış sarı kabuklarına iyice sürtülür sarı rengi ve kokusu aldırılır. Bir kaba konularak su, şeker ilave edilir ve toz şeker eriyinceye kadar karıştırılır. Soğuk olarak servis yapılır (Ertürk, 1999: 220-223).

Menekşe Şerbeti

Kokulu kır menekşesi, yıkanır, suyu süzdürülür. Üzerine su, limon tuzu ve limon suyu dökülür, kavanoza konup ağzı kapatılır. 4-5 gün bekletilir. Tülbentten geçirilir, kavanozlara konur, serin bir yerde saklanır (Yardımcı, 2002).

Başka bir yöntem olarak menekşeler toz şeker ile birlikte, rengi şekere çıkıncaya kadar havanda dövülür. Şeker ile menekşe karışımı ince bir elekten ufalanarak geçirilir. Su bir taşım kaynatılıp, ateşten alınır. Şekerli menekşe tozu, suya katılır ve karıştırılır. Temiz bir kaba süzdürülür soğumaya bırakılır (Şavkay, 2000).

Mevlit Şerbeti

Mevlit okunurken, hocaların önüne gülsuyu, su ve tuz konulur. Mevlit şerbeti hazırlanırken şeker eritilir, şeker boyası, buz ve hocaların önüne konulan gülsuyu karıştırılarak hazırlanır ve gelen konuklara ikram edilirdi. (Ünver, 1952).

Meyan Şerbeti

Latince adı "Glycyrrhiza" olan bitkinin kökünün suya bastırılması ve suyunun dinlendirilmesi ile elde edilen bir şerbet çeşididir. Ülkemizde Trakya, Marmara Bölgesi ve Karadeniz sahil şeridi hariç tüm Anadolu'da bilinen meyan çeşitli yörelerde "pijan" "poyan", Gaziantep'te "miyan", Kilitse "boyam" olarak anılmaktadır. Yörede, yaz ayları ile özellikle ramazan aylarında çok tüketilen bir içecektir. Şerbetin diğer özelliği yörede "sebil" olarak dağıtılmasıdır. Bu gelenek eskiye oranla çok azalmasına rağmen hâlâ devam ettirilmektedir. Meyan şerbeti evlerde de her zaman hazırlanıp içilebilmektedir (Tokuz, 2002: 333-336)

Meyan kökü temizlenir, yıkanır. 20 cm boyunda kesilir, tokmakla dövülerek ezilir. Bir kaba konur ve üzerine biraz su serpilir. Hamur gibi yoğrulur. Suyu çekilince bir miktar su eklenir. Bu işlem birkaç defa tekrarlanır. Köklerin üzerine bir miktar su daha eklenir. Elde edilen meyan kökü suyuna "maya" adı verilir. Mayaya biraz su ilave edilerek meyan şerbeti elde edilir. Elde edilen şerbetin acı olmaması için kaptan kaba boşaltılarak şerbetin köpüklendirilmesi ve köpüklerin arındırılması gerekmektedir (Tokuz, 2002: 333-336) İçine ise kar eklenerek yaz aylarının alkolsüz birası olduğu bildirilmiştir. Bunun ne derece rağbet gördüğü "miyancının kesesi bol olur" sözünden anlaşılmaktadır (Oğuz, 2002). Meyan şerbeti öksürük kesici idrar artırıcı göğüs yumuşatıcı, balgam söktürücü, serinletici şerbet olarak çok üretilirdi (Akçiçek, 2002: 761).

Nar Şerbeti

Nar ayıklanıp bir kaba doldurulur ve ezilir. Suyu süzülür ve süzülen nar suyu bir tencerede, yeterli miktarda şeker ilavesiyle ateşte bir taşım kaynatılır. Soğutularak tülbentten geçirilir, servis yapılır. (Tosun, 1998).

Portakal Şerbeti

Portakallar güzelce yıkanarak kabukları ince olarak soyulur. Portakallar altı saat suda bekletilir, suyu süzülür. Portakallar parçalanarak çekirdekleri ayıklanıp ovuştura ovuştura ezilir bir süzgeçten ve tülbentten geçirilir, şeker ilavesiyle kıvamına gelinceye kadar su konulup kepçe ile beş on defa

karıştırılır ve servis yapılır (Tosun, 1998).

Şerbete portakalın kendi güzel rengi verilmek istenirse kabuğundan bir kısım, çok ince rendelenerek şekerle havanda dövülür suyuna ilave edilir. Yapılırken içine az miktarda limon suyu da katılabilir (Arel, 1939).

Sirkencübün

Divan-ı Kebirde balla sirkeden yapılan sirkencübün denilen şerbet, hem susuzluğu gideren, hem de ilaç yerine kullanılan bir şerbettir (Ünver, 1952). Sirkencübin'in isminin mesnevi'de geçtiği Sürücüoğlu ve Özçelik, (2005) tarafından bildirilmiştir.

Şeftali Şerbeti

Şeftalinin olmuşları ezilip, bir miktar su eklenerek süzgeçten ve tülbentten geçirilir. Yeterli miktarda şeker ve su ilavesinden sonra, kepçeyle karıştırılır, isteğe göre çiçek suyu serpilerek, servis edilir (Tosun, 1998).

Tah Şerbeti

Gaziantep yöresinde "Tah"adı verilen üzümün çürüklerinin, suyunun alınması ve güneşte bekletilmesiyle elde edilen tah pekmezinin sulandırılmasıyla yapılır. Tadı hafif ekşi olan bu şerbet sade olarak içilmez, sadece içli köfte gibi yemeklerin yanında içilir (Tokuz, 2002).

Tarçın Şerbeti

Çeşitli yörelerimizde sıcak olarak içilen, özellikle lezzeti ve rengi ile tercih edilen bir içecek türü olarak kahvehanelere ve iş yerlerine girmiştir (Tezcan, 1990). Selçuklu döneminde yemekler ile birlikte misafirlere ikramların başında gelmekteydi. Yemek dışında tarçın şerbeti sıcak olarak kışın verilirdi (Ünver, 1982).

Turunç Şerbeti

Turunç güzelce yıkanarak kabukları biraz ince soyulur, turunçlar acılığı gidinceye kadar suda bekletilir. Suyu süzülür ve turunçlar parçalanarak çekirdekleri ayıklanır, ovuştura ovuştura ezilip bir süzgeçten, sonra bir tülbentten geçirilir, az miktar şeker ilavesiyle kıvamına gelinceye kadar su konulup, kepçe ile beş on defa karıştırılır ve servis yapılır (Tosun, 1998).

Üzüm Şerbeti

Kuru üzümden yapılan şerbetin kürekle bolca savrulması, içine bazı baharatların (tarçın, karanfil) ve gülsuyunun katılmasıyla elde edilmektedir. Servis sırasında şerbete buz rendelendikten sonra bardaklara veya taslara

konulmaktadır. Eskiden ekmekle üzüm şerbeti içmek yaygın olduğundan, tatlıcılar elinde ekmekle dükkâna gelen müşteriye üzüm şerbetini küçük özel taslarda ve özel kaşıklarla sunarlardı (Tokuz, 2002). Fatih devrinde kırmızı üzüm şerbeti, naneli üzüm şerbeti, siyah üzüm şerbeti geçmektedir (Ünver, 1952).

Vişne Şerbeti

Su, vişne suyu, limon suyu ve toz şeker, temiz bir kapta tamamen eriyinceye kadar karıştırılır. Buz gibi soğutulup servis yapılır (Ertürk, 1999: 220-223).

Zambak Şerbeti

Zambaklar (haziranda açan kokulu beyaz zambak) yıkanıp, suyu süzdürülür. Üzerine suda eritilmiş limon tuzu ve limon suyu dökülüp kavanoza konarak ağzı kapatılır. 4-5 gün bekletilir. Sonra suyu süzdürülür. Süzülen suya şeker ilave edilip, eritilir. Tülbentten geçirilir. (Yardımcı, 2002).

Sonuç

Mutfak kültürümüzde içecekler önemli bir yere sahiptir. Bu içeceklerin içerisinde en önemli kısmını şerbetler oluşturur. Şerbetler mutfağımızı tamamlayan ve görsel olarak özel bir yeri olan hoş kokulu içeceklerimizdendir. Günümüzde şerbet kültürü yerini meyve sularına bırakmıştır. Fakat Anadolu'da bazı köylerde otlardan yapılan şerbetler kısmen de hala tüketilmektedir. Günümüzde yavaş yavaş unutulmaya yüz tutmuş olan bu içecekler gerek lezzet olsun, gerek sağlık açısından, günümüz içeceklerinden daha üstündürler. Bu nedenle ülkemize özgü içeceklerden şerbetlerin unutulmaması ve azalmış olan üretim ve tüketiminin artırılması için toplum olarak üzerimize düşen görevleri yerine getirmemiz gerekmektedir. Kültür ve Turizm Bakanlığının geleneksel şerbet kültürümüzü yaşatmak için özellikle otellerde üretim ve tüketiminin devam ettirilerek tanıtımının yapılmasını teşvik etmesi gerekmektedir.

KAYNAKÇA

Akan, S.L., (2007), "Safranbolu Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma". Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 36. Ankara, 157.

Akçiçek, E., (2002), "Dünden Bugüne Şerbetçiliğimiz", Yemek Kitabı (Yay. Haz. M. Sabri Koz), Çalış Ofset, İstanbul, 745-764.

Anonim, (2007a), Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri, Dünü-Bugünü

http://www.kultur.gov.tr/TR/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFF8FE9074FF19B0005FAD0F3EC46DDE116 Erişim tarihi: 31.07.2007.

Anonim, (2007b), Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri http://www.kultur.gov.tr/TR/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFF71BE64510F6C8BC944431A5630DA1EDD, Erişim tarihi: 31.07.2007.

Araz, N., (1999), "Tatlı Tatlı Yiyelim Tatlı Tatlı Konuşalım", Eskimeyen Tatlar, Vehbi Koç Vakfı Yayınları, (Yayına Hazırlayan: Semahat Arsel), İstanbul, 32-54.

Arel, S., (1939), Pratik Likörler-Mütenevvi Şerbet ve Şuruplar Hazırlanması. İdeal Matbaası. Ankara, 29.

Artun, E., (1998), "Adana Mutfak Kültürü". Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 22. Ankara, 19-21.

Baykara, T., (2001), Türk Kültür Tarihine Bakışlar. Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları. Ankara, 106-107.

Bilge, S., (1998), Osmanlı İmparatorluk Dönemi Saraylarında Mutfaklar, Yıldız Teknik Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi. İstanbul.

Cerrahoğlu, A., (2002), Sofra Nimetleri. (Uygulamalı Yemek Kitabı), Timaş Yayınları. İstanbul. 432.

Çakır, M., (1999), "Câmasb-Nâme'deki Sofra Kültürü ve Yemek Adlarına Dair". Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 23. Ankara. 11-26.

Çoruk, A.Ş., (2001), Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı. Çalış Ofset. İstanbul. 442.

Ertürk, N., (1999), "Şerbetler ve Meyve Takdimleri". Türk Tatlı Sanatı. Remzi Kitabevi, İstanbul. 220-223.

Ersoy, Y., (2000), Sosyal değişme sürecinde mutfak kültürü, İstanbul Üniversitesi, Doktora Tezi, İstanbul.

Genç, R., (1982), "IX. Yüzyılda Türk Mutfağı", TMSB, Kültür ve Turizm Bakanlığı , MİFAD Yayınları, Ankara. 66-68.

Gürsoy, D., (2004), "Anadolu Selçukluları Dönemi (1077-1307)". Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd.Şti. Birinci Baskı, İstanbul. 88.

Gürsoy, D., (2004), "Sarayda Mutfak Teşkilatı", Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürüz, Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd.Şti. Birinci Baskı, İstanbul. 100-101.

Köymen, M.A., (2001), "Alp Arslan ve Zamanı". Büyük Selçuklu

İmparatorluğu Tarihi. Cilt: III, Türk Tarih Kurumu Basımevi, 4.Baskı Ankara. 432-437.

Kut, G., (1999), "Türklerde Yeme İçme Geleneği ve Kaynakları", Eskimeyen Tatlar, Vehbi Koç Vakfı Yayınları, (Yayına Hazırlayan Semahat Arsel), İstanbul. 61.

Nahya, Z., (1982), "Bazı Yabancı Seyyahlara Göre Türk'lerde Yemek Alışkanlık ve Âdetleri", Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri, 10-11 Eylül Doğuş Matbaası, (Yay. Haz. Feyzi Halıcı), Konya. 230-232.

Nedim, F.,(1980), Alaturka-Alafranga Yemek, Tatlı-Pasta Kitabı. İnkılap ve Aka Kitabevleri, 18. Baskı, İstanbul. 510.

Nezir, S., Tayfur, M., (2002), "Batı Trakya Mutfak Kültürü II". Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 30. Ankara. 209-210.

Oğuz, B., (2002), Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 1. Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları, 2. Baskı, İstanbul. 723-777.

Oral, M.Z., (1956), "Selçuklu Devri Yemekleri ve Ekmekleri", Türk Etnografya Dergisi, 1.Sayı. 73-76.

Öztürk, N., (1999), "Osmanlı Dönemi Yemek ve İkram Kültürü". Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 23. Ankara. 27-32.

Samancı, Ö., (2007), Kar, Şerbet ve Dondurma. Yemek ve Kültür Dergisi, Çiya Yayınları, sayı 9, 146-150.

Sulseviç, C.A., (2007), "Boşnaklarda Ev Hayatı ve Yiyecek İçecekler". Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 36. Ankara. 137-138.

Sürücüoğlu, M.S., (1997), "Türk Mutfağında Şerbetlerin Yeri ve Önemi", Anayurttan Atayurda Türk Dünyası, 4(11), 26-33.

Sürücüoğlu, M.S., Çelik, L., (2003), "Pekmez". Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 31. Ankara. 22-23.

Sürücüoğlu, M.S., Özçelik, A.Ö., (2005), "Eski Türk besinleri ve yemekleri". Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 34. Ankara. 36-38.

Şavkay, T., (2000), Osmanlı Mutfağı. Şekerbank ve Radikal Yayınları, İstanbul. 292.

Tezcan, M., (1990). "Geleneksel Türk İçecekleri (Meşrubatları)", Türk Halk Kültürü Araştırmaları, Türk Mutfağı Özel Sayısı, Ankara. 118-127.

Tokuz, G., (2002), Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü. Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayını, No:12, Gaziantep. 333-336.

Tosun, M.N,B., (1998), Aşçıbaşı, (Yayına Hazırlayan: Priscilla Mary Işın), Yapı Kredi Yayınları 1. Basım. İstanbul. 202.

Üçer M., Pekşen, F., (2001), 95-97 Divriği'de Mutfak Kültürü. Sivas Hizmet Vakfı Yayınları, Sivas. 312.

Ünver, A. S., (1952), Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri. Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü Yayınları, İstanbul. 117.

Ünver, A. S., (1982), "Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usûlleri ve Vakitleri", TMSB, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara.

Yardımcı, S,. (2002), Konya Mutfağından. Konya.72-77.

AZERBAYCAN HALI VE TEKSTİLLERİNDE EJDER MOTİFİ

PAŞAYEVA, Valide
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

Azerbaycan halı ve tekstillerinin bir kısmının süslemelerinde ejder motifi kullanılmıştır. Bu motife, günümüze ulaşmış 14. yüzyıl saray kumaşlarından günümüz halı ve düz dokuma yaygılarına dek çeşitli ürünlerde rastlayabiliriz. Ejder, bir taraftan eski Türk inanışları doğrultusunda iyi kuvvetleri, tanrısal gücü sembolize eden, su kaynakları ve yağmur bulutlarını temsil eden bir motif olarak kullanılmışsa, diğer taraftan Ateşperestlikteki konumuna uygun şekilde, şer kuvvetleri–Ehrimen'i– simgeleyen bir sembol olarak kullanılmıştır.

Azerbaycan'da ejder motifinin tekstil ürünlerinde kullanılmasına İlhaniler döneminde başlandığı düşünülmektedir. Bu motif dokumalarda değişik tarzlarda uygulanmıştır. Tebriz ekolü ressamlarının desenleri ile üretilmiş saray dokumalarında Çin sanatındaki örneklere benzer, çok detaylı ve profesyonelce işlenmiş, dekoratif değeri çok yüksek ve çoğunlukla negatif anlam taşıyan ejder motifi görüldüğü halde, halk dokumalarında çok stilize edilmiş, geometrikleştirilmiş ve bazen de çok basit, fakat çoğunlukla pozitif anlam taşıyan ejder motifine rastlanmaktadır.

Ejder motifinin farklı ürünlerde bu tür iki anlamda kullanılması, Azerbaycan halkının mitoloji görüşlerinin farklı dönemlere uygun katmanlarını yansıtmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Azerbaycan halı ve tekstilleri, Ejder motifi, Mitoloji, Ejderhalı halılar.

ABSTRACT

Dragon Motif in Carpets and Textiles from Azerbaijan

In decoration of a part of carpets and textiles of the Azerbaijan is used a dragon motif. It is possible to meet this motif in different products

since palace fabrics of 14th century up to modern rugs and flat-weaves of the Azerbaijan origin. On the one hand a dragon motif in accordance with ancient Turkic beliefs have been used as a symbol of divine force, kind forces, of sources of water and of clouds, and on the other hand-of malicious forces, Ahriman, in accordance with Zoroastrianism.

It is considered, that in Azerbaijan a dragon motif in decoration of textile products in use since the period of Ilkhanids. In textile products this motif is applied in different styles. In the palace carpets and textiles, which were made under sketches of Tabriz school artists, one can see dragon motifs similar to the samples of the Chinese origin, professionally developed in details, having high decorative value and more often negative sense. And in domestic rugs and flat-weaves this motif is strongly stylized, has a geometrical, frequently very simple shape and usually has a positive sense.

Such kind of dual position of dragon motif in different products reflects different layers of mythological thinking of Azerbaijan people.

Key Words: Carpets and Textiles of Azerbaijan, Dragon Motif, Mythology, Dragon Carpets.

Azerbaycan'ın zengin maddi kültürünün değerli bir kısmını oluşturan halı, düz dokuma yaygı ve tekstil ürünleri eskiden beri güzelliği ile ün kazanmış, her zaman insanların ilgisini çekmiştir. Bu ürünlerin bir kısmında süs motifi olarak farklı şekillerde ifade edilmiş ejder motifi karşımıza çıkar. Her bir halkın sanatında ortaya çıkan motifler, onların icra tarzı o halkın yaşamı, hayat tarzı, dünyaya bakışı, mitolojik tefekkürü ile bağlı olup önce inançlarında, dini görüşlerinde, sonra sözlü edebiyatında ortaya çıkar ve daha sonra sanat eserlerine yansır. Ejder motifinin de böyle köklü motiflerden olduğu kuşkusuzdur.

Ejder (veya daha realistik tasvirlerde yılan) motifi çok eski dönemlerden beri çeşitli yapıtlarda kullanıla gelen motiflerden biridir. Bu motife, MÖ dördüncü bin'e tarihlendirilen Elam seramik parçaları (Toscanne,1911: 204) dahil birçok eski yapıtta rastlanmaktadır (bkz.: Kramer, 2001: 147; Sabahi, 1999; **res. 2**; Porada, 1965: **res. 12**; Mackay, 1935; **res. M/3** vs.). Birçok toplumlarla beraber Türklerde de ejder motifinin çok eskiden kullanıldığı araştırmacılarca tespit edilmiştir (Esin, Orta…, 2003: 130-141: Esin, Türklerde…, 2003: 201-202, res. 222). Bazı araştırmacıların ejderin Türklere Çinli komşularından geçtiğini iddia etmesine (Roux, 2005: 39)

rağmen, ejderin birçok Türk tayfalarının ongun- totemi olduğunu söyleyen Prof. Dr. M.Seidov, eski Türklerin mitoloji görüşleri ile bağlı araştırmalarına dayanarak böyle bir fikre gelmiştir ki, ejder aynı zamanda hem Türklerin, hem de onların komşusu Çinlilerin mitolojisinde yer almıştır (Seidov, 1988: 213). M. Seidov, eski Türkçe metinlerde büke, evren, luu, nek, kök-luu, abırga, acırga, indel-endek isimleriyle bilinen ejderle bağlı tasavvurlara dikkat çekerek eskiden Türklerde onun iyi kuvveleri sembolize ettiğini, hatta kahramanlarını onun ismi ile şereflendirerek totem seviyesine yükselttiklerini kaydediyor. Hsiung-nuların merkezlerinin Ejder şehri olarak bilinmesi de Türk topluluklarında ejder kültünün varlığının bir göstergesi sayılabilir (Çoruhlu, 2000: 133). Orhun bölgesindeki çoğu anıtta ejder figürünün bulunduğu belirtiliyor (Esin, Orta…, 2003: 155). Uygur âbidesi olan Kara-balgasun kitabesinin üst kısmında çift ejder motifi görülmektedir (Özkeçeci, 2004: 215, res. 139). Zaman-zaman ejder (yılan) figürü Türk kavimlerinin bayrakları üzerinde, bayrak direklerinde, tahtların üzerinde, şehirlerinin armalarında bile yer almıştır (Roux, 2005: 388; Esin, Orta…, 2003: 156; Adji, 1998: 264). 5. yüzyılda Kök Türklerde çift başlı ejder, dünya hâkimiyetinin simgesi olmuştur (Esin, Orta…, 2003: 156). Bu tasvire Kök Türk kağan damgasında da rastlanmaktadır (Klyaştornıy, 1971: res.1). Türklerde çift ejder veya çift başlı ejder motifi sıkça farklı baş türleri (keçi başı, kurt başı, kaz ve kuğu başları vs.) ile de tasvir edilmiştir ve bunun totemik anlam taşıdığı düşünülmektedir (Esin, 1972: 17-18).

Ejder motifi, değişen dinî ve sosyal anlayışlara rağmen mimaride, seramikte, çinide, ahşap ve maden sanatlarında, dokumalarda hep kullanılmış bir motiftir. Birçok kaynaklara göre Orta Asya'nın doğusunda yaşayan Türk kavimlerinde, Azerbaycan, Volga boyu ve Başkurt Türklerinde ejder su kaynaklarını, yağmur bulutlarını temsil ediyordu (Adji, 1998: 302). Uygur ve Çin kosmolojisinde ise doğunun, baharın, gök renginin ve ağacın simgesi idi (Deniz, 1998: 102). Tibet panteonunda Kök-luu, gök gürültüsü ve yağmur tanrısı olarak yer almıştır (Kerimov – Aliyeva, 1988: 168). Moğol mitolojisinde ejder –Lu– suyun sahibi ve gök tanrılarından biri olarak bilinmektedir. Kıpçak Türklerinde aile ocağının koruyucusudur ve Kıpçakların rivayetlerine göre insanlar, yılan (ejder) Begşa'dan türemişlerdir (Adji, 1998: 302).

Eski yapıtlarda ejder motifinin yanında çoğu zaman belirli süsleme şekilleri kullanılmıştır ve bunların ilki kızıl renkli bir küredir (Esin, Orta…, 2003: 131). Bu kürenin Güneş ve Ayı temsil ettiği sanılmaktadır. Bundan başka bulut, helezon, ağaç, lotus, nilüfer, "evren gülü" denilen yabani nergis

motifleri de sıkça ejderle beraber görülebilir. Prof. Dr. B. Karamağaralı'ya göre, hem ejder, hem de lotus çiçeği tanrısal gücü simgeler ve onların bir arada kullanılması, tanrısal gücün bir çeşit göstergesidir (Karamağaralı, 1998: 38).

Çin sanatında ejderle beraber görülen motiflerden biri simurg kuşudur. Uzak Doğu ikonografisinde bu hayali yaratıkların her ikisi pozitif anlam taşımaktadır ve hiçbir zaman mücadele ederken tasvir edilmemişlerdir. Han döneminden (M. Ö. 3. yüzyıl) başlayarak ejder imparatorluğun simgesi sanılıyor ve Ming döneminden (14. yüzyıl) itibaren beş tırnaklı ejder sadece imparatorun kendisini simgelemek için kullanılabilir (Eiland, 1979: 29). Simurg ise zarafeti, soyluluğu ve en başlıcası, sulhu simgeler. Zamanla simurg kuşu imparatorun eşinin sembolü haline gelmiştir (Sabahi, 1999: 137). Bu nedenle de Çin ikonografisinde bu iki motif mücadele halinde tasvir edilmemişler ve birlikte mutluluk ve uğuru simgelerler.

Fakat eski Ön Asya kültürlerinde kartal-yılan mücadelesi hikayelerinin tarihi çok eskilere dayanmaktadır (M. Ö. 4. bin; farklı dönemlere ait hikayeler için bkz.: Sabahi, 1999: 137-138) ve Moğolların Ön Asya'ya gelişinden sonra zamanla bu gerçek hayvanların yerini hayali simurg-ejder çifti almıştır. Belli dönemlerde şimdiki İran arazisinde kurulmuş devletlerin (en eski Azerbaycan devletlerinden olan Midiya da dahil) resmi dini olan Ateşperestlikte ise kartal-yılan veya simurg- ejder mücadelesi, Hayır'la Şer'in–Ahuramazda ile Ehrimen'in– mücadelesini simgelemiştir. Bu konu ister Azerbaycan, isterse de İran folkloru ve sanatına büyük ölçüde yansımıştır ve Azerbaycan masallarında kahramanların ejderle savaşarak onu öldürmesi ve simurgu, onun yavrularını kurtarması tipte hikayelere rastlanmaktadır. Doğal olarak bu hikayelerde ejderin kötülük, şer, karanlık timsali olması, onun eski Türk mitolojisinden gelen pozitif anlamına zıttır. Böylece Azerbaycan sanatında ejder motifi bir taraftan yağmur, bolluk, bereket, tanrısal güç gibi pozitif kavramların, diğer taraftan da kötülüğün, şer kuvvetlerin simgesi olmuştur ve onun bu ikili pozisyonu, Azerbaycan halkının en eski ve köklü sanatlarından biri olan dokuma sanatına da yansımıştır.

Halılarda Ejder Motifi

Azerbaycan halı sanatında ejder motifinin hem eski Türk mitolojisinden gelen iyilik, su ve bolluk, bereket sembolü olarak işlendiği, hem de Ateşperestlikten gelen kötülük, şer kuvvetlerin sembolü olarak işlendiği örnekler vardır.

Günümüze ulaşmış Azerbaycan halıları arasında ejder motifinin görüldüğü en eski örnek 15. yüzyıla tarihlendirilmektedir **(resim 1)** (Tağıyeva, 1999: 19). İstanbul Türk ve İslam Eserleri Müzesi'nde korunan bu küçük halı parçasından belli olduğu üzere, çok stilize edilmiş ve geometrikleştirilmiş değişik renkli ejderha motifleri halının tüm ortasını yatay ve dikey sıralarla kaplamıştır. Dikey yönde ejderha motiflerinin oluşturduğu sıraların arasında lotus motiflerinden oluşan sıralar görülmektedir. Bu kompozisyon çok az değişikliklerle Gazakh bölgesinde günümüzde de dokunmaktadır (Kerimov, III. C., 1983: 123). Ejderle lotusun beraber kullanıldığı birçok kompozisyona Anadolu sanatında da rastlayabiliriz (örneğin, Ankara Aslanhane Camii mihrabı; Konya Sırçalı Mescit'te bulunan halı seccade vs.). Yukarıda kaydedildiği gibi, Prof. Dr. B. Karamağaralı, aynı anlam taşıyan bu iki motifin bir arada kullanılmasının tanrısal gücü simgelediğini ifade etmiştir. Ejder motifinin bu halıda görülen konumu, fikrimizce, halkın mitoloji tefekkürünün derin katlarının kolay-kolay değişmediğinin bir göstergesi sayılabilir.

Aynı döneme atfedilen diğer bir eski halı örneğinde ise ejder motifi, yukarıda sözü giden örnekten farklı olarak Şer'i temsil etmektedir. Burada ejder, simurg kuşu ile karşı durma pozisyonunda tasvir edilmiştir (Hali, June-July 1993: 85). Çok stilize edilmiş motiflerin sekizgen madalyonlar içerisinde yer aldığı bu halı, bazı araştırmacılarca Anadolu'ya (Sabahi, 1999: 138-9), bazıları tarafından ise Azerbaycan'a ait edilmektedir (Efendi, 1976: 32). Fakat her iki bölgede yaşayan halkın çoğunlukla aynı soydan geldiğini ve ortak geçmişe sahip olduğunu, daha sonraki dönemlerde ise bir biri ile kültür alış-verişinde bulunan toplumlar olduğunu düşünürsek, bunun pek önemli olmadığı açıktır. Bu kompozisyona sahip halı örneklerinin 14.-15. yüzyıl Avrupa ressamlarının, özellikle de İtalyan ressamlarının eserlerinde defalarca tasvir edilmiş olması (bu konuda bilgi için bkz.: Sabahi, 1999: 138-140), bu halıların o dönemde ne kadar geniş yayıldığının bir göstergesi sayılabilir. Bu örnekte görülen ejder ve simurg motifleri çok stilize edilmiş olmalarına rağmen, bütünlükte sahne pek dramatik ve gergindir. Motifler, Azerbaycan'ın özellikle kuzey-batı bölgesi için karakteristik tarzda işlenmiştir. Ejder motifinin buradaki konumu, halkın mitoloji tefekkürünün Ateşperestlikle bağlı katlarının tezahürü olsa gerek.

Ejder-simurg mücadelesi konusuna dönemin kitap sanatında da rastlayabiliriz. Akkoyunlu hükümdarı Sultan Yakup için Tebriz'de hazırlanmış resim albümünde iki ejdere karşı duran simurg kuşunun tasvir edildiği resim, bunun en güzel örneklerinden biridir (Sabahi, 1999: **res. 10**). Fakat

ejder ve simurg motifleri hiç de her zaman mücadele halinde değil, bazen sadece karşı-karşıya veya ejder aşağıdan, simurg ise yukarıdan bir birlerine bakarken (sanki mücadeleye hazırlanıyorlarmış gibi) tasvir edilmişlerdir. Ejder ve simurg tasvirlerine ister beraber, isterse de ayrılıkta Tebriz ekolü elyazmalarında yeterince rastlanmaktadır (Hunt for…, 2004: **res. 1.3, 3.20, 4.16, 4.26b, 4.35, 4.36, 7.3, 7.11, 7.12**).

Tebriz ekolünün tüm dönemlerine ait minyatürcülerin çalışmalarında görülen her iki motifin işlenme tarzı, Çin resminde görülen uygun motiflerle benzerlik göstermektedir. Tebriz ekolü 13. yüzyılda, İlhaniler'in hâkimiyeti döneminde Mezopotamya minyatür sanatı ve Çin (Uygur) resim sanatının etkisi altında oluşmaya başlamış ve gelişim sürecinde zamanla yerli ressamlar kendi tarzlarını geliştirerek özgün bir sanat ekolü yaratmışlar (Kaziyev, 1977: 186). Bu nedenle Tebriz ekolünün tarzında, onun oluşumunda iştirak etmiş resim geleneklerinin etkisinin görülmesi doğaldır. Her halde bazı araştırmacıların bu benzerliklere dayanarak ejder ve simurg konusunun Uzak Doğu kökenli olduğunu söylediklerini düşünüyoruz. Fakat daha önce de kaydettiğimiz gibi, desen benzerliklerine rağmen, Uzak Doğu sanatında bu motiflerin ister anlamı, isterse de onların tasvir edildiği pozlar çok daha farklıdır.

16. yüzyılda en yüksek zirvesine ulaşmış Tebriz sanat ekolünü temsil eden sanatçılar, Safevi sarayı kütüphanesine bağlı atölyelerde faaliyet göstermekteydiler. Bu atölyelerde güzel kitaplarla beraber, "…güzellik ve maharetin zirvesine ulaşmış güzel halı ve lüks kumaşlar…" ("Reflections…", December 1993-January 1994: 93) da üretilmekteydi. Günümüzde her birisi bulundukları koleksiyonun birer incisi sayılan ünlü Safevi halı ve kumaşları genellikle 16-17. yüzyıllara ait olup, hepsi saray atölyelerinde çalışan ressamların desenleri ile dokunmuş ve Tebriz sanat ekolü özelliklerini taşımaktadırlar. Bu halı ve kumaşların büyük çoğunluğu konulu kompozisyona sahiptir ve minyatürlerde yaygın olarak işlenen konular bunlara da yansımıştır.

16.-17. yüzyıl Safevi saray halıları arasında, deseninde ejder-simurg çiftinin veya ejder motifinin yer aldığı halılar az değil ve bu motiflere halının farklı kısımlarında (madalyon veya kartuşların içerisinde, bordürlerde, köşelerde, orta kısımda vs.) yer verildiğini görebiliriz (örneğin, New York Metropolitan Müzesindeki 498 x 340 cm kartuşlu halı ve 238 x 179 cm hayvanlı halı; Avusturya Sanat ve Sanayi Müzesindeki 695 x 323 cm avcılık halısı; Paris Luvr Müzesindeki 783 x 379 cm ağaçlı ve hayvanlı halı; Los Angeles County Müzesindeki 818 x 372 cm ağaçlı ve hayvanlı halı;

Chelsea halısı; Boston Güzel Sanatlar Müzesindeki avcılık halısı vs.).

Saray halılarında bu motifler, Tebriz kitap sanatında görülen örneklerle aynı tarzda işlenmişlerdir **(resim 2)**. Bu halılarda ejder-simurg çifti çoğunlukla diğer hayvan mücadelesi sahneleri ile bir arada görülmektedir. Onlar bazen karşı-karşıya, bazen çarpışma anında – birinin vücudu diğerinin ağzında olduğu hâlde, bazen de ejderin ayakları yerde, ağzını geniş açarak başını yukarı kaldırmış, simurg ise havada kanatlarını gererek gagasını aşağıya doğru açmış şekilde tasvir edilmişlerdir. Fakat adeta her zaman ejderin vücudu yılan gibi dalgalı görüntüye sahip ve vücudundan alev dilimleri çıkmış halde, simurg ise çoğunlukla her iki kanadı açık, rengarenk kuyrukları kıvrılarak dalgalanan ve korkunç gagası açık şekilde görülmektedir. Evlerde dokunan halılardan farklı olarak saray atölyelerinde dokunan halılar ressamların hazırladığı desenlerle dokunduğu için motiflerin hepsi çok daha detaylı, düzgün ve gerçekçi görünüme sahip, kompozisyonlar yüksek profesyonel seviyede idi. Fakat bu halılarda ejder-simurg mücadelesi çoğunlukla kompozisyonun ana konusu olmayıp, diğer kompozisyon elementlerinin arasında yer almış, dekorun bir parçasına dönüşmüştür. Bazen bu sahne belli bir biçimde çerçeveye alınarak dekorun diğer öğelerinden ayrılmış, bazen ise bitki ve hayvan motifleri, bulutlar vs. detayların arasında onlarla uyumlu bir şekilde yerleştirilmiştir. Safevi saray halılarında ejderle simurgun mücadelesi konusunu inceleyen T. Sabahi, giderek bu motiflerin dekoratif değerinin yükseldiğini, fakat önceki anlamını, aynı şekilde de mücadele sahnesinin önceki dramatikliğini ve gerginliğini kaybettiğini çok doğru gözlemlemiştir (Sabahi, 1999: 142-3).

Ana konusu ejderle simurgun mücadelesi olan ender halılar da vardır ve bunlara İran Halı Müzesindeki 17. yüzyıla ait sekizgen Tebriz halısı örnek olabilir **(resim 3)**. Bu halının merkezinde, bitkisel desenin üstünde karşı-karşıya yerleştirilmiş ejder-simurg çifti görülmektedir. Halı ister kompozisyon ve renk özellikleri, isterse de teknik özellikleri açısından saray halılarından aşağı seviyede olduğu için onun küçük atölye ürünü olduğunu düşünüyoruz. Ana motifler olan ejder ve simurg, saray halılarındaki uygun motifleri hatırlatsa da, onlar kadar detaylı ve profesyonelce işlenmemiştir. Fikrimizce, bu halı halkın tefekküründe Ateşperestlikle ilgili inançların yaşadığını, fakat motiflerin ikonografisinin saray sanatının etkisi altında değiştiğini çok iyi şekilde yansıtmaktadır. Ateşperestliğin önemli sembolleri sırasına ait olan ejder ve simurg motifleri hem Azerbaycan, hem de İran halıcılığının dekor sisteminde önemli yer tutarak 16-17.yüzyıl halılarının vazgeçilmez motifleri sırasındaydılar.

Aynı dönemde Kuzey Azerbaycan bölgelerinde de ejder motifli halılar dokunmaktaydı ve bu halılar, halıcılık terminolojisinde Ejderhalı halılar (Dragon carpets) olarak bilinmektedir **(resim 4)** (Stone, 1997: 67). Onların 16.-19. yüzyıllarda Azerbaycan'ın Guba, Şirvan ve Garabağ bölgelerinde dokunduğu düşünülmektedir. Araştırmacıların daha fazla dikkatini çeken bu halıları yabancı literatürde genel olarak "Kafkas Ejderhalı Halıları" ismiyle tanımlıyorlar. Fakat A.U.Pope, bu halılara ait yapı ve desen özelliklerinin, renk şemaları ve hatta bordür gibi detaylarının da günümüz Garabağ, Gazakh ve Şirvan halılarında görüldüğünü kaydetmiştir (Pope, 1925). Ch.G. Ellis "Early Caucasian Rugs" monografisinde bu halıların büyük bir grubunu inceleyerek onların Azerbaycan halıları olduğunun bir daha altını çizmiştir (Ellis, 1976: 11). Yukarıda ejder motifinin kökeni ve Azerbaycan minyatür ve halı sanatında bu motifin kullanılmasıyla bağlı söylediklerimiz, eskiden beri gelen bir varislik olgusunu kanıtlamaktadır.

Azerbaycan halı kompozisyonlarını sınıflandırırken L. Kerimov, sözü giden Ejderhalı halıları Hatayi kompozisyonlu halılar olarak belirlemiştir (Kerimov, II. c., 1983: 78). Bunun esas nedeni bu halıların hepsi için genel olan ve tüm Orta Asya ve Orta Doğu sanatında geniş yayılmış bend-i rûmi kompozisyon şemasının (Kerimov, II. c., 1983: 107) hatayi elementlerinden oluşmasıdır (Türkiye'de hatayi ismi ile bilinen motifle karıştırmamalı). Hatayi motifinin, Osmanlı süsleme sanatında işlemeli rûmi (Birol-Derman, 1995: 182) ismiyle bilinen motifle aynı olduğunu söyleyebiliriz.

L. Kerimov'un kaydettiği gibi, ünlü ressamların yaratmış olduğu hatayi motifi zamanla Kuzey Azerbaycan'ın, daha sonra ise tüm Kafkasların dokuyuculuk merkezlerinde geniş yayılmış, fakat yaratıcılıkla değil, sadece bilinçsiz kopyalama yolu ile kullanılmıştır (Kerimov, II. c., 1983: 107). Bu nedenle de giderek tahrif olmuş, önceki biçimini kaybetmiş, içerisinde bitkisel ve hayvan menşeli motiflerin yer aldığı azcık bükülmüş şerit şeklini almıştır **(resim 5)**. Ejderhalı halıların esas kompozisyon şeması olan bend-i rûmi de bu şeritlerle oluşturulmuştur.

Ejderhalı halıların kompozisyonunda baklava biçimli formlardan oluşan ve bir birine göre yarım adım kaydırılmış iki adet bend-i rûmi şemasının bulunduğu görülmektedir **(resim 4)**. Bend-i rûmi kompozisyonlarının "bent" veya "kıfılgah" noktalarında birer palmet veya lotus motifi yer almaktadır. Bend-i rûmiler aynı renkte bir genel zemin üzerinde yerleşmekte ve bir sistemden olan baklava formunun "bent" noktaları diğer sistemden olan dört baklava formunun merkezlerine denk gelmektedir. Böylece her baklava formu, diğer sistemi oluşturan şeritlerle dörde bölünmüş oluyor.

Ortaya çıkan parçalar da, doğal olarak, baklava biçimindedir **(çizim 1)**. Bölünmüş baklava formlarının merkezlerindeki palmet veya lotusun sağ ve solunda yerleşen bölümlerde bu halılara ismini vermiş ejderha tasvirleri, fantastik hayvanların mücadele sahneleri, yukarı ve aşağıda yerleşen bölümlerde ise yine de palmet motifleri yer almaktadır. Bu halıların özellikle erken örneklerinde görülen ejder motifleri, bütünlükte şekli ve detaylı işlenmesi ile saray halılarındaki motiflere benzerlik gösterse de, açık ağzından alev çıkmak yerine çiçek sarkması onun farklı anlamda kullanıldığının çok önemli bir göstergesidir. Bu detay, her halde çok önemli olduğu içindir ki, bu halıların kompozisyonunun değişime uğraması sonucu ortaya çıkan 19. yüzyıl Azerbaycan halılarından bazılarında palmetlerle birleşmiş ejderler ilk bakışta fark edilmese de, ağzından sarkan çiçek motifi açıkça görülebilir (Tağıyeva, 1999: 118, **res. 223**). Fikrimizce, Ejderhalı halılarda sırt-sırta veya yüz-yüze durarak palmet veya lotusu arasına alan ejder motifleri sanki onların koruyucuları rolünü üstlenmişlerdir ve yine de ejderle lotusun bir arada kullanılmış olduğu yukarıda kaydettiğimiz örnekler akla geliyor. Bu halılarda da ejderhanın tanrısal gücü simgelediğini düşünüyoruz.

Daha sonraki dönemlerde -19.-20. yüzyıllarda- Kuzey Azerbaycan'ın bölgelerinde dokunan halılar arasında yine de kompozisyonunda çok stilize edilmiş, sade ve geometrik forma sahip ejderha motifi bulunan halılar görülmektedir. Böyle halılardan biri Gazakh bölgesinde hâlen dokunmakta olan ve Ejderhalı adı ile bilinen halıdır **(resim 6)**. Bu halının kompozisyonunun resim 1'deki halının kompozisyonu ile benzerliği kuşkusuzdur. 500 yıl içinde kompozisyon ve ana motifler olan ejder ve lotus motiflerinin çok büyük değişime uğradığı söylenemez. Fakat kompozisyona küçük geometrik madalyonlardan oluşan merkezi eksen eklenmiştir, ejder motifleri ise sadece iki sıra oluşturmaktadır. Doğal olarak, zamanla ejder ve lotus motifleri de belli değişim sürecinden geçmiştir. Günümüzde bu motifler önceki mitoloji anlamını kaybederek sadece dekoratif anlam taşısa da, onların hâle daha yüzyıllar önceki şekli ile kullanılır olması, halkın mitoloji tefekkürünün ne kadar derin köklere sahip olduğunun ve ne kadar kalıcı olduğunun bir göstergesi sayılabilir.

Garabağ ve Gazakh bölgelerinde hâlen dokunmakta olan ejder motifli bir diğer halı örneği Malıbeyli veya Bulutlu isimleri ile bilinmektedir **(resim 7)**. Bu halının bir, iki ve üç madalyonlu örneklerine rastlanılmaktadır. Madalyonlar sade veya daha karmaşık biçimli sekizgenler şeklindedir ve onların merkezlerinde yerleşmiş dörtgenlerin etrafında yüz-yüze durmuş

S biçimli motifler görülmektedir. Belli olduğu üzere bu motif hem akar suları, hem bulutların gök yüzünde hareketini, hem de "Tanrı tarafından yağmur ve suları yönetmek için gönderilmiş iyi ejderhayı" sembolize etmektedir (Kerimov, II. c., 1983: 84). Madalyonların merkezindeki karenin içerisinde çoğu zaman çark-ı felek motifi yer alıyor ve bu motiflerin beraber kullanılması, fikrimizce, eski Türk mitolojisinde gök çarkını bir çift ejderin çevirmesi (Çoruhlu, 2000: 133) ile ilgili inançların bir yansımasıdır.

Azerbaycan'ın çeşitli bölgelerinde S biçimli motifin halının ortasında ve özellikle de bordürlerde görüldüğü bir sıra halılar vardır (Kerimov, III. c., 1983: 166, **res.118**, tabl. 5: Hali, June-July 1993;13; Hali, October-November 1994; 60; Hali, December 1994/ January 1995; 24; Hali, August 1991; 79; Hali, April 1992;112; Hali, October 1992; 32; Hali, April 1990; 48, 155, 184; Hali, June 1991; 21; Wright, 1980; res. 4) ki, bunlarda bu motifin her halde, su, bolluk ve bereketi simgelediği kanısındayız.

Bulut motifinin bir diğer şekli Guba bölgesinin Hacıgayıb köyünde dokunan aynı adlı halıda görülmektedir ve çift ejder olduğunu düşündüğümüz bu motif (çizim 2 k), halının ortasını dolduran üç esas motiften biridir (Kerimov, II. c., 1983; 156, res.130; Kerimov ve dig., 1984; res. 24). Türk ikonografisinde evren (ejder) tasvirinin kökenlerini inceleyen E. Esin, çift ejder motifinin üç türü bulunduğunu ve bunlardan birinin her ucunda bir başı olan ejder olduğunu, bu motifin gökyüzü takını temsil ettiğini ifade etmiştir (Esin, Orta…, 2003; 135).

Çift ejder motifi Gazakh bölgesinde dokunan Karakoyunlu halısının bir varyantında da görülmektedir (Kerimov, III. c., 1983; 151, res.106). Bu halıdaki çift ejder motifleri çok güçlü stilize edilmiş, tamamen geometrik motiflerdir (çizim 2 e) ve kendileri gibi sade lotus motifleri ile bir arada kullanılmışlardır. Aynı motife Guba bölgesinde dokunan Karagashlı halısının bir versiyonunda (Hali, December 1994/ January 1995; 40) da rastlanılıyor. Bazı halılarda ise dört yönü gösteren dört ejder tasvirine rastlanılmaktadır (Hali, December 1993/ January 1994; 139) ki, E. Esin bu tasvirin ikonografisinin çok eskiye dayandığını kaydetmiştir (Esin, Orta…, 2003; 134).

Düz Dokuma Yaygılarda Ejder Motifi

Safevi saray halılarının yanı sıra dönemin ipek saray kilimlerinde de ejderha motifi kullanılmıştır. Deseninde ejder motifi görülen saray kilimlerinden biri merkezi madalyonunda ejder-simurg çifti tasvir edilmiş ipek "Padişah" kilimidir (resim 8). Berlin İslam Sanatı Müzesinde korunan ve

16. yüzyılın sonlarına ait olan bu kilim, leçek-turunç kompozisyonuna sahiptir. Kilimin merkezi madalyonunun içerisinde bitki motifleri ile süslü gerçek doğa etkisi doğuran alanda yerde durmuş ve başını yukarı kaldırarak ağzından simurga alev püsküren ejderha ile havada kanat çalarak gagasını açmış ve ejderhaya saldırmaya hazır simurg kuşu tasvir edilmiştir. Her iki figür, bu yaratıkların Tebriz sanat ekolünde oluşmuş ikonografisine uygun şekilde işlenmiştir ve dönemin saray halılarındaki figürlerle benzer özelliklere sahiptir. Fakat buradaki figürler, 16. yüzyılın birinci yarısına atfedilen halılardaki kadar detaylı olmamakla beraber, sahne bütünlükte halılardaki kadar gergin ve dramatik değildir.

Bu kilimin kompozisyonu ile çok benzer kompozisyona sahip diğer bir ipek Safevi kiliminde de merkezi madalyon içinde küçük farklarla aynı sahnenin tasvir edildiği görülmektedir (Pope-Ackerman, XII. c., 1981; tablo 1267). Burada da bu sahnenin doğurduğu etki bir önceki kilimdekinden farklı değil.

Figdor kilimi adı ile bilinen bir diğer Safevi saray kilimi, diğer iki kilimden hem kompozisyonu, hem de ejder motifinin pozisyonu ile farklıdır (Hali, October 1992; 111). 16. yüzyılın sonlarına doğru Kaşan'da dokunmuş olduğu düşünülen bu kilimin ortası, yatay ve dikey sıralar oluşturan değişik biçimli kartuşlarla kaplıdır. Hem kartuşların içinde, hem de onlar arasında kalan boşluklarda çeşitli hayvan ve kuş figürleri, hayvan mücadelesi sahneleri yer almaktadır. Kilimin dikey merkezi ekseni üzerinde yerleşmiş kartuşlardan ikisinde tek ejderha figürü, birinde ise tek simurg figürü görülmektedir. Her iki figürün deseni önceki kilimlerdekinden pek farklı olmasa da, onlardan daha basit işlendiği, sadeleştiği fark edilmektedir. Bir birinden aralı ayrı kartuşlar içerisinde tek tasvir edilmelerine rağmen, yine de ejderle simurg bir birine doğru yönelmiş şekilde yerleştirilmişlerdir ve bu da onların muhalifliğine işaret ediyor. Fakat ejderin ağzından alev değil, çiçek çıkması, hiçbir savaş düşüncesine yer bırakmayarak sanki onun iyimserliğinden haber veriyor.

Benzer kompozisyona sahip, fakat bordür deseni farklı olan bir diğer Safevi kilim parçasından ünlü Japon dövüşçüsü Toyotomi Hideyoşi (1598'de ölmüştür) için dikilmiş savaş kaftanı (Hali, August-September 1994; 108) Kyoto'da Kodai-ji tapınağında korunmaktadır. Kaftanın sırt kısmının merkezinde yer almış kartuşun içerisinde aynen diğer kilimdekine benzer ağzından çiçek sarkan ejder motifi görülmektedir.

Ejder motifinin gerçek pozitif anlam taşıdığı düz dokuma yaygıların ba-

şında, hiç kuşkusuz, sadece Azerbaycan'a özgü bir düz dokuma yaygı türü olan verniler gelmektedir (resim 9). Garabağ ve Gazakh bölgelerinde dokunan bu dokumaların desenini, dikey ve yatay sıralarla aynı yönde yerleştirilmiş çok stilize edilmiş ejder motifleri oluşturmaktadır. Bazı örneklerde ejderhanın bacakları da tasvir edilmesine rağmen (Hali, May-June 1996; 102-103; Kerimov, III. C., 1983; tablo 82), genelde bu motif bacaksız olarak S harfi şeklinde, fakat boynuzlu ve üzeri pullu olarak tasvir edilmektedir. Vernilerin zemini çoğunlukla kırmızı, bazen lacivert renkte, ejder motiflerinin zemini sırasıyla koyu ve açık renktedir. Koyu zeminli ejder motiflerinin üzerinde pulları açık, açık zeminli olanların üzerinde ise koyu renktedir. Açık ve koyu renkli ejder motifleri satranç tahtası gaydasında yerleştirilmişlerdir. Ejder motifinin dış çizgileri adeta tüm örneklerde tırtıklı yapılmıştır (çizim 3). İnsanlar yüzyıllar öncesinde olduğu gibi, yine de ejderin yağış, bolluk ve bereket, mutluluk getireceğine inandıkları, onu kutsal sandıkları için onun tasvir edildiği bu düz yaygıları hiçbir zaman ayaklar altına sermemiş, genelde duvara asmışlardır. Verniler, kilim veya sumak tekniğiyle dokunabilirler ve hâlen az da olsa, dokunduğu köyler vardır. Günümüzde bu dokumaların çok sayıda örnekleri çeşitli müze ve koleksiyonları süslemektedir (Hali, August 1990; 13; Hali, August 1991; 33; Hali, December 1993/ January 1994; 56; Hali, July 1996; 134).

Yukarıda anlattığımız Ejderhalı halıların kompozisyonu Kuzey Azerbaycan'da dokunan düz dokuma yaygılarda da kullanılmıştır. Günümüzde bu desenin, kopyalandıkça daha fazla tahrife uğrayarak bir hayli değişmiş şeklini yansıtan ve çoğunluğu 19. yüzyıla ait olan çok sayıda sumak tipli düz dokuma yaygıya dünyanın çeşitli müze ve koleksiyonlarında, müzayede salonlarında ve antik halı galerilerinde rastlayabiliriz (resim 10) (Hali, 1984; 246- 253, res. 3-14; Hali, April 1990; 81; Hali, February 1991; 77; Hali, October 1991; 46; Hali, June 1992; 21; Hali, April-May 1993; 48; Hali, March-April 1996; 125; Hali, September 1998; 177 vs.)

Ejderhalı sumak (Dradon Sumakh) adı ile bilinen bu dokumaların bir kısmında klasik kompozisyonda ejderhaların olduğu bölümlerde çok stilize edilmiş ve geometrikleştirilmiş şekilde ejderha figürünü tanıyabiliriz. Fakat bu figürle beraber aynı bölümlerde çok sayıda diğer elementler – geometrik motifler ve geometrikleştirilmiş bitkisel motifler, hayvan figürleri de yer almaktadır. Bazı örneklerde hatta insan figürüne bile rastlayabiliriz (Hali, April-May 1993; 48). Sumak dokumaların bir kısmında ise artık ejderhalar yerini başka motiflere bırakarak sıradan çıkmışlardır. Fakat her ne kadar değişime uğramış olsa da hatayi-şeritler yine de kompozisyonu

belirlemeğe imkan sağlamaktadırlar.

Azerbaycan'ın çeşitli bölgelerinde günümüzde de dokunan birçok kilim, sumak, zili, şedde, verni gibi düz dokuma yaygı ve bu dokumalar kullanılarak yapılan çanta, hurcun, çuval, çul, mefreş, tuz torbası vs. ürünlerde çok stilize edilmiş, sade, geometrik biçimli, birçok hallerde de sadece S harfi şeklinde ejder motifleri ile karşılaşabiliriz (Nooter -Wertime, 2004; res. 82; Wertime, 1998; res. 65, 75, 81; Hali, October-November 1993; 13; Hali, October 1992; 149; Hali, April 1990; 160 vs.). Bu dokumalardan bazılarında rastlayan ejder motifleri çizim 2'de verilmiştir. Farklı şekle sahip bu motiflerin her birinin birçok üründe devamlı olarak aynı şekilde kullanıldığı görülmektedir. Örneğin, çizim 2a'da görülen çift başlı ejder motifi kullanıldığı hemen her yerde bu çizimde görüldüğü biçimde, aynı yatay sırada ağaca benzer bir motif ile alternatif şekilde sıralanarak kullanılmıştır. Ejderin iki "boynu" arasındaki küçük ağaç motifi, "baş"ların içindeki S biçimli motifler, ejderin "vücudu"nda görülen tarak şekilli motifler de her yerde aynı şekilde kullanılmıştır. Fakat bunların ne ifade ettiğini anlamak o kadar da kolay değil. Aynı fikirleri çizim 2b'deki motif konusunda da söylemek mümkündür. Bu motif de hep çizimde görüldüğü şekilde, çoğunlukla bordür desenlerinde aks yönlerde olmakla diğer benzer bir motifle alternatif şekilde sıralanarak kullanılmıştır. S biçimli ejder motifi (çizim 2c) bazen sıralanarak ensiz bordür deseninde, bazen diyagonal sıralarla orta sahada, bazen de düzensiz şekilde esas motiflerin aralarına serpiştirilerek kullanılmıştır. S biçimli ejder motifinin bazen aynen vernilerde görüldüğü şekilde alınarak ayrıca bir hurcun veya çuvalın yüz tarafında tek olarak kullanıldığına da rastlanmaktadır (Wertime, 1998; res. 120).

Ejder motifinin düz dokuma yaygılardaki pozisyonu ile bağlı şunu tespit etmek mümkündür ki, halkın kendisi için dokuduğu ürünlerde ejder kesinlikle savaş konusu ile beraber değildir. Aksine, ağaç, bulut, su gibi nesnelerle bir arada kullanılmıştır ki, bunun da onun eski Türk mitolojisindeki konumundan ileri geldiğini düşünüyoruz.

Tekstillerde Ejder Motifi

Halı ve düz dokuma yaygılardan farklı olarak tekstillerde ejder motifi çok kullanılmış motiflerden değildir. Azerbaycan'da ve Ön Asya'da tekstil ürünlerinde ejder ve simurg tasvirlerinin ortaya çıkması, mütehassislerin fikrince, İlhaniler'in hakimiyeti dönemi ile bağlıdır. Bu dönemde bir sıra Uzak Doğu motifleri yerli halkların sanatına nüfuz etmiş ve sonradan, doğal olarak, her halkın sanatında onun kendi tefekkürüne ve estetik anlayı-

şına uygun şekilde ortaya çıkmıştır.

Kumaşlarda ejder motifinin görüldüğü en eski örnekler, merkezi Tebriz olan İlhani devletinin imalathanelerinde 13. yüzyılın sonu - 14. yüzyılın başlarında üretilmiş olduğu düşünülen iki saten parçadır (Pope –Ackerman, XI. c., 1981; tablo 1002B; Vb. c., 1981; res. 664, cat. No 1). Bu parçalardan birinde kırmızı zemin üzerinde dalgalı kenarları olan küçük madalyonların içerisinde Uzak Doğu tarzında işlenmiş ejder tasvirleri görülebilir (resim 11). Şeritli kompozisyona sahip bu kumaşın deseninde bitki, bulut, kuş motifleri ve Kûfi yazılar da yer almaktadır. Diğer parçada ise katalogdan alınan bilgilere göre, krem renkli zemin üzerinde bitkisel motiflerden oluşan desen içinde altın kaplamalı metal tellerle yapılmış ejder ve heyecanlı uçuşta olan simurg kuşu motifleri tasvir edilmiştir.

Daha sonraki dönemde Safevi sarayının da imalathanelerinde üretilmiş kumaşlar arasında ejder motifi içeren parçalara fazla rastlanmamakla beraber, bazı örneklerin olduğu bellidir. Kaydedildiği gibi, ülkenin değişik şehirlerinde faaliyet gösteren saray imalathanelerinde üretilen halı ve kumaşların desenleri saray kütüphanesinde çalışan ressamlar tarafından hazırlanmaktaydı. Bu nedenle de bu sayılı tekstil örneklerinde görülen ejder motifinin de ikonografisi, Tebriz sanat ekolünde oluşmuş ikonografiye uygundur.

Deseninde ejderha motifi görülen kumaşlardan biri, araştırmacıların konusu ile ilgili ortak fikre gelemediği bir kadife kumaştır. Bu kumaşın değişik müze ve koleksiyonlarda otuz civarında parçasının bulunduğu bellidir. Bu parçaların hepsini inceleyen araştırmacı M. McWilliams'a göre, bunların hepsi, aynı kumaşın parçaları değildir ve bu kumaşlar 1530 – 1560 yılları arasında dokunmuş ve zamanla deseni bozularak biraz sadeleşmiştir (Blair, 1998; 61). Aynı desene sahip saten kumaşın da olduğu bellidir ve bu kumaştan yapılmış kaftan, Kremlin Silah Müzesi'nde muhafaza edilmektedir (Efendi, 2001; 136; Hunt for**…,** 2004; res. 13.2).

Bu kumaşların kompozisyonunda merkezi figür, büyük bir kaya parçasını iki elinde yukarı kaldırarak ejderhaya atmaya hazırlanan genç adamdır (resim 12). Parçaların bazısında, gencin hemen yanında bir ağaç ve ağacın üstünde oturmuş simurg kuşu tasvir edilmiştir. Gagasını açmış kuş, başını döndürerek heyecanla ejderhaya bakmaktadır. Ejderha ise bir ayağını önündeki küçük kaya parçasına dayayarak başını gergin bir şekilde geriye döndürmüş ve ağzından gence ateş püskürmektedir. Gencin, ejderhanın ve kuşun duruşlarındaki gerginlik, anın heyecanını çok iyi yansıtmaktadır.

Bu kompozisyonun konusu hakkında araştırmacıların fikirleri çelişkili olsa da (Pope –Ackerman, Vb. c., 1981; 2087; Bier, 1987; 199; Hali, March-April 1999; 132; Efendi, 2001; 136), her halükarda, burada ejderhanın kahraman tarafından öldürülmesi tasvir edilmiştir ve bu, Hayır'ın Şer üzerinde zaferini simgeleyen bir olaydır.

16. yüzyıla ait iki diğer Safevi kumaşında yine de ejder-simurg çifti görülmektedir ve bu motiflerin Tebriz ekolü sanatçıları tarafından çizilmiş olduğu kuşkusuzdur (Pope –Ackerman, Vb. c., 1981; 2088, res. 676; Folsach –Keblow Bernsted, 1993; cat. No 36).

Deseni Tebriz ekolünün en önemli sanatçısı Sultan Muhammed'e atfedilen ve Tebriz ustalarının yapıtı olan bir 16. yüzyıl işleme örneğinde de ejder-simurg çiftinin mücadelesine yer verilmiştir. Fakat bu sahne işlemenin esas konusu olmayıp, kapalı kompozisyona sahip olan işlemenin ortasının mihrapla ayrılmış üst köşelerini doldurmuştur (Hali, January – February 2004; 121). İşlemede görülen çok sayıda diğer sahneler gibi, iki fantastik yaratığın gergin mücadele anını yansıtan bu sahne de çok etkilidir.

17. yüzyıldan başlayarak Safevi saray tekstillerinde figüratif desenler giderek azalmış ve yerini bitkisel desenlere bırakmıştır. Böylece, sonraki dönemde ejder motifine saray tekstillerinde de rastlanmamaktadır.

Halkın geniş şekilde kullandığı tekstiller ise genelde düz, çizgili veya bitkisel desene sahip olmuş ve figüratif motifler içermemiştir.

Sonuç

Eskiden ejder motifi farklı sanat yapıtlarında genellikle anlamından dolayı kullanılmış olsa da, sonradan bu anlam yükünü kaybetmiş ve dekoratif değer kazanmıştır. Azerbaycan dokuma ürünlerinde bu motifin, Moğol işgalinden sonraki dönemde sıkça uygulandığı düşünülmektedir. Ejder figürünün görüldüğü günümüze ulaşmış en eski Azerbaycan kumaş örneğinin 14. yüzyıla, en eski halı örneklerinin de 15. yüzyıla tarihlendirildiği bilinmektedir. Ejderin Azerbaycan Türklerinin mitoloji tefekküründe ikili konuma sahip olması, aynı şekilde dokuma sanatına da yansımıştır. Bazı dokuma ürünlerinde ejder motifi su kaynaklarını, yağmur bulutlarını, bolluk ve bereketi, tanrısal gücü simgelediği halde, bazılarında (simurgla beraber kullanıldığında) kötülük, şer ve karanlık timsalidir.

15. yüzyıla tarihlendirilen halı örneklerinde ejder figürü, Azerbaycan halk halı dokumacılığı geleneklerine uygun tarzda – çok stilize edilmiş

ve geometrikleştirilmiş şekilde- işlenmiştir ve her iki anlamda kullanıldığı görülmektedir. Bu halılarda ejder veya ejder-simurg çifti halının ana motifleri konumundadır.

Saray dokumalarında, özellikle de Safevi saray atölyelerinin 16. yüzyıl ve 17. yüzyılın başlarına ait ürünlerinde ejder figürü, dönemin Tebriz kitap sanatında görüldüğü tarzda -Uzak Doğu örneklerine benzer şekilde- ve çoğunlukla simurg motifi ile beraber uygulanmıştır. Fakat her iki motifin taşıdığı anlam Uzak Doğu sanatındakinden çok farklıdır. Saray halılarında çoğunlukla mücadele konumunda tasvir edilmiş bu figürler, halının ana motifleri olmayıp (birkaç örnek istisna olmakla), genelde diğer hayvan motifleri ile bir arada halının farklı kısımlarında uygulanmışlardır. Dönemin başlarında daha gergin şekilde tasvir edilen bu sahneler giderek daha sakin, durgun bir görünüm almış, fakat dekoratif yönü daha da gelişmiştir. Bu figürlerin görüldüğü kumaş örnekleri az olmakla beraber, yalnız saray atölyelerinde üretilen bu kumaşların kompozisyonunda ejder-simurg çifti ana motif konumundadır ve onların işlenme tarzı da dönemin saray halılarındakinden pek farklı değil. 17. yüzyılın ikinci yarısından sonra ejder motifli kumaş örneklerine rastlanılmamaktadır.

16.-17. yüzyıllarda ve daha sonraki dönemlerde saray dışında dokunmuş halı ve düz yaygılarda ejder motifinin simurgla tasviri görülmemektedir. Ünlü Ejderhalı halılarda ejder motifi görünümü ile saray dokumalarındaki motiflere benzese de, birçok diğer halı ve düz yaygılarda çok stilize edilmiş, geometrik tarzda, buluta benzer veya S harfi şeklinde uygulanmıştır ve günümüzde de Azerbaycan halı ve düz yaygılarında bu şekilde dokunmaya devam etmektedir. Bu tür dokumalarda ejderin pozitif anlama sahip olduğu düşünülmektedir.

Ejder motifinin ister Orta Asya, ister Azerbaycan ve isterse de Anadolu Türkleri tarafından kullanılmış olması, ejderin, eski Türklerin inançlarındaki, mitoloji görüşlerindeki yeri ile bağlıdır. Bu görüşler bin yıllar boyunca çeşitli yapıtlara yansımıştır ve günümüzde ejder motifi eski sembolik anlamını kaybetmiş olsa bile, hâla daha halkın hafızasının derin katlarında yaşamakta ve dekoratif öğe olarak kullanılmaktadır.

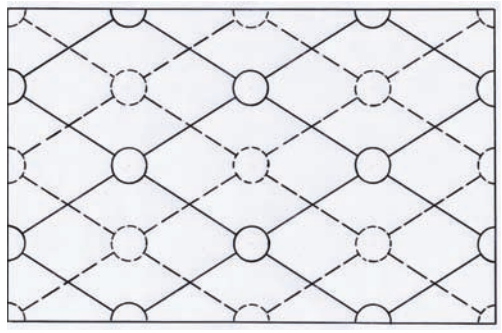
Resim 1. Ejderhalı halı. Azerbaycan, Gazakh grubu. 15. yy. Türk ve İslam Eserleri Müzesi, İstanbul.

Resim 2. Safevi saray halısı (detay). 16. yy. Luvr, Paris.

Resim 3. Sekizgen halı. Azerbaycan, Tebriz grubu. 17. yy. 345x271 cm. İran Halı Müzesi, Tahran.

Resim 4. Ejderhalı halı. Azerbaycan, Şirvan, Şamakhı veya Guba grubu. 17. yy. Tekstil Müzesi, Washington.

Resim 5. Hatayi motifi ve onun tahrif edilmesi sonucu ortaya çıkan şerit motifi.



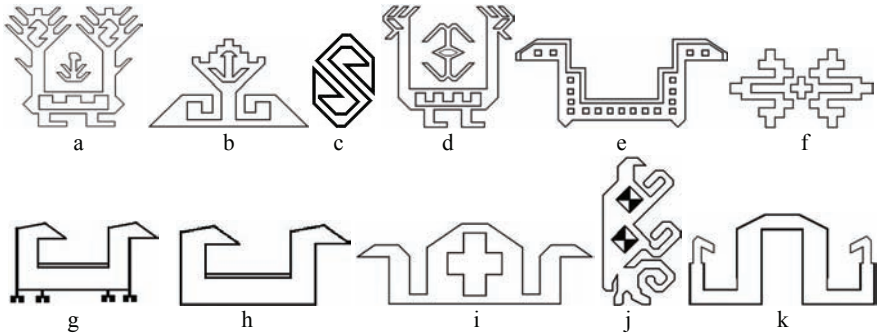
Çizim 1. Ejderhalı halıların kompozisyon şeması.

Resim 6. Ejderhalı halı (detay). Azerbaycan, Gazakh grubu. 20. yy.

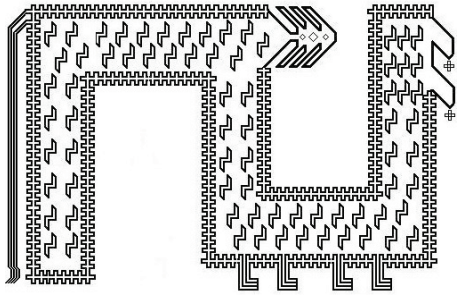
Resim 7. Bulutlu halı (detay). Azerbaycan, Gazakh grubu. 19. yy. sonları. 163x 229 cm. Roger & Conroy Cavanna Gallery, Kaliforniya.

Resim 8. İpek Safevi saray kilimi (detay). 16. yy. sonları.136x 226 cm. İslam Sanatı Müzesi, Berlin.

Resim 9. Verni (detay). Azerbaycan, Garabağ grubu. 19. yy. 292 x 208 cm. Zada Galerisi, Londra.



Çizim 2. Halı ve düz dokuma yaygılarda görülen ejder motifleri.



Çizim 3. Vernilerde görülen ejder motifi.

Resim 10. Ejderhalı sumak (detay). Azerbaycan, Guba grubu. 19. yy. 200x 278 cm.
Anthony Foster Galerisi, Meksika.

Resim 11. Metal telli ejderhalı İlhanlı ipeği (detay). 14. yy. Devlet Müzesi, Berlin.

Resim 12. Metal telli Safevi ipeğinden kaftan (detay). 16. yy. Kremlin Silah Müzesi, Moskova.

KAYNAKÇA

Adji, M., (1998), **Yevropa, tyurki, velikaya step.** Moskva.

Bier, C., (1987), **Woven from the Soul, Spun from the Heart.** Washington.

Birol, İ.A. - Derman, Ç., (1995), **Türk Tezyini Sanatlarında Motifler.** İstanbul.

Blair, Sh. S., (July 1998), "Safavid Art &Architecture", **Hali,** Is. 99, p. 61.

Çoruhlu, Y., (2000), **Türk Mitolojisinin Anahatları.** İstanbul.

Deniz, B., (1998), "Anadolu Türk Dokumalarında Ejder Motifi", **Türk Soylu Halkların Halı, Kilim ve Cicim Sanatı Uluslararası Bilgi Şöleni Bildirileri**, (1996, Kayseri). Ankara: AYK Atatürk Kültür Merkezi. 102-108.

Efendi, R., (2001), **Azerbaycan inceseneti.** Bakı.

Efendi, R., (1976), **Decorative and Applied Arts of Azerbaijan (middle ages)**. Baku.

Eiland, M. L., (1979), **Chinese and Exotic Rugs.** Boston.

Ellis, Ch.G., (1976), **Early Caucasian Rugs.** Washington.

Esin, E., (2003), **Orta Asya'dan Osmanlıya Türk Sanatında İkonografik Motifler.** İstanbul.

Esin, E., (1972), "Tös and Moncuk: Notes on Turkish Flag-Pole Finals", **Central Asiatic Journal**, v. XVI/1, 14-36.

Esin, E., (2003), **Türklerde Maddi Kültürün Oluşumu.** İstanbul.

Folsach, K. –Keblow Bernsted, A., (1993), **Woven Treasures- Textiles from the World of İslam.** Copenhagen.

Hali, 1984, vol. 6 No 3, Is. 23; 246- 253.

Hali, April 1990, Is. 50.

Hali, August 1990, Is. 52.

Hali, February 1991, Is. 55.

Hali, June 1991, Is. 57.

Hali, August 1991, Is. 58.

Hali, October 1991, Is. 59.

Hali, April 1992, Is. 62.

Hali, June 1992, Is. 63.

Hali, October 1992, Is. 65.

Hali, April-May 1993, Is. 68.

Hali, June-July 1993, Is. 69.

Hali, October-November , 1993, Is. 71.

Hali, December 1993/ January 1994, Is. 72.

Hali,August-September 1994, Is. 76.

Hali, October-November 1994, Is. 77.

Hali, December 1994/ January 1995, Is. 78.

Hali, March – April 1996, Is. 85.

Hali, May-June 1996, Is. 86.

Hali, July 1996, Is. 87.

Hali, September 1998, Is. 100.

Hali, January – February 2004, Is. 132.

Hunt for Paradise: Court Arts of Safavid Iran 1501-1576. (2004). Thompson, J. - Canby, Sh. R.(ed.). Milan.

Karamağaralı, B., (1998), "Ejder ve Lotus Motifinin Halı Seccadelerdeki İkonografisi", **Arış**, 4, 32-39.

Kaziyev, A., (1977), **Khudojestvennoye oformleniye azerbaydjanskoy rukopisnoy knigi XIII-XVII vekov.** Moskva.

Kerimov, L., (1983), **Azerbaydjanskiy kovyor**, **II-III. c**. Baku.

Kerimov, L. - Alieva, K., (1988), "O proiskhojdenii drakonovıh kovrov, ili kovrov tipa "Hatai"", **İskusstvo vostoçnıh kovrov**. Baku. 165-172.

Kerimov, L., Stepanian, N., Grigoliya, T., Tsitsishvili, D., (1984), **Rugs & Carpets from the Caucasus. The Russian Collections.** Vienna.

Klyaştornıy, S. G., (1971), "Runiçeskaya nadpis iz Vostoçnoy Gobi", **Studia Turcica.** Budapeşte.

Kramer, S. N.,(2001), **Sümer Mitolojisi.** İstanbul.

Mackay, E., (1935), **The Indus Civilization.** London.

Noter, R. H. –Wertime, J. T., (2004), **Flat-woven Rugs and Textiles from the Caucasus,** Atglen.

Özkeçeci, İ., (2004), **Zamanı Aşanlar (IX. Yüzyıla Kadar Türk Sanatı).** İstanbul.

Pope, A.U., (1925), "The Myth of the Armenian Dragon Carpets", **Jahrbuch der asiatischen Kunst,** II.

Pope, A. U. –Ackerman, P., (1981), **A Survey of Persian Art,** Vb,XI, XII. c. New York.

Porada, E., (1965), **The Art of Ancient Iran.** New York.

"Reflections of a Golden Age", (December 1993- January 1994), **Hali,** Is.72, p. 93-94.

Roux, J.-P., (2005), **Orta Asya'da Kutsal Bitkiler ve Hayvanlar.** Istanbul.

Sabahi, T., (1999), "The Eagle and The Serpent, The Phoenix and The Dragon", **Oriental Carpet and Textile Studies**, v. 5, part 1, 137- 144.

Seidov, M., (1988) "O mifologicheskih istokah drakonovıh motivov v azerbaydjanskih kovrah", **İskusstvo vostoçnıh kovrov.** Baku. 213-220.

Stone, P. F., (1997), **The Oriental Rug Lexicon.** London.

Tağıyeva, R., (1999), **Azerbaycan halçası.** Bakı.

Toscanne, P.,(1911), "Etudes sur le Serpent, Figure et Symbole dans l'Antiquitê Êlamite", **France. Dêlêgation en Perse, Memoires, XII.** Paris.

Wertime, J. T., (1998), **Sumak Bags of Northwest Persia and Transcaucasia.** London.

Wright, R., (1980), **Rugs and Flatweaves of the Transcaucasus.** Pittsburgh.

GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ: SOSYO-KÜLTÜREL DEĞİŞİM SÜRECİNDE GELENEKSEL KONUTUN SERENCAMI

SAMİ, Kamuran
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

Güney Doğu Anadolu Bölgesi; tarihsel süreç içerisinde farklı uygarlıkların birbirlerinin izlerinde etkilenerek, mekânsal gelişmeye yansıttığı toplumsal bir talebin uzlaşıyla ortaya koyduğu "geleneksel konut" örüntüleriyle tanımlanılmaktadır. Kent(ler)in tarihçelerini geleneksel konut örüntüleri bağlamında var olma nedenlerini ortaya koyduğumuzda; *Diyarbakır, Mardin, Şanlıurfa ve Gaziantep* gibi kentler; geleneksel mimarlık ürünlerini kentsel doku morfolojisi içinde en iyi temsil eden kentlerin başında gelmektedir. Bu karşın; son 15–20 yıl içerisinde bölgede meydana gelen kırsal kökenli iç göç, terör ve şiddet odaklı olaylar; bölgede göz ardı edilmeyecek bir nüfus potansiyelinin bölge kent merkezleri ile varoşların çeperleri üzerinde bir yığılmanın yolunu açmıştır. Planlı bir süreci takip etmeyen ve salt barınma talebine endeksli kırsal nitelikli bu nüfus göçü; bölge kentlerinin mütevazı yaşam tarzı içerisinde sosyal ve kültürel uyumsuzluklara yol açarak, kentlerin toplumsal ve fiziki dokularında büyük tahribatlara yol açmıştır. Bölgede terör odaklı vuku bulan bu şiddet sarmalı; uygarlıkların kültürel bir birikim ve mahremiyet anlayışıyla ortak bir dil olarak kabul etmiş oldukları "geleneksel kent" ve onun belirleyici bileşenlerinden biri olan "konut dokuları"nı bir yok oluşun içine sokmuştur.

Kentsel yerleşim alanlarının dokusunu belirleyen konutlar(Evler) yaşamın devingenliğinden kopuk ve kalıplaşmış toplumsal bir yaşam biçiminin durağan bir nüvesi olmanın ötesinde, değişen ve yenilenen toplumsal bir hayatın sürdürülebilir bir yönü olarak algılanılmalıdır. Bu bildiri; Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin kentsel dokularını belirleyen geleneksel konutların günümüze değin gelen toplumsal anlam(lar)ını irdeleyerek; bölgesel iç göçle birlikte yok olan belleğin kentsel yaşamdaki serencamını ortaya koyabilmeyi hedeflemektedir.

Anahtar Kelimeler: Geleneksel konut, toplumsal yaşam, bölgesel iç göç ve Güney Doğu Anadolu Bölgesi.

ABSTRACT

Southeastern Anatolia Region: The Adventure of the Traditional House in the Process of the Socio-Cultural Change

The Southeastern Anatolia Region is defined with the "traditional house" appearing upon the harmony and social demand reflected by the locality development influenced by and from different civilizations throughout history. When we indicate the history of the cities in the traditional house patterns context and the cause of existence of the cities, the cities like Diyarbakır, Mardin, Şanlıurfa and Gaziantep can be mentioned as the cities best representing the traditional architectural products within the morphology of the civic and urban pattern. On the other hand, the phenomena like terror and violence, and rural based domestic emigration occurring in the region in the last 15-20 years have lead to the accumulation of a considerable amount of population in the city centers and suburbs. This rural emigration of the population which is not based and oriented on a planned process and with the only purpose of the sheltering and housing, has caused social and cultural disharmony in the modest and humble life style of the cities of the region, and negatively affected the present situation and caused huge damages to the social and physical structures of the cities. The continuous violence problems based on terror in the region has already initiated the perishing process of the "traditional city" and "house patterns" which is one of the components of the traditional city, living as the common and shared language of the civilizations.

The houses that specify the structures and patterns of the urban settlement places should be thought as a changing and renewable social aspect of the life rather than the fixed and static core of the rigid and inflexible life separated from the dynamic status of the life. This paper aims to indicate the adventure and end of the city memory disappearing with the domestic emigration by analyzing the social meaning(s) of the traditional houses which determine the urban structures of the Southeastern Anatolia Region.

Key Words: Traditional house, social life, regional domestic emigration and Southeastern Anatolia Region.

1. Giriş

Bölgede vuku bulan kırsal kökenli iç göç; tarihsel bağlamın bekası içinde fıtratını bularak ortaya çıkmış olan geleneksel yaşam biçimini ve kentsel boyutta şekillenen kent dinamiklerini işlevinden soyutlayarak,

sosyo-kültürel içerikli yeni sorunların önünü açmıştır. Kentler üzerinde kümelenen yeni sakinler; uygarlıkların birbirlerinin kültürü üzerine inşa ettikleri değerlerle örtüşmeyen yeni bir yaşam tarzını; kent(ler)e egemen kılan koşullarını beraberinde getirmişlerdir.

Güney Doğu Anadolu Bölge kentlerinin geleneksel konut dokusu ile konutların mekânsal kurgusunu tanımlayan çoğulcu bir kültürün geleceğe aktarılabilen izler bıraktığı bir gerçektir. Kentlerin fiziki bileşenlerini oluşturan konut dokuları; toplumsal değerleri kendi bünyesi içerisinde bir potada değerlendirerek, yapay çevrelerin konstrüktif düzenini oluşturmuştur. Geleneksel konut mimarisi, kendi değer ölçeği içerisinde kurguladığı mekânsal işlev, yalın değerlerin birbirleriyle sağladığı uyumun bütünselliğini ifade etmektedir. Ülkemizde sivil mimarinin en iyi örneklerini temsil eden geleneksel konut; ayrıntılardan arındırılmış insani değerleri ve kendi mekânsal mahremiyetini fiziki suretinde ifade ederken; sosyal yaşam, dinsel kabuller, ahlaki ve kültürel alışkanlıklar doğrultusunda mekânsal fıtratlarını ortaya koymuştur. Güney Doğu Anadolu Bölgesi'nde varlıkları yüzyıllara referanslanan geleneksel konut ve onun mekânsal işleyişiyle birlikte var olmuş yaşam tarzı; geleceğe aktarılacak geleneksel mimari kabullerinin ontolojisini, fiziki anlamda yapay çevrede hayat bulmasına fırsat vermiştir (**Bkz. Resim 1**).

Zamanın akışkan düzlemi üzerinde, kentsel anlamda tarihin var olma nedenleri ortaya koyulurken; mimarlık olgusu tüm unsurlarıyla birlikte, mekânsal anlamda fiziki bir sonucunu ortaya koyar. Tarih; yaşamın her merhalesinde bireyin yaşadıklarını anlamlandırma ihtiyacı adına zamanın akışına müdahale eder ve onu bileşenlere ayırarak, yeniden düzenleyebilme kudretini kendisinden bulmaktadır. Mimarlık denen olgu; coğrafik bir yaklaşımla insanlara çevresiyle bütünleşebilen uygun boşluklar aramayı öngörür. Bu erk; boş alanlara güç uygulayarak, onları kullanabileceğimiz mekânlara dönüştüren ve böylece kendi olgusu içinde yer boyutuna anlam getirebilmektedir (Glassie, 2005: 232). Güneydoğu Anadolu Bölgesi, toplumsal ve kültürel ilişkiler ağı içinde yarattığı kentsel dokuların çerçevesini oluşturan "zaman-mekân-doğa ilişkisi"ni, tarihin akışkan düzlemi üzerinde nasıl geliştiğini tahayyül etmemiz; bize, bölgede "konut"un hangi merhaleler içinde geliştiğini gösterebilmektedir. Bölgede, geleneksel kentlerin yaşam alanlarını tarifleyen mekânsal dokuların dayandığı değerlerin hangi ölçeklerde tüketildiğini veya başka etkisel değerler altında nasıl değiştirildiğini idrak etmemiz için, kentlerin geometrisine hâkim olan simgeleri çok iyi bilmemiz gerekir. Kentlerin var olmalarını belirleyen süreçler ile insanların bir yere ilişkin anlamlı buldukları şeyler (Geleneksel konut, Tarihi simgeler, Sokak siluetleri, Dini

yapılar ve Çevre) zaman içinde etkileri azaltılmakta, bitirilmekte veya acımasız bir şekilde tüketilerek, günümüzde olduğu gibi referans alınacak başka değerler ön plana çıkarılmaktadır.

Resim 1: Cahit Sıtkı Tarancı'nın Evi [Diyarbakır Suriçi; 2005: K. Sami]

Yerin/mekânın içeriksel olarak algılanılması, insanın belleğinde taşıdığı yaşamsal değerleriyle orantılı olarak ifadesini bulmaktadır. Yeri örüntüleriyle birlikte tanımlayan toplumsal ilişkiler veya yerin tüketilmesi gibi görünürde saf olanını bilmek, gelişkin toplumsal ilişkiler bağını beraberinde getirmektedir. Kültürel dışa vurumların meydana getirdiği ilişkiler, yerin hitap ettiği nesnelerle tanımlanmasına dayanır (Urry, 1999: 10). Türkiye'de geleneksel konut(ev) mimarisinin yapısal konumu ve taşıdığı anlam üzerine yapılan çalışmalar, sorunu salt mimari değer ölçütleri yönünden değil; "yaşam", "kültür" ve "toplumsal ilişkiler" bağlamında irdeleyen yaklaşımlar ortaya koymaktır (Tansuğ, 1992: 756). Geleneksel yapı dokularının egemen olduğu bölgelerde konut mimarisinin mimarlık disiplinine sıkıca bağlı bir alan olmanın ötesinde; toplumsal ilişkiler ağının yaşam alışkanlıkları süzgecinden geçerek, ortaya çıkardığı yazılı olmayan

kurallar manzumeleriyle kimliklerini bulabilmektedir.

"Ev" ve onu çevresiyle anlamlı bir konuma sokan dokusu, her kültür bağlamında eş değer düzeylerde zengin anlamlar içermektedir. Bizim gibi kültürlerde ise, ev-evlenme-aile üçlüsünün kapsadığı anlam; idame edilecek sosyal birliktelik düşüncesinin fiziki koşullarını mekânsal çevrede uzun ömürlü olmasını öngörmektedir (Öncü, 2005: 91, Tekin, 1991). Ülkemizin farklı coğrafik bölgeleri üzerinde kültürel ve toplumsal değer kabulleri farklı düzeylerde toplumsal katmanların mekâna dair olan fikirleri etkilemektedir. Farklı yaklaşımlara karşın; "ev" olgusu kendi mahremiyeti içinde bir yaşam alanını öngörebilmektedir. Ev; aile bireylerinin kurulu çevresiyle birlikte yaşamlarını idame, anılarını, hüzünlerini ve mutluluklarını yâd ettikleri bir dünyayı ifade etmektedir. Ancak evin tüketimle özdeşleşerek kentsel orta sınıf kültürünün ve yaşam tarzının en belirleyici ve ayrıştırıcı öğelerinden birisi hâline gelmesi, yakın zamanların bir ürünüdür.

Bireyin gündelik yaşamındaki alışkanlıklarını ve kabullerini yenilemesi, hem zamansal ve hem de mekânsal düzenlilikleri kapsamaktadır. Ancak bu tür olgulara ilişkin bilimsel kuramların çoğu, zamansal ve mekânsal içerimleri fazla açmadıklarından ötürü; bu içerimler "örtük" bir düzeyde kalmaktadır (Urry, 1999: 95). "Kültür ve yaşam kavramlar"ının gelişerek, yeniden organize olduğu; birbirinden farklı kültür ve yaşam dinamiklerinin kendilerine uygun alanlar yaratmış olduklarıyla ilintilidir. Dolayısıyla, yeni bir yerleşim bölgesinde donatılan insan unsurunun kökeni; geçmiş uygarlıklara dayanılarak ortaya çıkan yalın bir yaşam iradesi ve buna bağlı değerlerin egemen kılındığı sosyal bir çevredir (Tansuğ, 1991: 762). Birbirlerinin kültürel ve toplumsal değerleri üzerinde uygarlıkların tezahür ettiği Mezopotamya Bölgesi düşünce derinliğinin tarihsel birikimi; çevreye yansıtılarak, anıtsal ve sivil mimari örneklerinin verildiği bir bölge olmuştur. Bölgede birbirlerinin izlerini takip ederek, yaşam alanlarını geleceğe aktarabilmiş uygarlıklar; kendilerinden önce olanların değerlerine ekledikleri özgün katkılarla geleceğe referans olmuşlardır. Uygarlıkların yarattıkları bu çevrelerde, ev mimarisinin özgün oluşumları farklı düşünceler potasında filtre edilerek, ortaya çıkarılan ürün insan kaynağının sahip olduğu doğru kabullere borçludur.

2. Güneydoğu Anadolu Bölgesi

Güneydoğu Anadolu Bölgesi; Türkiye'deki bölgeler arasında doğal kaynak ve nüfus potansiyeli açısından oldukça önemli bir kalkınma gücüne sahiptir. Var olan bu birikime rağmen, bölge; sosyo-kültürel, kentsel ve ekonomik potansiyelleri bağlamında ülke gelişmesinin çok gerisindeki bir skala aralığında görülmektedir. Bölge kentlerinin yapısal nitelikleri tüm bileşenleriyle birlikte incelendiğinde, gelişme merkezleri ayrımında esas

olan coğrafi mekân olarak Diyarbakır, Gaziantep, Şanlıurfa ve son yıllarda da Mardin il merkezleri; kalkınma ve kentsel gelişme dinamikleri açısında birer yığılma merkezleri olarak gözükmektedir

Bölgede özellikle son 20 yıl içerisinde ortaya çıkan şiddet ve terör odaklı toplumsal olaylar nedeniyle; bölgenin kırsal yerleşimlerinden kent merkezlerine doğru yoğun bir göç olgusu yaşanmıştır. Sosyal disiplinlerinin öngörüsü dışında vuku bulan kırsal göç sarmalı, bölgenin önemli kent merkezlerinin sosyal yapı alışkanlıklarını derinden etkileyerek kentler üzerinde farklı yerleşim görüntülerinin (Bkz. Res.2; Res. 3) ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bölgenin önemli kentleri, tarihten süregelen potansiyelleri itibariyle hep geleneksel kentsel dokularıyla anılmışlardır. Kentlerin ontolojilerini var eden bu geleneksel tarihi doku alanları, göç sarmalıyla beraber çöküntü alanlarına dönüşmek zorunda kalmıştır. Tanımsız göçün meydana getirdiği toplumsal yapıdaki çözülüş; çevresel farklılaşma boyutunda mevcut konut alanlarını nitelik ve nicelik yönünde değişime zorlayarak, geleneksel konutun serencamının "bir yok oluş" olarak ortaya koymuştur.

Resim 2: Diyarbakır Tarihî Surları ve Gecekondular
[Diyarbakır, 2005: K. Sami]

Dicle ve Fırat gibi ırmakların suladığı verimli topraklar; bölgede dünyanın önemli uygarlıklarından biri olan Mezopotamya uygarlığının varlık nedeni olabilmiştir. Bu nehirlerin havzalarında toprakların ekilip biçilmesiyle, insanların bulundukları çevreyi kullanıp değiştirmelerine hem olanak vermiş, hem de bu bölgede etkileri hala konuşulmakta olan

bir uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Tarihin akışkanlığı içinde farklı uygarlıklar Mezopotamya Bölgesi'nde yaşam alanı bularak etkilerini asırlarca sürdürebilmişlerdir. Bölgede kasabalar büyüyerek kentlere, kentler ise devletlere ve ülkelere dönüşebilmiştir.

Resim 3: Mardin Kent Dokusu İçinde Bir Sokak
[Mardin, 2006: K. Sami]

Mezopotamya uygarlığı içinde yerel kimliklerin kendi dinamikleri bağlamında yarattığı sivil ve anıtsal boyuttaki mimarlık kültürü; zamanın devingenliğiyle birlikte değişimi durduramamıştır. Bu uygarlığının yerleşimler üzerinde yarattığı geniş görüşlülük sade olmayı yeğlerken; inşa edilen konutlar basit ve tek bir ailenin barınabileceği yapılardı. Toplumsal yapının örgütlenme örgüsü; temelde eşitlikçi ve akrabalık bağlarına dayanırdı (Hawass, 2003: 21-22). M.Ö. 4 binin son çeyreğine doğru Mezopotamya'da ekonomik yapının gelişme şekli; tapınak yerleşimlerinin ortaya koyduğu örgü sistematiği altında, merkezileştirilmiş bir karakter göstermiştir. Bu yapılanma süreci, bölgede tarımsal ekonomide tüketilenden fazla ürünü elde edebilme becerileri gelişmiş ve artık ürün merkezi iktisadi düzen sayesinde değerlendirilerek, "ilk kentleşme" bu dönemde ortaya çıkmıştır. İlk kentlerin fiziki yapılanmalarıyla birlikte "din ve kültür" anlayışında yeni arayışlar ortaya çıkmıştır. Bu dönemde kentsel nitelikli yerleşimlerde

anıtsal yapılar yoğun bir şekilde inşa edilmiştir. Bu uygarlığın insanlık tarihi içinde bir dönüm noktası olarak görülen en önemli değerlerinden birisi de yazının ortaya çıkarılmış olmasıdır (Erkanal, 2007: 6-7).

El-Cezire; Fırat ve Dicle Nehirlerinin arası adeta bir ada (Cezire) teşkil ettiğinde, bu isim bölgeye İslam coğrafyacıları tarafından verilmiştir. Ayni bölge; klasik antik dönemde Mezopotamya diye ifade edilmiştir. İslam tarihçilerine ve Tevrat'a göre, Nuh'un gemisi bu bölgede toprağa oturmuş, yeryüzünde ilk kentler bu bölgede kurulmuştur (Ekinci; Kütük, 2007: 91-95). Mezopotamya Bölgesi'nin coğrafik sınırları içinde kalan Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin büyükçe bir parçasının yerleşim dokularını belirleyen kentlerin morfolojik yapılarını analiz ettiğimizde; bu kentlerin topoğrafik düzene alabildiğince uyum sağlayabilmeleri tesadüfî bir sonucun tezahürü olarak görülmemelidir. Diyarbakır (Bkz. Resim 4), Mardin (Bkz. Resim:5), Şanlıurfa (Bkz. Resim 6) ve Gaziantep (Bkz. Resim 7) tarihi kent yerleşim alanlarının kentsel hâkimiyetini belirleyen topografya üzerinde inşa edilen "konut"ların meydana getirdiği fiziki düzen, kendi içinde bir düzenin yarattığı mahremiyeti ön planda tutarken; görsel kent peyzajını belirleyici bir doku simgesi olarak ön planda tutmuştur. Anadolu kentlerine dair batı kökenli gezginlerin farklı zamanlarda ortaya koydukları tasvir ve güncelerindeki yazıların birbirleriyle örtüşen fikirlerinin olduğunu çoğumuzun bildiği bir gerçektir. Bir İtalyan olan Edmondo de Amicis kentlerimizi tariflerken; "Kentin şeklide, gözün ve düşüncenin hemen her zaman dar bir çerçeveye hapsedilmiş gibi olduğu bizim şehirlerimizden çok daha fazla buna yardım eder; burada, göz ve zihin her an, hudutsuz ve latif uzaklıklara doğru kaçılacak bir yol bulur." der (Amicis, 1981:165).

Resim 4: Diyarbakır Suriçi Kent Dokusu [www.diyarbakır.gov.tr/21.03.2006]

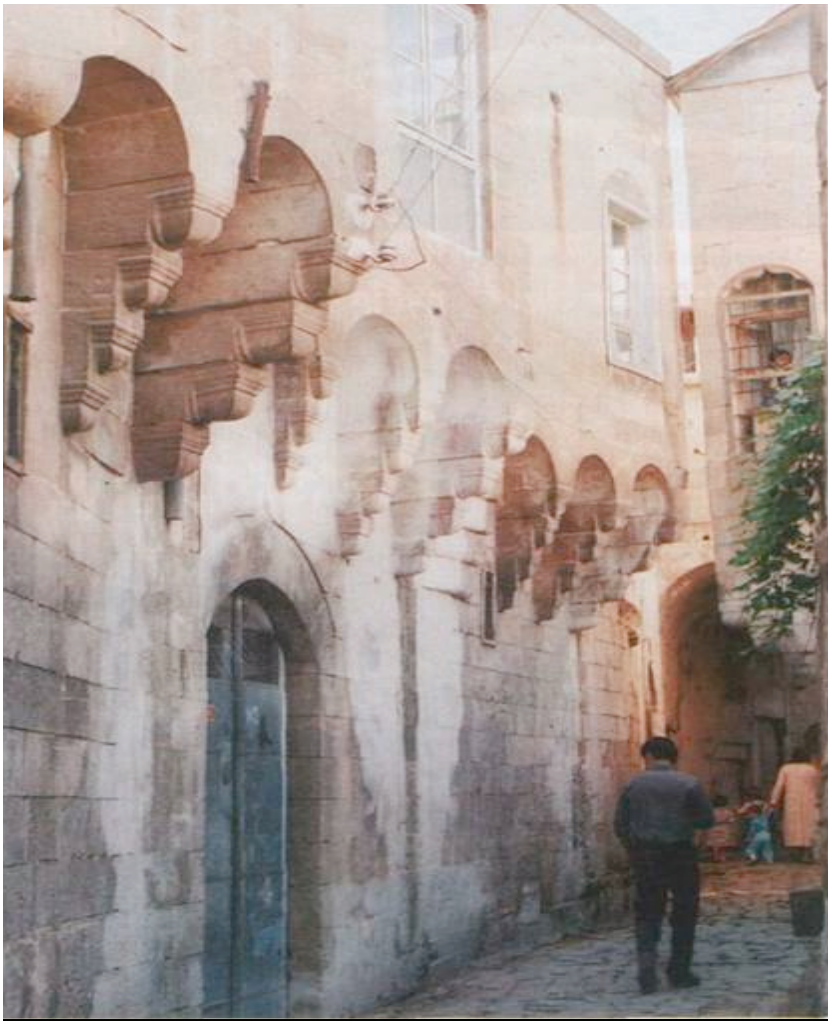
2.1. Toplumsal Yapı Ve Mekânsal İlişki

İlkel toplumun bireyinden günümüz bireyinin, toplumsal yaşamı algılamada ortaya koyduğu kabuller; doğal çevreyle bir uyumu ön planda görerek, yapay çevresini şekilllendiregelmiştir. Bu da; insanın doğasında var olan değişim güdüsünün toplumsal kabullerle uyum sağlayabilmesini bir gereklilik olarak görmesindendir. Değişim evrelerini iç içe yansımalar şeklinde yaşayan veya buna benzer yollar izleyen toplumlar; kendi bulundukları düzeyin gücünü hep sorgulama gereğini his etmişlerdir. Her kültürel erk kendisini geliştirebilme adına, değişik kültürlerle zamanın olanakları dâhilinde, bir iletişim içinde olmayı hep yeğlemişlerdir (Sami, 1999, s: 80). Yapılı çevre ile fiziki coğrafya arasında yaratılan uyumlu bir birlikteliğin sonucu olarak ortaya çıkan geleneksel tarihi kentlerimizin iz düşümleri olan konutların sürekliliği; doğaya duyulan bir saygının parçası olarak algılanılmıştır (Ayvazoğlu, 1992: 770). Güneydoğu Anadolu Bölgesi kentlerinin mütevazı geleneksel konut dokuları; kibirden uzak bir sadeliğin yarattığı mekânın, insanın iç dünyasıyla sağladığı birliktelikten ötürü, mekânsal birimler arasında olası çelişkiler hep sınırlı bir düzeyde tutabilmiştir.

Resim 5: Mardin Kent Dokusu [Mardin, 2005: K. Sami]

Geleneksel kent mimarisinin konut doku örüntüleri; yerleşik kent dokularını oluşturan özgün birimler olarak, yaşam tarzının toplumsal etkinlikleri yönünden oldukça farklı bir yer edinmiştir. Bu bağlamın ötesinde, geleneksel konutlarda kullanılan malzeme ve uygulanan yapı teknikleri açısından, sivil mimarinin anıtsal örnekleriyle, halkın yaşadığı konutların inşa sistemi arasında bazen farklılıklar olabilmektedir. Ancak bu farklılıklara karşın; yapılanlar ortak bir inanç kültürünün ürünü olarak ortaya çıkmıştır (Tansuğ, 1991: 757). Mezopotamya uygarlığının kültürel geçmişini ve tarihsel birikimini, kentsel yerleşimleri üzerinde bir sonuç olarak taşıyan Diyarbakır, Mardin, Şanlıurfa ve Gaziantep birer kent örnekleridir. Yukarıda ifade edilen yaklaşımlara tezat bir yaklaşımla yeni yerleşim alanları kurgulanmakta ve inşa edilen mekânlar; insanların dingin ve durağan dünyalarını ezen ve kendi aralarındaki toplumsal iletişim bağlarını koparan bir dünyanın nimetleri olarak pazarlanmaktadır. Toplumun tarihsel bir geçmişe dayalı kökleri budanarak, elit ve meta gücüne dayalı yeni yerleşim alanları; toplumu kendi içinde parçalı bir yapıya dönüştürmüştür. Toplumsal katmanlar arasında maddi güce dayalı dışlanmayı ön gören bu anlayış; ülkemizin her yerinde olduğu gibi;

geçmişte hiçbir zaman var olmamış insani değerleri ezen mekânlar bu bölgede oluşturulmaktadır.



Resim 6: Urfa Geleneksel Konut Dokusunda Bir Evin Ön Cephesi

Son yıllarda, ülkemizin önemli batı kentlerinde gelir düzeyleri yüksek kesimin bildikleri, yaşadıkları kenti; küresel tüketim kültürünün merceğinden yeniden keşfetmeleri büyük bir buluşmuş gibi takdim edilmektedir (Öncü, 2005; 86). Güneydoğu Anadolu Bölgesi kentlerinin toplumsal yapısına hâkim geleneksel anlayışı; mekânsal, kültürel ve ekonomik yapı yönünden analiz etmeden, yukarıda ifade edilen fikirler bağlamında, mekânsal tecridi öngören yerleşim alanlarının tanzim

edilmesini mutluluğa giden bir yol olarak gösterilmesi, vahim bir sonuçtur. Mevcut tarihi kentsel konut yerleşim dokularının hangi kültür ve hangi toplumsal alışkanlık birikiminden geldiğini anlamadan, geçmişten kopma refaha giden bir yol olarak gösterilmektedir. Le Corbusier'in The City of Tomorrow (1929) adlı kitabında dile getirdiği şu cümle dikkat çekicidir: "İstanbul'da veciz bir doku görülür. Bütün fanilerin(ölümlülerin) evleri ahşap ve Allah'ın evleri ise taştandır" diye belirtmektedir (Kortan, 1983: 79). Le Corbusier'in İstanbul'da ahşap malzemelerle inşa edilmiş olan konutları böyle tariflerken; Güneydoğu Anadolu Bölgesi kentlerinde, konutlar; dini ve anıtsal yapılar gibi uzun ömürlü sağlam malzemelerden (taş) yapılmıştır.

Resim 7: Kale Civarında Tarihi Bir Sokak [Gaziantep, 2007: K. Sami]

Belirli bir yerdeki veya bölgedeki toplumsal örüntülerin açıklanması oldukça basit bir şekilde tarif edilebilir. Belli bir yerelliği tanımlayan toplumsal ilişkilerin açıklanmasını yapmak, bu nedenle kolay görünmektedir (Urry, 1999: 93). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin sosyo-kültürel, toplumsal ve kentsel yerleşim doku bazında var olan geleneksel konutun serencamı; dışsal etmenler, özellikle uluslar arası ve ulusal değişim süreçleri ve içsel etmenler hangi gerekçeler bağlamında erkini ortaya koyduğunu bilmemiz, bize konutun serüvenini gösterecektir. Serüvenin süregelen boyutunu açıklamak veya ortaya bir manzume koyabilmek için; toplumsal ile mekân-zaman arasındaki ilişkilerin ve bunların mekânsal/zamansal olarak oluşturulma tarzlarının doğası; çeşitli biçimlerde toplum ve mekânın çözümlemeleriyle ilişkili olan "yerellik kavramı"nın farklı anlamlar içerebileceğini anlamamız büyük önem taşır.

3. Sosyo-Kültürel Değişimin Kent ve Konut Yapılarına Yansıması

Türkiye coğrafik olarak farklı bölgelere ayrılmıştır. Bu fiziki ayrımın yanında; bölgelerin kendi aralarında sosyal, kültürel, ekonomik ve kentsel gelişmişlik düzeyleri açısında birbirine farklı sonuçlar ortaya koyabilmektedirler. Türkiye'nin kuzey bölgeleri ormanlık alanlarla kaplı olması yapı inşasında ahşabın öncelikli malzeme olarak kullanılmasını sağlamıştır. Sıcak ve kurak bir iklimin egemen olduğu Anadolu'nun değişik bölgelerinde de kerpiç yoğun olarak kullanılan malzemeler arasında yer almıştır. Güney'in dağlık bölgelerinde ise, ahşap ve taş malzemeleri karma olarak yapıda kullanılmıştır. Ülkemizde taş; yapılarda kullanılan geleneksel bir yapı malzemesidir. Taşın bugün yapı malzemesi olarak en yaydın olarak kullanıldığı yer Güneydoğu Anadolu (Diyarbakır, Mardin, Şanlıurfa ve Gaziantep) Bölgesi'ndedir. Sıcak bir bölge olma karakterini gösteren yerleşimlerde yaşamlarını idame eden insanlar; günlük yaşam aktiviteleri içinde edindikleri bilgilerle ve sosyal ilişkilerde bulundukları gruplar nezdinde edindikleri deneyimler sonucu inşa edilmiş mekânlara, zaman içinde farklı birimler eklemeyi öğrenebilmişlerdir. Kullanıcılar; iklimin yaşam alışkanlıklarına getirdiği kısıtlamalardan ötürü fiziki rahatlığı sağlamak için açık mekânlara (Avlu, Eyvan, Veranda) farklı sosyal anlamlar yüklemeyi zamanla başarabilmişlerdir.

Yaşam alanları kapsamında yerleşimlere açılan yerler, toplumsal değerleri yansıtan örüntüler; kendi değer kabullerinden hareketle farklı sonuçlara ulaşabilmeleri çelişkili bir sonuç olarak algılanılmamalıdır. Bir kabul kümesi içinde ortaya çıkmış bu değerler; o toplumsal grubun kültür ve

inanç birikimlerinin filtre edilmiş bir sonucunu yansıtmaktadır. Bu değerler; zaman boyutu içinde o bölgenin koşullarına göre mimari ürünler ortaya koyabilmektedir. Yerleşimlerin şekillenmesini sağlayan konut dokularının uzamda yer edinebilmesi veya gelecek nesillere aktarılabilinmesi; kültürel kimliğin temsiliyeti açısından büyük bir değer taşımaktadır. Mekânsal doku kurgularının yarattığı düzen ve kültürel kimliklerin dışa vurumunu sağlayan konutlar; zaman skalası içerisinde kendi aidiyetini oluştururken, değişime uğraması bazen kaçınılmaz olabilmektedir. Güncel dünyanın değerlerini kabul gören bir pota içerisinde muhafaza etmenin temel unsurlarından biriside; kültürel kimliği ifade eden geleneksel konut dokularının günümüz dünyası içinde ne kadar kullanıldığıyla orantılıdır.

Toplumlar sürdürülebilirliklerini sağlamada ortaya koydukları kültürel birikimler, var ettikleri gereçler ve yaşam alanlarını sarmalayan çevre; onların ortak olarak kabul ettikleri bir dilin tezahürüdür. Toplumsal yaşam çevreleri uzamında, birbirlerine eklemeli bir düzende ortaya koydukları değerler zamanla bütüncül bir anlam kazanmaktadır (Aytuğ, Eryurtlu, 1999; 59). Dünyada hızla gelişmekte olan iletişim sayesinde; ülkeler, bölgeler ve kentler giderek daha fazla birbirlerine bağlanmaktadır. Dünyayı egemenliği altına alan iletişim sisteminin kolaylaştırdığı küresel söylem; birbirinde farklı yerlerde dolaşımı arttıkça "öteki", karmaşık yollarla benlikle giderek daha çok özdeşleşiyor. "Öteki" ile "ben" arasındaki bağlantı ve gerilim, kimliklerin zaman içinde nasıl oluşup değiştiğini, öteki'nin ayni anda nasıl hem arzulanır hem de ürkütücü olduğunu anlamak açısından kritik önem taşımaktadır (Gannam, 2005: 173). Konut mimarisinin oluşumunda bölgesel ya da farklı belirleyici etkenler arasında bir uyum, bir sentez sağlanarak özgün tipolojilere ulaşıldığı gibi, grup içindeki bireyin yaşam tarzını belirleyen etkenlerin egemen bir yaşam tarzı geleneğiyle özümsenmesi de mekânsal birlikteliği sağlamada arzulanan başarıyı hedeflemektedir. Çünkü işlevleri arasında paralel birlikteliği temsil eden mekânların bir araya getirilerek bir temsiliyeti sağlayan "konut"; kapsadığı anlam itibariyle toplumsal bir kümeyi temsil eden aile bireylerini doğadan korumak, sosyal topluluklar arasında katmanlar oluşturarak birbirlerinden ayrı grup dengeleri sağlamaktadır.

Kırsal göçün bölge kentlerinin öbeklerinde ortaya çıkardığı gayri insani koşullar; kentlerin yerleşim katmanlarının kırılgan olan kültürel dokusunu olumsuz bir şekilde etkileyerek, yaşanagelen tarifsiz değişimlerin önünü açmıştır. Bu değişimlerin olumsuz etkileri; toplumsal geçmişlerinin ne olduğunu iyi tahlil edemeyen ve bu değişimlerle zeminsiz olarak tanışan

yerel boyuttaki kültürler; zamanın uzamı içerisinde ontolojik değerlerini yitirmeyle yüz yüze kalarak, yok olma sürecine girmişlerdir (Sami, 1999: 374). Uygarlıkların doğal bir yaşam alışkanlığından hareketle var ettikleri değerler; mimarlık bilgi kuramı içerisinde iddialara, isimlere, anılara, umutlara, teolojik vurgulara ve insan sevincinin suretlerinde yansıtıldığı mekânların fiziki görüntüleri üzerinde yaşamı mekânla paylaşılır hale getirmişlerdir (Glassie, 2005: 232). İnsanoğlunun yaratılışından günümüze değin şekillendirmeye çalıştığı fiziki çevre; tinsel kabullerin kültürel kuram içinde değer bulduğu oranda anlam kazanmaktadır. Bu bağlamdan hareketle kültür olgusu gündelik yaşamın inanç, ahlak veya yaşam değerlerinden ortaya çıkarak mekâna ve onun kurgusuna yansımıştır (Sami, 1999: 379). Kültürel üretim aygıtlarının dünyada olduğu gibi ülkemizde de iktisadi piyasa koşullarına bağımlı olduğu bir ortamda, yerel kültürlerin özgün dinamikleri ve çeşitliliği piyasa mantığının rekabet koşulları altında eriyip gitmektedir. Güneydoğu Anadolu Bölge halkının içe kapanık sosyal görünümü; bölgeye hâkim olan feodal erkin sosyal ilişkilere yansıyan şekliyle mekânsal kurgular ortaya çıkabilmektedir. Piyasa koşullarının dinamik örgüsü halkın kültürel alışkanlıklarıyla çelişmesi kent üzerinde hâkimiyeti öngören yeni yerleşim alanları üzerinde hemen kendini gösterebilmiştir. Mütevazı bir yaşam tarzının kabulleriyle kendi değerlerini ortaya koyan geleneksel konut dokularına inat; yerel malzemeden yabancı malzemeye geçiş doğadan etkin bir biçimde yararlanma bakımından bir kayıba ve ayni zamanda da güzellikten feragat etmeye sebep olmuştur (Glassie, 2006: 164).

4. Geleneksel Konut ve Değişen Mekânsal Ortam

Anadolu kentleri; hiçbir zaman insanın doğasına, geleneksel kabullerine ve yaşam alışkanlıklarına yakışmayacak koşullar taşıyan yerleşim alanlarının olmadığı ve toplumsal yapı bazında tezatlarının minimalize edildiği, yerleşim dokularının varlığı hep ön planda olmuştur (Eldem, 1987: 262). Anadolu kentlerinin ontolojisini belirleyen değerlerin Güneydoğu Anadolu Bölge'sinin tarihi kentlerinin geleneksel dokularının belirlenmesinde rol aldığı muhakkaktır. Bu kentlerin kentsel dokularını belirleyen mahalle olgusu; büyük oranda sosyal ve ekonomik dayanışma ihtiyacı altında şekillenmiştir. Mahallenin zengin kesimi tarafından devamlı kollanılan yoksullar, bir nebzede olsa yaşamlarını belli bir oranda da olsa idame edebilme fırsatını elde edebiliyorlardı (Ayvazoğlu, 1992: 776). Geleneksel ve tarihi konut dokularına hep kültürel bir aidiyet yüklenirken, fiziksel mevcudiyetleri toplam değerlerinin tezahürü olarak görülmektedir.

Bu nedenle; kültürel anlamlar itibariyle yerleşim dokularını anlamlandıran konutların fiziksel varlığından çıkarmaya yönelik araştırma çabaları, pratiği de uyarlanabilen bilimsel yaklaşımlar olmaları yönünden oldukça ileri bir süreci temsil etmektedir (Tansuğ, 1992: 758). İnsan ve mekân odaklı araştırmaların hedef objesi olan "geleneksel konut" her toplum düzeyinde güncelliğini korumaktadır. Ancak ülkemizde geleneksel konut dokularının taşıdığı fiziki ve kültürel anlamın mimari disiplini içindeki yaklaşımı; etnik veya ulusal olması açısındaki değerlendirmeler belirgin bir sonuca varmış değildir. Çünkü Anadolu coğrafyasının birbirinden farklı uygarlıkların yüz yıllardır ortaya koyduğu düşüncelerin sonucu olarak, mimari ürünler aidiyet ifade eden kimliklerine kavuşabilmişlerdir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde kentlerin tarihsel kent dokularını tanımlayan konut yerleşim alan dokuları "konut"la tanımlı bir hale gelmiştir. Bu bölgedeki tarihi konutlar kalıplaşmış bir yaşam biçiminin katı bir tezahürü olmanın ötesinde; değişen, yenilenen bir hayatiyetin geleneksel dışa vurumudur.

İnsanların toplumsal yaşamlarına yön veren ve kendi içinde kurallar manzumesini oluşturan semavi ve diğer dinlerin mekânın şekillenmesini yönlendiren yönleri olabilmektedir. Semavi dinlerin sonuncusu olan İslam dininin geleneksel yapısından dolayı; tarihi kentlerin dokusunu belirleyen geleneksel konutlarda haremlik (özel) ve selamlık (genel) bölümleri çoğunlukla mevcut olabilmektedir. Evin hanımları haremlik bölümünde yer alırlar. Konutun yerleşim konumuna göre bu bölüme sokak avlusunda gerilir. Bayanların gündelik işlerini yaptıkları mekânsal birimler (mutfak, çamaşırhane vs.) harem bölümünün olduğu tarafta yer alır ve avluya bakan bir eyvan şeklinde konumlandırılır (Sami, 1999: 378). Kentsel dokuda mekânsal ilişkilerin önemi; söz konusu toplumsal nesnelerin özel eğilimlerine bağlıdır. Böylelikle mekânsal ilişki genel bir yargıyla sınırlandırılamaz; sadece söz konusu toplumsal nesneler belirli ayırt edici özellikler ya da güçler taşımaları nedeniyle etkide bulunur. Yalın mekân yoktur, sadece farklı türden mekânlar, mekânsal ilişkiler veya mekânsallaşmalar vardır (Uryy, 1999: 97).

İnsanlar; geleneksel yerleşimler bağlamında, konut dokularını belirleyen düşüncenin odağında bir rant kaygısı olmadan toplumsal değer kabullerinin yarattığı bir kabul manzumesi etrafında kenetlenerek çevreye, doğaya duyarlı ve saygılı olarak yaşamlarını idame edebilecekleri konutlar inşa edebilmeyi; huzurlu bir dünyada yaşamanın gereği olarak seçmişlerdir (Sami, 1999: 379). Anadolu kentlerinin ontolojisini ortaya koyan düşünce; "Türk kentinin adsız kahramanı ev" (Kuban, 1982: 164) ifadesinde kendini

daha açık bir şekilde tanımlamaktadır. Günümüz mekânsal yerleşim alanları içinde belirleyici olan "ev" olgusunun değişken kültür döngüsünde barındırdığı tanımsızlık; "evi"in kentsel orta sınıf kültürünün odak noktası olması değil, idealinizdeki ev kurgusunun küreselleşme ile beraber, tarihselliğinden arınıp, belli bir zaman ve mekâna ait olmayan evrensel bir doğruya(mitolojiye) dönüşmesidir (Öncü, 2005: 92). Buna karşın; insani ilişkilerin toplumsal boyutta ortaya koyduğu ilkelerden hareketle yerel kimliklerin mekâna veya bir kabul olarak benimsedikleri simgeler; birçok söylemle inşa edilir, birbirine karşıt, ama ayni ölçüde çekici duygularla ve arzuyla oluşturulur (Hall, 1991: 49). İnsanlar; mekânlarına, zamanın değişime maruz kalan döngüsü içinde ortaya çıkan bağlamla birlikte çeşitli anlamlar yüklerler. Coğrafi mekân olgusu; yerel kimliğin tanımlanmasında bazen belirleyici rol oynayabilmektedir. Bu farklı bağlamların ortak noktası, bize benzeyenleri dâhil eden ve bizim gibi olmayanları dışlayan bir dizi sosyal ilişki ve kimliktir.

5. Sonuç

Güneydoğu Anadolu Bölgesi; farklı uygarlıkların hayat bulduğu ve birbirinden farklı onlarca medeniyettin geliştiği bir bölge olarak tarihte yer almaktadır. Bölgenin önemli tarihi kentlerinde olan Diyarbakır, Mardin, Şanlıurfa ve Gaziantep; mimari dokularıyla tarihi kimliklerin aidiyetlerini günümüze kadar taşıyan önemli kentsel yerleşimleri temsil etmektedir. Ancak bölgede son yıllarda yaşagelen toplumsal olaylarla birlikte ortaya çıkan bölgesel iç göç; tarihî kentlerin yerleşim dokularını tahrip etmiştir. Kentlerin öbeklerine gelmek zorunda kalan binlerce kırsal kökenli insanlar; kentlerin kültürel ve fiziki koşullarına tezat bir yaşamı benimseyerek, mekânların suretlerinde tahribatın yolunu açmıştır. Bölge kentlerinin eski tarihî kent imgeleri, konut yerleşim dokuları, kültürel inanç ve yaşam değerleri, kentlerin göçle gelen yeni sakinleri tarafından anlamları bilinmediği gibi; kentlerde yeni konut sorunlarını farklı boyutlarda ortaya çıkmasının yolunu açmışlardır. Bölgenin kentsel yerleşimlerinin çeperlerinde ve tarihî kentsel dokuları üzerinde emri vaki olarak baş gösteren yasal olmayan veya çaresizlikten ortaya çıkan yapılaşmalar; kentlerin kimliksel değerlerini niteliksizleştirmiştir.

Bölge kentlerinin ontolojisini oluşturan geleneksel konut örüntüleri; bugünün yapay değerlendirmeleri içinde yeni tanımını bulmakta zorluk çekmektedir. Bölge kentleri ve onu var eden bileşenleri birçok belirsizlik ve çözümü zor olabilecek sorunlarla yüz yüzedir. Bu sorunların sarmalını oluşturan içerikte; çevresel verilerden kopukluk, geleneksel değerlerden

kaçış belirleyici bir hal almaktadır. Bu sorunların zaman uzamı içerisinde, mekân-insan ve kent-insan uyumsuzluğunu yaratmaktadır.

Bölgede her kentin tarihselliği, özgün sosyal yapısı ve kültürel dokusu farklı zaman dilimlerinde, farklı biçimlerde yaşanan ve sonuçlanan süreçler; toplumsal bir yaşam biçiminin mekânsal düşünceye sirayet eden bir yönü teşkil etmektedir. Kentlerin yapıları bu düşünce bağlamında şekil alırken; bireyler, yerleşim alanlarının dokusunu belirleyen konut (ev) birimlerinin suretlerinde maddi ve manevi dünyalarının parçalarını kendi içlerinde görebiliyordu. Bölgenin eski yerleşim konut alanlarında, otantik köklü semtlerinde, insanlar birbirlerinden dar sokaklarda ayrılan evlerde iç içe otururlarken ve aralarında sıkı komşuluk ilişkileri vardı. Eski mekânları; dayanışma içinde oldukları ve hüzün ve sevinçleri birlikte paylaştıkları bir yer olarak anıyorlar. Bir yerleşim bölgesinde kök salmanın sayesinde, güçlü bir destek ağı, yakın ilişkiler, emniyet ve güven duygusu oluşmuştu.

Günümüzün çağdaş yaşamına atfedilen bir yaklaşımla; toplumsal yaşamın değişme koşulları, modern fakat düzensiz bir kentsel oluşum içinde, konut sorunlarıyla birlikte gelen sosyal-ekonomik olumsuzluklarla ilintilidir. Yaşam tarzına ait kültür gelenekleri, tarihsel bir evrim çizgisini izlemek zorunda olduğuna göre, konut mimarisi ve buna bağlı değer ölçütlerinin çağdaş dönemler içine nasıl uzanmakta olduğu doğru bir öngörünün sonucu olarak algılanılmalıdır. Son yıllarda geçmişe duyulan bir özlemin, popüler bir yaklaşımın tezahürü olarak; eskiden kalma konut mimarisinin özgün nitelikleriyle korunmak istenmesi salt maddi ve biçimsel bir değer yaratmaktan öte bir anlam ifade etmemektedir. Geçmişin değerlerine yaklaşım; geçmişe duyulan özlemin tatmini, sembolik düzeyde belli yapıların korunması olarak ortaya çıkmamalıdır. Koruma ve onarma çabalarına bağlı bulunan bu olgu; geleneksel bir yaşam ve kültür ruhunun çağdaş gerçeklerle yüzleşebileceği bir sonuç olarak var olmalıdır.

1950'li yıllarda başlayan kentleşme hareketi tüm ülkeyi etkilediği gibi, bölgenin önemli kentlerini de birer cazibe merkezi haline getirmiştir. Kırsal kökenli göçün olumsuz etkileri yıllar sonra yarattığı çelişkilerle ortaya çıkarken, kentlerde başka sosyal sorunların ortaya çıkmasını da getirmiştir. Özellikle bölgede 1980'li yıllardan itibaren ortaya çıkan terör; bölge kentlerinin çehresini ters yüz ederken, tarihi kentsel yerleşim alanlarının fiziki dokusunu değiştirdiği gibi geleneksel kent anlayışını yok etmiştir. Bu tarihi kentler kırsal göçe ev sahipliği yaparken, kentlerin üst ve orta sınıfları kendilerine yeni yerleşim alanları inşa etmenin çabası içindeler. Kentlerin merkezilerinden kaçan üst ve orta sınıfların yeni yerleşimleri; kendi içinde

homojen, öteki çevrelere karşın steril; ama birbirinden keskin farklarla ayrışan yaşam biçimlerine dönüşmüşlerdir. Bölge kentleri bağlamında; kentlerin yapısına egemen olan toplumsal ve kültürel çeşitlilik zamanla ötekileşmeye dönüşmek zorunda bırakılmıştır.

KAYNAKÇA

Amicis, E. De.; (1981), **İstanbul**, Beynun Akyavaş (çev), Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Aytuğ, A., Eryurtlu, N.F.; (1996), "Geleneksel Konut Stokunun Sosyo-Kültürel ve İşlevsel Süreklilik Bağlamında Değerlendirilmesi", **Çağlar Boyunca Anadolu'da Yerleşim ve Konut, Uluslararası Sempozyum Bildiriler Kitabı**, 5-7 Haziran 1996. İstanbul: Ege Yayınları: 59-62.

Ayvazoğlu, B., (1992), "İnsan, Ev, Çevre", **Sosyo-Kültürel Değişme Sürecinde Türk Ailesi**. Ankara: Başbakanlık Aile Araştırma Kurumu Yayınları, No: 71, Cilt 2: 770-785.

Ekinci, A., Kütük, A.; (2007), "İki Mekan Bir İsim: Nusaybin veya Nusaybin İle İlgili Kaynaklarda Geçen Bir Hatanın Tashihi". Özçoşar (Ed.) **Makalelerle Mardin, I. Tarih-Coğrafya**. İbrahim Mardin İhtisas Kütüphanesi Yayın No:7, İstanbul, s:91-101.

Eldem, S. H., (1987), **Türk Evi**, III, TAÇ Vakfı Yayınları, İstanbul.

Erkanal, H., (2007), "Mezopotamya'ya Açılan Kapı: Nusaybin". İbrahim Özçoşar (Ed.) **Makalelerle Mardin, I. Tarih-Coğrafya**; Mardin İhtisas Kütüphanesi Yayın No:7, İstanbul, s.1-16.

Gannam, F., (2005), "Küreseli Yeniden Tahayyül Etmek: Kahire'de Yeniden İskan ve Yerel Kimlikler", Ayşe Öncü-Petra Weyland (eds.) **Mekân, Kültür, İktidar: Küreselleşen Kentlerde Yeni Kimlikler**. İstanbul: İletişim Yayınları: 165-191.

Glassie, H., (2005), "Halk Mimarisi Hakkında II", **Milli Folklor**, Yıl: 17, Sayı: 68:232-234.

Glassie, H., (2006), "Halk Mimarisi Hakkında III", **Milli Folklor**, Yıl: 18, Sayı: 69:164-168.

Hall, S.; (1999, "Old and New Identities, Old and New Ethnicities", in A. D. King (ed.) **Culture, Globalization and the World System**. Suny, Binghampton.

Hawass, Z., (2003), "Yükseliş ve Çöküş: Yazısız Zamanlardan Yazılı Zamanlara", **Ortadoğu'da Tarih ve İnanç**. Washington, D. C: National Geografhic Society.

Kortan, E., (1983), **Le Corbusier Gözüyle Türk Mimarlık ve Şehirciliği**. Ankara: ODTÜ Yayınları.

Kuban, D., (1982), "Anadolu Kentlerinin Tarihsel Gelişimi Üzerine Gözlemler". İstanbul, Türk ve İslam Sanatı Üzerine Denemeler:164.

Öncü, A., (2005), "İdealinizdeki Ev" Mitolojisi: Kültürel Sınırları Aşarak İstanbul'a Ulaştı". Ayşe Öncü-Petra Weyland (eds.) **Mekân, Kültür, İktidar: Küreselleşen Kentlerde Yeni Kimlikler**. İstanbul: İletişim Yayınları: 85-103.

Sami, K., (1996), İnsan ve Mekan Bağlamında Tarihi Diyarbakır Evleri"; **Çağlar Boyunca Anadolu'da Yerleşim ve Konut, Uluslararası Sempozyum Bildiriler Kitabı**. 5-7 Haziran 1996, İstanbul: Ege Yayınları: 373-382.

Sami, K., (1999), **Güneydoğu Anadolu Projesi'nin (GAP) Uygulanmasıyla Diyarbakır'da Ortaya Çıkacak Konut Gereksinmesi İçin Tasarım Kriterlerinin Belirlenmesi**, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası (DTSO), Yayın No: 7.

Tansuğ, S., (1992), "Türk Ev Mimarisinin Değişme ve Gelişme Çizgisi". **Sosyo-Kültürel Değişme Sürecinde Türk Ailesi**, Ankara: Başbakanlık Aile Araştırma Kurumu Yayınları No: 71, Cilt 2:756-769.

Tekin, Ş., (1999), "Ev ve Bark Nedir?", **Tarih ve Toplum Dergisi**.

Urry, J., (1999), **Mekanları Tüketmek**. Rahmi G. Öğdül (çeviren), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

MADDİ KÜLTÜR VE ONUN EL SANATLARINA YANSIMALARI

SARITAŞ, Süheyla
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

Günümüzde halk bilimi çalışmalarının en ilginç alanlarından biri maddi kültürdür. Maddi kültür dünyada hâlâ yeni ve tartışmalı bir terim olarak kabul edilmektedir. Genel olarak, insanoğlunun duygu ve düşüncelerini maddede yoğunlaştırıp; onları sanatsal olarak ifade etmesi anlamına gelmektedir. Bugün maddi kültürün en canlı örneklerini geleneksel teknik ve aletlerin kullanılması ile ortaya çıkan ve nesilden nesile aktarılan el sanatlarımız oluşturmaktadır. Bu nedenle, el sanatları sadece üretildikleri toplumların kültürlerini yansıtmakla kalmazlar, aynı zamanda onları üretenlerin duygu, düşünce ve dünya görüşlerini de yansıtırlar.

Maddi kültür olarak değerlendirilen el sanatlarımızın örneklerine bugün ülkemizin hemen hemen her bölgesinde rastlamaktayız. Bu bildiride, Batı Anadolu'nun zengin tarih ve kültürel mirasına sahip olan Balıkesir ilimizden halı ve hat olmak üzere, iki el sanatı örnek alınarak, Türk maddi kültürü, el sanatları ve sanatçıları ile ilgili bir değerlendirme yapılacaktır.

Anahtar Kelimeler: Maddi kültür, sanat, Balıkesir, halı, hat.

ABSTRACT

Nowadays material culture is a particularly interesting area of folklore. It is still accepted as a new and controversial term. Shortly, it can be defined as "artful expression and human idea of everything material". We encounter folk art -made by traditional techniques and tools and transmitted from generation to generation- as the most livable sample of material culture today. Thus folk art not only reflects the society which creates it, but also the emotions, thoughts, tastes and worldviews of the folk artists who created it.

Nowadays we come across samples of folk art in every region of Turkey. In this article we aim to give two samples of folk art, carpet weaving and

calligraphy -both made in the western city of Balıkesir, very rich in history and culture. By giving two examples, we aim in giving an evaluation of material culture, folk art and folk artists.

Key Words: Material culture, art, Balıkesir, carpet, calligraphy.

Giriş

Günümüzde hâlen dünyada tartışmalı bir terim olarak kabul edilen maddi kültür, insanoğlunun duygu ve düşüncelerini yansıtan somut ürünler olarak bilinmektedir. Maddi kültür aslında ilginç bir terim olarak karşımıza çıkar. Bizler, kültürü her zaman manevi, duygusal ve sözlü olarak algılarız. Bir anlamda bizim kafamızdaki kültür terimi maddesizdir. Bu yüzden kültür bizler için soyut ve kalıplaşmış bir terimdir. Dolayısıyla onun elle tutulması, hissedilebilmesi imkansızdır. Oysaki çevremize baktığımızda dünyada var olan pek çok obje, üç boyutludur. Örneğin bir halı, bir nazar boncuğu veya bir otomobil üç boyutlu olarak hayatımızda yer alırlar.

Henry Glassie maddi kültürün kültürle ortaya çıkan materyal olduğunu belirterek, maddi kültürü dünyada emekle ortaya çıkan içsel bir zekâ olarak tanımlar (Glassie, 1999: 41). Glassie'ye göre maddelerle başlama zorunluluğuna rağmen, maddelerle bitme zorunluluğu olmayan maddi kültür, insan düşünce ve hareketlerini anlamak için nesneleri kullanır.[1] Bu nedenle maddi kültür insan beynini ve insan topluluklarını temsil eder.

Yaşadığımız dünyanın bir parçası ve insan beyninin ürettiği ürün, bir başka deyişle obje, kültür vasıtasıyla ortaya çıktığı için onu yaratanların beyinlerinde yer alan bir kalıptır ve bu obje- tıpkı bir çini tabak ya da tahta kaşık gibi- onu yaratanın amacını ve niyetini kapsar. Bu nedenle maddi kültürü sadece somut objeler olarak tanımlamak ve değerlendirmek yanlıştır. İngilizcede kullanılan somut, elle tutulur, gerçek, hissedilir, dokunulabilir ve maddi anlamlarına gelen tangible kelimesi, maddi kültür için kullanılan en doğru kelimedir. Maddi kültür genel olarak, objenin kendisi, objenin ortaya çıkış süreci ve onu ortaya çıkaran halk olmak üzere üç önemli açıdan değerlendirilir. Objenin kendisi bir yüzük kadar küçük olabileceği gibi, büyük bir yapı örneği olabilir. Objenin ortaya çıkış süreci ise onun en başından sonuna kadar yaratılma sürecini kapsar. Gelenek ve görenek aracılığıyla, yaşadıkları toplumda objeye değer veren ve objenin yaratılma sürecine katılan birey ya da bireyler ise halk olarak ele alınır.

Maddi kültürün algılanış şekli diğer kültürel ürünlere göre farklılık gösterir. Örneğin edebiyatla ya da dil ile ilgilenen bir bilim adamı için

[1] Glassie, Henry. Material Culture sayfa 41.

sözcükler önceliklidir. Örneğin kelime olarak ev, bir dil bilimci için düşünsel bir anlam ifade eder. Maddi kültür araştırmacıları için tam tersidir. Onlar için kelimelerden önce görüntü önemlidir. Bir evin boyutları, hangi ağaçtan yapıldığı, ağacın yapısı, nereden geldiği, kimin tarafından, nasıl yapıldığı gibi sorular önceliklidir. Bir objenin gerçekliğini vurgulamak için sözcüklerin var olma şartı yoktur. Çünkü onlar boyutları, desenleri ve diğer ayrıntıları ile somut olarak karşımızda dururlar.

Maddi kültür bir başka açıdan dile benzer. Nasıl dil seslerin topluluğundan oluşursa, maddi kültür de motiflerden oluşur. Tıpkı dilde tek bir ses hiçbir anlam ifade etmediği gibi, maddi kültür ürünü olarak bir obje üzerinde bulunan bir motif tek başına hiçbir anlam ifade etmez. Bu yüzden tıpkı bir masal metni gibi, bir toplumun tarihini, sanatını, kültürünü yansıtan objenin kendisi de bir metindir. Objenin de bir şekli, türü ve anlamı vardır. Şeklinin, türünün ve anlamının çeşitli bağlamlara ayrılabileceği bu obje, sözlü kültür gibi bir gelenek içerisinde üretilir.

Maddi kültürü tanımlama gelenek kavramının yanında, bir başka yardımcı kavram ise sanattır. Bugün maddi kültür araştırmalarının merkezinde yer alan özel bir kavram olan sanat, yaratıcının madde ile bütünleşerek, kendi hayal gücünü, zevkini, duygu ve düşüncesini artistik yolla veya estetik şekilde ifade etmesidir.

Doğanın âdeta insanoğluna sunduğu hediye olan maddi kültürün en önemli olanlarını, şüphesiz ki geleneksel teknik ve âletlerin kullanılması ile ortaya çıkarılan ve nesilden nesile aktarılan el sanatlarımız oluşturmaktadır. El sanatları sanatçı kimliğine sahip kişilerin gelenek -görenek vasıtasıyla, kendi zevk ve becerisine dayanan ve tamamen doğal maddelerden yapılan objelerdir. Dolayısıyla bu objeler sadece bulundukları toplumların kültürlerini yansıtmakla kalmazlar, aynı zamanda onları yaratanların duygularını, düşüncelerini, zevklerini ve dünya görüşlerini de yansıtırlar.

Maddi kültür olarak değerlendirilen el sanatlarımızın örneklerine bugün ülkemizin hemen hemen her bölgesinde rastlamaktayız. Bu açıdan bakıldığından, ülkemiz pek çok geleneksel el sanatının sergilenebileceği büyük bir açık hava müzesidir. Bu büyük açık hava müzesinin bir bölümünü ise Batı Anadolu'nun zengin tarih ve kültürel mirasına sahip olan Balıkesir ilimiz oluşturmaktadır. Yazımızın bundan sonraki bölümünde, yukarıda bahsettiklerimizi somutlaştırmak amacıyla, halıcılık ve hat sanatı olmak üzere, Balıkesir ilimizden iki el sanatı örneği verilerek, Türk maddi kültürü, el sanatı, ve ustalarla ilgili bir değerlendirme yapılacaktır.

Balıkesir' de İki El Sanatı Örneğiyle Maddi Kültür: Halı ve Hat

Balıkesir ilimizde üretilmekte olan el sanatlarımızın başında, şüphesiz ki bugün iki bin yıllık geçmişe sahip ve bu şehre mal olmuş olan Yağcıbedir halıları gelmektedir. Yağcıbedir halılarının günümüzde desen bakımından en gelişmiş ve zengin olanları Sındırgı Tipi Yağcıbedir halılarıdır. Sındırgı'nın Karakaya, Eşmedere, Çakıllı, Alakır, Eğridere olmak üzere beş köyünde halen, bugün gerçek Yağcıbedir halıları dokunmaktadır. Yağcıbedir yörüklerinden olan yukarıda adı geçen, beş köyden biri olan Karakaya köyünde de bu halıların en güzelleri köyün kadınları ve genç kızları tarafından dokunmaktadır. Hemen her evde bir halı tezgâhının bulunduğu köyde kadınlar, çocukluktan başlayarak bu geleneği sürdürmektedirler. Nitekim Karakaya köyünde doğan ve bütün ömrünü bu köyde geçiren 80 yaşındaki Elif Çetinkaya, çocukluğundan beri halı dokuduğunu ve bu geleneği bütün çocuklarına ve torunlarına aktardığını ifade eder.

On yaşından beri halı dokuyan Karakaya köylüsü 36 yaşında, evli ve iki çocuk annesi, Fatma Şahan genç kızlığında, özellikle kış aylarında, tarla işlerinin olmadığı zamanlarda arkadaşlarıyla biraraya gelerek, gelecek hakkında sohbetler ederek, onlarla beraber halı dokumuştur. Onun için halının pek çok anlamı vardır. Halı ona geleceği, yani çeyizini ifade etmektedir. Çünkü halı "köylü kızın çeyizidir, en değerli eşyasıdır." O, bütün arkadaşları gibi dokuduğu halının en güzelini kendisine alır. Çünkü o halı, bugün, onun evlendikten sonra kurduğu yeni yuvasının en güzel yerini süslemektedir. Onun halısı aynı zamanda ona annesini, bütün sırlarını paylaştığı kız kardeşini, babasını ve arkadaşlarını, onlarla geçirdiği günleri anımsatmaktadır. Bir başka deyişle halı, ona genç kızlığının bir hâtırasıdır.

Fatma Şahan'ın genç kızlığında dokuduğu ve şimdiki evini süsleyen halının dışında, evini döşediği diğer çeyiz eşyaları da ona dokuduğu halılar aracılığıyla gelmiştir. O kimi zaman ortalama 15 günde dokuduğu çeyrek bir halıyı babasına teslim etmiştir. Babası, Fatma'nın halısını Sındırgı'da her cumartesi günü kurulan pazara götürerek, uzun bir pazarlık aşamasından sonra, çalışma odasında farklı anlamlar kazanacak olan bir alıcıya satmıştır. Fatma'nın babası halıdan elde ettiği para ile ona altın ya da gelecekte kurulacak olan yeni yuvaya bir eşya almıştır.

Fatma için gök mavidir, narınç[2] turuncu, kırmızı sarıdır. O köyün diğer kadınları ile beraber dağlardan topladıkları bitki köklerinden elde ettikleri kök boyaları kullanırken, hangi renklerin, hangi oranlarda bir halıda kullanılması gerektiğini çok iyi bilir. Yıllar geçtikçe değerlenecek

[2] Narınç rengi köylülerin narinç adı verdikleri kekik, kavak yaprağı ve cevizin kaynatılmasından elde edilir.

olan halısında kullandığı motifler "kökten, atadan bildiği için, örnekler beyinine işlenmiştir." Fatma, "Yağcıbedir örneği ne ise, hepsini bilir. Ezbere dokuruz," şeklinde ifade eder.

Sanatının değerini çok iyi bilen Fatma için halı dokumak altın değerindendir. Bu yüzden, O, bugün kendi çocuklarına da bu sanatı öğretmektedir. Fatma geçmişin tersine bugün halılarını çoğunlukla çift mihraplı olarak dokumaktadır. Onun halılarını komşu köylerde dokunan halılardan ayıran özellik ise, onun halısına mutlaka "yıldızlı motifi"ni koymasıdır. Bu motif yörük obasıdır ve ona geçmişini hatırlatmaktadır.[3] Fatma dokuduğu halılarda "yıldızlı motifi"nin yanında, gücü temsil eden "kocabaş motifi"ni, adâleti temsil eden "civa," sevgiliye mektubu temsil eden "genç kızın kalbi" motiflerini de kullanır.

Balıkesir ilinden ikinci el sanatı örneği olarak, Türk el sanatlarının en eskilerinden biri olan hat sanatı üzerinde durmak istiyoruz. Bu örnek, kısaca Balıkesir'de doğan ve asıl işi eczacı kalfalığı olan hat sanatçısı Mümin Çetin'in hikâyesidir. Mümin Çetin sekiz senedir hat sanatı ile uğraşmaktadır. Hat sanatının hemen hemen her dalıyla ilgilenen Mümin Çetin, önceleri bu sanata merakla başlamış ve daha sonra Balıkesir'de İslam tarihi, tasavvuf konularında bilgisi olan İbrahim Dönder ve İstanbul'da Yusuf Sezer hocalardan dersler almıştır. Henüz hocalarından icâzet alamayan hattat, halen hocaları ile meşk ettiğini, bu sanatın öğrenciliğinin çok uzun olduğunu, ancak hocalarından takdir gördüğünü belirtir. Bugün eşinin sahibi olduğu eczanede bütün gününü geçiren usta, günlük hayatın koşturmacası içerisinde hem eczanede hem de evinde sanatını icrâ etmektedir.

Mümin Çetin hat sanatında kullanılan kâğıt, kâğıt cilası (ahar), kağıt boyaları, mühre, mıstar, kamış ve tahta kalemler, kalemtıraş, makta (kalemin ucunu keserken kullanılan âlet), kalem kutusu, hat mürekkebleri gibi araç-gereçleri, tezhipleri ve tezhip boyalarını, altın mürekkeplerini ve mührelerini kendisi üretmektedir. Usta, özellikle mürekkep konusunda büyük bir yol katettiğini vurgulayarak, "bezir isi" ve "Arap zamkı"yla hazırlanan çok zor bir mürekkekbi yapmayı başardığını, hocalarının da bu mürekkebi beğendiklerini ve onun mürekkebini kullandıklarını ifade etmektedir. Mümin Çetin kullandığı her türlü malzemeyi tamamen doğal maddelerle hazırladığı ve bu sanatın mutfağına da girdiği için kendisini hem sanatçı hem de zanaatçı olarak görmektedir.

[3] Yörük obasını sembolize eden yıldız motifi geçmişte otlak ve su bulmak amacıyla Sındırgı bölgesine yerleşen üç obanın birini sembolize etmektedir. Bu motif halının köşelerinde kocabaş, goyun gözü, çınar yaprağı, menevşe gibi motiflerle beraber kullanılır.

Mümin Çetin, hüsnü hat (güzel yazı) sanatının altı kalemini (aklâm-ı sitte) kağıt, ahşap, deri, kadife üzerine doğal hat mürekkepleri ile uygulamaktadır. Sedef kakma üzerine çalışmaları da bulunan ustanın, özellikle ilgi duyduğu malzeme ahşaptır. Ahşap üzerine altın mürekkeple tezhip ettiği "VAV" ve "HİÇ" kelimelerinin yer aldığı çalışmaları bulunmaktadır. Çok güçlü anlamları olan bu iki kelimeden ilki varoluşu, ikincisi ise yokoluşu simgelemektedir. Mevlâna ile ilgili çalışmasında usta, keçi derisi üzerine ortada "Ya Hazret-i Mevlâna," altında Mevlâna'nın Mesnevi'sinin girişinde yazılı olan "bişnev ez ney" "dinle neyden…"yazar. Bu çalışmasında "ney" kelimesi yani "nun" un noktasını usta koymaz. Onun yerine bir ney monte eder. Neyin ucunu da hat kalemi şeklinde açar ve ucunu mürekkebe batırır ve böylece "nun" harfinin noktası olur. Ayrıca usta mezar taşını simgeleyen, Mevlevilerin başlarına taktıkları külâh olan sikkeyi de kullanır.

Hat sanatı Mümin Çetin'in Allah'a olan inancını ve ona olan duasını temsil etmektedir. 70'den fazla eseri bulunan hattatın en çok kullandığı metin şüphesiz ki, "Besmele"dir. O, Besmele'yi en güzel şekilde yazmak ister, çünkü onun sanatına karşı büyük bir inancı vardır. Usta, kadife üzerine altın yaldızlarla şöyle yazar: "Bilmeyen şevket-i Bismillah. Anlamaz sırrı-ı kelâmu'llâh." Onun sanatında yazının anlamı çok önemlidir. Bir başka çalışmasında "Her şeyi içinde barındırır. Her şeyi yaratandır ve kendi içindedir, Rahmandır, Rahimdir" ve "Bu günler gelir geçer. Herkes ektiğini biçer" diye yazar.

Sanatını "kendi içinden geldiği gibi" icra eden ustanın, kendine özgü çalışmaları bulunmaktadır. Çalışmalarında kompozisyon olarak değişik malzemeler kullanmasına rağmen, kendisi ısrarla hiçbir zaman "gelenekselin dışına çıkmadığını" vurgulamaktadır. Sanat, onun için "güzelliktir" ve sanatındaki zevk onun tarzını yansıtmaktadır.

Mümin Çetin bu sanatın günümüzde maddi kazanç sağlamak amacıyla yapılamayacağını bildirerek, bu sanatın kendi ruhunu temsil ettiğini ve manevi olarak onun için çok kıymetli olduğunu bildirir. Ona göre "aşk olmadan meşk olmaz." Bugüne kadar üç sergisi bulunan usta, bir senedir Balıkesir Halk Eğitim Merkezi'nde açılan kursta, hocası İbrahim Dönder ile birlikte dersler vermektedir.

Sonuç

Yukarıda Balıkesir ilimizden örnek olarak verdiğimiz, yaşayan el sanatlarımızdan olan halıcılık ve hat sanatları, Türk maddi kültürünün en önemlileri arasındadırlar. Her ikisi de, bütün maddi kültür ürünleri gibi, Türk halkının kültürel kimliklerinin en somut belgeleridir. Yaratıcı ruhun

ya da sanatın hakim olduğu bu objelerde, Türklerin hayatı algılayış ve yaşam tarzlarının izlerini görmek mümkündür. Şüphesiz ki, bu objeler aynı zamanda tarihi belge niteliğine sahiptirler.

Bugün çevremize baktığımızda hayatımızda yer alan çok sayıdaki nesnenin, endüstri ve tüketime dayalı olduğunu görmekteyiz. Yaşantımızda artık hiç kimsenin el yapımı ürünler yapmadığını ve hayatımızın ev, araba ve çeşitli elektronik âletler almak üzere kurulmuş olduğunu düşünebiliriz. Maddi kültür kavramı hiçbir zaman sanayi üretimini içermez. Şüphesiz ki, teknolojik ürünler modern hayatın gerekleridir, ancak pek çoğumuz gerçekte bu ürünlerin dünyamızın küçük bir bölümünü temsil ettiğinin farkında değiliz. Çünkü bugün yaşadığımız dünyada, kimilerinin tahminlerinin tersine, Karakayalılar ya da Mümin Çetin'ler gibi, doğadan elde ettikleri maddelere şekil veren, onları değiştiren ve sonunda bir obje ortaya çıkararak toplumumuza fayda sağlayan; kültürümüze, tarihimize ve sanatımıza yön verenlerin sayısı pek az değildir.

Günümüzde bütün dünyayı tehdit eden küreselleşme, maddi kültür için de bir tehlikedir. Geçmişimizin izlerini yansıtan ve geleceğimize yön veren bütün maddi kültür ürünlerimizi ve bunları yaratan sanatçı kişilikleri ortaya çıkarmak ve onları takdir etmek gerekmektedir. Bu yüzden bugün maddi kültür araştırmacıları zengin, fakir; köylü, şehirli; okur-yazar ya da değil; Türk halkının yaşayan maddi kültürünü araştırmalı ve kaydetmelidirler. Bugün onlara büyük görevler düşmektedir.

KAYNAKÇA

Bronner J. Simon, (1986), "Folk Objects." Elliot Oring (ed.) **Folk Groups and Folklore Genres: An Introduction**. Utah State University Press, 199-225.

Glassie, Henry, (1999), **Material Culture.** Bloomington: Indiana University Press.

_____(1995), **Traditional Turkish Art Today.** Bloomington; Indiana University Press.

_____,(1972), "Folk Art." Richard Dorson (ed.) **Folklore and Folklife**. The University of Chicago Press. 253-281.

_____,(1972), **The Spirit of Folk Art**, New York: Harry N. Abrams, Inc.

Schlereth, Thomas J. (1982), **ed Material Culture Studies in America**. Nashville: AASHL.

Fatma Şahan'ın Dokuduğu Yağcıbedir Halılarından Örnekler

Mümin Çetin'in Hat Sanatından Örnekler

Aharlı Deri Üzerine Sülüs Besmele

TÜRK KÜLTÜRÜNDE İZNİK ÇİNİLERİNİN ÖNEMİ VE GÜNCEL DEĞERLENDİRİLMESİ

SATIR, Seçil
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

Osmanlı dönemi çini ve seramik sanatı, köklerini Büyük Selçuklular ve Anadolu Selçukluları'ndan aldı. Kendine özgü renk ve desenlerle gelişti, beslendi ve önemli farklarını ortaya koydu. Çok çeşitli tekniklerle uygulandı; en belirgin olanlarını güncele kadar sürdürdü Osmanlı Döneminin XV.-XVII. yüzyıllar arasında önemli bir çini ve seramik merkezi olan İznik Kenti bugün de yeniden keşfedilmiş gibi kendi varlığını çini ve seramik yapımında aramakta ve geçmiş dönemleri canlandırmaktadır. Bugün hala çini ve seramik yapımının canlılığını sürdürecek ustaların varlığı ve uygulamalarına devam ediyor olmaları, bu sanatın kimlik farkını ortaya koyuyor olduğunun bir kanıtıdır.

Türk kültüründe önemli bir yeri olan, bir döneme damgasını vuran, İznik çini ve seramiklerinin sürdürülebilirliğini sağlamak, seramik uzmanlarının olduğu kadar, tasarım bakış açısının da görevi olmalıdır. Yozlaşmaya engel olunurken, kalite ile ve özünü bozmadan sürdürmek esastır.

Anahtar Kelimeler: Çini-seramik, Osmanlı dönemi, İznik-Kütahya, çini- seramik ustaları.

ABSTRACT

Tile and ceramic art in the Ottoman period descended from Great Seljuks and Anatolian Seljuks. It flourished with specific colors and designs, and thus developed specialized differences. The art has been applied with various techniques; and the most striking of these designs have continued to date. The city, İznik, which was a significant centre for tiles and ceramics between 15th and 17th centuries, still searches its identity in the making of tiles and ceramics today as if they were new inventions, and revives past periods. The existence of masters who could continue the lively art of tile and ceramic production is evidence that the art still asserts its identity.

It must be the designer's point of view, as well as the duty of ceramic experts to provide sustainability to Iznik tiles and ceramics, which have an important place in Turkish culture and mark an era. It is essential to continue the tradition without spoiling the quality and essence while avoiding degeneration.

Key Words: Tile-ceramics, Ottoman period, İznik-Kütahya, masters of tile-ceramics.

Giriş

Çini ve seramik ile özdeşleşmiş olan İznik M. Ö. IV. yüzyıldan beri bilinir ve gelişimi izlenmiştir. Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde bir zamanlar İznik'te "300 civarında çinicinin çalıştığını belirtmekle birlikte, Batılı araştırmacılar nedense bu sayıyı çok abartılı bulurlar. Son yıllarda, İznik'te de küçük bir bölgede yapılan kazı ve araştırmalar, 30 civarında çini fırını tespitine imkân vermiştir ve biz bu sayının pek abartılmış olduğuna inanmıyoruz"(Altun, 1991: 8). Osmanlı saraylarının ve anıt eserlerinin donanımında İznik'te üretilmiş olan çini ve seramikler kullanılmış ve seramik sanatının en çok geliştiği dönemlerde yurt dışına ihraç edilmiş olan seramikler İznik'te üretilmiştir. Ham madde olarak kullanılmış olan ve silis(erimiş kuartz camı), sudkostik, potas, kireç vb. bileşimlerin öğütülmesi ve eritilmesiyle elde edilen 'frit' maddesi genellikle İznik seramiklerinin hammaddesidir; seramik hamurundaki 'frit' için gerekli olan kuartz yörenin dere yataklarında bol miktarda bulunmaktadır. Seramik hamurunda kuartz varlığı fırınlanma esnasında istenmeyen çatlamalara karşı bir önlemdir. Kil ve kuartzı bağlayan malzeme ise feldispattır. 1980 li yılların kazı çalışmaları sonuçlarına göre İznik çini ve seramikleri maksimal olarak 1260 ˚C'ta pişirildikleri açığa kavuşmuştur. Bu pişirme derecesi porselene yakın bir anlam ifade etmektedir.

Çini ve Seramik Sanatının Kökleri

Kaynaklar çini ve seramik sanatının aslının sırlı tuğla olduğunu ve asıl sırlı çini ve seramiğin kökenlerinin Mısır, Mezopotamya, Asur, Babil'de yapılmaya başladığını yazmaktadır.

"İlk örnekler M. Ö. 4. binde Doğu Akdeniz'de başlar. Mısırlılar Sakkara'daki piramit mezarlarını firuze sırlı tuğlalarla süslemişlerdir. Ancak M.Ö. 13. yüzyılda Mezopotamya'da bu tarz süslemeyi yeniden görürüz. M.Ö. 13-5. yüzyıllar arasında Asurlular ve Babilliler eserlerini renkli sırlı tuğlalarla bezemiştir"(Öney, tarih yok: 13).

Yetkin'in (1986:12) köklü araştırmaları sonucunda E. pottier-M. Pézard (Paris, 1926) kaynağına göre "Mezopotamya'da Ur ve Susa'da yapılan kazılarda da çini kullanıldığı anlaşılmıştır"…W.Andrea (London, 1925) kaynağında ise "Çininin doğrudan doğruya mimari inşaatta sırlı tuğla halinde kullanılması Asur'da M. Ö. XII. yüzyılda başlamış ve M. Ö. VI. Yüzyıla kadar devam etmiştir".

"İç Asya Türkleri'nin inşaatta çini kullandıklarını ve bu nefis çinilerin Orta Asya'da Kâşan şehrinde (Büyük Selçuklular döneminde) imal edildiğini on üçüncü asrın meşhur Yakup Çelebisi nakil ve kaydeder…Çinicilik şarkta doğmuş ve Türklerin elinde harikalar yaratan bir sanat halini almıştır" (Yatman, 1942:10).

Tekniklerin çok çeşitlendiği Büyük Selçuklular döneminde, Yavuz Sultan Selim'in (I.Selim) İran seferinden getirmiş olduğu, Çin üretimi seramik ürünlerin Osmanlı seramiği üzerindeki etkisi nedeniyle seramik 'çini' adıyla anılmaya başlanmıştır. Osmanlı Dönemi'nden binlerce yıl önceki tarihlerinde Türkler'in;

"Orta Asya bozkırlarındaki ilk yurtlarında yeşil renge duydukları hasret çininin firuze yeşilinde ölmezliğe kavuşmuştur denilebilir"…"Selçuklu Türkleri İran'da yerleşip devlet kurduktan sonra gerek mimari ve gerekse diğer sanat kollarında üstün eserler meydana getirmişlerdir"…"Gerek Anadolu gerek İran'da çini tekniği ayni zamanda kullanılmaya başlanmış" olduğu hâlde…" mozaik çininin mimari dekorasyonda inkişafı Anadolu'da birdenbire ve çok süratli olmuştur" (Yetkin, 1986: 12-14).

Büyük Selçuklular döneminde özellikle bazıları Kâşan kentinde başlayıp gelişmiş ve Anadolu Türk devrinde çoğalarak gelişimini sürdürmüş olan çeşitli tekniklerin varlığı bilinir.

• Çin seramiklerinden etkilenmiş beyaz kaplar;

• Desenleri çizilerek yapılmış, sarı, firuze kobalt mavisi, koyu mor gibi renklerle boyanmış, üzerine ince saydam bir sır ile kaplanmış 'lakabi' tekniği;

• Desenleri astar üzerine ya da astarsız seramik hamuru üzerine çizilerek yapılan, bir tür kazıma tekniği olan sgrafitto tekniği;

• Levha ya da kapların sırlanıp fırınlandıktan sonra, perdah ya da 'lüster' adı verilen madde ile istenen desenlerin uygulandığı, az hararetli, dumanlı bir fırında tekrar fırınlandığı ve madeni bir parlaklık kazandığı 'Lüster (lüstre) tekniği; Kırmızı seramik hamuru üzerine önce beyaz renkte kalın bir astarla örneklerin yapıldığı, sonra üzerinin sarı, yeşil ya da

firuze gibi tek renkli bir sırla sırlanıp fırınlandığı ‘slip’ tekniği; gibi teknikler genellikle sır altı ve sır üstü olarak iki gruba ayrılırlar. Anadolu’da “Kalehisar’da da elde edilen bu tip (şlip tekniği ile elde edilen) seramik, Osmanlı seramik sanatının Selçuklu seramik sanatı ile belirgin bir bağlantısı olarak değerlendirilmelidir”(Altun, 1991:10).

Araştırmacılar duvar kaplamada kullanılan kare, dikdörtgen, altıgen, üçken levhalar olan türlerine ‘çini’ adını vermişler ve kullanım eşyası olarak üretilenlerini ‘seramik’ olarak adlandırmışlardır. Bütün teknikler için örnek verememekle birlikte, İznik’teki ‘Yeşil Cami’ minaresi Anadolu’da sırlı tuğla ile yapılmış en eski Osmanlı çinisine bir örnektir. Renk ve nüansları oldukça zengindir. Ayrıca Konya’da ‘Kubad-Abad’ Sarayı çinileri lüster (lüstre) tekniğine fevkalade güzel bir örnek teşkil etmektedir.

Selçuklu devrinin firuze sır altına siyah dekorlu tekniği İznik kazılarında bulunmuş ve İznik’te XIV. yüzyıldan başlamak üzere uzun süre günlük kullanım seramiği olarak üretilmiştir. Sır altı tekniğinde sır şeffaf olduğu için sır altında elde edilecek desenler, Selçuklu renk ve desenlerinden gelişmiş olarak, koyu mavi, mor, eflatun, firuze, yeşil tonları, kırmızı vb. canlı renklerden meydana gelir. Selçuklular döneminde yapılmış olan tek renkli çini ve seramiklerde genellikle astar kullanılmaz; bu özellik Beylikler ve Erken Osmanlı döneminde de ayni niteliği gösterir. Geç Osmanlı döneminde ise astar, daldırma, püskürtme, fırça ile sürme gibi teknikler kullanılarak uygulanmıştır.

Resim 1: Mimar Hacı Musa’nın yaptığı İznik Çandarlı Kara Halil Paşa Camii (Yeşil Cami) minaresinde sırlı tuğla bezeme (1391). Sırlı tuğla, Anadolu Selçuklular’ındaki çini mozaik tekniğine bir aşamadır. (Res.: Kamacıoğlu,tarih yok:270).

Resim 2: Konya-Karatay’da Lüster tekniğinde yapılmış Kubad-Abad Büyük Saray çinileri Av partileri, çeşitli işler yapan insan figürleri gibi serilerinden ve diğer çeşitli desenlerden meydana gelmiştir. Anadolu Selçuklu figürlü çini bezemeleri, kökeni Uygurlar’a dayanan bir resim sanatı geleneğini yansıtır. Resim “Sfenks figürlü yıldız çini” ve etrafında kobalt mavi sır altı siyah desenli çiniler görülür. (Arık, 2000: 124)

“Selçuklu devrinde çini ve seramik hamuru genellikle sarımsı kül renginde, Beylik ve Erken Osmanlı devrinde kırmızımsı, klasik Osmanlı ça-

ğında kirli beyazdır. Bu çinilerde silis oranı yüksektir. Boza kıvamına gelen çini hamuru kalıp atölyelerinde şekillendirilip kurutulur…Selçuklular'da 700-800 ˚C civarında, Osmanlılar devrinde 900-1000 ˚C civarında pişirilir" (Öney, tarih yok: 9).

Osmanlı Çini Sanatı

Osmanlı dönemi çinilerinin ilk ve en önemli örnekleri Bursa'da Çelebi Sultan Mehmet Camii ve Türbesi'nde ve Edirne'de 1436 tarihli Muradiye Camii'ndedir. Ayni döneme ait eserlerden İstanbul'da Mahmut Paşa Türbesi'nden söz edilebilir. XVI. yüzyıl İstanbul çinileri daha çok gelişmiş ve daha zengin özellikler sergiler. Ayrıca Edirne Selimiye Camii çinileri renk ve kompozisyon olarak son derece ahenklidir. Bazı örnekler:

• 1522'de Kanuni sultan Süleyman'ın babası için yaptırdığı Sultan Selim türbesinde girişin iki yanı geometrik yıldız motifli çinilerle donanmıştır.

• Sultan Selim Camii'nde ise pencere altlıklarında lacivert ya da yeşil zemin üzerine, kıvrık dalların birbirine bağladığı Rumîler(Anadolu'ya yerleşen Selçuklular'a verilmiş olan 'Rum Selçuklular' tanımının devamı olarak, Türkler'in Orta Asya'dan getirdikleri hayvan ve hayvan mücadele bezemeleri, lotus ve palmet motiflerinin Anadolu Türk sanatında kullanılan örneklerine verilmiş olan genel isim), hatayiler (hayal mahsulu olan bitkisel motif kompozisyonu), nar çiçekleri ve rozet motifleri dikkati çeker.

• Topkapı Sarayı'ndaki Arz odası (devlet işlerinin yürütüldüğü resmi oda) cephesinin iki tarafını kaplamış olan çiniler lacivert zemin üzerine yeşil, sarı, firuze renkte hatayiler, nar çiçekleri ve yine rozet motifleri ile donanmıştır.

• XVI. yüzyılda 50 yıl kadar uygulandıktan sonra ortadan kalkmış ve bir daha ayni değerde uygulanamamış olan mercan kırmızısı rengin en güzel örnekleri yine Topkapı Sarayı'nda bulunmaktadır.

Resim 3:Rüstem Paşa Camii, lâle, karanfil, bulut desenli mimber yanı bordürü.
Resim 4: Selimiye Camii, mihrap
nişinde çini pano. Lotus ve hatayiler. Res.3,4: Zafer Ceylan.
Resim 5: 1550-60 yıllarında yapılmış olan bir İznik çini karo. Mercan kırmızısı renk dikkate değer. Hatayi desenler hakim.
British Museum.

- Rüstem Paşa Camii'nin son cemaat yerinde çiçek açmış erik dalları ve fışkıran çiçeklerle doğaya yakın panolar Topkapı Sarayı'ndaki bazı panoları hatırlatmaktadır. Ayrıca Aslanapa (1965:10)'nın kaynak eserinde Rüstem paşa Camii'nin inanılmaz çini zenginliği içinde "41 çeşit lâle motifinin bulunduğuna" işaret edilmektedir.
- Mimar Sinan'ın ustalığının en önemli eserlerinden biri olan ve 1575 yılında tamamlanmış bulunan Selimiye Camii (Edirne)'nin mihrap ve Hünkâr mahfili (padişahlar için ayrılmış ibadet bölümü) çinileri çok zengin dekorlu fidanlar, yapraklar, hatayiler ve lotus motifleriyle bezenmiştir.
- 1617 tarihinde Sultan Ahmet Camii, çini sanatının henüz değerini yüksek düzeyde koruduğu son dönemlerde inşa edilmiştir. Camiin duvarlarına "20.143 parça çini kaplandığı" ve bu çinilerle "70 kadar çeşitli kompozisyon" meydana getirildiği araştırılmıştır (Aslanapa, 1965: 12).

Osmanlı Seramik Sanatı

Osmanlı dönemi en yüksek devrini İznik çini ve seramikleri ile XV.-XVII. Yüzyıllar arasında yaşamıştır. Hatta XVI. yüzyıla kadar üç tekniğin süreklilik kazandığı İznik çini ve seramik sanatı XVI. yüzyılın ikinci yarısında yalnız sır altı tekniğini yoğun kullanarak gelişmiştir. 'Milet İşi', 'Rodos İşi', 'Şam İşi' gibi genelde koleksiyonların bulunduğu yere göre ad almış olan tanımlamaların yanlışlıkları, en son araştırmalar ve kazılarla 'İznik İşi' olarak ortaya çıkarılmıştır.

İznik 1331'de Orhan Gazi tarafından fethedildikten sonra, adını artarak duyuran bir Osmanlı çini ve seramik merkezi olmuştur. 16.yüzyıl daki en parlak devrine gelene kadar, sayıları 300'ü aşan çinicinin ürettiği çini ve seramikler öncelikle Osmanlı Sarayı'nın ihtiyaçlarını karşılıyordu; çok sayıdaki seramik atölyeleri, kullanma kaplarının birçok türünü imal ediyor ve yurt dışına da ihraç ediyordu.

İznik çini fırınları üzerine yapılmış olan birinci ve ikinci dönem arkeolojik kazılar, İznik çini ve seramiklerinde, kırmızı hamur ve beyaz hamur olmak üzere genelde iki tür seramik hamuru ve ayrıca dikkate değer üç tekniğin süreklilik kazandığını gösterir. Altun'un (1991) araştırmalarında temelde kırmızı hamurlu İznik seramiklerinin gelişim gösterdiği bu üç teknik 'sgrafitto', 'slip' ve dolu iken çökmüş bir fırının kalıntılarından çok sayıda örneği elde edilmiş olan, beyaz astarlı ve kobalt mavi-beyaz dekorlu 'İznik İşi' seramik tekniği grubunu oluşturur; günlük kullanımda yaygın

olarak görülen bu grup kaplar 'Beylikler' devrinden itibaren vardı ve İznik seramiklerinin en gelişmiş dönemlerine kadar, giderek Osmanlı'nın son dönemlerine kadar özelliklerini korudu.

Resim 6: Cami Kandili, yaklaşık 1510-1512 yıllarına tarihlenir. Kobalt mavisi desenler sır altı tekniği ile uygulanmıştır. British museum, london.

Resim 7: 1535-60 dönemine rastlayan, yarım küre biçiminde ayaklı leğenin özelliği mavi ve firuze renklerin iç içe girmiş olarak çok yoğun işlenmesidir. Desen Musli imzasını taşıyan 1549 tarihli cami kandili desenini anımsatmaktadır. British Museum

Resim 8: Slip tekniği ile yapılmış İznik üretimli kupa ve tabak. 1570-90 yılları arasına tarihlenen tabağın iç deseninde lale ve krizantem çiçek demetindeki yeşil ve kabarık kırmızı renkler tabağa bir canlılık katmıştır. Kupa ise kırmızı renkli sır altı ile slip tekniğinin tipik bir uygulamasıdır. Victoria & Albert Museum.

Anadolu Selçuklular döneminde çok uygulanmış, basit bir teknik olan 'sgrafitto' tekniği bir tür kazıma tekniğidir. Anadolu Selçukluları döneminde yalnız seramiğe uygulanmıştır. İznik seramiklerinde, astar sivri uçlu bir aletle çizilerek ya da kazılarak desen yapılır. Seramik çeşitli renklerle sırlanmış olup, renkler bazen akıtılarak uygulanmıştır.

'Slip' tekniği bir sır altı tekniğidir. Genellikle, kırmızı seramik hamuru üzerine uygulanan bir tür astar, kalın bir tabaka olarak sürülürken desenlerin işlenmesi sağlanır. Astar bazen renklendirilerek işlem yapılabilir. 'Slip'in kalın tabaka olması desenlerin kabartma gibi görünmesini sağlar. 'Slip' tekniği ile desenler uygulandıktan sonra çini ya da seramik renkli ya da renksiz olarak sırlanır ve yeniden fırınlanır.

Beyaz astarlı, kobalt mavi-beyaz dekorlu olan grup ise şeffaf renksiz sır ya da bazen firuze renkli sır ile sırlanmış seramiklerdir. Maden sanatından esinlenilerek geliştirilmiş desenler olduğu gibi, yaprak desenleri ya da göbek motifinden başlayan desenlerle bezenmiş de olur.

Uygulama tekniğinin ötesinde, Osmanlı seramiklerinde üç ayrı dönemden de söz edilir:

1. Birinci dönem seramikler genellikle yumuşak, kaba kırmızı hamurlu, beyaz sert ve temiz bir zemin oluşturan beyaz astar üzerine renkli bir dekorla bezenmiş ve şeffaf, ince, kurşun sır ile kaplı çeşitli dekorludur. Kurşun sır parlak ve çok temizdir. Rumi, hatayi, lotus ve stilize bulut motifleri XV. yüzyıl çinilerine benzemektedir.

2. İkinci dönem seramikler beyaz sert hamurlu, porselene benzeyen, mavi-beyaz dekorludurlar. Bu grup seramikler XV. Yüzyıl ortalarına doğru gelişmiş ve kırmızı hamurlu seramiklerin yerini almıştır. Bu grupta en çok açık ve koyu kobalt mavisi kullanılmıştır. Koyulaşınca lacivert olan kobalt mavisi bu serideki bütün kapların iç yüzündeki dekorlarda ve zeminde görülür. Daha az olarak mor ve siyah renk kullanılır. Desen olarak kalın konturlu, sgrafitto gibi çizilerek yapılan ince konturlu ya da konturs uz türleri olan bu grup desenlerde karanfil, gül, sünbül, lâle, hatayi ve rozet desenler; eğrelti otu, zambak, salkım gibi gelişmiş, özgün desenler; yelpaze biçimli yaprak, kır çiçekleri, çiçek tohumları gibi yörede bulunan bitki motifleri ile kendine özgü natüralist bir üslubun en canlı örneklerini ortaya koymuştur.

3. Üçüncü dönem seramikler geometrik dekorlarla kendini gösterir. Geometrik motifler kalın kontürlerle çizilmiştir ve bu kontürleri bitkisel desenler besler. Merkezi bir desen olarak ortada bir yıldız motifi olanları da vardır. Aslanapa, Yetkin ve Altun'un birlikte yürüttükleri 1981-88 İznik kazılarında alışılmadık bir özellik olarak, seramik desenlerinde çok çeşitli konumdaki kuş figürleri ile karşılaşılmıştır. Uçarken, dallar arasına konmuş, karşılıklı iki figür olarak vb. kuş motifleri rumî desenlerin sürekliliğini de gösterir.

"Tipik İznik çinilerinin kurşunca zengin camsı evresinde silika, soda, kalsiyum oksit ve potasyum oksit oranları değişebilmekle birlikte hepsinde kurşun oksit vardır…Kurşun-alkali fritli İznik seramiklerinin sıkı bir dokusu vardı ve iyi biçimlendirilmişti. Bu da kurşunca zengin yumuşak, yuğrulabilir cam ağ örgüsüne sahip bu tür bir seramikten beklenen bir özellikti. Ayrıca kireç-alkali fritli hamura göre genleşme ve küçülmeye de daha dirençliydi…Dolayısıyla İznik seramikleri 15. yüzyılın sonlarına doğru frite kurşun katılmasıyla bu teknoloji yavaş yavaş gelişmeye başlamış ve 1510 dolaylarında yetkin bir düzeye ulaşmıştır. Anlaşıldığı kadarıyla gelişme süreci 1520'lere değin sürmüş ancak bu tarihten sonra bir duraksama, 17. yüzyılın ortalarına doğru da bazı imalathanelerin kapanmasıyla düşüş başlamıştır (Henderson, 1989: 65,67).

Raby'nin araştırmalarında Osmanlı seramik sanatında, özellikle Baba Nakkaş işinin erken dönem eserlerinde Osmanlı maden sanatının bazı tipik özelliklerinin seramiklere yansıtıldığına dikkat çekilmektedir. Bu benzerlikler hem bazı genel biçimlerde ve hem de desenlerde kendini göstermektedir. Şişkin karınlı bazı vazoların "ayak ve boyun kısımlarının işlenişi"… "Bir çok seramik bileziğin parlak, beyaz kabarık kuşaklar oluşturmak üzere bezemesiz bırakılması bu ilişkiye örnek olarak alınabilir"…"Seramik bileziklerin çerçeve işlevi gören mavi boyalı çizgileri maden işlerindeki kazıma çizgilerle ayni etkiyi yaratmaktadır" (Raby, 1989: 79).

Resim 9: Baba Nakkaş üslubunda gümüş altlıklı sürahi.
Yaklaşık 1500-1520. 19. yy.da onarım görmüş. Victoria ve Albert Müzesi (Denny, 2004:122). İznik işi ibriğin gümüş kısımları özel sipariş üzerine yapılmış olmalıdır. Çünkü az sayıda bulunan bir parçadır.
Resim 10: Sıraltı boyalı kase. İznik, yaklaşık 1570-80.
Süslemelerde zümrüt turkuaz bir zemin üzerinde gerçek ve hayal ürünü hayvanlar yer almaktadır. Bunlar arasında uzun süren bir geleneği devam ettiren kanatlı Harpiler (insan başlı kuşlar), av köpekleri ve çiçekler bulunmaktadır. Ender raslanan bir örnek olan sürahi biçimi tipik İznik geleneğindedir. Av köpeği ve sfenks figürleri ise 12.-13.yy. Büyük Selçuklu dönemindeki Suriye örneklerini hatırlatmakla birlikte, Anadolu Selçuklu Kubad-Abad çinileri geleneğine de çok benzemektedir. British Museum.

Osmanlı Seramiklerinin en parlak döneminde saray nakkaşlığını yapan Baba Nakkaş gibi ustaların, üsluplarından söz edilirken diğer taraftan Atasoy ve Raby'in (1989) araştırmalarına göre Sultan II. Beyazid devrinde "Düğüm ustası, Sultan I. Selim devrinde "Lotus ustası" gibi grup üslubu gelişmeleri gösterir. Ayrıca "Helezoni Tuğrakeş" (resmi kağıtlara padişah imzasını yazı sanatı olarak çizen görevlinin helezon şeklindeki üslubu) gibi soyut desenlerine göre üslûplaşma özelliği de gelişmiştir. 1535-60 yılları İznik seramiklerinin kendi yöresel doğasından esinlenerek hayali doğa desenlerini ve bitkisel üslupları yarattığı dönemdir. Kanuni Sultan Süleyman dönemi, yapılaşmanın çok yüksek düzeyde olduğu ve yapılarda, donanımlarında oldukça fazla sayıda çini ve seramik kullanıldığı nedenle, çini ve seramik sanatı bu dönemde çok korundu. Saray baş nakkaşı Kara Memi'nin etkisi ile, gül, lale, karanfil, sümbülün bezendiği 'dört çiçek üslubu' denilen yeni bir bitkisel üslup doğdu. Yaprak dilimli kenarlı, simetrik desenli tabaklarda ve diğer kaplarda bulut, lotus, dalga desenleri yanında selvi desenleri kullanıldı. Daha sonraki dönemlerde ise çok renkli bitkisel

üsluplu bahar dallı, gemi tasvirli, çintemani (üç top) desenli, hayvan-insan figürlü ve hayal mahsulü yaratıklar desen olarak canlandırıldı.. İznik seramiklerinin çok sayıda ihraç edilmesi, Avrupa ülkelerinde dikkat ve ilgi uyandırması ve önemli bir değer ifade etmesi, XVI. Yüzyılın son çeyreğinde İtalyan seramikleri üzerinde önemli bir etki yarattı ve benzerleri üretildi. Ahmet I. Döneminde (1603-1617) ekonomik koşulların giderek kötüleşmesi, üretimin kalitesini düşürmüş ve satış olanaklarını azaltmıştı. İznik atölyeleri yavaş yavaş kapanmaya başladı.

İznik Çini ve Seramik Sanatının Son Dönemi ve Kütahya Çini ve Seramik Sanatı

İznik çini ve seramiklerinin var olduğu zamandan itibaren Kütahya, İznik üretimlerine destek olarak ve ayrıca daha çok halkın ihtiyacını karşılayan üretimler için çalışmıştır. Osmanlı Sarayı'nın çini ihtiyaçlarını karşılarken, çok sayıda sipariş geldiği zamanlarda "İznik ile birlikte Kütahya ustalarının da görevlendirildiğine şüphe yoktur…Her şekli ile maden sanatından geldiği belli olan Godman ibriği 1510 tarihi ve Kütahyalı Abraham imzası ile, koyu mavi yerine, hafif açık mavi rengin o tarihte kullanıldığını gösterir"(Aslanapa, Yetkin, Altun, 1989: 26).

Kalite açısından İznik seramiklerine göre işçiliği daha kabadır. XVII. Yüzyılda başlayıp, İznik seramiklerinin gerilediği zamanda yükselerek, XVIII. Yüzyılda en yüksek dönemini yaşayan Kütahya seramikleri ayni yüzyıl sonunda özelliklerinden ve kalitesinden değer kaybetmeye başlamıştır.

"Evliya Çelebi İznik'te dokuz çini imalathanesi varken Kütahya'da 'Çinici Kefereler Mahallesi'nde otuz dört atölye olduğunu söylemiştir ki üretimin İznik'te düşüşüne rağmen Kütahya'da canlılığını koruduğunu göstermektedir. 1710 yılında III. Ahmet'in kızı Fatma Sultan'ın sarayının onarımında kullanılmak üzere Kütahya'ya 9500 çini sipariş edilmesi 18. yüzyılda Kütahya'da çini ve seramik sanatının büyük bir atılım içinde olduğunu ortaya koymaktadır" (Kıraç, 2007: Kaleiçi Müzesi).

Ayni yüzyılda Kütahya'ya özgü sarı ve mangan moru iki renk, çini ve seramiklere farklılık getirir. Yüzyılın sonuna doğru desenlerin uygulanmasında zayıflama, kimyasal bileşimlerinde bozulma kendini gösterir. XIX. yüzyıl sonunda, XVI. Yüzyıla benzer bir özellikle, "1. Ulusal Mimarlık Akımı doğrultusunda İstanbul, Ankara, Konya gibi büyük kentlerdeki resmi ve özel yapılar Kütahya çinileri ile bezenmiştir"(Kıraç, 2007: Kaleiçi Müzesi).

İznik Çini ve Seramiğini Canlandıran Kurumlar ve Ustalar

Türk seramik sanatında Osmanlı dönemine rastlayan, hem yükselişin ve hem de zayıflamanın yaşandığı tarihi büyük devirler çok geride kaldı. Fakat içinde yaşadığımız dönemde İznik'te ve Kütahya'da yeni girişimler ve araştırmalar yapılmaya başlandı. Bir taraftan İznik Çini ve Seramik Vakfı (İznik Tiles and Ceramics Foundation) 1993'te kurulmuştur. Vakıf araştırmalar yapmaktadır. Ayni zamanda kendi bünyesinde İznik Çini ve Seramik İşletmeleri (İznik Tiles and Ceramics Corporation) ni kurup üretime geçmiştir; diğer taraftan İznik'te çok sayıda küçük atölyeler çalışmaya başlamıştır.

Orta Asya'dan günümüze kadar ulaşan bir sanat hazinesi olan Türk çini ve seramik sanatının yaşayan ustaları da vardır. Bunlar az sayıda da olsa köklü bir sanatı yaşatmaktadırlar. En eski ustalardan "Ameli Faik" imzası ile tanınan "Faik Kırımlı", Uludağ Üniversitesi İznik Meslek Yüksek Okulu'nda eğitim veren ve okul müdürü olan "Turgut Tuna", Orta Anadolu'da Avanos'ta çömlekçi ustası olarak yetişmiş, "yüreği çinide gizlenmiş" olan ve İznik seramiklerini yerinde öğrenerek İznik'e yerleşmiş bulunan "Rasih Kocaman", Faik Kırımlı Ustanın yanında yetişmiş olan "Güvenç Güven", eski bir seramikçi olup İznik'e yerleşerek bu sanata yeni gönül vermiş olan "Adil Can Güven, doğma-büyüme İznikli olan ve yine Faik Kırımlı yanında yetişmiş olan Eşref Eroğlu gibi çağdaş ustalar günümüz İznik çiniciliğini yeniden keşfetmiş ve bu sanata gönül vermişlerdir (Barandır, 1998: 180-194). Onların yolları açıktır.

"Günümüz İznik Çiniciliği"nde.."Faik Kırımlı Usta'nın değişikliğe uğramış plaka çini reçeteleri uygulanmaktadır…Eğitim ve Öğretim Vakfı adı ile kurulan, orta ölçekli bir atölye, İznik çinisinin hamur, astar ve sır sorununu kısmen çözmüş gözükmekte iken, ticari gayeyle boya ve bezeme yanında yarı mamul hazır hammaddelerin tercih edilmesi sonucunda ilk üretim kalitesinden çok şey kaybedilmiş gözükmektedir"(Şahin, 1998: 192) Aradan geçmiş olan yıllar İznik çini ve seramik sanatı araştırmalarının sürdürüldüğü ve üretimin de devam ettiği yıllar olmuştur.

Kütahya'da da benzer bir gelişimle eğitimli ya da çıraklıktan yetişmiş seramik ustaları Osmanlı çini ve seramiklerinin en klasik ve yüksek dönem eserlerinin tüm özellikleri ile aynisini üretmeye gayret etmektedirler. Osmanlı klasik çini ve seramikleri için hala talep geliyor olması, işletmelerin bu eserleri yeniden canlandırmalarını sağlamıştır.

Resim 11: Kütahya işi seramik sürahi XIX. yüzyıl sonu. İznik seramiklerine göre daha kaba biçim ve desenler dikkati çeker. Mavi-beyaz renklerin yanı sıra firuze, yeşil, ve İznik mercan kırmızıyı hic bir zaman elde edememiş bir toprak kırmızısı kullanılmıştır. (Kıraç, 2007, Kaleiçi Müzesi)
Resim 12: 16. yy. Osmanlı seramik sanatı örneğinden cami kandili tıpkı üretimi. İsmail Yiğit.
Bugün kullanılan kırmızı ise günün olanakları çerçevesinde oldukça canlı bir renktir.

Kütahya'da 1973 yılında kurduğu 'Osmanlı Çini' atölyesinde, 300 yıldır çözülemeyen 'mercan kırmızısı' seramik rengini araştırmayı kendine görev edinmiş kişi Sıtkı Olçar Usta'dır. Kaybolup gitmiş olan Osmanlı dönemi İznik ve Kütahya çini ve seramiklerini yeniden canlandırmakta ve ayrıca çağdaş bir yorumla yeniden biçimlendirmektedir. Kütahya'da İsmail Yiğit Usta bir taraftan Osmanlı çini ve seramik sanatının en güzel eserlerini üretirken, diğer taraftan çağdaş seramik gelişimleri konusunda da çaba harcamaktadır. En güzel Osmanlı seramik örneklerini yeniden üretip Victoria&Albert Museum'a satmaktadır.

İznik Çini ve Seramiklerinin Güncel Değerlendirilmesi

Türk kültür varlıklarının önemli bir öğesi İznik çini ve seramikleridir. Bu kültür varlığının sonsuza kadar korunması ve sürdürülmesi konunun uzmanları ve uzman üreticileri tarafından bir görev kabul edilir. Tarihi değeri olan el yazması, çok değerli bir kitabın tıpkı basımı gibi İznik çini ve seramiklerinin tıpkı üretimi de İznik Çini ve Seramik Vakfı ve çağdaş ustalar tarafından sürdürülmektedir.

Diğer taraftan bu sürdürmeye paralel olarak İznik ve Kütahya çini ve seramiklerinin yaygın olarak tanınmasını, günlük kullanımlara adapte edilmesini ve turistik amaçlı olarak daha çok satılmasını sağlayıcı önlemlerin de alınması gereği açıkça görülmektedir. Bu nedenle İznik çini ve seramiklerinin tıpkı üretimini gerçekleştiren ve Kütahya'da "Marmara Çini" markası ile üretim yapan İsmail Yiğit ile işbirliği yapılmış ve deneysel bir çalışma gerçekleştirilmiştir. 2003 yılında İznik Çini ve Seramik Vakfı ile gerçekleştirilmiş olan çalışmanın ardından bu işbirliği çalışması ikinci bir deneyimdir. İTÜ – Endüstri Ürünleri Tasarımı (EÜT)Bölümü – Moda Aksesuarları Tasarımı dersinde, masa üstü aksesuarları ya da nesneleri grubuna giren seramik ürünleri ve bir çini denemesi çağdaş bakış açısı ile güncel kavramlara yöneliktir. Öğrencilerin EÜT bakış açılarını geliştirirken kendi öz kültürlerini tanımalarına yardımcı olmuş olan bu işbirli-

ği çalışması sonucunda, desenler hemen hiç bozulmadan sadeleştirilerek yeni biçimlere adapte edilmiştir. Çünkü sadeleştirme özelliği günlük kullanımlar için önemlidir; ve çünkü daha az ve sadeleşmiş desenlerin işçiliği azalacağı nedenle daha ekonomik olarak yaygın bir satış olanağı elde edilecektir.

Resim 13: Metin Kaplan'ın yağ kandili tarih öncesi devirlere gönderme yapar nitelikte bir kullanım nesnesi olarak düşünülmüştür. Kubad-Abad çinilerinin desenleri değerlendirilmiş ve kompozisyonu yeniden yorumlanmıştır.

Resim 14: Eray Çaylı İznik çini ve seramiklerinde görülen nar motiflerini yorumlayarak bir seramik vazo tasarlamıştır. Bu vazo hem klasik vazo biçimlerini anımsatmakta ve hem de vazonun ağzı nar meyvesinin çanak yaprakları imiş gibi izlenim bırakır. Vazo üzerinde ise klasik İznik deseni sadeleştirilerek kullanılmıştır.

Resim 15: Damla Oral İznik çini ve seramiklerindeki balık desenlerinden çok esinlenmiştir. Bu esinlenme ona balık tabağı tasarlama düşüncesini vermiştir. Balık tabağında, özünde zaten oldukça sade olan balık deseninin adaptasyonu dolaysız uygun görülmüştür.

Resim 16: Adlen Bayryam hemen satın alınıp kullanılabilecek masa üstü nesnesi olarak tuzluk-biberlik tasarlamayı tercih ederken, baharatların çeşitlerini düşündü. Kuş bakışı bakıldığında beş bölüme ayrılmış bir İznik seramik tabak deseninin kendi içinde bölümlenerek ayrı ayrı baharat kaplarının meydana getirildiğini ortaya koymuş oldu.

Resim 17: Merve Devecioğlu "çintemani" motifindeki üç daire desenini yeniden yorumladı ve iç içe geçmiş özelliğini kullanarak salata tabakları seti tasarladı. İç içe geçmiş kısımların meydana getirdiği mekik görünümlü ara parçalar bir sofra takımının-salata tabakları setinin sos, yağ-sirke vb. kapları oldu.

Resim 18: Seval Özgel ise çini tasarımı yapmayı seçti. İznik çinilerinin balık pulu desenleri, kobalt mavisi, türkuvaz gibi renkleri ile çalıştı. Seval Özgel'in çini çalışması, diğer örneklere göre

İznik çinileri özelliklerinden daha fazla fark meydana getirmiştir. Ayrıca çini parçaların dış kenar biçimleri Selçuklu geometrik desenlerinden esinlenilerek iki modül şeklinde geliştirilmiştir. Bu iki modül çeşitli bileşimlere olanak verir.

Bazı çevrelerin keskin eleştirilerine konu olacağı bilinmektedir; buna rağmen bu deneysel çalışmadan geri durulmamıştır. Çünkü bu çalışma sanat değeri olan çini ve seramiklerin tıpkı yapımlarına ve geleneksel özelliklerine zarar vermeyeceği gibi, onların değerini birkaç misli arttıracaktır. Öte yandan Türk kültürüne özgü, Türk tasarımları olduğunu ortaya koyan kullanım ürünleri ve hediyelik ürünler kapsamını zenginleştirecektir.

Sonuç

Çini ve seramik sanatının kökleri tarih öncesi dönemlere kadar gider ve insanlık kültürünün en temel eserleri arasındadır.

Türkçe anlamı ile "sır" (seramik sırı) sözcüğü gizli olan, sihirli büyülü kavramları kapsayan tanımları ile, çini ve seramik sanatına da sihirli bir sanat tanımlamasını verebilir. Çünkü bu sanat en eski devirlerden gelip, sonsuza kadar gidebilecek bir özelliği ortaya koymaktadır.

Büyük Selçuklular'da çok sayıda tekniklerin geliştiği ve Anadolu Selçukluları'nda süreklilik kazanarak en güzel örneklerinin meydana getirildiği Türk çini ve seramik sanatı, Osmanlı döneminde en yüksek devrini yaşamıştır. Sırlı tuğladan, en son sır altı tekniğine kadar bütün özelliklerini, zaman zaman yanlış anlamalar olmuş olsa da, korumuş olan Osmanlı çini ve seramik sanatı, kendi özgün farklarını da geliştirmiştir. Bu özgün farklar gerek desenlerde ve gerekse kimliğini oluşturmuş olan türkuvaz ve mercan kırmızısı renklerdedir. Desenlerde yalnız bitkisel motifler değil, hem bitkisel ve hem de hayvan ve insan figürlerinin fantastik – hayal gücü ürünü olan özelliklerinde yaratıcı nitelikler bulunur. Ayrıca Osmanlı metal işçiliği ve sanatından yaratıcı aktarmalarla elde edilmiş olan, diğer bir kısım desen ve biçim özellikleri de, Osmanlı çini ve seramik sanatı kimliğinin diğer özgün bir boyutudur.

Osmanlı çini ve seramikleri, son dönem gelişimlerinde İznik'ten İstanbul'a taşınmış ve fabrikalaşmış olan üretimleri günümüze kadar gelmiştir. Son dönem üretimleri bir taraftan geleneksel olan sanatı korumak istemekte, diğer taraftan Avrupa etkisini alarak çağdaş seramik ve porselen sanatı gelişimlerini hazırlamaktadır. Günümüzde ise geleneksel olan İznik çini ve seramikleri yeniden canlandırılmaya çalışılmaktadır. Yeniden canlandırmak bir taraftan en yüksek değerleri ile ve gelenekselliğini bozmadan gelişirken, diğer taraftan paralel yürüyecek deneysel boyuttaki bir

gelişimi beraberinde sürdürebilir.

KAYNAKÇA

Altun, A., (1991), **Sadberk Hanım Müzesi Türk Çini ve Seramikleri**, İstanbul, Seçil Ofset: 8, 10.

Arık R., (2000), **Kubad Abad Selçuklu Saray ve Çinileri,** İstanbul, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları: 124,

Aslanapa, O., Yetkin, Ş., Altun,A., (1989), **İznik Çini Fırınları Kazısı 1981-1988, II. Dönem,** Tarihi Araştırmalar ve Dökümantasyon Merkezleri Kurma ve Geliştirme Vakfı, Istanbul: Alaş Yayınevi: 26,

Aslanapa, O., (1965), **Anadolu Türk Çini ve Seramik Sanatı,** Türk Kültürü Araştırma Enstitüsü yayınları: 10, İstanbul, Baha Matbaası: 10, 12, Atasoy, N.. Raby,J., (1989), **İznik Seramikleri,** London, Alexandria Pres: 94, 98-100.

Denny, W., B., (2004), **The Artistry of Ottoman Ceramics İznik,** London, Thames&Hudson: 122,.

Henderson, Julian, (1989), Teknik Açıdan İznik Seramikleri, in: N.,Atasoy, ve J.,Raby, **İznik Seramkleri,** London, Alexandria Press: 65, 67.

İstanbul Portali, (2006), Porselende Osmanlı Damgası Eser-i İstanbul, **Eser-i İstanbul Dergisi,** Sayı 2: 40.

Kamacıoğlu, Yalçın (Yayın kurulu başkanı),(tarih yok), **İl-İl Büyük Türkiye Ansiklopedisi,** İstanbul, Milliyet Yayınları: 270.

Kıraç, S.&İ., (2007), **19-20. Yüzyıl Kütahya ve Çini Seramikleri,** Kaleiçi Müzesi, Antalya, müze bilgilerinden,

Küçükerman, Ö., (1987), **Dünya Saraylarının Prestij Teknolojisi Porselen Sanatı ve Yıldız Çini Fabrikası,** İstanbul, Apa Ofset Basımevi Sanayi ve Ticaret A.Ş.: Giriş.

Öney, G., (tarih yok), **Türk Çini Sanatı, Türkish Tile Art,** İstanbul, Yapı-Kredi Bankası Yayınları: 9-13

Raby, Julian, (1989), Avrupa'nın Görüş Açısı, N., Atasoy, J., Raby, **İznik Seramikleri,** London, Alexandria Press: 79.

Yatman, N.. (1942) Eski Türk Çinileri, **Vakıflar Dergisi**, İstanbul, Güzel Sanatlar Matbaası: 10.

Yetkin, Ş., (1986), **Anadolu'da Türk Çini Sanatının Gelişmesi (Development of Turkish Tile Art in Anatolia),** extended second edition, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, No. 1631, İstanbul, Edebiyat Fakültesi Matbaası: 12, 12-14.

TRABZON YÖRESİ GELENEKSEL KADIN GİYİMİ

[*] **ŞANLI, Nedime**
[**] **DEMİRCİ, Aybala**
[***] **TOPALOĞLU, Elif**
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

Bu çalışma Trabzon yöresi kadınlarının geleneksel kadın giyimini ortaya koymak ve bunu gelecek nesillere aktarmak amacını taşımaktadır. Araştırmanın örneklemini Trabzon ilinin Akçaabat ilçesi ve ilçeye bağlı köylerde yaşayan araştırmaya katılmaya gönüllü 7 kadın oluşturmaktadır. Araştırma verilerinin toplanmasında, görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırmaya katılan katılımcılar; yöresel giysiyi sağlık açısından faydalı, işlevsel olduğu ve gelenek ve göreneklere bağlılıkları nedeniyle kullanmayı tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Özel gün ve mevsimler giysilerin kumaş, renk ve modellerinde farklılıklara neden olmaktadır. Genel olarak özel günlerde ince, dökümlü, parlak ve renkli kumaşlar daha çok tercih edilmekte, farklı mevsimlerde ise hava şartlarına uygun kumaşlar tercih edilmektedir. Trabzon yöresindeki kadınların, beli lastikli basma etek ve altına şalvar, pamuklu kumaştan gömlek ve üstüne yelek ayrıca bele kuşak ya da peştamal sardıkları belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Giysi, yöresel giysi, yöresel kadın giysileri, Trabzon.

ABSTRACT

Traditional Women's Wear in Trabzon Region

This study aims to portray the traditional women's wear in Trabzon region so that this could be passed on to future generations. The sample of

[*] Gazi Üniversitesi, Mesleki Eğitim Fakültesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bölümü, Aile Ekonomisi Ana Bilim Dalı Öğretim Üyesi, fersoy@gazi.edu.tr
[**] Gazi Üniversitesi, Mesleki Eğitim Fakültesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bölümü, Aile Ekonomisi ana bilim dalı öğretim elemanı, aybala@gazi.edu.tr
[***] Gazi Üniversitesi, Mesleki Eğitim Fakültesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bölümü, Aile Ekonomisi ana bilim dalı mezun lisans öğrencisi.

the study consisted of the seven females volunteering to participate in the study, who live in villages of Akçaabat, Trabzon. The data were collected through interviewing. The participants stated that they preferred to wear traditional clothes because they were healthy, functional, and because the participants were committed to their traditions. The fabric, colors, and design of the clothes varied according to the special occasions and seasons when they were worn. Generally on special occasions, clothes made from thin, voluminous fabric of vivid colors are preferred, whereas in different seasons preference depends on the weather conditions. It is identified that the women in Trabzon region wear calico skirts and baggy trousers, shirts made from cotton cloth and waistcoats on top, wrapping sash on their waists.

Key Words: Wear, traditional wear, traditional women's wear, Trabzon.

1. Giriş

Barınma, beslenme ve giyim bireylerin en temel ihtiyaçlarındandır. Giyim,"vücudu tabiatın etkilerinden koruyan, medeniyetin ilerlemesi ile değişiklik gösteren, insan vücuduna göre şekil alan giysilerin tümü" olarak tanımlanabilir (Bayraktar,1985: 1). Giyim kelimesi yerine halk dilinde esvap, üst baş, kılık kıyafet gibi kelimeler de kullanılmaktadır. Giyim, insan vücudunu örten, süsleyen her türlü giysiyi içine almaktadır (Olgaç, 1990: 54). Aynı zamanda bir kültür ürünü olan giyim, doğrudan doğruya insanla ilgili olduğundan, insanın yaşam biçimini belirten bir gösterge olarak kabul edilebilir (Dilaver,1990: 12). Dahası giyim, maddi bir kültür ögesi olarak etnografyanın kapsamına girerken, manevi değerleri açısından halk bilim alanı ve kapsamı içine girmektedir (Koç, 1990: 1).

İklim, yaş, vücut yapısı, çevre, ekonomik durum ve moda giyime etki eden faktörler olarak sayılabilir. (Bayraktar,1985: 9-11). Mevsimler, yaş grubu, vücut yapısı, moda ve ekonomik durum giyim şeklini değiştirir. Bunun yanında, içinde yaşanan çevre, o çevrenin adet, anane, gelenek, görenekleri ve sosyal hayat tarzları ile yaşadığı şehir bireylerin giyimini etkilemektedir.

Giysi, giyinme ihtiyacını karşılamanın yanı sıra olay, yer ve dönem belirleyen önemli bir olgudur. Yöresel giysilerin bu özelliklerini taşıdıklarını söylemek mümkünken, günümüz giysileri için bunu söyleyebilmek pek de mümkün olmayabilir. Yöresel giysi, ahlak kurallarına uygun, toplumda geçerli olma özelliğini taşır. Bireyler bulundukları statüye ait yöresel

giysiyi tercih eder. Moda kavramı hâkim olmadığı için yöresel giysi uzun yıllar giyilebilir ve giysinin tarzında yıllar boyu değişiklik olmaz. İklim şartlarının göz önüne alınması ile yöresel giyside bölgeler arası farklılıklar oluşur. Yöresel giysilerde el işçiliği ve parça çokluğu dikkat çeker. Günümüz giysileri, giyenin statüsünü belirlemez. Ahlak kurallarına uygunluk göz ardı edilmeye başlanmıştır. Giysi, her mevsimde değişikliğe uğramaktadır. İklim şartları göz ardı edilmiş, ince bluzlar, kolsuz trikolar, kot pantolonlar yazın da giyilmektedir. Günümüzde iklim şartları göz ardı edilmiş, ince bluz, kolsuz triko, kot pantolon kışın da giyilmektedir. Bununla birlikte günümüz giysilerinin hazırlanmasında hazır giyim ön plana geçmiştir (Olgaç, 1990: 35).

Günümüz giysileri kültürel özelliklerini kaybetmektedir. Bunun nedenleri, teknolojik gelişmeler, kadının çalışma hayatında yer alması, şehirleşme, örf ve adetlerde değişme ve tüm toplumları etkisi altına alan modanın bireyleri bir çatı altında birleştirmesi olabilir (Olgaç,1990: 32-33). Türk insanının yaşamında da giysi eskiden beri önemli bir yer tutar. Hatta giysiler, kültürü o kadar iyi yansıtır ki sadece giyilen giysi ile pek çok şey anlatılabilir. Fakat günümüzde yöresel giysilerin giyilme oranı azalmaya başlamıştır. Bunun nedeni de, köylerden kentlere göç edilmesidir. Köylerde okuma imkânı bulamayan gençlerin şehirlere yerleşmesiyle, gençler azalmış ve nüfusun azalması da zamanla bu giysileri üreten ve giyenleri azaltmıştır. Köy ve şehir hayatı o kadar iç içe yaşanmaya başlamıştır ki, yöresel giysiler dolapların bir köşesinde kalmış yalnızca senede bir kez yapılan yayla şenliklerinde çıkarılıp giyilmeye başlanmıştır.

Kısacası, bireyler farkında olmadan kültürlerini, geçmişlerini, atalarını anlatan onlara anlam katan yöresel giysilerini kaybetme sürecine girmeye başlamışlardır. Allı yazmanın başı süslediği, rengârenk fistanın doğayı yansıttığı günlerin geride kalma olasılığı yüksektir. Yöresel giysilerin bireyin yaşantısına kattığı anlam, geçmişten bugüne bırakılan kültürel miras, bu mirasların nasıl korunacağı ve gelecek nesillere nasıl aktarılması gerektiğinin belirlenmesi gerekmektedir. Giysiler günlük yaşamın zorunlu gereksinimleri olmalarının yanı sıra aynı zamanda kullanıldığı ülkelerin ve dönemim önemli tarihsel kanıtlarıdır. Bir ülkenin kültürel yapısını yansıtan, insanların geçmişlerini, atalarını konuşmadan anlatan önemli belgeler olup adeta tarihe ışık tutarlar. Yöresel giysilerin geçmişten bugüne bırakılan kültürel miras olarak korunması yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılması milletlerin devamlılığı bakımından da çok önemlidir. Bu nedenle, bu çalışma Trabzon yöresi kadınlarının geleneksel kadın giyimini

ortaya koymak ve bunu gelecek nesillere aktarmak amacını taşımaktadır.

2. Yöntem

Araştırma evrenini Trabzon ilinin Akçaabat ilçesi ve ilçeye bağlı köylerde yaşayan kadınlar kapsamaktadır. Çalışmaya katılmaya gönüllü 7 kadın katılımcı araştırma örneklemini oluşturmaktadır. Araştırma verilerinin toplanmasında, görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırmacılar tarafından, bireylerin kolay anlaşılabileceği şekilde, konu ile ilgili kaynaklardan (Demirci, 2006: 204–206) ve uzman kişilerin görüşlerinden yararlanılarak görüşme formu hazırlanmıştır. Görüşme formu 12 sorudan oluşmaktadır. Görüşme formu, 27.01.2007-05.02.2007 tarihleri arasında uygulanmış, uygulamadan önce katılımcılara çalışma ile ilgili bilgi verilmiştir. Çalışmaya katılan kadınlarla görüşme, ortalama olarak 20-25 dakika sürmüştür. Görüşmeye katılan kadınlar ile gerçekleştirilen görüşme önce bireysel olarak analiz edilmiş, aynı kodlamanın yapıldığı görüşme sonuçları birlikte incelenerek nitel bulgular oluşturulmuştur.

3. Bulgular ve Tartışma

Kişisel görüşme sonucunda elde dilen veriler içerik analizinden yararlanılarak değerlendirilmiş ve nitel verilere ilişkin bulgular ve tartışma aşağıda verilmiştir.

3.1. Yöresel Giysiyi Kullanma Nedenleri

Ev hanımı olan, yöresel giysiyi kullanmış olan birinci katılımcı yöresel giysiyi kullanma nedenini şu şekilde açıklamıştır. “Köyümüzde giysiyi kullanmak bir adetti, herkes o şekilde giyinirdi aynı zamanda da günlük işlerimizde bize çok yardımcı olan bir şekli vardı”. Tarımla uğraşan ve ikinci katılımcı, “Gelenek görenek olduğu için giyiniyorduk fakat sağlık açısından da çok faydalı oluyordu giysimiz”. Geçmişte köyde tarımla uğraşmış şimdiyse ev hanımı olan üçüncü katılımcı “Eskiden bu yana anneannelerimizden öyle gördüğümüz için giysiyi giymeye alışmışız”. Ev hanımı olan ve dördüncü katılımcı, “Eskiden bu günkü gibi bol çeşit yoktu ve herkes yöresel giysiyi giyerdi aynı zamanda da o giysiler sağlıklıydı”. Tarım ve hayvancılıkla uğraşan ve beşinci katılımcı,“Ailemiz çevremiz hep öyle giyerdi başka bir çeşit bilmiyorduk zaten fakat işimize uygun ve sağlığımızı koruyan bir giysiydi.” Ev hanımı olan ve altıncı katılımcı “Küçüklüğümüzden beri öyle giyerek yetiştik örf ve adetlerimiz öyle olduğu için giyindik.” ve eskiden tarım ve hayvancılıkla uğraşan ve şimdi

ev hanımı olan yedinci katılımcı ise yöresel giysiyi kullanma nedenini "Eskiden yaptığımız işlere en uygun elbise yöresel giysimiz olduğu için ve herkes onu giydiği için bizde giyiyorduk." şeklinde ifade etmiştir.

Araştırmaya katılan katılımcılar; yöresel giysinin giyilme nedenini; gelenek ve görenekler, sağlık, işlevsellik, eskiden fazla çeşit olmaması olarak ifade etmişlerdir. Bu bulgulardan, yöresel giysiyi kullanan kadınların giysiyi kullanma nedenlerinin genel olarak aynı olduğu anlaşılmaktadır.

3.2. Yöresel Giysinin Günlük Hayatta Sağladığı Faydalar

Bu konuda birinci katılımcı "giysimi temiz tuttuğu, tarlada sebze ve benzeri ürünleri toplarken eteğime rahat koyabildiğim için ve tüm bu işleri yaparken belimi sıcak tutup ağarmasını engellediğinden giysinin bu yönlerini faydalı görüyorum." demiştir. İkinci katılımcı "Şalvarın soğuktan koruyor, peştamal belimi koruyor ve üstümün temiz kalmasını sağlıyor." derken, üçüncü katılımcı "yöresel giysimin hem işlevsel hem ruhen faydası oluyor. Ruhen öyle alıştığımız için daha rahat hissediyorum ve huzurlu oluyorum. İşlevsel olarak ise giysimi temiz ve beni sıcak tutuyor." demiştir. Dördüncü katılımcı "Soğuk havalarda sıcak, sıcak havalarda da serin tutması, sağlık açısından faydalı olması." demiş, beşinci katılımcı "giysimin temiz kalmasını sağlıyor, rahat hareket etmemi sağlıyor, beni sıcak tutuyor, ağır kaldırırken belimin ağarmasını engelliyor" demiştir. Bu konuda altıncı katılımcı "Tarlada, ahırda ve benzeri yerlerde iş yaparken içteki giysimizin kirlenmesini önler, bizi sıcak tutar ve belimizi üşütmemizi engellerdi" demiştir. Yedinci katılımcı "Tarlada ürün toplarken peştamala koyardık ve alttan giydiğimiz şalvarda hem sıcak tutarı bizi hem de bacaklarımızı kapardı" şeklinde yöresel giysinin faydasını dile getirmiştir.

Araştırmaya katılan katılımcılar yöresel giysinin günlük hayattaki faydalarını; sağlık açısından; yük taşırken beli ve sırtı koruması aynı zamanda tarlada şalvarın bacakları koruması, temizlik açısından; tarlada, ahır ve benzeri yerlerde çalışırken temiz giysiyi koruması, işlevsellik açısından; elbisenin bir parçasının birden fazla işe yaraması şeklinde dile getirmişlerdir.

3.3. Yöresel Giysi Seçerken Etkilendikleri Özellikler

Bu konuda birinci katılımcı "Kire gelir koyu renkler seçerim, iş yaparken işe uygun modeller seçerim, mevsime ve yaşıma uygun modeller seçerim", ikinci katılımcı "Mevsime, yaşıma ve işe uygun giysiler tercih ederim", üçüncü katılımcı "Zevkime, yaşıma, mevsime uygun kullanışlı

modeller tercih ederim" derken, dördüncü katılımcı "Yaşıma uygun giysiler tercih ederim, gittiğim yere uygun modeller tercih ederim, mesela düğünse daha şık tarlaysa daha kullanışlı giysiler gibi, ve mevsime uygun giysiler seçerim", beşinci katılımcı "Daha çok beni sıcak tutup iş yaparken beni koruyan giysiler tercih ederim. Giysilerin renginin koyu olmasına kir göstermemesi açısından da dikkat ederim.", altıncı katılımcı "Bizim zamanımızda çok fazla çeşit yoktu zaten biz daha çok yaşımıza göre renklerini seçerdik, mevsime göre kumaşını seçerdik, kullanacağımız yere göre de model seçerdik." ve yedinci katılımcı "mevsime, işe uygunluğu ve yaşımıza uygun giysiler tercih ederdik." demiştir.

Araştırmaya katılan katılımcıların cevapları birbirine benzer niteliktedir. Genel olarak kadınlar giysisini; mevsim şartlarına uygun kumaş, çalışma ortamında uygun model, yaşlarına uygun renk ve çabuk kirlenmeme özelliğini dikkate alarak seçmektedir. Bundan anlaşıldığı üzere yöresel giysiyi seçerken bireylerin çoğu aynı nitelikleri aramaktadırlar. Yazın sıcak havalarda ince kumaşlar tercih edilirken kışın kalın kumaşlar tercih edilmektedir. Çalışılan ortamda rahat hareket edilebilecek modeller tercih edilmektedir. Renklerde ise gelenek göreneğe dönüşen yaşlılarda koyu renklerin gençlerde canlı renklerin tercihi hâkimdir. Tersi olduğu takdirde toplumdan tepki alındığı bilinmektedir.

3.4. Özel Günlere ve Mevsimlere Göre Giysinizdeki Değişimler

Bu konuda birinci katılımcı *"Özel günlerde daha parlak, renkli ve ince kumaşlar tercih edilirken, mevsimlere göre ise kışın kalın yünlü pamuklu kumaşlar, yazınsa ince fırıl fırıl kumaşlar tercih ediyordum. Model olarak tarlada daha işlevsel giysiler tercih ederken özel günlerde daha göze hitap edici modeller tercih ediyorduk"*, ikinci katılımcı *"Özel günlerde daha yeni ve bohçalarda saklanan giysilerimizi giyerdik. Bu giysileri daha çok gençliğimizdeyken giyindiğimiz için ince satenli kumaşlardan cıvıl cıvıl renklerden süslü modeller tercih ederdik. Mevsime göre ise kışın daha çok yünlü ve pamuklu kumaş tercih ederdik ki bizi sıcak tutup sağlıklı olsun diye yazınsa daha ince ter çeken kumaşlar tercih ederdik. Günlük yaşamda tercih ettiğimiz modellerse işe uygun rahat hareket edebileceğimiz modellerdi."* şeklinde değişimi ifade etmiştir.

Üçüncü katılımcı *"O zamanlar günlük yaşantımızda sürekli çalıştığımız için kire gelir renklerde ter çeken kumaşlardan sade ve işlevsel modeller tercih ederdik. Tabiî ki özel günlerdeyse daha çok gösteriş ön planda olduğu için ince, parlak, renkli kumaşlardan, süslü modeller tercih ederdik. Mevsimlere göre ise kışın daha kalın ve sıcak tutan yazın daha ince ve serin*

tutan kumaşlardan giysiler tercih ederdik.", dördüncü katılımcı *"Özel günlerde genelde ince yapılı kumaşlar tercih ederdik ipekli gibi, modelleri de daha süslüydü. Renklerse özel günlerde daha canlı, günlük yaşantıda ise daha koyu kire gelir tercih ediyorduk. Mevsimlere göre ise kışın daha kalın yazınsa daha ince kumaşlar tercih ediyorduk"* ve beşinci katılımcı *"Eskiden özel günlerimizde ipekten, satenden ve benzeri kumaşlardan dikilmiş gösterişli giysiler giyerdik yaşa göre giysinin rengi de değişirdi. Gençler daha cıvıl cıvıl, yaşlılarsa renkli giyse bile daha koyu renkleri tercih ederdi. Mevsime göre de yazın daha ince kumaşlı açık renkleri tercih ederken, kışınsa daha koyu renkli ve sıcak tutan kumaşları tercih ediyorduk."* demiştir.

Altıncı katılımcı *"Eskiden köyde yaşarken düğün gibi özel günlerde dolaplarımızda temiz tuttuğumuz giysilerimizi giyerdik. Bu giysiler rengârenk, saten ve benzeri kumaşlardan olurdu hem modelleri süslü olurdu hem de takılarımızla daha da bir şatafat ortaya çıkardı. Mevsime gelirsek mevsimin özelliğine göre tabi ki kumaşın cinsi değişirdi kışın daha çok yünlü yazın daha çok pamuklu kumaşlar tercih edilirdi. Model olarak pek yaz kış fark etmezdi."* derken, yedinci katılımcı *"Tabi ki özel günlerde giysimin kumaşında da, modelinde de farklılıklar oluyordu. Günlük yaşantıda kullandıklarımıza göre daha şatafatlı modeller ve daha parlak renklerde ince kumaşlardan oluyordu. Mevsimine göreyse kışın daha kalın yünlü kumaşlar ve yazında daha ince pamuklu kumaşlardan giysileri tercih ediyorduk."* demiştir.

Özel gün, mevsimler farklılıklarında giysilerin kumaş, renkler ve modellerinde farklılıklar olmaktadır. Genel olarak özel günlerde ince, dökümlü parlak ve renkli kumaşlar daha çok tercih edilirken, mevsime göre ise hava şartlarına uygun kumaşlar tercih edildiği ifade edilmiştir.

3.5. Giysilerin Model ve Renginde Yaşın Etkisi Hakkındaki Görüşler

Bu konuda birinci katılımcı *"Tabiî ki oluyor. Yaşlılarda gençlere göre daha koyu ve ağır renkler, gençlerdeyse daha neşeli renkler tercih edilir."* demiştir. Bu konuda ikinci katılımcı *"Gençlerde daha renkli cıvıl cıvıl kumaşlar tercih edilirken yaşlılarda daha koyu kumaşlar tercih edilir. Gençlerin giysilerinde daha fazla model ve takı varken yaşlıların tercihi daha sadedir."* demiştir.

Üçüncü katılımcı *"Yaşlılar daha koyu renkleri seçer model olarak ise daha sade model seçer fakat bazı yaşlılarda model olarak gençlerle aynı*

giyindiği oluyor. Gençlerde bol renk ve süslü modeller hâkimdir." demiştir. Dördüncü katılımcı *"Gençler yaşlarının verdiği coşku ile daha neşeli canlı renkler seçer ve modellerde çok fazla bir değişim olmaz fakat takıların ve kumaşların etkisiyle çok daha değişik gözükür modeller. Yaşlılarsa gençlere göre daha koyu renkler tercih eder fakat yaşlı bayanlardaysa takı gençlere göre çok sade ve az olur."* demiştir.

Bu konuda beşinci katılımcı *"Yaşlılar biraz daha koyu renkleri ve sade modelleri tercih ederken gençlerse daha rengârenk ve daha çok parçası olan birkaç parçadan oluşan modelleri giyer."* demiştir. Altıncı katılımcı *"Gençler beğenileceği için en ilgi çeken renkleri, süslü modelleri tercih ederler. Yaşlılarsa yaşlarının getirdiği olgunlukla daha ağır renkler ve daha sade modelleri tercih ederler."* demiştir. Bu konuda yedinci katılımcı *"Yaşlılar yaşının getirdiği sadelikle daha düz ve rahat modeller tercih ederler aynı zamanda da yaşlarına uygun koyu renkleri giyerler. Gençler ise yaşlarının getirdiği coşku ve güçle daha renkli kumaşları süslü modellerde tercih ederler."* demiştir.

Elde edilen bulgulardan da anlaşıldığı üzere; yöresel giyim üzerinde yaşın önemi büyüktür. Yaş, giysinin rengi ve modeli üzerinde etkilidir. Gençler canlı renkleri tercih edip içlerindeki enerjiyi dışa bu şekilde gösterirken, orta yaşlılar yaşlarının olgunluğunu belli etmek için daha koyu renkleri tercih etmektedir. Bu durum da yöresel giysiyi anlamlandıran konuşmadan birçok şeyi anlatmasını sağlayan kültürel özelliklerdendir. Yaşlıların düz ve sade modellerde koyu renkleri tercih ettiği görülürken, gençlerin süslü ve şatafatlı modellerde tüm canlı renkleri kullanarak giyinmekten hoşlandıkları anlaşılmaktadır.

3.6. Günümüz Giysileri İle Yöresel Giysilerin Karşılaştırılmasıyla İlgili Görüşler

Bu konuda birinci katılımcı *"İkisinin de olumlu tarafları da var olumsuz tarafları da var. Yöresel giysi kültürü ve giyen kişiyi anlatır bir ruhu vardır. Yöresel giysinin parçalarını incelediğinizde sağlığınızı koruyan, namusa önem veren ve işlevsel tarafları vardır. Fakat bu saydıklarıma günümüz giysilerinde rastlamak zordur. Günümüz giysilerinde ise bol çeşit ve uygun fiyat avantajı vardır."* derken, ikinci katılımcı *"Yöresel giysiler daha çok işlevsel, günümü giysileriyse daha çok görünüşseldir. Eskiden eteklerimizin beli lastikli basmadandı şimdiyse dar kesimli düğmeli. Eskinin gömleklerini yeleklerini içli dışlı triko ve penye takımlar aldı. Giysilerde eski manalar kalmadı fakat çeşit ve herkesin bedenine uygun bol giysi oldu."* demiştir. Üçüncü katılımcı *"Eskiler nasıl değerliyse giysileri de öyle değerliydi,*

şimdiki giysiler ruhsuz sadece üstü örtüyor." demiştir Dördüncü katılımcı *"Yöresel giysi insanların maddi durumlarını, evlilik durumlarını ve benzeri durumları konuşmadan anlatırdı. Sağlık açısından faydalı aynı zamanda da işlevseldi. Günümüz giysileriyse kültürel açıdan pek bir şey ifade etmemektedir. Sağlık ve işlevsellikten çok modaya kendini kaptırmış bir sürüklenmedir. Fakat çeşit bolluğu, fiyat uygunluğu, her an hazır olup her yerden alma imkânı günümüz giysisinin avantajlı yönleridir."* demiştir. Beşinci katılımcı *"Bana göre yöresel giysiyle günümüz giysisini karşılaştırdığımda yöresel giysi daha avantajlıdır. Hem görünüş, hem sağlık, hem de işe uygunluğu bakımından günümüz giysilerini arkada bırakır."* demiştir. Bu konuda altıncı katılımcı ise *"Bence günümüz giysileri yöresel giysiye göre daha rahattır. Eskiden giysileri dükkânlarda bulmak zordu, kumaş alıp diktirmek gerekiyordu. Kumaş alması terzi bulması üstüne uygun dikmesi hep bir sorundu aynı zamanda pahalıya da mal oluyordu. Şimdiyse her mağaza da bol çeşit ve uygun fiyat ve giysiler rahattır."* demiştir. Yedinci katılımcı ise *"Bence iki tür giysinin de yeri ayrıdır. Eski kültürümüzü ve bizi anlatan yöresel giysilerdir, onlar geçmişi canlı bir şekilde yaşatırlar. Günümüz giysileriyse günün çalışma koşullarına yaşan koşullarına uygun şekilde yapılmışlardır."* demiştir.

Katılımcıların büyük bir çoğunluğu kültürümüzü yansıtması, sağlık ve işlevsellik nedeni ile yöresel giysiyi daha üstün tutmuştur. Fakat günümüz giysisini daha rahat bulup çeşit ve uygun fiyat nedeni ile günümüz giysisinden memnun olan bir grup olduğu görülmektedir. Aynı zamanda her iki giysinin karşılaştırılmasında kullanılan yerlere göre her ikisinin de faydalı olduğunu savunanlar da olduğu anlaşılmaktadır.

3.7. Günümüz Giysileriyle İlgili Görüşler

Bu konuda birinci katılımcı *"Bol ve uygun fiyatlı rahat ve kullanışlı modellerde var fakat giysi hiçbir şey anlatmıyor bir manası yok."* demiştir. İkinci katılımcı *"Günümüz giysilerine bakıldığında çeşit boldur, fiyat uygundur, rahat modellerde vardır. Fakat giysi hiçbir şey anlatmaz."* demiştir. Üçüncü katılımcı *"sadece vücudumuzu örtüyor, hiçbir mana ifade etmiyor."* derken, dördüncü katılımcı *"Çeşit ve model bakımından bolluk olabilir fakat sağlık açısından çokta faydalı bulmuyorum."*, beşinci katılımcı *"sağlıksız buluyorum fakat fiyatları eski giysilere oranla çok avantajlı.",* altıncı katılımcı *"Bence her zaman gereksinimleri değiştiriyor, günümüz giysileri de bu günün şartlarına uygun gayet rahat ve bol çeşitli."* demiştir. Bu konuda yedinci katılımcı *"Günümüz giysilerinin faydalı yönleri de vardır zararlı yönleri vardır. Bol çeşit, aranılan ürünlerin kolay*

bulunması, fiyatlarının uygun olması iyi yönleridir fakat kumaşların daha çok sentetik olması, giysinin hiçbir anlamı olmaması, sağlıksız olması da kötü yönleridir" demiştir.

Günümüz giysilerine kolay ulaşılabilirliği, fiyatlarının uygun olması, bol çeşit olması ve günümüz hayat koşullarına uygun olmasına değinilmiştir. Fakat diğer yandan giysilerin hiçbir anlam ifade etmediği, sağlıksız olduğu konularının da önemle üstünde durulmuştur. Katılımcılara göre giysinin çok güzel olmasından daha önemlisi verdiği mesajdır ve günümüz giysilerinin de en büyük eksikliğinin mesaj vermemesi olduğu belirtilmiştir.

3.8. Eski Yöresel Giysiler ile Günümüz Yöresel Giysilerinin Benzerlik ya da Farklılıkları

Bu konuda birinci katılımcı *"Benim giysileri kullanmaya başladığım günden bu yana bir değişiklik olmamıştır."*, ikinci katılımcı *"Çok eskiden yöresel giysinin kumaşını da iz hazırlardık, tezgâhlarda dokurduk işlemeli giysiyse elimizle işlerdik. Şimdiyse modeller çok değişmese de her şey fabrikasyon oldu göz nuru pek kalmadı"*, üçüncü katılımcı *"Çok fazla bir değişim yoktur model olarak fakat kullanılan malzemelerde değişimler vardır. Kullanılan kumaşları eskiden ananelerimiz babaannelerimiz kendileri dokurdu şimdi fabrikasyon. Eskiden elde dikilirdi ya da eski model makilerde şimdiyse son model makinelerde fabrikasyon şekilde seri üretim var."* demiştir. Bu konuda dördüncü katılımcı *"Eski yöresel giysiler hala aynen devam etmektedir. Eski anneannelerimizin resimleri de baktığımızda parçalar aynı fakat renklerde farklılıklar olabilir."* derken, beşinci katılımcı *"Yöresel giysinin özünde bir değişiklik olmamıştır."*, altıncı katılımcı *"Yöresel giyside pek bir değişiklik olmamıştır. Fakat birçok parça vardır yöresel giyside bu parçaların her dönem giyilme oranı değişmiş kumaşları fark etmiştir. Örneğin bir dönem elde dokunan kumaşlardan lastikli etek, gömlek, yelek tercih edilirken diğer bir dönem entari, peştamal ve yelek tercih edilmiştir."* demiştir. Yedinci katılımcı *"Değişim olmamıştır."* demiştir.

Neredeyse tüm katılımcılar giysilerin modellerinde değişiklik olmadığı konusunda hem fikirdir. Fakat katılımcıların bir kısmı kumaşlarda farklılıklar olduğu üzerinde durmuştur. Eskiden giysileri elde etmek için kumaşlar evlerde doğal menşeli ipliklerle dokunur daha sonra giysi dikmeyi bilen kişiler tarafından dikilir ve giyilmeye hazır hale gelirdi. Son zamanlarda ise fabrikalarda dokunan sentetik karışımlı kumaşlarla yine fabrikalarda üretilen giysilerin tüketildiği gözler önüne serilmiştir.

3.9. Kullandığınız Giysinin Parçaları

Bu konuda birinci katılımcı *"Yeleklerimiz rengârenk pamuklu kumaşların karışımından yapılmıştır, genelde gömleklerin üzerine giyilirdi. Gömlekler daha çok pamuklu ve ipekli kumaşlardan yapılırdı. Beli lastikli basmadan etekler giyilirdi işte rahat kullanıldığı için. Eteğin altına şalvar giyilirdi hem namus açısından hem de soğuktan koruması açısından. Eteğin üzerine peştamal sarılırdı beli koruması ve yine namus açısından."* demiştir. İkinci katılımcı *"Etekler belden lastikli basma kumaşından desenli olurdu kullanışlı ve rahattır. Şalvar kadife ve saten tarzı kumaşlardan olur ve mevsime göre hem soğuktan korur hem de bir namus göstergesidir. Gömlek ve yelekler daha çok ince kumaşlardan olur, çarşılarda çok fazla çeşit olmadığından ve olanında pahalı olmasından giysiler dikilirdi gömlek ve yelekte oradan kalma. Peştamal ve kuşağı bize giysimiz temiz kalsın, belimizi ve giysimizi temiz tutsun diye giydirirdiler."* demiştir. Bu konuda üçüncü katılımcı *"Etek; basma kumaşlardan beli lastikli bol kesimli olurdu. Günlük hayatta çok rahat kullanılırdı evde de tarlada da. Tarlada ürünleri topladığımızda eteğimize koyup eve getirirdik. Şalvar; genelde saten veya divitin tarzı kumaşlardan bol kesimli, diz altı ve bacak kısımları lastikli pantolonlardı. Eteğimize bir şey topladığımızda etek yukarı kalksa da o bizi korurdu. Gömlek; genelde ince kumaşlardan olurdu. Bu gün giyilen gömlekler gibidir tek farkı dar değildir. Eskiden çok fazla hazır giyim olmadığından dikilip giyinildiği için ölmek tercih edilirdi. Yelek; Patiska tarzı veya kadife kumaşlardan yapılırdı. Genelde renkli olur beyaz gömleğin üzerine bir tamamlayıcıdır. Peştamal; Pamuklu kumaşlardan yapılır. Bele sarılır hem giysiyi temiz tutar hem de beli korur. Kuşak; daha çok yünlü kumaşlardan yapılır. Giysiyi temiz tutar ve ağır kaldırıldığında beli ve sırtı korur."* demiştir. Dördüncü katılımcı *"Entari dediğimiz elbisemiz vardı daha çok pamuklu ya da divitin kumaşlardan yapılmış tüm vücudu örten, altına şalvarımız vardı tarlada ya da farklı bir yerde iş yaparken bir yerimizin görünmesini engellerdi ve kışın soğuktan korurdu bizi, şalvarın kumaşı yazın saten ya da ince kumaşlardan olurken kışınsa kadife yada pazen kumaşlarından olurdu. Yelek elbisenin üzerine giyilirdi hem sıcak tutardı hem de vücut hatlarını belli olmasını engellerdi genelde de pazen, keten vb.. kumaşlardan isteğe göre yapılırdı. Peştamalı ve kuşağı daha çok yük taşırken korunma amacıyla kullanırdık birde üstümüzün kirlenmesini engellerdi."* demiştir. Bu konuda beşinci katılımcı *"Belden lastikli basma kumaşlardan yapılmış bol ve rahat etekler giyerdik, her işte rahat olurdu. Üstüne dikme bluzlar ya da gömlekler giyerdik ince pamuklu kumaşlardan olurdu, çünkü sürekli hareketli olduğumuz için teri*

çeken kumaşlar gerekir hasta olmamamız için. Yerine göre bluzun üstüne yelek giyerdik vücut hatlarının ortaya çıkmaması açısından. Genelde kışın sıcak tutması açısından şalvar giyerdik tabi sıcak tutmasının yanı sıra bacaklarımızı da kapattığı için rahatlık olurdu bizim için çalışırken. Daha çok tarlada çalışırken ya da yük taşırken peştamal ve kuşak kullanırdık. Çünkü bizim için çok sağlıklıydı hem belimizi ve sırtımızı korurdu aynı zamanda da giysimizin kirlenmesini önleyip tarladan ürün toplayınca içine koymaya da yarardı." demiştir. Altıncı katılımcı *"Etek, gömlek, şalvar, yelek, bazen etek gömlek yerine elbise, kuşak ve peştamal elbiselerimizin parçalarıdır. Tüm bu giysileri evde de tarlada da giyerdik. Her işi yapmaya müsait giysilerdir. Etek belden büzgülü basma kumaşadır, rahattır. Gömlek pamuklu kumaşa bol kesimlidir. Şalvar kışın daha kalın yazın ince kumaşlardan yapılır hem soğuktan korur hem de bacağının görülmesini engeller. Yelek gömleğin üzerine bir tamamlayıcıdır. Peştamal ve kuşakta beli ve giysimizi korur."* demiştir. Bu konuda yedinci katılımcı *"Beli lastikli basma kumaştan etekler giyerdik rahattı içinde rahat hareket ederdik. Altına etek açılır ya da çalışırken dikkat edemeyiz bir yerimiz görünür aynı zamanda da kışın soğuktan üşütmeyelim diye şalvar giyerdik. Üstten genelde gömlek ya da bluzlar tercih ederdik rahat olduğu için kumaşları da pamuklu olmalıydı ter çekmesi açısından. Hem soğuktan koruması hem de vücut hatlarımız ortaya çıkmasın diye rengârenk kumaşlardan yelekler giyerdik üzerine. Belimize de peştamal ve kuşak bağlardık. Peştamal giysimizi korurdu, kuşak ise ağır kaldırdığımızda sırtı ve beli korurdu."* demiştir.

Trabzon yöresinde, beli lastikli basma etek rahatlığı için tercih edilirken altına giyilen şalvar hem ahlak kuralları hem de sağlık amaçlı giyilmektedir. Üstte tercih edilen gömlek daha çok ter çektiği için pamuklu kumaştan olmasına dikkat edilir, üstüne giyilen yelek ise yine ahlak kuralları doğrultusunda vücut hatlarını belli etmemek için seçilmekte olduğu ifade edilmiştir. Hem sağlık hem de temizlik açısından bele kuşak veya peştamal sarıldığı dile getirilmiştir. Aynı zamanda etek ve gömleğin yerine tercih edilen entari yani elbise de tüm vücudu örttüğü için rahat bir çalışma imkânı verdiği için tercih edilmiştir. Tüm bireyler kendi rahatlıklarına göre tercih ettikleri giysileri giymiş fakat bu tercihleri yapmada ahlak kuralları, sağlık, hava şartları gibi etkenler de etkili olmuştur.

3.10. Yöresel Giysinizin Temizliği

Bu konuda birinci katılımcı *"Eskiden makineler olmadığı için elde dere kenarlarında külle yıkanır sonrada kazanlarda kaynatılarak temizliği*

yapılırdı. Daha sonra deterjanlarla yine elde yıkanmaya başlandı, şimdiyse tıpkı diğer giysilerimiz gibi makinede yıkanıyor." demiştir. İkinci katılımcı *"Eskiden makine olmadığı için ayrıca köyde de elektrik olmadığı için biz çocukken anneannelerimiz dere kenarlarında sabunlarla yıkar ve temizlerlerdi. Şimdiyse kumaş özelliğine göre makinenin düğmelerini ayarlayıp yıkıyoruz."* ,üçüncü katılımcı *"Eskiden haftada bir herkes toplanır, çamaşırları alıp dere kenarına gidilirdi orda çam ağışlarından yapılmış teknelerde kül suyu ile çamaşırlar yıkanırdı ve humul (kurutulmuş mısır saplarının birbirine bağlanarak yakılması) yakılıp kazanda kaynatılıp temizlenirdi."* demiştir. Dördüncü katılımcı *"Son dört beş sene öncesine kadar köyde elektrik olmadığı için makine kullanma imkânı yoktu bu yüzden elimizde çitileyerek yıkardık, beyaz çamaşırları da kaynatırdık. Son zamanlardaysa makinelerde yıkayarak temizliğini yapıyoruz."*, beşinci katılımcı *"Eskiden makine, bu kadar çeşit deterjan ve elektrik olmadığından elde, külle, Arap sabunlarıyla yıkanır öyle temizlenirdi fakat şimdi makinelerde temizleniyor."*, altıncı katılımcı *"Eskiden yarı otomatik merdaneli makinelerimiz vardı. Giysileri makinede yıkar, banyoda elde durular, makinenin üstündeki merdanesinde elde sıkar temizliğini öyle sağlardık."* demiştir. Bu konuda yedinci katılımcı *"Giysinin kumaş ve rengine göre çamaşırları ayırırdık, beyaz ve pamukluları ateş yakar kazanda kaynatırdık, diğerlerini ise ya dere kenarlarında ya da evin önündeki çeşmede haftada bir gün toplanır kül sularıyla Arap sabunlarıyla yıkar asardık. Fakat şimdi ise otomatik makinelerde yıkayabiliyoruz."* demiştir.

Yapılan görüşmeler sonunda yöresel giysinin temizliğinin eskiden imkânlar olmadığı için dere kenarlarında ya da çeşme olan umumi mekânlarda, arap sabunları, kül suları ile elde yıkanarak ya da kazanlarda kaynatılarak yapılmaktadır. Günümüzde ise yöresel giysinin temizliğinin çamaşır makinelerinde yapıldığı belirlenmiştir.

3.11. Yöresel Giysiyi Gelecek Nesillere Aktarımı ile İlgili Görüşler

Bu konuda birinci katılımcı *"Moda neden şeye yöresel giysiyi çıkarırsak gençler ancak böyle giyer."* demiştir. İkinci katılımcı *"Küçüklükten başlayarak giysiler çocuklara sevdirilebilir."* demiştir. Üçüncü katılımcı *"Çocuklara küçüklükten başlayarak giydirirsek sevdirebiliriz."*, dördüncü katılımcı *"Günümüz giysisinin olumlu yönleriyle yöresel giysimizin olumlu yönlerini birleştirip yeniçağa ayak uydurarak."*, beşinci katılımcı *"Herkes yöresel giysiyi giyerse yeni gelen nesilde de alışkanlık olur."* demiştir. Altıncı katılımcı *"Küçükken çocuklar alışkanlık yaparsa ancak öyle giymeye devam ederler."* derken, yedinci katılımcı *"Modayla yöresel*

giysiyi birleştirebilinirse gençlerde severek giyer." demiştir.

Katılımcılar tarafından, gelecek nesillere yöresel giysiyi sevdirebilmek için giysi üzerinde bazı değişiklikler yapılması ve aynı zamanda da gençlere çocukken bu giysilerin alıştırılıp sevdirilmesi gerektiği vurgulanmaktadır.

Trabzon Yöresi Kadın Giyimine Örnekler

Resim 1 incelendiğinde yöresel giysili kadın entari (elbise) giymektedir. Katılımcılar, vücudu örttüğü için entarinin tercih edildiğini ifade edilmiştir. Aynı zamanda resimdeki gibi bir yük taşıyan kadın ya da tarlada çalışan kadın bu işleri yaparken vücudunu rahat bir şekilde korumak istemektedir. Bunların yanı sıra kapalı giysiler çalışma ortamlarında kadınların vücudunu dış etkilere karşı korumaktadırlar. Entarinin altına giyilen şalvar ise bacaklarının görülmesini engellemekte ve bacakları iş zamanında koruyup rahat çalışmayı sağlamaktadır. Bel sarılan kuşak ise görüldüğü üzere sırttaki yükün beli ve sırtı ağrıtmasını engellemektedir. Bel bağı dediğimiz kuşak kadının belinde sürekli sarılı bir şekilde durur ve yük olunca şekle görüldüğü gibi yükün sırta alınmasını sağlar.

Resim: 1

Resim: 2

Resim 2 incelendiğinde, yöresel giysili kadın yanındaki çocuğa göre daha koyu renkte bir entari tercih etmiştir. Kız çocuğu ise daha parlak bir kumaştan daha canlı bir entari tercih etmiştir. Resimde bele sarılan kuşak ise sadece iş yaparken gerekli değil çalışılmadığı zamanda bir namus göstergesidir.

Resim: 3

Resim 3 incelendiğinde, tarlada çalışan kadın eteğinin üstüne bağladığı peştamal ve kuşak sayesinde eteğinin kirlenmesini engellememektedir. Şalvarı çorabının içine sokması tarlada bacaklarının yaralanmasını engellenmeye çalışılmak amacını taşımaktadır.

Resim: 4

Resim 4 incelendiğinde, kadın genç olduğu için canlı renklerde bir yelek tercih etmiştir. Entarisi açık renkli ve çiçeklidir. Fakat ağırlık taşımasa da, tarlada çalışmasa da kuşak kullanması bir namus belirtisi olarak kabul edilmesindendir.

Resim: 5

Resim 5 incelendiğinde, yöresel giysiler çocuk yaşta giyilmeye alıştırılırsa kültürel değerler gelecek nesillere kolaylıkla aktarılırabilecek ve kültürümüz kaybolmamış olacaktır.

Sonuç ve Öneriler

Araştırmanın kapsamındaki bireylerin yöresel giysiyi kullanış nedenleri örf, adet, gelenek, görenek, sağlık açısından faydaları, işlevselliği ve giyside çeşit kısıtlılığı olduğu saptanmıştır. Yöresel giysinin sağladığı faydalar; giysiyi koruduğu için temizlik açısından, çalışırken beli, sırtı ve bacakları koruduğu için sağlık açısından, çalışma alanlarında giysinin bir parçasının birkaç işte birden kullanıldığı için işlevsellik açısından, rahat çalışıp tüm vücutlarının kapalı kaldığı için namus açısından bireyler için faydalı olduğu saptanmıştır. Yöresel giysinin seçiminde bireyleri etkileyen özellikler; mevsim koşullarına göre giysilerin kumaşlarının seçimi, çalışma ortamlarında en rahat edebilinecek modeller, giysiyi kullanan kişinin yaşı, giysinin kullanım yerine uygun renk seçimi olarak saptanmıştır. Özel günlere ve mevsimlere göre giysideki değişimler; Özel günlerde ince iplikten dokunmuş, dökümlü duran parlak ve renkli kumaşlar tercih edilmektedir. Mevsime göre ise hava şartlarının etkisi altında kalınarak kışın yünlü, pazen, kadife gibi kumaşlar tercih edilirken yazın ise ince fakat ter çeken pamuklu, basma gibi kumaşlar tercih edilmektedir. Giysilerin model ve renginde yaşın etkisi; orta yaş ve üstünde bireylerde düz ve sade yani kullanımı kolay, ilgi çekici olmayan modellerde, siyah, kahve, koyu mor gibi koyu renkleri tercih etmişlerdir. Genç bireylerde ise süslü, ilgi çekici modelleri, pembe, yeşil, mavi gibi canlı renklerin tercih edildiği saptanmıştır. Günümüz giysileriyle, yöresel giysileri karşılaştırıldığında; araştırma kapsamındaki bireylerden yöresel giysiyi üstün görenler, kültürümüzü yansıtması ve benliğimizi geçmişten bu güne konuşmadan anlatan bir unsur olduğunu, sağlık açısından vücudumuzu koruduğunu ve giysinin her bir parçasının birden fala işe yaradığını yani işlevselliği öne sürmüşlerdir. Araştırma kapsamındaki günümüz giysisini üstün görenler, rahat kullanılması ve bulunup alınması, bol çeşit ve uygun fiyatlılarına da rastlanır olmasıdır. Aynı zamanda her iki giysinin de karşılaştırılmasında her iki giysi türünün de kullanım yerine göre faydalı olduğunu savunanda olduğu saptanmaktadır. Günümüz giysileriyle ilgili görüşler; faydalı yönleri, istendiği zaman kolay ulaşılabilir olması, fiyatlarının uygun olması, bol çeşit olması, günümüz hayat şartlarına ve yaşam standartlarına uygun olması olarak ifade edilmiştir. Olumsuz yönleri olarak ise giysiye bakıldığında hiçbir mesaj vermediği aynı zamanda çoğunun sağlıksız olduğu düşünülmektedir. Eski yöresel giysileri ile günümüz yöresel giysileri arasında benzerlik ya da farklılıklar; giysilerde model olarak bir farklılık olmadığı üzerinde tüm katılımcılar hem fikirdir. Fakat katılımcıların bir kısmı kumaşlarda farklılıklar olduğu üzerinde durmuştur. Bu farklılıklar eski giysilerin kumaşlarını evlerde kadınlar kendileri dokur, ham maddesi

de tamamen doğal olurdu ve evlerde dikilirdi, günümüzdeyse sentetik karışımlı kumaşların fabrika dokumalarıyla ve sanayi tipi dikimleriyle karşılaşıldığı saptanmaktadır. Kullanılan giysilerin parçalarını tek tek kullanım yer ve amaçlarına göre açıklanması; beli lastikli basma etek rahatlığı için tercih edilirken altına giyilen şalvar hem namus hem de sağlık amaçlı giyilir. Üsten tercih edilen gömlek daha çok ter çektiği için pamuklu kumaştan olmasına dikkat edilir. Gömleğin üstüne giyilen yelek ise yine namus kavramı çerçevesinde vücut hatlarını beli etmemek için seçilmiş. Bele sarılan kuşak ve peştamalın de amacı ortak hem sağlık, beli sırtı koruması açısından, hem de temizlik eteği temiz tutması açısından. Aynı zamanda etek ve gömleğin yerine tercih edilen entari yani elbise tüm vücudu örttüğü için rahat bir çalışma imkânı sağladığı saptanmıştır. Yöresel giysilerin temizliği; eskiden imkânlar olmadığı için dere kenarlarında ya da çeşme olan umumi mekânlarda, arap sabunları, kül suları gibi araçlarla elde yıkanarak ya da kazanlarda kaynatılarak yıkandığı anlaşılmaktadır. Günümüzde ise yöresel giysinin temizliğinin çamaşır makinelerinde yapıldığı belirlenmiştir. Yöresel giysiyi gelecek nesillere aktarımı ile ilgili görüşleri; yöresel giysi üzerinde bazı değişiklikler yapılması ve aynı zamanda da çocukken bu giysilerin alıştırılıp sevdirilmesi gerektiği ifade edilmiştir.

Bu Bulgular Işığında Öneriler

— Gençlerin yöresel giysinin kültürdeki yeri hakkındaki bilgileri konusunda bilinçlendirilecek birimler oluşturulmalıdır.

— Toplumdaki bireylere kültürel değerlerin yöresel giysiden geçtiğini anlatan konferanslar düzenlenmeli ve böylece toplumda giysinin önemi vurgulanmalıdır.

— Yöresel giysilerin incelenmesi konusunda daha kapsamlı araştırmalar ve çalışmalar yapılarak bu konudaki sorunlar ortaya konmalı ve gözden geçirilmelidir.

— Yöresel giysinin kültürel önemi ve sağladığı faydalar tüm bireylere basın yayın yoluyla bilinçlendirilmelidir. Bu bilinçlendirme televizyon, radyo, gazete gibi araçlarla yapılabilir.

KAYNAKÇA

Bayraktar, F., (1985), **Giyim**, Güler Ofset Matbaacılık, Ankara.

Demirci, A., (2006), İnternet ile Tüketici Eğitimi. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara.

Koç, F., (1990), Kütahya Geeleneksel Kadın Giysileri. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Olgaç, P. (1990), **Moda Resmi**, Hedef Ofset Matbaacılık, İstanbul.

ANADOLU'DA RASTLANAN HALK HEKİMLİĞİ UYGULAMALARINA GENEL BİR BAKIŞ

ŞAR, Sevgi
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

Anadolu, çok eski devirlerden beri pek çok kavimlerin yerleştiği, çeşitli uygarlıkların kurulduğu ve bu nedenlerle gerçek bir kültür ve uygarlık hazinesine sahip olan bir toprak parçasıdır. Bu hazinenin önemli bir bölümünü de halk hekimliği ve halk ilaçları oluşturmaktadır. Halk hekimliği uygulamalarına yaygın olarak rastlanan Anadolu'da "ırvasalama" yoluyla, "parpılama" yoluyla, "em'lerle" tedavi ve "kırık-çıkık tedavisi" başlıca yöntemler olarak ortaya çıkmaktadır. Ocaklı, şeyh, hoca, okuyucu, üfürükçü, izinli ve orumçu Anadolu'da halk hekimliğinin belli başlı uygulayıcılarıdır. Halk ilaçları, uzun tecrübeler sonunda günümüze kadar gelmiş ampirik uygulamalar olup, Anadolu'da rasyonel veya büyüsel-dinsel niteliği taşıyan yöntemlerle, genellikle kırsal kesimde olmak üzere geniş bir halk kitlesi tarafından kullanıldığı görülmektedir.

Bu çalışmada halk hekimliğinin tanımı, halk hekimliğinde görülen tedavi uygulamaları ve bu uygulamalar kimler tarafından nasıl yapıldığı anlatılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Halk hekimliği, halk hekimliği uygulamaları, Anadolu.

ABSTRACT

Anatolia is piece of land where numerous populations settled and established civilizations beginning from antiquity and therefore owns a cultural treasure. An important part of this treasure is composed of folk medicine and folk remedies. "ırvasalama", "parpılama" and "therapy with ems" and "fracture-dislocation therapy" are main methods of folk medicine in Anatolia were folk medicine practices are common. "Ocaklı", "şeyh", "hoca", "okuyucu", "üfürükçü", "izinli" and "orumçu" are main practitioners of folk medicine in Anatolia. Folk remedies are empiric agents coming from past to present as a result of long experiences and it is evident

that folk medicine is used in Anatolia widely among people generally in rural areas through rational or macic-religious methods.

In this study, a definition of folk medicine is given and how and by whom these treatments are practiced in folk medicine are explained.

Key Words: Folk medicine, folk medicine practice, Anatolia.

Giriş

Anadolu, çok eski devirlerden beri pek çok kavimlerin yerleştiği, çeşitli uygarlıkların kurulduğu ve bu nedenlerle gerçek bir kültür ve uygarlık hazinesine sahip olan bir toprak parçasıdır. Bu hazinenin önemli bir bölümünü de **halk hekimliği** ve **halk ilaçları** oluşturmaktadır.

Halk hekimliği, uluslar arası yazınlarda ***"folk medicine"*** olarak bilinirken, Türkçe yazınlarda ***"geleneksel tıp"*** ile aynı anlamda kullanılmaktadır. **Halk Hekimliği;** hastalıklar ve sağlık hakkındaki inanç, tutum ve davranışlar şeklinde tanımlanabildiği gibi, toplumların inanç, gelenek ve değer sistemleri ile ilgili tıbbi uygulamalar olarak, bazı antropologlar tarafından da **"ev tedavisi"** olarak ifade edilmektedir (Türkdoğan, O., 1991).

Hastalıklardan korunma, hastalıkların iyileştirilmesinde geçmişte ve sık tekrar eden olaylar ve bunların sonucunda kazanılan tecrübeler, dinsel-büyüsel yorumlamalar ve bunların birikimli olarak kuşaktan kuşağa aktarılmaları, halk hekimliğinin doğmasına ve süregelmesine neden olmuştur (Konak, A., 1982: 85-96, Üçer, M., 1989: 253-266).

Halk hekimliğinde hastalık deyimi, insanın sağlık durumundaki bozuklukların yanı sıra, kısırlıktan tutunda nazar değmesi gibi insanlardan gelebilecek kötü etkilere ve cin, peri gibi gerçek dışı varlıkların neden olabilecekleri türlü sakatlıklara kadar pek çok kavramı kapsamaktadır (Boratav, P.N., 1984, Asil, E., 1989: 33-38).

Anadolu'daki Halk Hekimliği Uygulamaları

Anadolu'da halk hekimliğinde hastalıkların tedavisi amacıyla uygulama yapan **hoca**, **şeyh**, **okuyucu-üfürükçü**, **ocaklı**, **izinli**, **orumçu** gibi kişilere rastlanmaktadır (Acıpayamlı, O., 1969: 4).

Hocalar, halk hekimliği uygulamalarında dinsel kimliklerinden çok, sihirsel bir görev yapmaktadır (Acıpayamlı, O., 1969: 4).

Daha çok Doğu ve Güney Doğu Anadolu'da rastlanan **Şeyhlerin** ise başlarında bulundukları aşiretleri yönetmenin yanı sıra hastaları tedavi etme görevlerinin bulunduğu da bilinmektedir (Acıpayamlı, O., 1969; 4).

Genellikle erkek olan **okuyucu-üfürükçü** denilen kişiler ise halk arasındaki tedavilerini yalnız sihirsel esaslara göre yapmakta ve bilgilerini yazılı eski kitaplardan elde etmektedirler (Acıpayamlı, O., 1969: 4).

Halk hekimliğinin hekimleri olarak tanınan **Ocaklı**, belirli hastalıklarla uğraşan aile fertlerine denmektedir. Bir ocaklı, tedavi etme kudretini ailesinden kan yoluyla almakta ve babadan oğula, nesilden nesile devam etmektedir. Bu yetkiyi elde etmek için bir öğrenim ve eğitime gereksinimleri olmamaktadır. Yalnız başarılı olabilmek için bazı kurallara dikkat etmeleri gerekmektedir. Ocaklı, Orta Asya Şaman'ının bugüne ulaşmış şekli olarak değerlendirilmektedir (Üçer, M., 1973: 3-5,9, Acıpayamlı, O., 1969: 5). Ocaklı, belirli hastalıklarla uğraşan ailedir ve Anadolu'da her hastalığın bir ocağı bulunmaktadır (Dalak Ocağı, Sarılık Ocağı, Sıtma Ocağı gibi). (Üçer, M., 1973: 3-5,9) Ocaklının büyük bir kısmı kadın olup halk arasında kadın ocaklıların hastalık tedavisi konusunda daha yetkin oldukları kabul edilmektedir. Hastalık tedavisi ocaklıların asıl profesyonel işleri olmayıp geçimlerini başka yollardan sağlamaktadırlar. Günümüzde soyunda ocak kimseler olmasına ve kendisine el vermesine rağmen ihtiyacı olmadığından ocaklık yapmayanlarda bulunmaktadır. Ocaklıların tedavi etmekte oldukları hastalıkların tanısı toplumun kendisi tarafından konulmakta ve halk arasında yürütülen bu uygulamalara karşı büyük bir inanç olduğu görülmektedir (Üçer, M., 1973: 3-5,9, Belek, İ., 1991). Bu gün sayıları azalmış olmakla birlikte ocaklılar bazı hastalıkların tedavisinde mekanik tedavi metotları kullanmaktadır. Özellikle sarılık hastalığında ocaklılar tarafından vücudun belirli yerleri jilet veya ustura ile kesilerek birkaç damla kan akıtılmakta ve bu işleme "***sarılık kesme***" adı verilmektedir. Yine aynı hastalıkta bir başka uygulama şekli ise sarılıklı kişinin üst dişlerinin kök kısmı ile üst dudağın birleştiği kısım küçük bir bıçakla ocaklı tarafından kesilmektedir (Bayat, A.H., 1992: 241-248, Şar, S., 1987: 47-66).

Kan bağlantısına dayanmayan ocaklıya ise **izinli** denilmektedir. Çocuğu ve yakın akrabası olmayan ocaklı, kabiliyetli gördüğü bir çocuğu küçükken yanına alarak özel bir eğitime tabi tutarak, zamanı gelince **elverme** adı verilen bir törenle hastalık tedavi etme gücünü çırağına devretmektedir. Böylece, izinli adını alan çocuk, ocaklı gibi hastalıkları tedavi etme gücüne sahip olmaktadır (Acıpayamlı, O., 1969: 4, Üçer, M., 1973: 3-5,9).

Hastalık tedavi etmekten çok, hastalığı önceden haber verebildiklerine inanılan kişilere ise **orumçu** denilmekte ve bu kişiler de yeteneklerini ailelerinden almakta ve ocaklılar gibi herhangi bir eğitim ve öğretim görmemektedir (Üçer, M., 1973: 3-5,9).

Anadolu'da Halk Hekimliği Tedavisinde Uygulanan Yöntemler

Anadolu'da halk hekimliğinde hastalıkların tedavisinde **ırvasalama, parpılama**, **kırık-çıkık** ve **em** ***(halk ilacı)*** şeklinde ana sağıltım uygulamaları görülmektedir (Acıpayamlı, O., 1969: 5).

Irvasalama yolu ile yapılan tedavinin esasını, hastanın vücudu dışına uygulanan ve onu büyük ölçüde telkin altında bırakan, psikolojik etkilemeye dayanan hareketler oluşturmaktadır. Bu usul kurdeşen, tatarca, küpleme, uçuk, alazlama, siğil, yanma, parpı gibi çoğu deri hastalıklarının tedavisinde uygulanmaktadır (Acıpayamlı, O., 1969, 5).

Parpılama yoluyla tedavi ise dinsel motiflerle kaynaşmış sihirsel bir esasa dayanmaktadır. Hastaya okumak, dinsel uygulamalar ve bir sağaltma aracı ile vurma, çizme, kesme, delme, hasta vücudunu dağlama, bıçak gezdirerek taş yapıştırmak gibi sihirsel bir uygulama görünümündedir (Acıpayamlı, O., 1969, 7).

Günümüzde de rastlanan kırık-çıkık tedavisi ise genellikle 50 yaş üzerindeki erkekler tarafından yapılmakta ve bu mesleği babadan-atadan öğrenmektedirler. Anadolu da kırık- çıkıkçılardan başka usta-çırak usulüyle yetişmiş sünnetçilere, diplomasız iğnecilere, dişçilik yapan berberlere ve yerli ebelere de rastlanmaktadır (Şar, S., 1987: 47-66).

Em ***(Halk İlacı)*** yolu ile tedavi de ise bitkisel, hayvansal, mineral kaynaklı droglar kullanılmaktadır (Acıpayamlı, O., 1969, 8) .

Bu yöntemler büyüsel görünümlü ve dinsel görünümlü olarak ikiye ayrılmaktadır.

Büyüsel görünümlü olanlar, büyüsel esaslara uygun bir şekilde uygulanmaktadır. Anadolu'da folklorumuzun diğer dallarında olduğu gibi halk hekimliğinin temelinde de büyüsel ilke ve motiflerin varlığı görülmektedir. Çünkü Anadolu folklorunun temelinde Şamanizmin uygulama, motif ve kalıntılarına rastlanmaktadır. Halk hekimliği uygulamalarında toplumun ortak değerleri olan büyüler, güce çıkan en kestirme yol olup toplumu psişik bir bütünlüğe sokmaktadırlar (Acıpayamlı, O., 1969, 5).

Anadolu'da, büyüsel görünümlü telkin tedavilerinin bazıları olan kurşun dökmek, tütsülemek, dalak kesmek gibi işlemlere de rastlanmaktadır. Bu işlemler bazı kişiler tarafından yapıldığı gibi, bu konuda uzman olan ocaklı, cindar gibi kişilerce de yapılmaktadır. Telkin tedavisinde halk, nazardan korunmak için bazı drogları yakarak tütsülemekte, böylece şeytan ve cinin etrafından veya kendinden uzaklaşacağına inanmaktadır. Bunun

için çörek otu (***Nigella Sativa***), üzerlik tohumu (***Semen Pegani***), göztaşı (***Cupri Sulphas***), maydanoz tohumu (***Semen Petroselini***), kafur (***Camphora***) gibi bitkileri de kullanmaktadır. Halk, hastalıklardan korunmak veya hastalıklardan kurtulmak için nazarlık, muska, hamayıl gibi çeşitli uğurluklar taşımaktadır. Bunlardan başka nazarlık olarak atkestanesi (***Aesculus Hippocastanum***), civa, çörekotu, mavi boncuk, şap gibi şeyleri de yanlarında bulundurmaktadır. Bu maddelerin görevi nazarın kaynağı olan insanlardaki öldürücü veya hasta edici gücü üzerine çekerek, onu taşıyan insanı veya hayvanı onlardan korumaktır (Şar, S., 1987: 47-66, Acıpayamlı, O., 1982: 11-16)).

Dinsel görünümlü olan sağaltmaların esasını bir takım dinsel hareket ve değerler oluşturmaktadır (Acıpayamlı, O., 1969, 5).

Telkinle tedavi, eskiden olduğu kadar, zamanımızda da halk arasında bir tedavi şekli olarak görülmektedir. İnanmanın, insanın var olduğu günden bugüne kadar en büyük güç kaynağı olduğu bilinmektedir. Dolayısıyla bireyler, çaresizlik içinde kaldıkları dönemlerde inanç ve geleneklerden yarar bulma olanağı aramışlar ve pozitif bilimlerin kurallaştığı günümüze kadar inanış ve geleneklerini sürdürmüşlerdir (Hınçer, İ., 1976: 133-138). Anadolu'da yaygın olan en önemli manevi halk inancı ise hiç şüphesiz türbe, tekke, yatır ve diğer ziyaret yerleri ile ilgili inançlar olup, halk zaman zaman bu tekke ve türbelere giderek dualar etmekte, adaklar adamakta, oralarda verilen bir şeyleri yemekte, sulardan içmekte, yatmakta, bazılarına ise bez bağlamaktadır (Şar, S., 1987: 47-66). Tekkeler, bulundukları yerlerde dini veya tasavvufi etkilerde bulunmuş evliya, dede, şeyh, hoca gibi kişilerin ibadet ettikleri, yattıkları, zaviyeler, türbeler ve dergahlardır. Anadolu'da bu amaçla ziyaret edilen pek çok yatır, tekke ve zaviyeler bulunmaktadır. Anadolu halkı, eskiden beri hastalıklarını çeşitli ilaçların yanı sıra cerrahi, sihri ve dini metotlarla tedavi ederken, akıl ve ruh hastalıklarının tedavisinde ise hastalığın tabiatüstü güçlerin etkisiyle meydana geldiği inancından dolayı yalnız, tekke, türbe, yatır, tütsü, muska gibi dini ve sihri yollardan medet ummuşlardır (Bayat, A.H., 1989: 59-82). Halk arasında akıl hastalıklarının temelinde cin çarpma, peri kızına tutulma, geceleyin incir ağacının dibinden ve süprüntülükten geçme, cin ve perilerin üzerine basmak, hamam ve pis suları cinlerin bulunduğu yerlere dökmek, ekmeğe sövmek, mukaddes bilinen pınar başlarına saygısızlık etmek, karşılıksız sevmek, karanlıktan korkmak veya korkutulmak gibi nedenler yatmaktadır (Bayat, A.H., 1989: 59-82). Bu nedenlerden dolayı hastalanan kişilerde aşırı heyecan, uykusuzluk, sinirlilik, ses kısıklığı, konuşma bozukluğu,

çarpıntı, sara nöbetleri ve cinnet geçirme gibi durumlar ortaya çıkmaktadır. Bu tür rahatsızlıklarda insanlar tekke, türbe gibi yerlere başvurmaktadırlar (Altun, S., Erdoğan, M., 1972: 20-21,30). Tekkeler, inançlı insanların günlük olaylara bağlı reaktif ruhi bozukluklar, mani ve melankoli gibi manevi kamçılanmalar, çöküntü durumlarında faydalı olabilmektedir. Burada tedavi, inanan hastanın nefsiyle mücadele etmesi, psikanalizin öne sürdüğü savunma mekanizmasını uyararak, manevi temizleme yapması esasına dayanmaktadır (Bayat, A.H., 1989: 59-82).

Halk hekimliğinde bu tür uygulamalardan başka, bazı hastalıkların tedavisinde hacamat ve sülük vurma gibi usullere de başvurulmaktadır. Bu usuller tecrübeli kişilerce uygulanmaktadır (Şar, S., 1987: 47-66).

Deri üzerindeki kanı çekmeye ya da deriyi çizip kanı çıkartmaya **hacamat** denmektedir. ***"sırta şişe çekmek"*** veya ***"şişe vurmak"*** diye bilinen usul ise kuru hacamat olarak adlandırılmaktadır. Bu usulde içerisinde tutuşturulmuş alkollü pamuk parçası bulunan hacamat şişeleri oturan veya yüzükoyun yatan hastanın derisi üzerine yapıştırılmaktadır. Bu iş için bardak da kullanılmaktadır. Uygulanan şişenin içindeki yanma bittikten sonra vücuttaki kan şişenin altında kalan deri parçasına hücum ederek önce kızarıklık sonra morarma meydana getirmektedir. Deri üzerine yapıştırılmış şişeler 2-3 dakika sonra çekilerek kaldırılmaktadır (Üçer, M., 1979: 5-6, 23).

Deri üzerine çizilerek kan çıkartma usulüne ise **kanlı hacamat** denmektedir. Genellikle bu usul yüksek tansiyona bağlı baş ağrılarında kullanılmaktadır. Burada deriyi çizme işlemi hacamat aleti ile yapılmaktadır. Bu alet dikdörtgen prizması şeklinde olup içerisinde yandan basılan düğmeye bağlı yayla hareket eden 3-5-7 küçük dişleri olan bıçakları bulunmaktadır. Deriye aletin kaç bıçaklı yüzü geldiyse o kadar çizgi çizmekte ve çizilen deri üzerine tekrar ikinci bir defa yakılmış pamuklu bardak kapatılmaktadır. Vücuttaki kanın basıncı, cilt üzerindeki basınçtan fazla olduğundan çiziklerden koyu ve pıhtı kan sızmaya başlamakta ve hastanın ağrısı kaybolana kadar da 1-2 bardak kan akmaktadır. Göz zafiyetlerinde enseden, sırt ağrılarında ve şişmanlıkta ise sırttan kan alınmaktadır. Kan alımı hacamat aletinden başka, eskiden öküz boynuzlarıyla da yapılmaktaydı (Üçer, M., 1979: 5-6,23).

Vücuttaki istenmeyen kanın alınması için uygulanan diğer bir usul de sülük vurma dır. Sülük (***Hirudo Officinalis***) kan emerek beslenen 5-6 cm uzunluğunda, vücudunun iki ucunda birer çekmeni bulunan, tatlı sularda

yaşayan asalak bir hayvandır. Bu çekmenler ile insan veya hayvanın vücuduna yapışarak ufacık dişleriyle deriyi ısırarak kan emmekte ve ağzındaki bezlerden çıkardığı ***Heparinoid*** maddesini ihtiva eden bir salgı ile de emdiği kanın pıhtılaşmasını önlemektedir. Tıbbi tedavi için 1-5 gram ağırlığındaki sülükler kullanılmaktadır. Aktarlarda ve bazı berberlerde sülük bulunmaktadır. Halk arasındaki inanışa göre sülük, kanı pis olan hastaya yapışmaktadır. Fazla kan emen sülüğün ölmesinde ise, o kimsenin kanının çok pis olduğu hükmüne varılmaktadır. Halk hekimliğinde göz, baş, sırt ve ayak ağrılarında, romatizmada, şişmanlıkta, hemeroidde, yara, çıban ve şişliklerde sülük uygulanılmaktadır. Sülük vurma daha çok Mayıs ayında yapılmaktadır. Fincan içine vurulmak üzere daima 1-3-5 gibi sülük konmakta ve ayın tek günleri bu işlemin yapılması tercih edilmektedir (Üçer, M., 1979: 5-6,23).

Halk hekimliğinde uygulanan diğer bir tedavi şeklide **dağlama** tedavisidir. Birbirinden ayrı maddelerin kullanıldığı ve farklı gibi görünen yollarla yapılan dağlama tedavileri Türkler arasında çok eskiden beri yaygın olarak uygulanmaktadır. Günümüzde de Türk halk hekimliğinde dağlama karşılığında ***"alazlama, yakma, göyündürme, en vurma*** ve ***dağlama***" kelimeleri kullanılmaktadır (Çavdar, C.A.; 1989: 83-88).

Dağlama adı altında toplanan bu tedavi şekli, metal ya da tahta araçlar kullanarak termik veya mekanik uygulamalar şeklinde yapıldığı gibi kimyasal maddeler ve bitkiler kullanılarak da yapılmaktadır. (Örneğin; Romatizma da ağrıları dindirmek için ağrılı bölgeye taze ısırgan yaprağı uygulanmakta veya keten tohumu yakısı konarak, üzerine hardal tozu serpilmektedir. Dolayısıyla, bu uygulama ile o bölgede irritasyon ile kan dolaşımı sağlanmaktadır. Mekanik uygulamalarda ise uçuklara ateşte kızdırılmış tahta kaşık bastırılmaktadır (Çavdar, C.A.: 1989: 83-88).

Yüzyıllar boyunca çeşitli toplumların çeşitli yöntemlerle değerlendirdikleri kaplıca ve maden suları, halk hekimliğinde de önemli bir tedavi yöntemi olarak bilinmektedir. Bunun için Anadolu'da halk arasında ***"şifalı sular***" diye nitelendirilen yeraltı sıcak ve soğuk maden sularının şifa amacıyla kullanımı ampirikte olsa milattan öncesine kadar uzanmaktadır (Şar, S., 1987: 47-66).

Bugün kaplıca tedavisi, "***kür***" biçiminde uygulanmasıyla, organizma üzerinde tedavi etkinliği bilimsel olarak kanıtlanmış bir tedavi sistemi olarak kabul edilmektedir. Anadolu şifalı sular bakımından oldukça zengin olup halk bu sulardan çeşitli hastalıkların tedavisinde yararlanmaktadır

(Özer, N., 1989: 203-209).

Türklerin, Orta Asya'dan Anadolu'ya taşıdıkları geleneksel kültürü içinde var olan "***yıkanma***" ve "***temizlik***" işlevi akarsu boylarında yerine getirilirken; Anadolu'da yerleşik hayata geçiş sonucunda "***hamamlar***" ortaya çıkmıştır. İslam dinin de Kuran'ın vücut temizliğine getirdiği esaslar ve akan su ile temizlenme ilkesine dayalı gelenek ve göreneklerle, Anadolu'daki Bizans ve Romalılardan kalma kaplıcalar daha sonra Türkler tarafından değerlendirilerek Türk mimarisine uygun biçimde inşa edilerek halka açık tutulmuştur. Türkler tedavi amacıyla ılıcalarda ki kaplıca hamamları yanı sıra, köylerden kentlere kadar sağlıklı halk hamamları yapımına da önem vermişlerdir (Özer, N., 1989: 203-209).

Kaplıca tedavisinin yanı sıra bu şifalı sular, içme, çeşme, kuyu ve pınar şeklinde bulunmaktadır. Ülkemizde eskiden beri süregelen halk hekimliği içerisinde çeşitli cami ve türbelerde bulunan kuyu sularının da şifa verir düşüncesiyle kullanıldığı görülmektedir. Bu tür suların etkilerinin genelde psikolojik olduğu bilinmektedir. Suyun sağaltıcı özelliğini, inançları ile birleştiren insanlar, buralara gelip bu sulardan içerek iyileşeceklerine, mutlu olacaklarına ve isteklerinin gerçekleşeceğine inanmaktadırlar (Değer, M., 1989: 95-108).

Anadolu'da Halk İlaçlarının Derlenmesi, Kullanılma Nedenleri ve Etki Eden Faktörler

Halk hekimliğinde uygulanan en son tedavi şekli ise ilaçla tedavidir. "***Ev ilaçları***", "***kocakarı ilaçları***" gibi isimlerde verilen halk ilaçlarının çoğu, uzun tecrübeler sonunda günümüze kadar gelmiş ampirik uygulamalardır. Anadolu da geniş bir uygulama alanı olan halk ilaçları, rasyonel ve büyü niteliği taşıyan yöntemlerle, genellikle kırsal kesimde oldukça büyük bir halk kitlesi tarafından kullanılmaktadır. Halk ilaçları üzerinde çeşitli derlemeler ve araştırmalar yapılmaktadır. Bu araştırmalarda yurdumuzun değişik bölgelerinde, halk hekimliği yapan ve halk ilaçları hazırlayan kişilerle yüz yüze görüşülerek o bölgede kullanılmakta olan halk ilaçları tespit edilmekte ve bunların belirli bir formatta tasnifi yapılmaktadır (Şar, S., 1982, Tanker, M., 1991).

- Halk ilacının derlendiği yörenin adı
- Halk ilacını yapan kişinin adı, cinsiyeti, yaşı
- Halk ilacında kullanılan bitkilerin yöresel adları
- Halk ilacında kullanılan bitkilerin başka adlarının olup olmadığı
- Halk ilacında kullanılan bitkilerin hangi kısımlarının kullanıldığı

(Kök, yaprak, çiçek, meyve gibi)
- Halk ilacının kullanıldığı hastalıklar
- Halk ilacının hazırlanış ve kullanılış şekli
- Halk ilacının ne kadar miktarda ve ne kadar süre kullanılacağı
- Halk ilacının dışında bu bitkilerin kullanım şeklinin olup olmadığı (Sebze)
- Halk kültürüne giren hikayesinin olup olmadığı (Türküler, hikayeler, bilmeceler, halk oyunları) gibi pek çok bilgi araştırılarak kaydedilir.

Halk ilaçlarında kullanılan bitkilerin gerçekten hastalıklara iyi gelebilmesi için yani ilaç olarak kullanılabilmesi için, bitkinin:
- Etken maddesinin
- Etki tarzının
- Yan etkilerinin
- Gerekli dozunun
- Başka bitkilerle etkileşiminin olup olmadığının bilinmesinin yan ısıra kullanılan bu bitkilerin
- Toplanma zamanının
- Kurutma ve saklanma koşullarının
- Saflığının
- Hazırlanış şekillerinin de bilinmesi gerekmektedir (Tanker, M.,1991, Tanker, M., 1989: 237-244).

Anadolu'da halk ilaçlarının kullanılma nedenleri şöyle sıralanabilmekte (Şar, S., 1982):
- Kırsal kesimde yaşayan halk, genellikle tarım, hayvancılık ve sebzecilikle uğraşmakta, geçimini bu yolla sağlamaktadır. Bu nedenle kendini doğaya yakın hissetmekte, hatta doğayla iç içe yaşamaktadır.
- Halk çoğunlukla gelenek ve göreneklerine çok bağlı olup atasından, babasından gördüklerini sürdürme eğilimi göstermektedir. Hastalık ve sağlığın Tanrı vergisi olduğuna genellikle inanmakta ve bu nedenle sağlığına kavuşmak için Tanrı'nın yarattığı doğal kaynaklardan yararlanmayı tercih etmektedir.
- Yol, ulaşım araçlarının son yıllarda oldukça iyi bir düzeye gelmesine karşın, kırsal kesim halkı, hekim ve eczane bulunan merkezlere ancak diğer gereksinimlerini karşılamak amacıyla gitmekte ve genel olarak bütçesinden muhtemel sağlık giderleri için bir pay ayırmamaktadır.
- Halk, ilaçlarını yöresel olarak hemen ve çok ucuza sağlayabilmek-

tedir.

- Halk, birçok hekime başvurduğu halde iyileşmeyen hastalıklarının tedavisinde rasyonel ilaçların yanı sıra halk ilaçlarını da denemek istemektedir.

Halk ilaçlarının kullanılmasında bazı faktörler de rol oynamaktadır. Bunlar: Cinsiyet, yaş ve öğrenim faktörüdür (Şar, S., 1982).

- Kadınlar, halk ilaçlarını erkeklere oranla daha fazla kullanmaktadırlar. Bunun nedeni ise; kadınların hekime gitmekten utanmaları, korkmaları veya aile reisi erkeğin kadını, çok zor durumda kalmadıkça hekime götürme gereğini duymamasından kaynaklanmaktadır.
- Yaşlı kişiler, gençlere oranla halk ilaçlarını daha çok tanımakta ve kullanmaktadırlar.
- Öğrenim düzeyi arttıkça halk ilaçlarını tanıma ve kullanma oranı düşmektedir.

Anadolu'da Tedavide Kullanılan Halk İlaçlarının Hazırlanış ve Kullanılış Yöntemleri

Halk ilaçlarının hazırlanışı ve kullanılışı gelenek ve göreneklere bağlı olarak ilkel şekillerde sürdürülmekte ve haricen veya dahilen kullanılmaktadır (Şar, S., 1987: 47-66).

Dahilen kullanılan halk ilaçları çay, hap, çiğ, macun, şurup ve toz şeklinde hazırlanmakta olup, daha çok çay şeklinde kullanılmaktadır.

Çaylar ***infüzyon, dekoksiyon*** ve ***soğuk maserasyon*** şeklinde hazırlanmaktadır (Özkal, N., 2002).

Çayların infüzyon şeklinde hazırlanışında, bitkilerin üzerine kaynar sıcak su dökülerek, ağzı kapatılıp 5-10 dakika bekletildikten sonra süzülerek içilmektedir. Papatya, nane gibi uçucu yağ taşıyan bitkiler bu şekilde hazırlanmalıdır. Eğer bu tür bitkiler kaynatılarak hazırlanırsa uçucu yağın büyük bir kısmı uçmakta ve tedavi edici etkisini gösterememektedir (Özkal, N., 2002, Demirhan, E. A., 1975, Demirhan, E.A., 2001).

Çayların dekoksiyon şeklinde hazırlanışında ise bitkilerin üzerine soğuk su ilave ederek 5-10 dakika kaynatılıp süzülerek içilmektedir. Bu usul genellikle kabuk ve köklerden oluşan karışımlara uygulanmaktadır (Özkal, N., 2002, Demirhan, E. A., 1975, Demirhan, E.A., 2001).

Çayların soğuk maserasyon şeklinde hazırlanışında, bitkilerin üzerine soğuk su ilave edilerek 6-8 saat oda ısısında bekletilerek ara sıra çalkalan-

dıktan sonra süzülerek içilmektedir. Genellikle bu usul yüksek miktarda müsilaj taşıyan keten tohumu, hatmi kökü gibi bitkilere uygulanmaktadır (Özkal, N., 2002, Demirhan, E. A., 1975, Demirhan, E.A., 2001).

Çaylarda bitkilerin kullanılma miktarı, 1-2 çay kaşığı veya bir bardak veyahut bir fincan şeklinde ifade edilmektedir. Tepeleme bir çay kaşığı ifadesi kullanıldığı zaman çayın 5 gram kullanılacağı anlaşılmaktadır. Çay olarak kullanılan bitki eğer çok ince toz edilmişse ağırlığı artmaktadır. Çaylar genellikle günde 2-3 fincan içilebilmekte ve bazen sabah kahvaltıdan önce aç karnına, bazen akşam yatmadan önce, bazen de öğleden sonra içilmesi tavsiye edilmektedir. Barsak yumuşatıcı ve uyku verici çaylar yatmadan önce, mide rahatsızlıklarında kullanılan nane, papatya gibi çaylar yemek zamanı ya da ihtiyaç duyuldukça içilmelidir. Ihlamur, mürver çiçeği gibi terletici etkili bitkilerden hazırlanan çaylar ise sıcak olarak ve hasta yataktayken içilmesi gerekmektedir. İdrar artırıcı çaylar ise sabah kahvaltı zamanı, iştah açıcı çaylar yemekten yarım saat önce, karaciğer ve safra kesesi rahatsızlıklarında kullanılan çaylar ise acı maddeler içermelerinden dolayı yemeklerden yarım saat önce alınmalıdır (Özkal, N., 2002, Tanker, M., Soner, O., 1995: 16-17).

Çayları kullanırken dikkat edilecek bazı noktalar bulunmaktadır. İçilen çayların vücutta emiliminin iyi olması için aç karnına ve genellikle sıcak içilmesi gerekmektedir. Uçucu yağ taşımayan bitkilerden hazırlanan çaylar bir günlük kullanım miktarında hazırlandıkları halde, uçucu yağ taşıyan bitkilerden hazırlanan çaylar ise taze taze hazırlanmalıdır. Çayın hazırlandığı bitki çok acı madde içeriyorsa şekerle veya balla tatlandırılmalıdır (Özkal, N., 2002, Tanker, M., Soner, O., 1995: 16-17).

Çayların etkisi ancak muntazam olarak ve belirli bir süre kullanıldıktan sonra görülür. Çayları kullanırken dikkat edilecek diğer bir nokta da kullanım süresinin sınırlandırılmasıdır. Bu süre sınırsız olursa çayın hazırlandığı bitkilere karşı çeşitli reaksiyonlar oluşmakta ve hatta zaman içinde zararlı etkileri de ortaya çıkabilmektedir. Bundan dolayı çayları genellikle 3-4 hafta süreyle ve günde 2-3 fincan olacak şekilde kullanmak ve bir süre kullanılan bu çayların 1-2 ay gibi bir süre ara verildikten sonra tekrar alınmaya başlanılması gerekmektedir. Bebeklerde ise metabolizması gelişmediği için çay kullanımı pek tavsiye edilmemektedir (Özkal, N., 2002, Tanker, M., Soner, O., 1995: 16-17).

Çayların etki alanlarına göre sınıflandırılması şu şekildedir:

- Hafif eklem ağrılarını etkileyen çaylar,
- İshale karşı kullanılan çaylar
- Damar çeperlerine etkili olan çaylar,
- Sinirliliğe karşı kullanılan çaylar
- Karaciğer koruyucusu olarak kullanılan çaylar,
- İdrar arttırıcı olarak kullanılan çaylar,
- Gaz giderici çaylar,
- Soğuk algınlığında kullanılan çaylar,
- İştah açıcı olarak kullanılan çaylar,
- Karın ağrılarında kullanılan çaylar,

Çayların yan etkileri ve riskleri de bulunmaktadır (Özkal, N., 2002).

- Allerjik reaksiyon oluşturabilmektedir,
- Tanen yönünden zengin bitkiler, hassas kişilerde mide rahatsızlığı yapabilmektedir,
- Bazı bitkiler uzun süre kullanılınca vücudun elektrolit dengesini bozabilmekte ve alışkanlık ya da bağımlılık oluşturabilmektedir.
- Çayların kullanılması sırasında eğer başka ilaçlarda alınıyorsa bazen ilaçlar arasında etkileşme olabilmektedir. Örneğin tanen içeren bitkilerden hazırlanan çaylar demir, kalsiyum, magnezyum gibi ilaçların emilimini azaltmakta, sakinleştirici ilaçların ise emilimini geciktirmektedir.

Çayları hazırlarken şu kurallara da dikkat etmek gerekmektedir (Özkal, N., 2002, Tanker, M., Soner, O., 1995; 16-17).

- Çaylar, en fazla 2 veya 3 bitki karıştırılarak hazırlanmalıdır. Bitkinin göstereceği etkinin kesinliğinden emin olmak için tercihen bir tane bitkiden hazırlanması önerilmektedir.
- Etkide bir değişimin olmaması için tat ve koku düzeltici maddelerin 1 veya 2 tane katılması tavsiye edilmektedir.
- Çaylara tat ve koku düzeltici maddeler katılacaksa, bu ilave edilen bitkininde, etki gösterecek ana bitkiye benzer etki göstermesine dikkat edilmesi gerekmektedir.
- Çayların hazırlanış şekilleri mutlaka bilinmeli ve eğer kullanılan bu çaylar, karışım şeklinde ise etkiyi gösterecek ana bitki göz önüne alınarak hazırlanış şekli seçilmelidir.
- Kullanım miktarı ve süresi açık şekilde belirtilmelidir.

Halk ilaçları haricen merhem, tütsü, buhar, sıvı, yağ, çiğ, yakı ve lapa şeklinde kullanılmaktadır (Şar, S., 1982).

Halk ilaçlarının çoğu bitkisel kaynaklı olup, ancak bunların hepsi, bölgede doğal olarak yetişmemektedir. Bölgede doğal olarak yetişen bitkiler özel olarak toplanıp kurutulmakta ve ilaç yapılmak üzere saklanmaktadır. Bazı bitkiler ise taze olarak toplanılarak ilaç yapılmaktadır. Bölgede yetişmeyen bitkiler ise aktarlardan satın alınmaktadır (Şar, S., 1982).

Halk ilaçları (Şar, S., 1982):

- Tek bir bitkiden oluşabildiği gibi
- Birçok bitkiden de oluşmaktadır.

Halk ilaçları, Anadolu da pek çok hastalığın tedavisinde kullanılmaktadır (Şar, S., 1982).

- Ateş düşürücü ve ağrı kesici olarak
- Bağırsak parazitlerine ve böcek sokmalarına karşı
- Böbrek ve cilt hastalıklarında
- Dolaşım ve kalp hastalıklarında
- Göz hastalıklarında
- Grip ve hemoroidde
- Kadın hastalıklarında ve kısırlığa karşı
- Kansere ve sarılık hastalığına karşı
- Kansızlık ve iştahsızlık durumlarında
- Kırık, çıkık ve burkulmalarda
- Sindirim Sistemi ve Solunum Sistemi hastalıklarında
- Şeker hastalığına ve zehirlenmelere karşı v.b.

Aktarlardan temin edilen halk ilaçlarını kullanırken bazı hususlara dikkat edilmesi gerekmektedir (Şar, S., 1982, Yeşilada, E., 2002; 28-33).

- Halk ilacı olarak kullanacak bitkilerin yöresel isimleri bazen farklı olabilmekte, dolayısıyla bu bitkinin gerçekten istenilen bitkinin olup olmadığına,
- Kullanılacak bitkilerin yine istenilen kısımlarının olup olmadığına, (Yani yaprağımı, çiçeğimi, tohumumu g.b.)
- Kullanılacak bitkilerin iyi kurutulup kurutulmadığına (Örn; nane gölgede kurutulursa daha etkili olmakta) veya iyi saklanıp saklanılmadığına,
- Toz halinde alınan karışıma başka maddelerin veya istenmeyen bazı maddelerin karışıp karışmadığına dikkat edilmesi gerekir.

Bunların yanı sıra;

- Bitkilerin nasıl kullanılacağı hakkında bilgi sahibi olunmalıdır. Örneğin her bitkinin belirli kısımları tedavi özelliği göstermediğinden, bu durumun da göz önünde bulundurulması gerekmektedir.

- Bitkileri kullanırken normal yaşantıda alınan ilaçlarla veya yenen besinlerle etkileşim veya zıt bir etki yaratıp yaratmayacağı da göz önünde bulundurulmalıdır. Örneğin kansızlık için sabahları yenen pekmezin üzerine hemen çay içilirse hiçbir yararlı etkisi görülmemektedir.
- Kullanılan halk ilacı herkes de aynı etkiyi göstermeyebilmektedir.
- Kullanılan bitkilerin yan etkilerinin olduğu unutulmamalıdır. Yani bazı bitkiler kişilerde alerjik bir reaksiyon oluşturabilmektedir.
- Kullanılan halk ilaçları belirli miktarda ve sürede alınmalıdır. Uzun süre kullanımlarda bazı reaksiyonlarla karşılaşılabilinmektedir.
- Halk arasında bazen anlamsız ve zararlı etkileri olabilecek bazı ilaçların da kullanıldığı görülmektedir (örneğin; alerjide eşek kanı içirilmesi, kanamalarda örümcek ağı uygulaması g.b.). Bu ilaçların hiçbir yararı olmadığı düşünülmelidir (Şar, S., 1982, Yeşilada, E., 2002; 28-33).

Sonuç

Halk hekimliğinde, rasyonel ve büyü niteliği taşıyan yöntemler birlikte uygulanmaktadır. Halk, tedavide kullandığı bu tür ilaçları genellikle dualarla almakta, böylece daha çok yarar göreceğine inanmaktadır. Burada ilaç niteliğindeki maddeler inançla birlikte kullanılmaktadır.

Halk hekimliğinin günümüzdeki durumuna gelince, Türk milleti eski inançlarını ve geleneklerini hâlen devam ettirmektedir. Ülkemizde, modern tıbbın gelişmesi ve okur-yazar kişinin artması ile eski halk inanışları azalmış olsa da, gerek yaşlılardan, gerekse aktarlardan öğrenilen bazı uygulamalar ara sıra denenmektedir. Halk, modern tıbbın tanı ve tedavisini uygulamakta, doktora gitmekte, ilacını eczaneden almakta bunun yanı sıra aktarlardan bazı hastalıkların tedavisinde kullanabileceği uygulamaları da öğrenmektedir.

Halk ilaçlarının tespitinin asıl önemi eczacılık açısındandır ve bu ilaçlar halk arasında bilinen etkilerine uygun bir etken madde taşıyıp taşımadığının araştırılabilmesi için bir veri teşkil etmektedir.

KAYNAKÇA

1. Acıpayamlı, O., (1962), "Anadolu'da nazarla ilgili bazı adet ve inanmalar", **DTCF Dergisi**, XX:19-20.

2. Acıpayamlı, O., (1969), "Türkiye folklorunda halk hekimliği ve özellikleri", **DTCF Dergisi**, XXVI:1-9.

3. Acıpayamlı, O., (1982), "Acıpayam'da halk hekimliği", **DTCF Dergisi**, 1:11-16.

4. Altun, S., Erdoğan, M., (1972), "Türkiye'de ruh hastalıklarının folklorik tedavileri", (Ari Kiev, F. A. Göksel ve O. Öztürk'ün "Magic, faith and healing" yazısından tercüme), **Folklora Doğru**, 20: 21-30.

5. Asil, E., (1989), "Halk hekimliği ve eczacılık araştırmalarında metodoloji", Türk Halk Hekimliği Sempozyumu Bildirileri, Kültür Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları:110, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:27, Ankara, Ankara Üniversitesi Basımevi, s. 33-38.

6. Bayat, A.H., (1989) "Türk folklorunda akıl hastalıkları", Türk Halk Hekimliği Sempozyumu Bildirileri, Kültür Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 110, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:27, Ankara, Ankara Üniversitesi Basımevi, s. 59-82.

7. Bayat, A.H., (1992), Halk tıbbında özellikle Anadolu'da sarılık hastalığı ve tedavisi, IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri, IV. Cilt, Ankara: Ofset Repromat Matbaası, s. 241-248.

8. Belek, İ., (1991), **Toplumsal bilinç-evrimsel bir toplumsal hareket düşüncesine doğru**. Sorun Yayınları, İstanbul.

9. Boratav, P.N., (1984), **100 soruda Türk folkloru (İnanışlar, töre ve törenler, oyunlar)**. 2. Baskı, İstanbul: Gerçek Yayınevi.

10. Çavdar, C.A., (1989) Türk halk hekimliğinde dağlama, Türk Halk Hekimliği Sempozyumu Bildirileri, Kültür Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları:110, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:27, Ankara, Ankara Üniversitesi Basımevi, s.83-88.

11. Değer, M., (1989), "İstanbul'da bazı cami ve türbeler", Türk Halk Hekimliği Sempozyumu Bildirileri, Kültür Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları:110, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:27, Ankara, Ankara Üniversitesi Basımevi, s. 95-108.

12. Demirhan, E.A., (1975), **Mısır çarşısı drogları**. İstanbul, Sermet Matbaası, s. 1-170.

13. Demirhan, E.A., (2001), **Şifalı Bitkiler Doğal İlaçlarla Geleneksel Tedaviler.** İstanbul, Alfa Kitabevi, s.1-478.

14. Hınçer, İ., (1976), "İnançlarımız açısından yatırlar ve ziyaretlerin müspet yönleri." I. Uluslar Arası Folklor Kongresi Bildirileri, Cilt IV, Ankara, s. 133-138.

15. Konak, A., (1992), "Köysel bölge sağlık hizmetlerini değerlendirme metodolojisi" adlı eserin tıbbi antropoloji açısından incelenmesi, **DTCF Antropoloji Dergisi**, (10), 85-96.

16. Özer, N., (1989), "Türk halk hekimliğinde kaplıcalarımız", Türk Halk Hekimliği Sempozyumu Bildirileri, Kültür Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları:110, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:27, Ankara, Ankara Üniversitesi Basımevi, s.203-209.

17. Özkal, N., (2002), Fitoterapi yüksek lisans ders notları, Ankara Üniversitesi Eczacılık Fakültesi, Farmakognozi Anabilim Dalı, Ankara.

18. Şar, S., (1982), İç Anadolu Bölgesi halk ilaçlarının eczacılık tarihi ve farmakognozi açısından incelenmesi. (Doktora tezi), Ankara.

19. Şar, S., (1987), "Afyon yöresi halk hekimliğinde görülen uygulamalar", III. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri, IV. Cilt, Ankara: Başbakanlık Basımevi, s.47-66.

20. Tanker, M., (1989), "Halk ilaçları, bitki folkloru, attariye ve drog kavramları üzerinde karşılaştırmalı bir araştırma", Türk Halk Hekimliği Sempozyumu Bildirileri, Kültür Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları:110, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:27, Ankara, Ankara Üniversitesi Basımevi, s.237-244.

21. Tanker, M., (1991), Folklorik ilaçlara ulaşım metodolojisi, TEB II Bölge Ankara Eczacı Odası Miep, Meslek İçi Eğitim Programı, 2. Kitap, Ankara.

22. Tanker, M., Soner, O., (1995), "Çaylar ve fitoterapideki yeri", **Aktüel Eczacılık**, 2:16-17.

23. Türkdoğan, O.,(1991), **Kültür ve sağlık-hastalık sistemi**. Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları:2213, Bilim ve Kültür Eserleri Dizisi: 522, Araştırma ve İnceleme Dizisi: 17, İstanbul.

24. Üçer, M., (1973), "Ocaklar", **Sivas Folkloru**, 1:3-5,9.

25. Üçer, M., (1979), "Halk hekimliğinde bazı tedavi usulleri", **Sivas Folkloru**, 2:5-6,23.

26. Üçer, M., (1989), "Sivas'ta folklorik tıp ve bunun modern tıptaki, yeri", Türk Halk Hekimliği Sempozyumu Bildirileri, Kültür Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları:110, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:27, Ankara, Ankara Üniversitesi Basımevi, s.253-266.

27. Yeşilada, E., (2002), "Bitkilerle tedavide eczacının rolü," **Mised**, TEB Meslek İçi Sürekli Eğitim Dergisi, 4:28-33.

TÜRK KÜLTÜRÜNDE BULGUR

ŞEREN KARAKUŞ, Suzan
KÜÇÜKKÖMÜRLER, Saime
EKMEN, Zeynep
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

Türk mutfağının oluşumunda Türkler anavatanları Orta Asya da en çok kullandıkları et, yoğurt ve buğdaydan yapılan bulgur gibi besinleri göçler sırasında öğrendikleri, gördükleri diğer besinlerle birleştirmişlerdir. Bu süreç içinde değişik kültürlerle etkileşerek çok zengin bir mutfak kültürü geliştirmişlerdir. Anadolu topraklarının ve coğrafi koşulların buğday ekimine elverişli olması nedeniyle, buğday ve buğdaydan yapılan ürünler Anadolu Türk mutfağı kültürünün temelini oluşturmaktadır. Bulgur sadece mutfak kültüründe değil, sözel kültürde de yerini almıştır. Anadolu Türk mutfağında bulgurla yapılan yada bulgurun içinde yer aldığı oldukça zengin bir yemek çeşidine sahiptir. Bulgur, B vitaminleri ve posa yönünden zengin olmasının yanında bozulmaya karşı en dayanıklı besinlerden biridir. Bulgurdan yapılan Türk yemeklerine diyette yeterince yer verilmesi, gelecek kuşaklara aktarılması, dünyaya tanıtılması ve Türk mutfak kültürünün zengin değerlerine sahip çıkılması gerekmektedir.

Anahtar Kelimeler: Bulgur, Türk yemekleri, Türk mutfak kültürü.

ABSTRACT

Bulgur in Turkish Culture

Turks developed their eating habits by using bulgur that were made from wheat, yogurt, and meat -that were produced and used in Middle Asia frequently from Turks-and by mixing meeting cultures habits, and products- that were in immigrated areas-. According to convenient land to wheat for sowing, wheat and products –meals– made from wheat have a more important point both in base Turkish meals' culture and in Turkish verbal culture. Anatolian Turk meals culture has a rich variety of wheat and made meals from wheat. Wheat helps to healthy life because of its content occurs vitamin B and its plentiful fiber construction. Bulgur's importance

comes from its unspoiled construction. Giving a place to Turkish meals made from wheat in diet, transferring to new generations, introducing to world and claiming to Turkish meals' worthiness.

Key Words: Bulgur, Turkish meals, Turkish cuisine culture.

I. Giriş

Kaynağı tarım ve hayvancılığa dayalı olan Türk mutfağı bulunduğu coğrafi konuma göre şekillenmiştir. (Toygar, 1982). Orta Asya dan gelen Türk kavimlerinin temel besinleri arasında yer alan et, yoğurt, buğday ve bulgurun birbiri ile karışımlarından oluşan yemeklere Anadolu da yetişen sebzelerde katılmıştır. Bulgurdan veya bulgur katılarak yapılan yemekler yüzyıllar içinde şekillenerek bugünkü zengin hâlini almıştır. Bulgurun yoğurt et gibi hayvansal besinler, kurubaklagiller, yağlı tohumlar ve sebzelerle birlikte yapılan yemekleri Türkiye'nin bütün bölgelerinde tüketilmektedir.

Buğdayın kaynatılması ve öğütülmesi ile elde edilen bulgur özelikle Doğu Anadolu, Güney doğu Anadolu, İç Anadolu ve Akdeniz bölgesinde yaygın olarak kullanılmaktadır. Marmara ve Ege bölgesinde de kullanılan bulgur Karadeniz gibi buğday ekiminin az olduğu bölgelerde bile temel veya yardımcı besin maddesi olarak yemeklerde yer almaktadır (Baysal, Yücecan 1982; Halıcı, 2001: 269). Buğday ve buğdaydan elde edilen ürünlerden yapılan yemekler halkın temel besinlerinin başında gelmekle birlikte düğün, bayram gibi özel günlerde yapılan yiyeceklerde de kullanıldığı bilinmektedir. Düğün ya da bayramlarda yapılan keşkek, aşure günü yapılan aşure, çocuk ilk dişini çıkardığında yapılan diş hediğinin temel malzemesini buğday oluşturmaktadır. Özellikle iç Anadolu da düğünlerde buğday yada bulgurdan yapılan çorba yada yemekler görülmektedir (Halıcı, 1991: 9: Tezcan, 2000: 21).

Bulgurun beslenmede çok kullanılmasının sebeplerinden birinin de kolaylıkla bozulmayan dayanıklı bir besin olmasından kaynaklanmaktadır. Bulgurun nem oranının düşük olması, üretimi esnasında uygulanan ön pişirme işlemi ile buğdaydaki nişastanın jelatinize olması ve kurutma işleminden sonra sert bir yapı kazanması bulgurun hem kolaylıkla pişirilmesini ve sindirilmesini hem de bozulmadan uzun süre dayanmasını sağlamaktadır (Işık, 2003: 10). Çok eski dönemlerden beri Türk Halkı tarafından sevilerek tüketilen bulgur dayanıklı olmasının yanında besleyici, doyurucu, lezzetli ve ekonomik bir besindir.

II. Bulgurun Tanımı, Yapımı ve Kullanılması

TSE'ye göre Bulgur: Genellikle sert buğdayların (*Triticum durum*) temizleme, ıslatma, pişirme, kurutma, kabuklarının kolay soyulması amacıyla rutubetinin ayarlanması, kabuk soyma, kırma, eleme, işlemleri sonucunda elde edilen üründür. Bulgur tipleri kullanım yerine göre; pilavlık bulgur **(tip 1)**, köftelik bulgur **(tip 2)** olarak adlandırılır. Pilavlık bulgurlarda tane iriliklerine göre iri, orta ve ince olmak üzere üçe ayrılmaktadır. Köftelik bulgurlar ise tane iriliklerine göre köftelik iri ve köftelik ince bulgur (çiğ köftelik) olmak üzere ikiye ayrılmaktadır (TS 12953, 2003: 3: TS2284, 2003: 1).

Fabrikalarda üretilen ve paketlenerek tüketiciye sunulan bulguru kırsal kesimlerde yaşayanlar genellikle kendileri yapmaktadırlar. Buğday içindeki taş toprak vb. ayıkladıktan sonra yıkanmaktadır. Yıkanan buğday içine konan suyu tamamen çekene kadar pişirilerek güneşte kurutulmaktadır. Buğdaylar kurutulduktan sonra kabuklarından ayrılmaları için taşın içi oyularak yapılmış olan dibek taşına konularak ağaç tokmaklarla dövülür. Bu işlem sonunda kepeğinin bir kısmı ayrılan buğdaya yarma (dövme) denir. Buğday elle çekilen iki taş arasında kırılır ve kepeği savrularak elenir. Elenen bulgur elek üstü veya elek altı olarak ayrılır. Bu zorlu yöntemlerin yerini günümüzde değirmenler almaktadır. Buğday ayıklanıp, yıkanıp, kaynatılıp, kurutulduktan sonra kepek çıkartma ve kırılma işlemleri değirmenler tarafından yapılmaktadır (Baysal 1993: 33; Aydın, 1994: 52).

Halk arasında buğday taneleri öğütülürken oluşan iri parçalar bulgur yada kırık adıyla bilinirken ince parçalar, "düğü", "düğür", "düğürcük" gibi isimler almaktadır. Buğday, "kırık", "normal orta pilavlık", "pıtık", "pıtpıtı" yada "köftelik bulgur" olarak da yörelere göre adlandırılmaktadır. İnce bulgur (Düğü) değişik yörelerde mercimekli köfte, batırık, bat, kısır, içli köfte, ekşili köfte gibi yemeklerin hazırlanmasında, daha iri tanelerde pilav, sarma, dolma, çorba yapımında da geniş şekilde kullanılmaktadır. Buğday tanesinin tavlandıktan sonra dış kısımlarının biraz ayrılması elde edilen "yarma", "dövme" de bazı çorbaların ve aşure tatlısının yapımında kullanılır (Oğuz, 1976: 402; Baysal, 1987: 92). Bulgur kullanılarak yapılan oldukça fazla yemek çeşidi mevcuttur **(Tablo 2)** Bu yemeklerin özelliklerine göre farklı iriliklerdeki bulgurlar farklı hazırlama ve pişirme teknikleri uygulanmakla birlikte genel olarak bulgur sıcak ve soğuk olarak tüketilen yemeklerde pirinç gibi oranlı kaynar su yada et suyu ile pişirilerek veya çiğden ovularak, yoğrularak ve yumuşatılarak hazırlanmaktadır (Yaman, 1992: 286; Işık, 2003: 4).

III. Bulgurun Tarihçesi

Buğday yeryüzünün en yaygın olan ve en çok bilinen tahılıdır. M. Ö. 11 000 yüzyıllarından beri bilinmekte ve tarımı da M. Ö. 7800 yılından beri yapılmaktadır (Aksoy, 2007: 563). Buğdayın yetiştirilmesine başlanması ile birlikte buğdaydan elde edilen en önemli ürünlerin başında un ve bulgur gelmektedir. Buğday Orta Asya'nın en soğuk ve elverişsiz bölgelerinde oturan Türk kavimleri tarafından bile yetiştirilen bir tahıldır. Buğday başlangıçtan beri bütün Türk kavimleri tarafından "buğday" adı ile biliniyordu. XI. yüzyılda Kâşgarlı Mahmut bütün Türklerin buğdaya "buğday" dediğinden bahsetmektedir. Buğday sözü eski Anadolu ve orta Asya'daki Türkler tarafından aynı şekilde kullanılmış ve günümüze kadar aynı şekilde gelmiştir. Bulgur, yarma , döğme kavrutta farklı yerlerde yaşayan Türk kavimlerinin büyük kısmında aynı isimlerle bilinmektedir. Bulgur kelimesi Çağatay Türkçesindeki "Burgul" dan gelmektedir (Oğuz, 1977: 402: Ögel, 1985: 163).

Balkanlar ve orta doğuda da kırılmış olan buğday taneleri Türkçede olduğu gibi "bulgur" yada "burghul" olarak bilinmektedir. Avrupa'nın da bir çok ülkesinde kırılmış buğday taneleri "bulgur" olarak adlandırılmaktadır (Kitler, Sucher 2004: 353). Bulgur yabancı literatürde de "bulgur" adı ile yer almaktadır. (Dufy, 1998: 221: Bennion, Scheule, 2004: 336). Osmanlı mutfağında da bulgur aynı isimle kullanılmakta olup pilav dışında çorbalar da bazende pirinç yerine dolma içinde kullanılmaktaydı. Bulgur çoğunlukla halk mutfağında büyük yer almakla birlikte saray mutfağında daha az kullanıldığı görülmektedir (Yerasimos, 2005; 136). Ekmekle birlikte bulgur özellikle kırsal kesimde oldukça yaygın olarak tüketilmektedir. Buralarda genellikle pilav olarak pişirilmekle birlikte karışımına girmediği sebze ve et yemeği çeşidi azdır (Oğuz, 1977: 401). Özellikle Anadolu da bulgur çok tüketilmiştir ancak kırsal kesimden kente doğru tüketiminin daha azaldığı ve çok fazla çeşit yemekte kullanılmasına rağmen bulgurun yerini pirinç ve makarnanın aldığı görülmektedir (Baysal, 1987: 101). Günümüzde bulgur pilavının düğünlerde ancak ekonomik durumu iyi olmayan kişiler tarafından verilebileceği, misafire bulgur pilavı ikram etmenin ayıp karşılandığı bunun yerine pirinç pilavı ikram edilmesi gerektiği düşünülmektedir (Halıcı, 1991: 11: Küçükkömürler, 2005: 81). Bu çok yanlış bir düşüncedir. Bulgur besin değeri ve kullanıldığı alanlar bakımından pirince göre bir çok üstünlükleri bulunmaktadır.

IV. Bulgurun Besin Değeri ve Sağlık Üzerine Etkileri

Türk halkının çok tükettiği bulgur B vitaminlerinden en zengin tahıl ürünlerindendir. Bu niteliğinden dolayı bazı batı ülkelerinde de kabul görmektedir. İnce bulgur sebze karışımı olan kısır birçok yabancı yemek kitabında yer almıştır. Bulgur genellikle mercimek , nohut gibi kurubaklagiller ve sebzelerle birlikte pişirilmekte veya tüketilmektedir. Bu yemekler besleyici yönden oldukça dengeli olmaları kadar gelişmiş toplumların sağlık sorunlarından olan birçok kronik hastalın önlenmesinde ve iyileştirilmesinde yardımcı olmaktadır. Buğdayın pişirilmesi sırasında tanenin dış bölümünü oluşturan kepekteki vitaminler iç kısma geçiş yaptıklarından öğütülme sırasında kepeğin bir kısmının ayrılmasıyla B vitaminlerinde önemli kayıplar olmaz ve önceden pişmiş olması hazırlamada kolaylık sağlar. **Tablo 1**'de görüldüğü gibi bulgurun Pirinç ve makarnaya karşı posa ve B vitaminlerin yönünden önemli üstünlükleri bulunmaktadır. Ayrıca enerji değeri de makarna ve pirince göre daha düşük olan bulgurun tüketiminin arttırılması önerilmektedir (Baysal, 1987: 92: Baysal, 1993: 44).

Bulgur tam buğdayın içerdiğine yakın posa içermesinden dolayı birçok hastalığın önlenmesinde önemli bir rol üstlenmektedir. Posa bağırsak kanserlerinden ve bu kanserleri destekleyen yüksek oranda hayvansal yağlar ile toksik öğelere karşı bağırsağı koruyucu etki göstermektedir. Kalp hastalıklarına karşı koruyucu, lipit ve kolesterol düzeylerinde düşme sağlayan etkisi de mevcuttur (Webb, 2002: 227). Hiperlipidemi ve diyabet hastalarının diyetlerinde buğday ve bulgur gibi glisemik indeksi düşük olan gıdaların tüketilmesi önerilmektedir (Jenkins ve Ark., 1986: 520).Tam tahıl ürünleri bulgur gibi besinlerin yerine şeker nişasta ve kepeği alınmış un ve pirinç tüketilmesi, diyette yetersiz posa alımına neden olabilir. Özellikle kan şekeri yüksek olanlar, şeker hastalığı riski taşıyanların Konstipasyondan yakınanların pirinç pilavı yerine bulgur pilavını tercih etmeleri önerilmektedir. Ancak günlük diyet posasının da 25 g geçmemesi istenmektedir (Baysal, 1996: 337).

Tablo 1. Buğday Bulgur, Pirinç ve Makarnanın Besin Değerleri (Baysal ve Ark , 1991: 20)

	Su (g)	Enerji (kkal)	Protein (g)	Yağ (g)	Karbonhidrat (g)	Posa (g)	Kül (g)	Kalsiyum(mg)	Demir (mg)	Fosfor (mg)	Potasyum(mg)	Sodyum (mg)	Tiamin (mg)	Riboflavin(mg)	Niasin (mg)
Buğday Aşurelik	13	335	11.5	2.4	72.9	1.9	2.0	114	3.1	282	448	-	0.60	-	4.4
Bulgur	9	357	10.3	1.2	78.1	1.3	1.4	36	4.7	300	310	-	0.30	0.10	4.2
Pirinç	12	363	6.7	0.4	80.4	0.3	0.5	24	0.8	94	92	5	0.07	0.03	1.6
Makarna	10.4	369	12.5	1.2	75.2	0.3	0.7	27	1.3	162	197	2	0.09	0.06	1.7

V. Bulgur Sözel Kültürdeki Yeri

Bulgur sadece besin olarak Türk kültüründe yer almamaktadır. Aynı zamanda bulgurun kaynatılması, kurutulması işlemleri ve toplumda temsil ettiği statü ile Türklere özgü olarak bilinen türkülerde, manilerde ve atasözlerinde yerini almıştır.

Türkülerde Bulgur (Karatepe, 2007)

Ezgi adı ve yöresi	**Kaynak kişisi**	**Derleyen**	**Notaya alan**
Bulguru kaynadırlar (fidayda) Ankara	Sadık Ergun/Bayram Aracı	Nida Tüfekçi	Nida Tüfekçi
Bulguru kaynatırlar Amasya	Yöre Ekibi	Yaşar Topçam	Altan Demirel
Bulguru kaynatırlar (kenan barı) Kars	Âşık Dursun Cevlani	Muzaffer Sarısözen	Muzaffer Sarısözen
Bulguru kaynatırlar (şam şime) Çankırı	Ahmet Yazıcı/Ali Osman Yazıcı	Muzaffer Sarısözen	Muzaffer Sarısözen
Çimenli bahçede bulgur eliyor Erzurum	Şeref Malkoç	Muzaffer Sarısözen	Muzaffer Sarısözen
Dama bulgur sererler Niğde	Remzi Göksel	Nida Tüfekçi	Nida Tüfekçi
Dama bulgur sererler Rumeli	Osman Pehlivan	Azize Tözem	Yücel Paşmakçı
Evlerinin önü bulgur dibeği Isparta	İsmail Ulucan	Ankara Devlet Kon.	Ateş Köyoğlu
Evlerinin önü bulgur kazanı Denizli	Özay Gönlüm	Ahmet Yamacı	Ahmet Yamacı

Evlerinin önü bulgur sokusu Nevşehir	Gürbüz Sapmaz	İsmet Akyol	İsmet Akyol
Küp dibinde Bulgurum uşak	Ali Kıran	Muzaffer Sarısözen	Muzaffer Sarısözen
İncecik bulgur musun Isparta	Hanife Kılınç	Kamil Kılınç	Altan Demirel
Sokuda bulgur gelinim Adana	Ali Rıza Önder	Erkan Sürmen	Erkan Sürmen
Altın tasta bulgurum Erzincan	Ali Yılmaz	Tekin Büyükkaya	Tekin Büyükkaya

Manilerde Bulgur (Anon a , 2007: Anon b, 2007)

Ocakta bulgur aşı, Çatıktır yârin kaşı, Düşmanlar bile etmez, Bana ettiğin işi.	Ocak başı yan başı Ben yemem bulgur aşı Teneşirde yıkana Kaynanamın kel başı	Ocakta bulgur aşı Ay gider güne karşı Ele bir yar sevmişim Karnavas' da binbaşı

Atasözlerinde Bulgur (Duymaz, 2005: 120: Anon c, 2007: Anon d, 20007).

Gelişe göre varış, tarhanaya bulgur salış
Evinde yok bulgur aşı, kendi gezer bölük başı.
Dimyata pirince giderken evdeki bulgurdan olmak
Bulan bulgur kaynatır bulmayan omzunu oynatır

Rüya Tabirlerinde Bulgur (Tavaslı, 2003: 163).

Rüyada bulgur görmek kötü, üzücü bir haber alınacağı şeklinde yorumlanır.

Bulgur yaptığını görmek birisine iftira edeceğinize ve bu kötü huydan dönmeniz gerektiği şeklinde bir uyarı niteliğindedir.

Bulgur sattığını veya dağıttığınızı görmek kötü bir haber yayacağınız şeklinde yorumlanır.

Bulgur pilavı yediğinizi görmek Birisinin sizin hakkınızda iyi ve öğücü sözler söylediğini haber alacağınızı işaret olarak kabul edilir.

VI. Sonuç ve Öneriler

Bulgur pirinç makarna gibi gıdalara göre daha iyi posa ve B vitamini içeren ekonomik ve dayanıklı bir besindir. Türklerin yüzyıllardan beri diyetlerinde olduğu kadar türkü, atasözü gibi sözel kültürlerinde de yerini almıştır. Günümüzde yüzlerce çeşit bulgurla yapılan yemek mevcut olmasına rağmen bulgurun tüketiminin yerini günden güne pirinç ve makarna-

nın aldığı görülmektedir. Türklerin çok fazla şekilde yemeklerinde kullandığı bulgur bir çok yemeğe lezzet katan besinsel üstünlükleri ile sağlıklı bir yaşam sürdürülmesine katkı sağlamaktadır. Sadece bulgurdan veya bulgur katılarak yapılan yemeklerin diyette yeterince yer alması sayesinde bulgur yemekleri hem gelecek kuşaklara aktarılmış hem de bulgurla ilgili birçok Türk yemeği Türk mutfak kültürü ile birlikte tanıtılmış olacaktır. Zengin bir kültür sürecinde süzülerek gelen Türk mutfak kültüründe yer alan tüm değerlere sahip çıkılması gerekmektedir.

Öneriler:

- Pirinç ve makarna yerine bulgur pilavının tercih edilmesi.
- Bulgurun sağlıklı beslenmeye olan katkılarının yazılı ve görsel basında yer alması.
- Uluslararası yapılan yemek yarışmalarında bulgurdan yapılan yemeklere yer verilerek Türk mutfak kültürünün tanıtılması.

KAYNAKÇA

AYDIN, F. (1994), "Günümüzde Bulgurun Önemi ve Sorunları" **I. Un -Bulgur- Bisküvi Sempozyumu** 21-22 Haziran 1993, Karaman: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı yayınları 51-55.

AKSOY, M. (2007), **Ansiklopedik Beslenme, Diyet ve Gıda Sözlüğü,** Ankara: Hatiboğlu Yayınları.

BAYSAL, A. (1996), **Beslenme**, Ankara: Hatiboğlu Yayınları.

BAYSAL, A., KEÇECİOĞLU, S., ARSLAN, P. YÜCECAN, S., PEKCAN, G., GÜNEYLİ, U., BİRER, S., SAĞLAM, F., YURTTAGÜL, M., ÇEHRELİ, R.(1991), **Besinlerin Bileşimleri,** Ankara: Türk Diyetisyenler Derneği Yayını:1.

BAYSAL, A. (1987), " Türk Mutfağının Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi" **III Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri,** 23-28 Haziran 1986 İzmir, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi yayınları no: 87: 89-103.

BAYSAL, A. (1993), **Beslenme Kültürümüz,** Kültür Bakanlığı Yayınları: Ankara.

BAYSAL, A., YÜCECAN, S. (1982), "Yöresel Yemeklerimiz" **Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu** 10-11 Eylül 1982 Konya: Doğuş Matbaası.

BENNION, M., SCHEULE, B. (2004). **Introductory Foods**, New Jersey: Prentice Hall.

ÇIKLA, F. (1998), **Çukurova Yemekleri**, İstanbul: İnkılap Yayınları.

DUYMAZ, R. (2005), **Atalar Sözü**. İstanbul: Bilimevi Yayınları.

DUYFF, R., L. (1998), **Food & Nutrition Guide**. New York: John Wiley & Sons.

HALICI, N. (1991), **Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yemekleri.** Konya: Arıofset Matbaacılık.

HALICI, N. (2001), **Karadeniz Bölgesi Yemekleri**. Ankara: Ofset Matbaacılık.

IŞIK, N. (2003), **Bulgur Yemekleri**. İstanbul: Aysu Ofset Duru Bulgur Yayınları.

JENKİNS D. JA, WOLEVER T. MS, JENKİNS, A.,L, GİORDANO, C., GİUDİCİ, S., THOMPSON, L., U, KALMUSKY, J., JOSSE, R., G., WONG G., S. (1986), Low Glycemic Response to Traditionally Processed Wheat and Rye Products: Bulgur and Pumpernickel Bread **The American Journal of Clinical Nutrition** (43):516-520.

KITTLER, P.,G., SUCHER, K. (2004), **Food and Culture**, Canada: Thomson / Wadsmorth.

KÜÇÜKKÖMÜRLER, S. (2005), V. Türk Kültür Kongresi 17-21 Aralık 2002, Beslenme Kültürü. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.

OĞUZ, B. (1977), **Türk Halkının Kültür Kökenleri I**. İstanbul: İstanbul Matbaası.

ÖGEL, B.(1985), **Türk Kültür Tarihine Giriş,** Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayın No: 638.

TAVASLI, Y. (2003), **Büyük Rüya Tabirleri** İstanbul: Tavaslı yayınları.

TEZCAN, M.(2000), **Türk yemek Antropolojisi Yazıları**, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları No 2515.

TOYGAR, K. (1982), "Değişen Türk Mutfağı" **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri** 31 Ekim - 1 Kasım 1981. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi

TS12953 (2003), "**Bulgur Hazırlama Kuralları**". **Ankara: Türk Standartları Enstitüsü Yayınları.**

TS2284 (2003), "Bulgur", Ankara: Türk Standartları Enstitüsü Yayınları.

WEBB, G.,P.(2002), **Nütrition**, New York: Oxford University Pres Inc.

YAMAN, R. (1992), "Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları Buna İlişkin Hanımlarımızın Davranış Kalıpları Mutfağımızda Yemek Pişirme Usullerimizdeki Farklılıklar" **Dördüncü Milletler Arası Yemek Kongresi**, 3-6 Eylül 1992 Konya: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları:283-286 .

YENİCİ, G. (1997), **Geçmişten Günümüze Yöresel Türk Mutfağı,** İstanbul: Yenici Kitabevi.

YERASİMOS, M. (2005), **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı.** İstanbul: Boyut yayıncılık.

İNTERNET

Anon a (2007). www.dersimiz.com/maniler.asp?shf=34) 09-08-2007 14:40

Anon b (2007). http://tr.wikisource.org/wiki/Maniler_(O) 09-08-2007 14:45

Anon c (2007). http://www.umutdolu.com/atasozlerinin-anlamlari/ 09-08-2007 14:45

Anon d (2007).http://www.k-maras.com/anadosya/kultur/deyimlerimiz.htm 09-08-2007 14:50

KARATEPE, A.(2007), http://www.adilekaratepe.com/dosya/trt/1.xls 03-08-2007 14:10.

Tablo 2. Bulgur Kullanılarak Yapılan Yemeklerden Örnekler

Çorbalar	Et ve Sebze Yemekleri	Kebaplar ve Köfteler	Dolmalar	Pilavlar ve Mantılar:
Ayran çorbası	Bulgur aşı	Analı Kızlı - Barbunyalı içli köfte	Ayva dolması	Ana kız Pilavı
Bulgur çorbası	Bulgurlu fasulye	Bulgurlu köfte - Bezdirme - Çiğ köfte	Biber dolması	Arpa / tel şehriyeli pilav
Bulgurlu soğuk çorba	Bulgurlu Patates	Ciğer Taplaması	Domates dolması	Alaca pilav
Bulgurlu yaz çorbası	Fasulye Kavurması	Hindili bulgur köftesi	Efelek dolması	Baklalı bulgur pilavı
Ezogelin çorbası	Ispanak kavurması	Ekşili (ıspanaklı) köfte - Fellah köftesi	Katıklı dolma	Bulgur pilavı - Mantısı
Düğürcük çorbası	Kabak kavurması	Harput köfte - İçli köfte	Külah dolması	Börülceli bulgur pilavı
Kursun aşı	Lahana kapuskası	Kadınbudu köfte (kızarma köfte)	Lahana dolma / sarma	Domatesli bulgur pilavı
Mercimekli bulgur çorba	Maydanoz yemeği	Oruk (Örok) - Patates köfte	Lor dolması	Ebegümeçli bulgur pilavı
Patates corbası	Mercimek yemeği	Patlıcanlı sulu köfte – Sarımsaklı köfte	Patlıcan dolması	Erikli bulgur pilavı
Serbizer	Semizotu yemeği	Sini köfte - Tahinli köfte	Şalgam dolması	Erişteli pilav
Sıkıcık çorba	Simitli kıyma kebabı	Tarhanalı köfte - Tarhana başı	Yaprak sarma	Etli Bulgur Pilavı
Sütlü çorba	Yeşil domates yemeği	Topalak Tiritlik	Yalancı dolma	Firik pilavı, Pıt pıt pilavı
Şalgam çorbası	Zeytinyağlı semizotu	Yoğurtlu köfte	**Salatalar**	Haşhaşlı bulgur pilavı
Tandır çorba	**Balık yemekleri**	Yumurtalı köfte	Batırık	Ispanaklı bulgur pilavı
Taze fasulye çorba	Bulgurlu sazan	**Tatlılar**	Kısır	Kabaklı bulgur pilavı
Toyga çorba	Hamsi pilavı	Düğülü haşhaş tatlısı	Pancar cacığı	Mantarlı bulgur pilavı
	Palamut bulgur pilakisi	Kesme bulamacı	Patlıcan cacığı	Mercimekli bulgur pilavı
		Kırma	Sebzeli tarator	Meyhane pilavı
			Sebzeli bulgur salatası	Nohutlu bulgur pilavı
			Bulgurlu bahar salatası	Patlıcanlı bulgur pilavı
				Şalgamlı pilav

(Yenici, 1997; 61; Çıkla, 1998;125; Işık, 2003; 4)

ULUBORLU (ISPARTA) ÇEKİ OYALARI

ŞİMŞEK, Habibe
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

El sanatları ortaya çıktığı toplumun duygularını, sanatsal beğenilerini ve kültürel özelliklerini yansıtır. El sanatlarımızdan biri olan oya; iğne, mekik, tığ, firkete gibi aletlerle, ipek, pamuk vb. iplikler ve bazen pul, boncuk gibi yardımcı malzemeler de kullanılarak yapılan bir dantel türü olarak tanımlanır.

Oyalar, yapımında kullanılan araç, gereç ve tekniğine, kullanıldığı yere, kompozisyon şekillerine ve bezeme türlerine göre sınıflandırılmaktadır.

Türk kültürünün en önemli ve ilginç örnekleri ve çeyiz geleneğinin vazgeçilmez parçalarından olan oyalar; aynı zamanda bir iletişim aracıdır. Isparta'nın Uluborlu İlçesi de geçmişten günümüze gelen en nadide örnekleri ile oyacılığın merkezi konumundadır. Uluborlu yöresinde "çeki" yani başa örtülen yazma oyasız kullanılmamaktadır.

Bu bildiri ile Uluborlu oyalarının günümüzde mevcut Uluborlu oyalarının fotoğraflarla belgelenmesi, yöreye has motif, teknik, malzeme, renk özelliklerinin belirlenmesi, sembolik anlamlarının ortaya konulması, gelecek kuşaklara aktarılması amacıyla eğitim-öğretim potansiyelinin varlığının belirlenmesi, gelir kaynağı olarak değerlendirilebilme durumunun incelenmesi, Uluborlu geleneklerinde oyaların yerinin tespit edilmesi amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Isparta, Uluborlu, oya, yazma, oyacılık, el sanatı.

ABSTRACT

Uluborlu (Isparta) Çeki˙ Needle Lace

Handicraft reflects the feelings, artistic likes and cultural features of the society where it has existed. It plays the most important role to maintain and pass on the tradition and usage and lifestyle from generation to generation. Turkish people have been reflecting their pleasure, aesthetics,

sentimentality and tolerance by the handicraft they produce. One of our handicrafts, needle lace, is described as a kind of needle lace which is made of lace such as silk, cotton and etc. by using needle, netting needle, hooked needle, hairpin and sometimes by using instrumental materials such as beads and lamina.

It is supposed to be dated back to B. C. 2000's. Referring to some records it is known that the knittings made by needle were spread out from Anatolia to Greece and from Greece to Italy and through Italy to the Europe in the twelfth century.

That the word "needle lace" has no meaning in other languages makes people think that this art is peculiar to the Turkish people, especially to the Turkish women. The word needle lace is used as synonym as garnishment and was said as "Oyu" by Turks and "Oyuma" by Kirghiz Turks in the eleventh century.

Needle laces are classified according to the tools and techniques that are used, where it is used and composition figures and ornament types. Needle laces that are the most important and interesting samples of Turkish culture and indispensable parts of dowry are also a way of communication.

Uluborlu,a county of Isparta, is the centre of needle lace with its unique laces that came from past to present. "Çeki", a kind of painted kerchief, is not used without needle lace in Uluborlu district. Needle laces that date back to the ancient times are still being made by using needle, netting needle, hooked needle, hairpin, bead and etc with different techniques in different motifs and colors. Needle laces that have been a tradition are the first handicraft when Uluborlu is mentioned.

With this announcement it is aimed to examine the historical development of needle laces, to document the present Uluborlu needle laces by photographs, to determine the features of motifs, techniques, materials and colors peculiar to the region, to display the symbolic meanings of needle laces, to determine the potential education presence to pass on the next generations, to examine the evaluation of the needle laces as a source of income and to ascertain the importance of needle lace in Uluborlu traditions.

Key Words: Isparta, Uluborlu, needle lace, making needle lace, painted kerchief, handicraft.

Giriş

El sanatları ortaya çıktığı toplumun duygularını, sanatsal beğenilerini ve kültürel özelliklerini yansıtır. Gelenek ve göreneklerin, yaşama biçiminin kuşaktan kuşağa aktarılıp, devam ettirilmesinde en büyük rolü oynar. Türk insanı zevkini, estetiğini duygusallığını, hoşgörüsünü, üretmiş olduğu el sanatları ile yansıtmaktadır. El sanatlarımızdan biri olan oya; iğne, mekik, tığ, firkete gibi aletlerle, ipek, pamuk vb. iplikler ve bazen pul, boncuk gibi yardımcı malzemeler de kullanılarak yapılan bir dantel türü olarak tanımlanır (Anonim, 1997 1404).

Tarihî geçmişi M. Ö. 2000 yılları öncesine ait olduğu tahmin edilmektedir. Bazı kayıtlardan iğne ile yapılan örgülerin 12. yüzyılda Anadolu'dan Yunanistan'a oradan da İtalya yolu ile Avrupa'ya yayıldığı bilinmektedir. Oya sözcüğünün başka dillerde karşılığının bulunmaması, bu sanatın Türklere, özellikle Türk kadınına özgü bir sanat olduğunu düşündürmektedir. Süslenmek anlamında kullanılan oya sözcüğü 11. yüzyıl Türklerinde" Ev bezendi" Memluk Türklerinde "Oyu", Kırgız Türklerinde "Oyuma" şeklinde söylenmiştir (Onuk,1996; Onuk 1999: 321).

Oyalar, yapımında kullanılan araç, gereç ve tekniğine, kullanıldığı yere, kompozisyon şekillerine ve bezeme türlerine göre şöyle sınıflandırılmaktadır.

1. Kullanılan araca göre; İğne oyaları, Tığ oyaları, Mekik oyaları, Firkete oyaları, Mil oyaları,
2. Kullanılan gerece göre; Boncuk oyaları, Pul oyaları, Koza Oyaları, İplik oyaları, Mum oyaları, Bez (Kumaş oyaları),
3. Kullanılan tekniğe göre; Dokuma tekniği ile yapılan oyalar, Mekik tekniği ile yapılan oyalar, Tığ(kroşe) tekniği ile yapılan oyalar, Firkete tekniği ile yapılan oyalar, İğne teknikleri ile yapılan oyalar,
4. Kullanılan yere göre; Yemeni (yazma) oyaları, Taç oyaları, yatak takımı oyaları, Mendil oyaları, Kese oyaları, Mevlüd örtüsü oyaları,
5. Kompozisyon şekillerine göre; Ana motif tekrarı, Ana-ara motif tekrarı, Aralıksız(sıra)tekrarı, Motiflerden oluşan dokular,
6. Kullanılan bezeme türlerine göre; geometrik bezeme, bitkisel bezeme, Soyut sembolik bezeme, Figürlü bezeme, nesneli bezeme (Akpınarlı 1995; Onuk, 1999: 321).

Türk kültürünün en önemli ve ilginç örnekleri ve çeyiz geleneğinin vazgeçilmez parçalarından olan oyalar; toplumun gelenek, görenek, zevk, anlayış ve inançlarını sembolik olarak motiflerle ifade ederek; tarih boyunca

söz ve hareketin kalıcılığını sağlamış, insanlar arasında bir nevi iletişim aracı olarak kullanılmıştır. Anadolu insanı; sevgiyi, özlemi, acıyı, ümidi, yaşayıp yaşayamadıkları duyguları oyalarla dile getirmiştir. Biçim, renk, konu anlam bakımından insanlara çeşitli mesajlar verilir. Örneğin; renklerle verilen mesajlar şöyledir. Sarı bezginliği, kırmızı canlılığı, aşkı sevgiyi, mavi rahatlığı mutluluğu kötülükten korunmayı, yeşil istek, ümit vb. duyguları ifade eder (Akpınarlı, 2006: 237).

Günümüzde Anadolu'nun geleneksel toplumlarında gelin koca evinde serbestçe konuşamaz. İletişim dili olarak el emeğini yani oyaları kullanır. Örneğin; başına biber oyalı yazma bağlayan gelin "Aramız biber gibi acı" demektedir. Yeşil oyalı yazma takan gelin, evinden ve eşinden memnun olduğu mesajını verir. Sarı oyalı yazma takan gelin ise, mutsuz ve bezgin olduğunu ifade eder. "Çakırdikeni" adlı oyalı yazmayı kayınvalidenin başına örten gelin, diken gibi batma demektedir (Onuk, 1999: 323).

Genellikle toplu halde üretilen oyalarla dostluk, arkadaşlık, birlik paylaşma duyguları gelişirken; maniler, şiirler, halk öyküleri ile halk edebiyatında şarkı ve türkülerde de yerini almıştır. Örneğin; Çemberimde gül oya, gülmedim doya doya ve Oyalıda yazma başında kalem oynar kaşında diye devam eden iki türkünün sözleri vb.

Bu bildiriye konu olan Uluborlu çeki oyaları kullanıldıkları malzemelere, aldıkları isimlere göre incelenip fotoğraflarla belgelenmiştir.

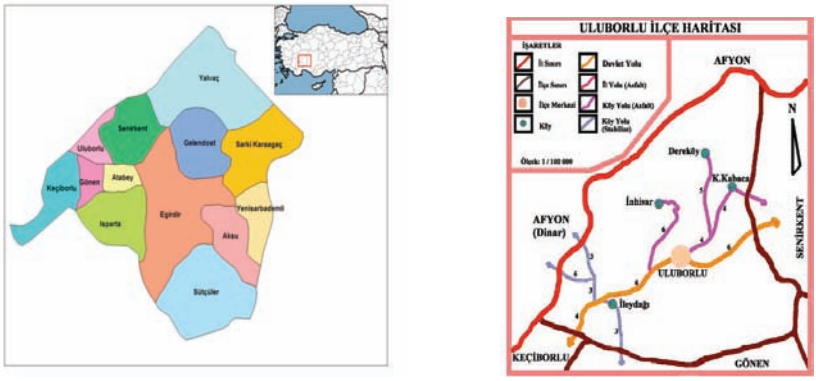
Uluborlu'da Çeki Oyaları

Bir kültür hazinesine sahip olan Anadolu; el sanatlarının çeşitliliği ve üretim miktarının zenginliği bakımından dünyada önemli bir yere sahiptir. Türk kültüründe çeyiz geleneğinin varlığı oyaları geçmişten günümüze taşınmasında önemli rol oynamaktadır.

Isparta'nın Uluborlu İlçesi de geçmişten günümüze gelen en nadide örnekleri ile oyacılığın merkezi konumundadır. Uluborlu'da **"çeki"** başa örtülen kare şeklinde, renkli yazmaya verilen isimdir. Yazmaların dört kenarı baskı ile yapılmış kenar suyu şeklinde desenlerden oluşur. Bu desenlerin çoğunluğu çiçek motifleri ve yapraklardan oluşmuştur. Meyve motiflerine rastlamakta mümkündür.

Uluborlu, Akdeniz Bölgesi'nde, Isparta'ya bağlı bir ilçedir **(Resim 1).** Beş bin yıllık tarihî geçmişe ait pek çok tarihî kalıntıyı bünyesinde barındırmaktadır. İlk yerleşen uygarlığın Eti'ler olduğu sanılmaktadır. Hititler, Frigler, Lidyalılar, Persler, Psidyalılar, Galatlar, Romalılar tarafndan ida-

re edilen Uluborlu'da bu uygarlıklara ait pek çok tarihi kalıntı bulunmaktadır. Romanın ikiye bölünmesinden sonra Bizanslılar, Selçuklular, Hamidoğulları Beyliği ve Osmanlıların yönetiminde kalmıştır. Geçmişten bugüne Mordiaum (ayvalar memleketi), Apollonia, Sozopolis, Burgulu, Bur'ulu, Uluğborluk, Uluğborlu, adlarıyla anılan ilçe daha sonra Uluborlu adını almıştır. Hamid oğulları Beyliği Sultanı Feleküddin Dündar Bey zamanında (1300-1324) bir süre Hamid oğulları Beyliği'nin başkenti olmuştur. 13'e kadar ulaştığı bilinen medreseleri ile ilim ve irfan merkezi olmuş bir beldedir (www.uluborlu.org).



Resim 1. Isparta il sınırları içinde Uluborlu

Akdeniz iklimine sahip 10.000 nüfuslu bu beldenin ekonomisi genelde tarıma dayalıdır. İkliminden dolayı pek çok bitkiyi bünyesinde barındırır. En büyük gelir kaynağını meyve (elma, kiraz, ayva, armut) yetiştiriciliği oluşturur. Özellikle Kiraz Avrupa ülkelerine ihraç edilmektedir. 27 yıldır belediye tarafından haziranın son haftası ve temmuzun ilk haftasında her yıl iki gün süre ile kiraz festivali düzenlenir. Bu festival çerçevesinde yağlı güreşler geleneksel olarak her yıl tekrarlanır (www.uluborlu.org). Geçmişte ilçede demircilik, bıçakçılık, kalaycılık yaygın meslek dalları arasında iken şimdi bir iki esnaf bu işi yürütmektedir. İlçede bir su şişeleme tesisi, özel sektöre ait bir kereste fabrikası bulunmaktadır (http://www.isparta.gov.tr).

Yörede bulunan ve belgelenen pek çok Uluborlu çeki oyasının en az yedi kuşak öncesine dayandığı tespit edilmiştir. Bu oyalar geçmiş zamanlarda örülmüş ve halen günümüzde az da olsa örülmektedir. Yöre kadınları çekiyi başlarına üçgen biçimde değil yan yazma tabir ettikleri dörtgen biçimde örterek, oyaların alın, omuz ve sırt kısmına dökülmesini

sağlamışlardır.

Kullanıldıkları Malzemeye Göre Çeki Oyaları

Uluborlu oyaları yapıldığı araçların ve gereçlerin isimlerine, yapımında kullanılan malzemeye göre iğne oyası, tığ oyası, firkete oyası, mekik oyası, boncuk oyası, gibi isimler almaktadır.

Tığ Oyaları

Uluborlu'da en yaygın oya çeşidi tığ oyasıdır. Daha çok pamuk ipliğin (merserize) kullanıldığı tığ oyalarında (bu iplikler günümüzde üretilmediğinden) yaygın olarak günümüzde sentetik iplikler tercih edilmektedir. Zincirlerden oluşan ilmekler sıralar biçiminde üst üste örülerek motif oluşturmaktadır. Bazen ilmeklerin içi doldurulur, bazen boş bırakılarak boş ve dolu yüzeylerin yanı sıra farklı atlamalar ve deliklerle değişik motifler oluşturulur.

Özellikle gül kültürü ile bütünleşen özgün tığ oya çeşidi ise "Gül Oya"dır. Fındık koka adı verilen 70 numara incelikteki merserize iplerle örülür(**Resim 2**). Kırmızı, sarı, turuncu, eflatun, pembe gibi renkli iplikler ve bu ipliklerin ebruli olanları ile örülür. Özellikle kenarına dikilecek yazmalarla renk uyumu içerisinde olması düşünülerek yapılan bu oyaları gül formundaki motifler oluşturmaktadır. Gül oyalarında yapılacak oyaların uzunluğunda çekilen "su" ya da " kök " denilen zincir kutucuklar üzerine, yorgan iğnesi vb. üzerine ip dolayıp, içinden iğne yürütülerek yapılan kirpikler ve bunlar üzerine düzenli aralıklarla sıralanan gül motifleri ile

Resim 2: Fındık koka iplikler

Resim 3: Uluborlu'da çekinin başa örtülüş biçimi

kompozisyon tamamlanmaktadır. En büyük özelliği üç boyutlu oluşudur. Örülüp bitirilen oya geven püs'ü ile sertleştirilir.[1] Kola yapılacağı zaman ıslatılır. Sıvı hale dönüşen püs'ün içerisine oyalar birer birer batırılarak sertleşmesi sağlanır. yumurta akı, jelatin kola vb. gibi maddelerle biçim verilir ve formunun bozulmaması sağlanır.

Uluborlu çeki oyaları esin kaynaklarına, işlenen konularına ve motif özelliklerine göre şöyle gruplandırabiliriz:

- Doğadan ve bitkilerden esinlenerek isim almış oyalar,
- İnsanların bazı özelliklerinden esinlenilerek yapılan ve sembolik olarak isim almış oyalar,
- Hayvanların bazı özelliklerinden esinlenilerek isim almış oyalar,
- Eşyalar ve mimari öğelerden esinlenilerek isim almış oyalar,

Doğadan ve Bitkilerden Esinlenerek İsim Almış Tığ Oyaları: Bu oyalar; çiçek, meyve, sebze, ağaç, bitki, dağ, tepe, yıldız gibi doğadan fikir alınarak isimlendirilmiştir. Çeşitli renklerde örülmüş gül oyalar**(Resim 6-7)**, badem çiçeği **(Resim 8)**, erik çiçeği **(Resim 9),** çiğdem, sümbül **(Resim 10)**, iğde çiçeği **(Resim 11)**, menekşe **(Resim 12)**, küpeli**(Resim 13)**, kabak çiçeği **(Resim 14)**, karanfil **(Resim 15)**, lale, kırçiçeği, mine çiçeği, portakal çiçeği, dut, yıldız, gelincik, çilek, çilek çiçeği, kiraz, Uluborlu kirazı **(Resim 16)**, limon , limon ve yaprağı, domates, mantar, ceviz sülüğü, mantı, sarı papatya karanfil, maydonoz, üç yaprak otu(yonca) gibi isimleri vardır. Bu oyaların çoğu üç boyutludur.

İnsanların Bazı Özelliklerinden Esinlenerek İsim Almış ve Sembolik Olarak İfade Edilen Tığ Oyaları: Sabır taşı **(Resim 17)**, elti eltiye küstü, çark-ı felek, aşk merdiveni vb.

Hayvanların Bazı Özelliklerinden Esinlenilerek İsim Almış Tığ Oyaları: Kaz ayağı**,** balık kılçığı vb.

Eşyalar ve Mimari Öğelerden Esinlenilerek İsim Almış Tığ Oyaları: Süpürge, paşa çadırı, pul oya, serum oya, süpürgeli, vb. isimleri vardır.

Oyayı ören kişinin adının da verildiği oyaların (Hanife hanım oyası vb.) yanı sıra bazı oyaların da isimleri unutulduğundan isimsiz oyalar olarak örülmeye devam edilmektedir. Bu oyalar çekinin rengine ve çiçeklerinin renklerine ve desen özelliklerine uydurularak örülülürler. Uluborlu çeki

[1] Püs: İlkbahar ayında toprağın altından çıkartılan Uluborlu dağlarında yetişen bir bitki türü olan geven kökü çizilip sütü çıkartılarak bir yere alınır ve kurutulur. Çıkan bu süt bir nevi zamk ve kola olarak kullanılır. Bu süt farklı alanlarda da kullanılmaktadır (Kirezli, M., 2007).

oyalarında renk uyumu çok önemlidir. Gençlerin, orta yaşlı ve yaşlı kişilere yapılan oya ve renkleri farklı özellikler taşımaktadır. Gül oyaları çoğunlukla gençler ve gelinler başlarına örterler. Orta yaşlılar ve yaşlılar ise daha çok iğne oyası boncuk, mekik ve firkete oyalarını başlarına örtmektedirler.

İğne Oyaları

Dünya literatüründe "Türk Danteli" olarak geçer (Onuk, 1998: 7-10). Uluborlu'da az da olsa yapılan iğne oyaları; ipek, merserize ve sentetik ipler kullanılarak iğne ile yapılır. Küçük iğnelerle düğümlemek suretiyle yapılan oyaların, düğümler sıkıştırıldıkça örgü gözleri küçülmektedir. İğne üzerine iplikle ilmek atarak ve iğneyle ipliği bu ilmek içinden çekerek yapılan iğne oyalarının kare ve üçgen olmak üzere iki ilmek çeşidi bulunmaktadır. Tekli sarma ve çiftli sarma biçiminde yapılabilen iğne oyalarının tekli sarmasında önce kumaşa batırılan iğnenin üstüne ipliğin sağdan sola doğru çevrilmesiyle bir halka oluşturulur. İlmekler belli aralarla tekrar edilerek zürafa adı verilen ilk sıra tamamlanır. İkinci sıra ise ya birinci sıradaki ilmekten birleşme noktalarına ya da ilmeğin ortasına iğneyi, batırarak aynı işlemler sürdürülerek kök ve ana oya gibi bordür oluşturarak motifler meydana getirilerek yapılmaktadır. İğne oyalarında bir çiçek bir yaprak başlı başına bir motif sayılmaktadır. Motiflerin dik durmasını sağlamak için at kılı, anten teli son zamanlarda misina kullanıldığı gibi ayrıca yumurta akı, şeker ve jelatin kola kullanılmaktadır.

Çeki iğne oyaları eskiden beri kullanılan aynı temel tekniklerle güncelliğini sürdürmektedir. Zürafa, üçgen, ilmek- tatar, kare ilmek, piko ve fiskül bunlardan bazılarıdır. Kullanılan renkler arasında en çok kırmızı, beyaz, fildişi, gül kurusu, pembe, eflatun, bordo, mor, yeşil, cam göbeği ve mavidir. Zürafa, kök ve yapraklar biçim açısından en çok kullanılan ortak yönlerdir(Onuk,1998: 7-10).

Doğadan ve Bitkilerden Esinlenilerek İsim Almış İğne Oyaları: Biber ve çiçeği **(Resim 18)**, Lale **(Resim 19)**, Gül **(Resim 20)**, çiçekli tatar **(Resim 21)**, nar çiçeği, karnıbahar, üç yaprak, , kır çiçeği, şimşir, karanfil **(Resim 22)**.

İnsanların Bazı Özelliklerinden Esinlenerek İsim Almış ve Sembolik Olarak İfade Edilen İğne Oyaları: Tin tin, yıldızlı tintin **(Resim 23)**.

Hayvanların Bazı Özelliklerinden Esinlenilerek İsim Almış Tığ Oyaları: Kelebek, boncuklu kuşdili.

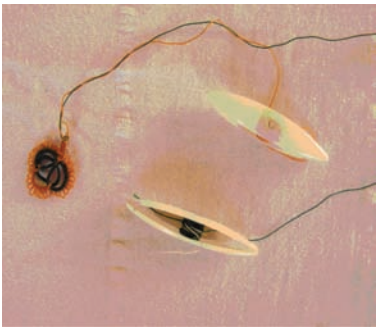
Eşyalar ve Mimari Öğelerden Esinlenilerek İsim Almış iğne Oyaları: Altın tabak **(Resim 24)**, süpürge **(Resim 25),** sepet **(Resim 26)**, yüzük kaşı **(Resim 27)**, üç yaprak, fıskiyeli tatar **(Resim 28)**, kesme şeker, şeker sepeti **(Resim 29)**, tatar[2], tatarlı süpürge, tatarlı karnıbahar gibi isimler alır. Bunların yanında isimleri belirlenememiş iğne oyaları da vardır.

Yörede"yaşmak" adı verilen uzun dikdörtgen namaz örtüsünün kenarına ipek ipliklerle iğne oyası yapılır. Bu iğne oyalarında karanfil, süpürgeli, karnabahar, kuş dili gibi isimlere rastlanır. Yörede geleneksel olarak hazırlanan karanfil adlı iğne oyasını gelin, koca evine geldiği gün kayınvalidesinin başına örter.

Mekik Oyaları

Mekik oyaları, mekik, tığ, merserize ve sentetik iplik kullanılarak yapılır. Belli uzunlukta bir ipliğe, istenen motifin şekline gre mekikteki iplikler halkalanarak işlenmektedir. Tekniği hacimli motiflerin örülmesine elverişli olmadığı için diğer oyalara göre çeşidi daha azdır. Mekik oyalarda genellikle beyaz, pembe, mavi, kırmızı siyah, yeşil gibi renkler ve ebruli iplikler kullanılmaktadır (Onuk,1998: 7-10).

Resim 4: Mekiğin örülüşü



Resim 5: Çift renkle örülen mekik

Doğadan ve Bitkilerden Esinlenerek İsim Almış Mekik Oyaları: Gül mekik **(Resim 30)**, dutlu mekik, karpuz çekirdeği **(Resim 31)**v.b.

İnsanların Bazı Özelliklerinden Esinlenerek İsim Almış ve Sembolik Olarak İfade Edilen Mekik Oyaları ; Zeki Müren kirpiği, kaş kirpik **(Resim 32)**, noktalı virgül v.b.

Hayvanların Bazı Özelliklerinden Esinlenilerek İsim Almış Mekik Oyaları: Kuzulu koyun, incili kuzulu koyun **(Resim 33)** v.b. isimleri be-

[2] Tatar: "Yörede tatar" adı verilen bir tür makarnanın üçgen biçiminden dolayı bu ismi alır (Kirezli, M., 2007).

lirlenememiş mekik oyaları vardır.

Eşyalar ve Mimari Öğelerden Esinlenilerek İsim Almış Mekik Oyaları: Su kemeri[3] **(Resim 34),** Üç oda bir salon, mezar taşı **(Resim 35)**, iki oda bir salon, sarmalı mekik, sıra mekik, top mekik vb. isimler verilir.

Firkete Oyaları

Merserize, ipek ve sentetik iplerle örülür. U şeklinde kıvrılmış bir şiş olan firketenin iki sapına iplikler geçirilip tığ ile orta kısmından bağlanarak işlenmektedir. Firketenin enine göre meydana gelen örgülerin kenarlarına tırtıl, boncuk veya pul gerilerek yapılan örnekleri bulunmaktadır. Dikilecek kısım ayrıca zincir çekilerek hazırlanır. Çeşitli renklerde incili firkete, mantar firkete gibi isimlerde anılan firkete örneklerine rastlanır. Yörede firkete oyalarının boncuklu olanlarına "incili firkete" adı verilmektedir. Firkete oyalarında; yeşil, gümüş rengi, kırmızı beyaz renklerin kullanıldığı bilinmektedir. Genellikle yörede yaşlıların daha çok kullandığı firkete oyalar basite alındığı için çok fazla tercih edilmemektedir. Mantar **(Resim 36)**, incili **(Resim 37),** Kurt **(Resim 38)**, gibi isimleri belirlenmiş oyaların dışında diğerlerinin isimleri belirlenememiştir **(Resim 39, 40, 41).**

Boncuk Oyaları

Bu yörede az tercih edilen oyalardan birisi de boncuk oyalardır. Boncuk oyaları diğer oyalar gibi renkli çeki kenarları için değil beyaz çeki kenarı için hazırlanmaktadır. Boncuk oyalarını Uluborlu kadınları bağ bahçe işlerine giderken ve günlük ev işlerini yaparken örtünmektedirler. Boncuk oyaları, ipek, pamuk ve sentetik ipliklerden boncuk kullanılarak yapılmaktadır. Tığ ve iğne ile yapılan oyaların uçlarına çeşitli boncukların geçirilmesi sureti ile meydana gelmektedir. İşçiliğine ve işlendikleri araçlara göre değişik adlar almaktadır. Boncuk oyalarında; zincir, basit kroşe örümcek, boncuk düğme teknikleri kullanılmaktadır. Sarı, kırmızı, yeşil daha çok, siyah, mavi, mor, turuncu ebruli renkler kullanılmaktadır.

İnsanların Bazı Özelliklerinden Esinlenerek İsim Almış ve Sembolik Olarak İfade Edilen Boncuk Oyaları: Hanım çantası **(Resim 42)**, aşk merdiveni **(Resim 43)**, Türkan Şoray kirpiği **(Resim 44)**, subay sırması **(Resim 45)** vb. oyalardır.

Hayvanların Bazı Özelliklerinden Esinlenilerek İsim Almış Mekik Oyaları: Kurt oya **(Resim 46)** vb.

[3] Su kemeri: Yörede kapı dağında bir at arabası geçecek genişlikte iki gözlü bir su kemeri bulunur. Su kemeri ismini buradan aldığı tahmin edilmektedir (ÖZ. Ş., 2007).

Eşyalar ve Mimari Öğelerden Esinlenilerek İsim Almış Mekik Oyaları: Köprü **(Resim 47)** vb. oyalardır.

Sonuç

Anadolu kadınının duygularını ifade ettiği oyalar bölgeden bölgeye değişik zevk ve biçimlerde anlatılarak özgün isimlerle anılmaktadır. Uluborlu oyalarındaki motiflerin çoğunluğu çiçek, meyve, sebze, ağaç gibi bitkilerle adlandırılmış, dağlardan kayalardan tepelerden fikir alınarak adlandırılmış, insan ve hayvanların çeşitli özelliklerinden esinlenilerek adlandırılmış, eşyalar ve mimari öğelerle adlandırılmış, oyayı yapanların duygu ve düşüncelerini yansıttıkları sembolik, hayal gücüne de dayanan motiflerle adlandırılmıştır. Geometrik (kare, üçgen, düz vb.) soyut sembolik bir anlatımla da ifade edildiği görülmektedir. Oyalar az da olsa biçim farklılıkları olmasına rağmen anonim adlara sahiptirler. Oyaların renkleri Uluborlu insanının zevk ve anlayışının dışında çekilerin üzerinde bulunan çiçeklerine uygun renklerin kullanıldığı görülmüştür. Bir çeki üzerinde ahenkli renklerin kullanılmasına dikkat edilmiştir. Ana motif tekrarı, Ana-ara motif tekrarı, Aralıksız (sıra) tekrarı ve motiflerden oluşan dokular Uluborlu oyalarının kompozisyon özelliklerini belirler.

Uluborlu'da her yaşta kadının bağ, bahçe ve ev işlerinden arta kalan zamanlarda özellikle durgun kış aylarında düzenledikleri ev oturmalarında el becerilerini gösterdikleri en zevkli uğraşılardan biri oya örmektir. Boş zamanları değerlendirmek, gelin gidecek kızın çeyizi için ("kız beşikte, çeyiz sandıkta." deyimi yaygındır), düğünde hediye vermek ve ev ekonomisine katkıda bulunmak amacı ile günümüzde hâlen oya örülmektedir. Bu oyaların pazarlaması daha çok büyük şehirlerdeki tanıdık ve akrabalar tarafından yapılmaktadır.

Bu yörede oya örülmesini gösteren ve teşvik eden herhangi bir kurum ve kuruluş yoktur. Ancak gençler annelerinden ve çevrelerinden öğrenip oyaları günümüze kadar getirmişlerdir. Uluborlu'ya has olan oyaların yanı sıra dışarıdan gelenler tarafından getirilen modeller de mevcuttur. Bu oyalar kültürel etkileşim sonucunda anonim nitelik kazanmıştır. Uluborlu'da yaşayan birkaç kadın oya örme işini meslek edinmiş, gelin olacak kızlara ve sipariş üzerine oya örmektedir. Oyanın zorluk derecesine göre fiyat belirlenmektedirler. Bir çeki oyası yaklaşık 4 metreden oluşmaktadır. Bazen metre hesabı bazen de çeki hesabı yapılmaktadır. Bir çeki oyası 2007 yılında ortalama fiyatı 15-50 YTL arasında değişmektedir.

Anadolu insanının zevkinin duygu düşüncelerinin oyalarda şekillendiği kültürel bir miras olan Uluborlu çeki oyalarının günümüzde sürdürülebilirliğinin sağlanması için daha yaygın hâle dönüştürülmesi gerekmektedir. Yalnızca başa örtülen bu oyaların günümüzde farklı alanlarda da kullanılması sağlanabilir. Örneğin; Günümüzde kıyafetlerin bazı yerlerinde süs olarak kullanılmasının yanı sıra takı olarak da değerlendirilebilir. Ev aksesuarlarında da oyalardan faydalanılabilir. Bunlarla birlikte daha başka fikirler de üretmek mümkün olabilir. Kültürel bir miras olan Uluborlu oyalarını yaygın hâle dönüştürerek gerek ülkemizde gerekse dış ülkelerde tanıtımının gerekli şekilde yapılarak ve satışının yapılması sureti ile ülke ekonomisine de katkı sağlayacağını ümit ediyoruz.

KAYNAKÇA

1. AKPINARLI, H. F., (2006), "Oyalarda Motif ve Kompozisyon Özellikleri" 10-12 Mayıs Denizli I. El Sanatları Kongresi Denizli Ticaret Odası Kültür Yayınları: 001. Kınıklı /Denizli, s. 233-237.

2. ANONİM (1997), Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi "Oya" Yem yayını, Cilt 3, İstanbul, s. 1404.

3. ISPARTA Yıllığı. (2005). Isparta Belediyesi Yayını.

4. KAYIPMAZ, Naciye, (1994)."Uluborlu Gül Oyaları" Kültür Sanat 22 , Isparta Özel Sayısı, İş Bankası Kültür Yayını, s. 42- 44.

5. ONUK, Taciser, (1999). "Osmanlı süsleme Sanatı (İşleme- Örgüoya)" Osmanlı Kültür ve Sanat Ansiklopedisi. Yeni Türkiye Yayınları. Cilt. 11. Ankara, s. 321-323.

6. ONUK, Taciser, (1998). Türk Oyaları Katoloğu, T. C. Kültür Bakanlığı Yayını. Ankara. s. 7-10.

7. http://tr.wikipedia.org/wiki/Uluborlu 19.07.2007.

8. http://www.discoverturkey.com/kultursanat/el-oya.html 18.07.2007.

9. www.uluborlu.org. 19.07. 2007.

10. http://www.isparta.gov.tr. 19.07.2007.

KAYNAK KİŞİLER

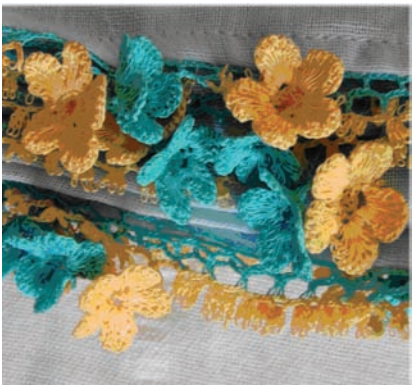
BİLGİN, Aynur, Yaş: 49, Mesleği: Emekli memur, 2007
ERTEM; İffet, Yaş: 75, Mesleği: Ev hanımı, 2007
KİREZLİ; Hanife, Yaş: 46, Mesleği: Ev hanımı, 2007
KİREZLİ, Mehmet, Yaş: 48, Mesleği: Memur, 2007
ÖZ; Şaziye, Yaş: 53, Mesleği: Emekli İlkokul öğretmeni, 2007

TIĞ OYALARI

Resim 6: Kırmızı gül (tığ) oya
Kaynak: H. Kirezli Koleksiyonu; 2007.

Resim 7: Eflatun ebruli gül (tığ) oya
Kaynak: H. Kirezli Koleksiyonu; 2007.

Resim 8: Badem çiçeğ i (tığ) oya
Kaynak: Ş. Öz. Koleksiyonu; 2007.



Resim 9: Erik çiçeğ i (tığ) oya
Kaynak: Ş. Öz. Koleksiyonu; 2007.

Resim 10: Sümbül (tığ) oya
Kaynak: Ş. Öz. koleksiyonu; 2007.

Resim 11: İ ğde çiçeği (tığ) oya
Kaynak: Ş. Öz. koleksiyonu; 2007.

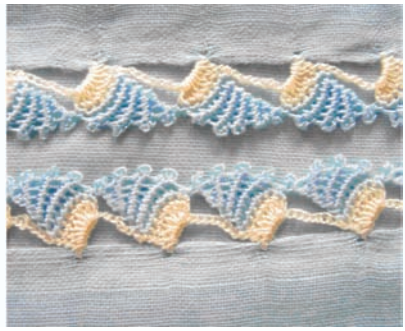
Resim 12: Menekşe (tığ) oya
Kaynak: H. Kirezli koleksiyonu; 2007.

Resim 13: Küpeli çiçeğ i (tığ) oya
Kaynak: H. Kirezli koleksiyonu; 2007.

Resim 14: Kabak çiçeğ i (tığ) oya
Kaynak: H. Kirezli koleksiyonu; 2007.

Resim 15: Karanfil (tığ) oya
Kaynak: H. Kirezli koleksiyonu; 2007.

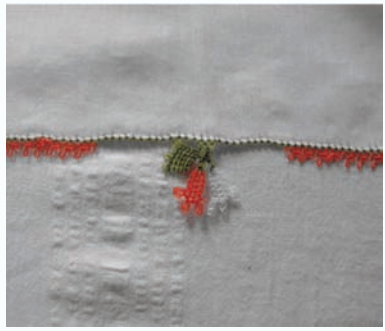
Resim 16: Uluborlu kirazı (tığ) oya
Kaynak: H.Kirezli koleksiyonu; 2007.



Resim 17: Sabır taşı (tığ)oya
Kaynak: A. Bilgin koleksiyonu; 2007.

İĞNE OYALARI

Resim 18: Biber ve çiçeğ i (iğne) oya
Kaynak: Ş. Öz koleksiyonu; 2007.



Resim 19: Lale (iğ ne) oya
Kaynak: Ş. Öz koleksiyonu; 2007.

Resim 20: Gül(iğ ne) oya
Kaynak: Ş. Öz koleksiyonu; 2007.

Resim 21: Çiçekli tatar(iğ ne) oya
Kaynak: Ş. Öz koleksiyonu; 2007.

Resim 22: Karanfil (iğ ne) oya
Kaynak: Ş. Öz koleksiyonu; 2007.

Resim 23: Yıldızlı tin tin(iğ ne) Oya
Kaynak: İ Ertem koleksiyonu; 2007.

Resim 24: Altın tabak(iğ ne) oya
Kaynak: Ş. Öz koleksiyonu; 2007.

Resim 25: Süpürge (iğ ne) oya
Kaynak: A. Bilgin koleksiyonu; 2007.

Resim 26: Sepet (iğ ne) oya
Kaynak: Ş. Öz koleksiyonu; 2007.

Resim 27: Yüzük kaşı (iğ ne) oya
Kaynak: Ş. Öz koleksiyonu; 2007.

Resim 28: Fıskiyeli tatar(iğ ne) oya
Kaynak: Ş. Öz koleksiyonu; 2007.

Resim 29: Ş eker sepeti (iğne) oya
Kaynak: Ş. Öz koleksiyonu; 2007.

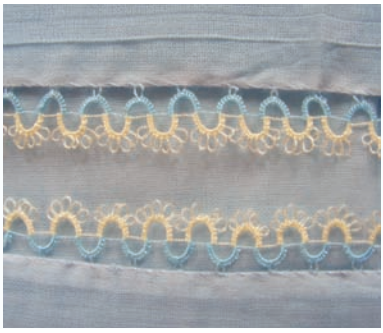
MEKİK OYALARI

Resim 30: Gül (mekik) oya
Kaynak: Ş. Öz koleksiyonu; 2007.

Resim 31: Karpuz çekirdeğ i(mekik) oya
Kaynak: İ Ertem koleksiyonu; 2007.

Resim 32: Kaş ve kirpik (mekik) oya
Kaynak: İ. Ertem koleksiyonu; 2007.

Resim 33: İ ncili kuzulu koyun (mekik)oya
Kaynak: Ş. Öz koleksiyonu; 2007.



Resim 34 : Su kemeri (mekik) oya
Kaynak: A. Bilgin koleksiyonu; 2007.

Resim 35: Mezar taşı (mekik) oya
Kaynak: Ş. Öz koleksiyonu; 2007.

FİRKETE OYALARI

Resim 36: Mantar (firkete) oya
Kaynak: Ş. Öz koleksiyonu; 2007.

Resim 37: İncili (firkete) oya
Kaynak: İ. Ertem koleksiyonu; 2007.

Resim 38: Kurt (firkete) oya
Kaynak: İ. Ertem koleksiyonu; 2007.

Resim 39: İsimsiz (firkete) oya
Kaynak: İ. Ertem koleksiyonu; 2007.

Resim 40: İ simsiz (firkete) oya
Kaynak: İ. Ertem koleksiyonu; 2007.

Resim 41: İ simsiz(firkete) oya
Kaynak: İ Ertem koleksiyonu; 2007.

BONCUK OYALARI

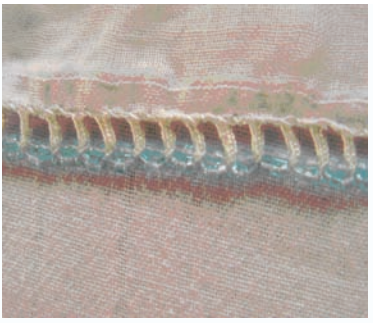
Resim 42: Hanım çantası (boncuk) oya
Kaynak: Ş. Öz koleksiyonu; 2007.

Resim 43: Aşk merdiveni (boncuk) oya
Kaynak: Ş. Öz koleksiyonu; 2007.

Resim 44: Türkan Ş oray kirpiği (boncuk) oya
Kaynak: A. Bilgin koleksiyonu.;2007.

Resim 45: Subay sırması (boncuk)oya
Kaynak: İ. Ertem koleksiyonu; 2007.

Resim 46: Kurt (boncuk) oya
Kaynak: İ. Ertem koleksiyonu; 2007.



Resim 47: Köprü (boncuk)oya
Kaynak: İ Ertem koleksiyonu; 2007.

BESLENME KÜLTÜRÜNDEKİ EĞİLİM: FAST FOOD YEMEK TERCİHLERİ

***SORMAZ, Ümit**
****SÜRÜCÜOĞLU, Metin Saip**
**** AKAN, Lale Sariye**
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

Bu araştırma, Kocaeli ili İzmit ilçesinde Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı lise ve dengi okullarda öğrenim gören 180 erkek, 180 kız olmak üzere toplam 360 öğrencinin fast food yemek tercihlerini incelemek amacıyla planlanıp yürütülmüştür. Araştırma sonuçlarından elde edilen verilere göre; erkek öğrencilerin % 53.3'ünün, kız öğrencilerin % 50.6'sının günde üç öğün yemek tükettikleri; erkek öğrencilerin % 17.2'sinin, kız öğrencilerin % 23.3'ünün sabah kahvaltısını, erkek öğrencilerin % 16.1'inin, kız öğrencilerin % 21.1'inin öğle yemeğini atladığı tespit edilmiştir. Erkek öğrencilerin % 84.2'sinin, kız öğrencilerin % 88.5'inin fast food restoranlara arkadaşlarıyla, erkek öğrencilerin % 52.1'inin, kız öğrencilerin % 52.6'sının hafta sonu gitmeyi tercih ettikleri tespit edilmiştir. Öğrencilerin fast food restoranları yiyecekler lezzetli olduğu için, fast food servisi yapan restoranlardan hamburger restoranını, fast food ürünlerden en çok hamburgeri, içeceklerden kolalı içecekleri, seyyar olarak satılan köfte ekmeği ve simit-poğaçayı; geleneksel mutfaktaki yiyeceklerden en çok mantıyı; tatlılardan baklavayı tercih ettikleri tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Beslenme kültürü, fast food tercihleri, öğrenci.

ABSTRACT

This research has been planned and conducted to clarify the fast food preferences of the 360 high school students, 180 girls and 180 boys, in Izmit, Kocaeli. Depends on this research, it has been determined that 53.3% of the male students, 50.6% of the female students eat three meals a day,

* Bilim Uzmanı
** Prof. Dr. ; Uzm. Araş. Gör.: Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksekokulu Beslenme Bilimleri Bölümü

but on the other hand 17.2% of male students, 23.3% female students omit breakfast, 16.1% of male students, 21.1% female students omit lunch. It has been determined that 84.2% of the male students, 88.5% of the female students prefer to go to fast food restaurants with their friends and 52.1% of the male students, 52.6% of the female students prefer to go there at the weekends. Following these results, it has been determined that students prefer to go to fast food restaurants because of having delicious food; next, they prefer to go to the restaurants who sell hamburger among the other fast food restaurants; they also prefer to eat hamburger among the fast food; to drink coke among the drinks, to eat meatball with bread and simit (savoury roll covered with sesame seeds), poğaça (savoury pastry) ; they mostly prefer to eat "manti" (a ravioli-like dish served with yoghurt) among our traditional food; to eat "baklava" (sweet pastry generally cut into diamond shaped pieces) among the deserts.

Key Words: Nutrition culture, fast food preferences, student.

Giriş

Dünyaya gelen her canlı, yaşamak ve yaşamını devam ettirebilmek için her şeyden önce beslenme, barınma ve üreme gibi temel içgüdüsel gereksinimlerini karşılamak zorundadır. Bunlar, bütün canlıların ortak özelliklerindendir (Soylu, 1978). Yemek yeme, biyolojik ihtiyaçların karşılanmasının yanında, insanların birbiriyle kaynaştıkları, sohbet ettikleri, eğlendikleri, sevinç ve üzüntülerini paylaştıkları, kutlamalar yaptıkları ve böylece sosyal gereksinmelerini karşıladıkları bir olgudur (Ciğerim, 2001). Yaşamın devamını sağlamak amacıyla tüketilen besinlerin hazırlanış şekilleri her toplumda farklıdır. Günümüzde hızlı kentleşme, sanayileşme, batı kültürüne açılma, yemek hazırlama zamanın azalması, kitle iletişim araçlarının etkisi, reklamlar, gıda sanayinin gelişmesi gibi birçok etmen doğal olarak fast food (hızlı hazır yemek) beslenme sisteminin gelişmesine yol açmıştır. Bu gelişme insanların yaşam biçimlerinde ve yemek yeme/beslenme alışkanlıklarında değişiklikler yapma ve çok sayıda insanın da ev dışında beslenmelerine yol açmıştır. Fast food sistemindeki restoranlar çok sayıda ürünü standart mönülerle tüketicilere sunmaktadır. Özellikle fast food türü yemek servis eden restoranların sundukları yiyeceklerin insan sağlığı açısından herhangi bir risk taşımaması gerekir (Özçelik *et al.,* 2007). Fast food beslenme biçimi, ayaküstü beslenmeyi ifade etmektedir. Başka bir deyimle, hızlı ve hazır beslenme anlamındadır (Merdol, 1994). Hızlı hazır beslenme, insanın zamanla yarışması sonucunda ortaya çıkmış bir sistemdir ve kentsel yemek kültürünün bir tanımı olmuştur. Türkiye'de

ilk fast food restoranı 1986'da İstanbul Taksim Meydanında açılmıştır (Anonim, 1998). Daha sonraki yıllarda, hipermarketlerde, şehir merkezlerinde fast food restoranları giderek çoğalmıştır. Özellikle okul çağındaki çocuklar ve üniversitede okuyan gençler arasında bu beslenme tarzı çok rağbet görmektedir. Hamburger, pizza, sandviç, patates kızartması, kola en çok tercih edilen besinlerdir. Gençlerin fast food restoranları tercih etmelerinde dekor, atmosfer, yiyecek kalitesi, kolay ulaşabilme, servis hızı, menüdeki çeşitlilik, özel ürünlerin olması gibi faktörler önemli rol oynamaktadır (Bayraktar vd.,1995). Fast food yiyecekler, bugün ve gelecekte de gıda endüstrisi için hızla gelişen bir sektör, insanlar için de vazgeçilmez bir tüketim biçimi olmaya devam edecektir (Boğaz, 2003).

Bu araştırma, öğrencilerin fast food türü yiyecek ve içecek tercihlerini belirlemek amacıyla planlanıp yürütülmüştür.

Materyal ve Yöntem

Araştırma bölgesi Kocaeli ili İzmit ilçesidir. Kocaeli İzmit ilçesinde Milli Eğitim Bakanlığı'na (M.E.B) bağlı lise ve dengi okullarda öğrenim gören ve tesadüfi örnekleme yöntemi ile seçilen toplam 360 öğrenci (180 kız, 180 erkek) araştırma kapsamına alınmıştır. İzmit merkez ilçede M.E.B.'na bağlı 13 lise, 9 meslek lisesi ve biri çok programlı lise olmak üzere toplam 23 adet lise bulunmaktadır. Bu liselerden Mimar Sinan Lisesi ve 24 Kasım Anadolu Lisesi olmak üzere iki lise, İzmit Anadolu Meslek ve Kız Meslek Lisesi ve Kocaeli Endüstri Meslek Lisesi olmak üzere iki meslek lisesi araştırma kapsamına alınmış, araştırma gerekli izinler alındıktan sonra yürütülmüştür. Her okuldan toplam doksan öğrenci (45 erkek, 45 kız öğrenci) alınmıştır. Dağılımın uygun olması için lise 1. sınıftan (30 x 4) 120 öğrenci, 2. sınıftan (30 x 4) 120 öğrenci ve 3. sınıftan (30 x 4) 120 öğrenci olmak üzere toplam 360 öğrenci araştırma kapsamına alınmıştır. Araştırma verileri anket formları yardımı ile karşılıklı görüşme tekniği kullanılarak toplanmıştır. Anket formu; öğrencilere ilişkin genel bilgileri, öğrencilerin beslenme alışkanlıklarını ve fast food yemek tercihlerini belirleyen sorulardan oluşmuştur. Araştırma sonucunda elde edilen veriler SPSS Windows 11.0 (Statistical Package for Social Sciences) programında değerlendirilmiştir. Araştırma verileri mutlak ve yüzde değerler ile çizelgeler halinde gösterilmiştir. Gerekli yerlerde aritmetik ortalamalar ($\overline{X} \pm S\,\overline{X}$) alınmış, istatistiksel analiz olarak Khi Kare Önemlilik Testi (X^2) ile İki Ortalama Arasında Önemlilik Testi (Student T testi) kullanılmıştır. Öğrencilerin besin tercihlerinin değerlendirilmesinde karşılaştırmanın daha belirgin olması için T= 3T1 + 2T2 + T3 puanlama formülü kullanıl-

mıştır. Formülde T: toplam puan, T1: birinci tercih, T2: ikinci tercih, T3: üçüncü tercihi ifade etmektedir. Bu tercih formülü birçok araştırıcı tarafından kullanılmış; geçerlilik ve güvenirliliği saptanmıştır. Öğrencilerden yiyecek ve içecekleri en çok tercih ettiğinden en aza doğru 1., 2. ve 3. olarak numaralandırmaları istenmiştir. Puanlama sisteminde öğrencilerin belirttikleri birinci tercihlere 3 puan, ikinci tercihlere 2 puan, üçüncü tercihlere ise 1 puan verilmiştir. Her öğrencinin her bir yiyecek ve içecek için verdiği puanlar SPSS programına yüklenmiştir. Bu şekilde belirtilen yiyecek ve içeceklerin aldıkları puanlar toplanarak her bir öğrencinin yiyecek ve içecek ortalama tercih puanları belirlenmiş, yiyecek ve içeceklerin aldıkları ortalama tercih puanları hesaplanarak değerlendirilmiştir (Şahinkaya, 1983; Özgen ve Gönen, 1989; Sürücüoğlu ve Çakıroğlu, 2000).

Bulgular ve Tartışma

Öğrenciler Hakkında Genel Bilgiler

Araştırma kapsamına alınan erkek öğrencilerin % 32.8'i 14-15, % 61.2'si 16-17, % 6.0'sı 18-19 yaş grubunda; kız öğrencilerin %32.8'i 14-15, % 62.2'si 16-17, % 5.0'i 18-19 yaş grubundadır. Ailesinin yanında kalan erkek öğrencilerin oranı % 96.2, kız öğrencilerin oranı % 98.3'dür. Bir yakınının yanında kalarak öğrenimine devam eden erkek öğrencilerin oranı (% 7.8), kız öğrencilerin oranından (% 1.7) yüksektir.

Öğrencilerin ailelerindeki birey sayısı incelendiğinde; erkek öğrencilerin % 55.0'inin, kız öğrencilerin % 54.4'ünün ailesinin 2-4 kişiden oluştuğu bulunmuştur. Ailesinde 5 ve üzeri birey bulunanların oranı erkek öğrencilerde %45.0, kız öğrencilerde % 45.6'dır. Erkek öğrencilerin ailelerindeki ortalama birey sayısı 4.61 ±1.19 kişi, kız öğrencilerin ailelerindeki ortalama birey sayısı 4.58±1.12 kişi olarak bulunmuştur.

Araştırmaya alınan erkek öğrencilerin annelerinin % 36.7'sinin ilkokul, % 25.5'inin ortaokul, % 16.1'inin lise, % 10.6'sının yüksekokul mezunu olduğu, % 8.9'unun okur-yazar olmadığı belirlenmiştir. Kız öğrencilerin annelerinin % 53.4'ü ilkokul, % 22.8'i lise, % 15.0'i ortaokul, % 54.4'ü yüksekokul mezunu iken, % 3.3'ü okur-yazar değilidir. Erkek öğrencilerin babalarının % 32.8'inin lise, % 25.6'sının ortaokul, %21.1'inin ilkokul, % 17.2'sinin yüksekokul mezunu olduğu belirlenmiştir. Kız öğrencilerin babalarının % 31.6'sının ilkokul, % 30.6'sının lise, % 20.6'sının ortaokul mezunu olduğu, % 0.5'inin ise okuryazar olmadığı belirlenmiştir. Erkek ve kız öğrencilerinin annelerinin eğitim durumları arasındaki farklılıklar istatistiksel açıdan önemli (x^2:22.25, sd:5, $p<0.01$), babalarının eğitim

durumları arasındaki farklılıklar ise önemsiz bulunmuştur (x^2:5.65, sd:4, p>0.05).

Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları

Adölesan döneminde artan besin gereksiniminin karşılanması, doğru beslenme alışkanlıklarının kazanılmasına bağlıdır. Bunların başında günlük alınacak besinlerin 3 öğüne dengeli dağıtılması gelmektedir (Eser vd., 2000). İnsanın günde bir veya iki öğünde beslenmesi, alınacak olan toplam enerjiyi de etkileyecektir. Bireyin ihtiyacı olan enerjiyi eşit olarak almaması psikolojik ve metabolik rahatsızlıklara neden olacaktır. Öğün sayısı azaldıkça vücutta azotun kullanılabilirliği azalır, glikoz emilimi ve glikojen sentezi artar. Yağ depolarında ve yağ sentezinde artış olur. Bu da metabolizma bozukluklarına yol açabilir. Bu nedenle yemeklerin en az üç öğünde tüketilmesi önerilmektedir (Sürücüoğlu, 1986; Sağlam ve Yürükçü, 1996).

Araştırma verileri değerlendirildiğinde, erkek öğrencilerin % 17.2'sinin günde iki öğün, % 53.3'ünün günde üç öğün, % 29.5'inin günde dört ve daha fazla öğünde yemek yedikleri bulunmuştur. Günde iki öğün yemek tüketen kız öğrencilerin oranı % 28.9, üç öğün yemek tüketenlerin oranı % 50.6, dört ve daha fazla öğün yemek tüketenlerin oranı ise % 20.5 olarak tespit edilmiştir. Öğrencilerin günlük ana öğün dağılımları arasındaki farklılıklar istatistiksel açıdan önemli bulunmuştur (x^2:8.29, sd:2, p<0.05). Araştırma kapsamına alınan erkek öğrencilerin % 17.2'sinin sabah kahvaltısını, % 16.1'inin öğle öğününü, % 7.2'sinin akşam öğününü yemediği belirlenmiştir. Sabah kahvaltısını atlayan kız öğrencilerin oranı % 23.3, öğle öğününü atlayanların oranı % 21.1, akşam öğününü atlayanların oranı ise % 7.8'dir. Bu sonuçlardan görüldüğü gibi en çok atlanan öğün sabah kahvaltısıdır. Vakitsizlik, alışkanlık olmaması ve iştahsızlık erkek ve kız öğrenciler tarafından belirtilen ilk üç öğün atlama nedenlerindendir.

Sağlıklı beslenmede öğünlerin düzenli tüketilmesinin önemi büyüktür (Eser vd., 2000). Çocukların ise büyüdükçe daha çok öğün atladığı saptanmıştır (Nu *et al*., 1996). Öğün atlama alışkanlık haline dönüştürüldüğünde, kişinin yeterince beslenmesi engellenmekte ve yetersiz beslenmeye bağlı sorunlar oluşmaktadır (Sağlam ve Yürükçü, 1996; Kızıltan, 2000).

Yücecan vd. (1994), yaz okullarına devam eden çocuk ve gençlerin beslenme alışkanlıklarını incelediklerinde; öğrencilerin % 65.4' ünün düzenli öğün alışkanlığı olduğu halde % 9.5' inin düzenli öğün alışkanlığının olmadığını tespit etmişlerdir.

Çetinarslan (2002), öğrencilerin % 54.6'sının okul nedeniyle düzensiz yediğini (öğün atlama, öğün dışında atıştırma gibi), % 36.6'sının düzenli olarak üç öğün yemeye çalıştığını, % 6.0'sının kilosunu korumak için zaman zaman düzensiz yediğini (öğün atlama, iki öğünü birleştirmek gibi) bulmuştur.

Geçkil (2002), öğrencilerin sağlık davranışlarının ve sorunlarının tanımlanması, beslenme ve stresle baş etme eğitiminin sağlığı geliştirmeye etkisi üzerine yaptığı bir çalışmada, eğitim öncesinde öğrencilerin günlük ortalama öğün sayısını 2.67±1.05, eğitim sonrasında ise ortalama 2.91±0.97 olarak bulmuştur.

Öğrencilerin Fast Food Restoranlara Gitme Durumları

Günümüzde teknolojinin gelişmesi, hızlı kentleşme, eğitim düzeyinin yükselmesi, batı kültürüne açılma, yalnız yaşama, sık seyahat etme ve iş temposunun yoğunluğuna bağlı olarak yaşam biçiminin değişmesiyle ülkemizdeki geleneksel beslenme alışkanlığı da değişmeye başlamış ve insanları ev dışında yemek yemeye itmiştir (Toygar, 1994; Sürücüoğlu ve Özçelik, 1998; Boğaz, 2003). Sınırlı menü ile çalışan restoranların minimum zamanda maksimum sayıda müşteriye hizmet verdiği ve standart yöntemlerle hazırlanmış yiyeceklerin servisinin yapıldığı sistem olarak tanımlanabilen "hızlı hazır yemek (fast food)" sistemi de bu değişimdeki yerini almıştır (Akşit vd., 1997). Öğrenciler de hızlı ketleşme, ulaşım sorunları, günlük okul programlarının getirdiği zorunluluklar gibi birçok sosyal nedenle akşam öğünü dışındaki hemen hemen tüm besin gereksinimlerini dışarıdan sağlamaktadırlar. Öğrenciler için bu yerler okul kantini ya da okul çevresindeki fast food işletmeleridir (Kolaç ve Berk, 1997).

Öğrencilerin fast food yemek restoranlarına gitme durumlarına ait bilgiler çizelge 1'de verilmiştir.

Çizelge 1. Öğrencilerin fast food restoranlara gitme durumları

Gitme durumu	Erkek		Kız		İstatistik
	S	%	S	%	
Gider	165	91.7	173	96.1	X^2: 3.09 SD:1 p>0.05
Gitmez	15	8.3	7	3.9	
Toplam	180	100.0	180	100.0	
Kiminle gittikleri					
Yalnız	15	9.1	3	1.7	X^2: 9.77 SD:2 p<0.01
Arkadaşlarıyla	139	84.2	153	88.5	
Ailesiyle	11	6.7	17	9.8	
Toplam	165	100.0	173	100.0	
Ne zaman gittikleri					
Hafta içi	39	23.7	38	22.0	X^2: 0.15 SD:2 p>0.05
Hafta sonu	86	52.1	91	52.6	
Hem hafta içi hem hafta sonu	40	24.2	44	25.4	
Toplam	165	100.0	173	100.0	

Çizelge 1'den öğrencilerin fast food restoranlarına gidip-gitmedikleri incelendiğinde; öğrencilerin büyük çoğunluğunun bu restoranlara gittikleri görülmektedir. Erkek öğrencilerin % 91.7'sinin, kız öğrencilerin % 96.1'nin bu restoranlara gittiği; erkek öğrencilerin % 8.3'ünün, kız öğrencilerin % 3.9'unun gitmediği belirlenmiştir. Öğrenciler arasında hızlı hazır yemek restoranlarına gitme durumları istatistiksel açıdan anlamlı bulunmamıştır (p>0.05).

Çizelgeden fast food hazır yemek restoranlarına giden öğrencilerin kiminle gittikleri incelendiğinde; erkek öğrencilerin % 84.2'sinin, kız öğrencilerin % 88.5'inin arkadaşlarıyla gittikleri saptanmıştır. Bu restoranlara giden öğrencilerin birlikte gittikleri kişilerin cinsiyetle ilişkisi istatistiksel açıdan anlamlı bulunmuştur (p<0.01). Öğrencilerin fast food restoranlarına gittikleri zaman dilimi incelendiğinde; erkek öğrencilerin % 52.1'nin, kız öğrencilerin %52.6'sının hafta sonu gittikleri saptanmıştır. Fast food restoranlarına giden öğrencilerin gittikleri zamanın cinsiyetle ilişkisi anlamsız bulunmuştur (p>0.05).

Bayraktar vd. (1995)'nın tüketiciler üzerinde yaptığı bir çalışmada kadın tüketicilerin % 85.04'ünün, erkek tüketicilerin ise % 79.66'sının fast food restoranlara arkadaşları ile gitmeyi tercih ettiklerini bulmuşlardır.

Boğaz (2003) tüketicilerin fast food tercihlerini belirlemek için yaptığı bir çalışmada; tüketicilerin fast food restoranlara alışveriş yapanların eşleri ve çocukları ile, gençlerin arkadaşları ile, zamanı kısıtlı kişilerin de hızlı bir şekilde yemek yeme için geldiklerini belirlemiştir. Bu restoranlara tüketicilerin % 48.25'i hem hafta içi, hem de hafta sonu, % 39.75'i sadece hafta sonu, % 12.00'si ise hafta içi geldiklerini belirtmişlerdir.

Yabancı (2004), öğrencilerin anne ve babalarının çocuklarını fast food restoranlara götürmelerini değerlendirdiği çalışmasında; araştırmaya katılan çocukların anne ve babalarının % 61.4'ünün çocuklarını bazen fast food türü yemek yemeye götürdüğünü, % 29.0'unun hiç götürmediğini, % 9.6'sının sıklıkla götürdüğünü saptamıştır.

Öğrencilerin Fast Food Restoran Tercihleri

Araştırma kapsamına alınan öğrencilerin en çok tercih ettikleri fast food servisi yapan restoranlar çizelge 2'de verilmiştir.

Çizelge 2. Öğrencilerin fast food servisi yapan restoranların ortalama tercih puanları

Restoranlar	*n*	*Erkek*		*Kız*		*t testi*
		$\overline{X} \pm SD$	$S_{\overline{X}}$	$\overline{X} \pm SD$	$S_{\overline{X}}$	
Hamburger restoranı	180	1.13 ± 1.362	0.102	1.75 ± 1.228	0.092	4.553 (p<0.01)
Pizza restoranı	180	0.79 ± 1.083	0.081	1.30 ± 1.228	0.092	4.188 (p<0.01)
Tavuk ürünleri restoranı	180	0.91 ± 1.202	0.090	0.51 ± 0.994	0.074	3.488 (p<0.01)
Pide restoranı	180	1.02 ± 1.054	0.079	0.63 ± 0.921	0.067	3.674 (p<0.01)
Lahmacun restoranı	180	0.64 ± 0.889	0.066	0.57 ± 0.934	0.070	0.694 (p>0.05)
Sandviç restoranı	180	0.28 ± 0.702	0.052	0.42 ± 0.791	0.059	1.833 (p>0.05)
Kebapçı + köfteci restoranı	180	0.98 ± 1.177	0.088	0.64 ± 1.002	0.075	2.942 (p<0.01)

Çizelge 2'den öğrencilerin tercih puan ortalamalarına göre fast food servisi yapan restoranlar incelendiğinde; erkek ve kız öğrenciler tarafından en çok tercih edilenin hamburger restoranı olduğu görülmektedir (Erkek: 1.13 ± 1.362; Kız: 1.75 ± 1.228). İkinci sırada en çok tercih edilen restoran erkek öğrencilerde pide restoranı (1.02 ± 1.054), kız öğrencilerde pizza restoranıdır (1.30 ± 1.228). Çizelge cinsiyete göre istatistiksel olarak ele alındığında; hamburger, pizza, tavuk ürünleri, pide ve kebapçı+köfteci restoranının tercih edilmesi önemli ($p<0.01$), sandviç ve lahmacun restoranı açısından önemsiz bulunmuştur.

Bayraktar vd. (1995), gençlerin hızlı hazır (fast-food) restoranları tercih etmelerinde rol oynayan faktörlerin; dekor, atmosfer, yiyecek kalitesi, kolay ulaşabilme, servisin hızlı olması, menülerdeki çeşitlilik gibi sebepler olduğunu belirtmektedirler.

Sürücüoğlu ve Çakıroğlu (2000), hamburger restoranına erkek öğrencilerin % 57.2' sinin, kız öğrencilerin % 40.5'inin; pizza restoranına erkek öğrencilerin % 65.0'inin, kız öğrencilerin % 58.9'unun; pide restoranına erkek öğrencilerin % 30.4'ünün, kız öğrencilerin % 35.4'ünün seyrek olarak gittiğini tespit etmişlerdir.

Özçelik *et al*. (2007) yaptıkları bir çalışmada erkek ve kadın tüketicilerin en çok tercih ettikleri restoranların hamburger ve pizza restoranları olduğunu belirlemişlerdir.

Öğrencilerin Fast Food Restoranları Tercih Etme Nedenleri

Öğrencilerin fast food servisi yapan restoranları tercih etme nedenlerinin ortalama tercih puanları çizelge 3' de verilmiştir.

Çizelge 3'ten öğrencilerin tercih nedenlerinin ortalama puanları incelendiğinde; erkek öğrencilerin fast food restoranları en çok; sevdiği için (1.69 ± 1.313), lezzetli olduğu için (1.44 ± 1.238) ve fiyatları uygun olduğu için (0.84 ± 1.061) tercih ettikleri; kız öğrencilerin sevdiği için (1.93 ± 1.217), lezzetli olduğu için (1.59 ± 1.157) ve fiyatları uygun olduğu için (0.70 ± 0.985) tercih ettikleri saptanmıştır. Yapılan istatistiksel analizde erkek ve kız öğrencilerin hızlı hazır restoranları tercih etmesindeki nedenlerin puan ortalamaları arasındaki farklılıkların hiç birisinin önemli olmadığı tespit edilmiştir ($p > 0.05$).

Özçelik *et al*. (2007) yaptıkları bir çalışmada erkek ve kadın tüketicilerin fast food restoranları en çok sevdikleri için, lezzetli olduğu için ve

alışkanlık olduğu için tercih ettiklerini saptamışlardır.

Çizelge 3. Öğrencilerin fast food servisi yapan restoranları tercih etme nedenlerinin ortalama tercih puanları

Nedenler	*n*	*Erkek*		*Kız*		*t testi*
		X ± SD	S $\overline{X}$	$\overline{X}$ ± SD	S$\overline{X}$	
Sevdiği için	180	1.69 ± 1.313	0.098	1.93 ± 1.217	0.091	1.832 (p>0.05)
Lezzetli olması	180	1.44 ± 1.238	0.092	1.59 ± 1.157	0.086	1.144 (p>0.05)
Alışkanlık	180	0.72 ± 1.026	0.077	0.53 ± 0.924	0.069	1.835 (p>0.05)
Fiyatları uygun	180	0.84 ± 1.061	0.079	0.70 ± 0.985	0.073	1.338 (p>0.05)
Menüleri çeşitli	180	0.44 ± 0.786	0.059	0.36 ± 0.715	0.053	1.053 (p>0.05)
Hızlı olması	180	0.48 ± 0.801	0.060	0.38 ± 0.719	0.054	1.177 (p>0.05)
Diğer yemeklerden sıkıldım	180	0.21 ± 0.623	0.046	0.27 ± 0.674	0.050	0.894 (p>0.05)
Alışveriş yerlerine yakın	180	0.08 ± 0.349	0.030	0.14 ± 0.530	0.040	1.293 (p>0.05)

Öğrencilerin Fast Food Türü Yiyecek Tercihleri

Öğrencilerin fast food restoranlarına gittiklerinde en çok tercih ettikleri yiyeceklerin ortalama tercih puanları çizelge 4'de verilmiştir.

Çizelge 4. Öğrencilerin tercih ettikleri fast food türü yiyeceklerin ortalama tercih puanları

Yiyecekler	*n*	*Erkek*		*Kız*		*t testi*
		$\overline{X}$ ± SD	S $\overline{X}$	$\overline{X}$ ± SD	S $\overline{X}$	
Hamburger	180	1.19 ± 1.391	0.104	1.40 ± 1.373	0.102	1.411 (p>0.05)
Bigburger	180	0.29 ± 0.738	0.055	0.08 ± 0.434	0.032	3.309 (p<0.01)
Soğuk sandviç	180	0.08 ± 0.364	0.027	0.07 ± 0.410	0.030	0.272 (p>0.05)
Paylar	180	0.07 ± 0.375	0.028	0.01 ± 0.105	0.008	1.913 (p>0.05)
Et döner	180	1.17 ± 1.272	0.095	0.72 ± 1.053	0.079	3.701 (p<0.01)

Izgara et-köfte	180	0.37 ± 0.763	0.057	0.19 ± 0.580	0.043	2.490 (p<0.05)
Cheese burger	180	0.14 ± 0.486	0.036	0.06 ± 0.353	0.026	1.861 (p>0.05)
Tavuk burger	180	0.08 ± 0.349	0.026	0.14 ± 0.530	0.040	1.293 (p>0.05)
Sosisli sandviç	180	0.12 ± 0.399	0.030	0.16 ± 0.530	0.040	0.898 (p>0.05)
Tavuk döner	180	0.68 ± 1.065	0.079	0.59 ± 1.051	0.078	0.847 (p>0.05)
Patates kızartması	180	0.24 ± 0.611	0.046	0.51 ± 0.795	0.059	3.571 (p<0.01)
Big mac	180	0.07 ± 0.367	0.027	0.14 ± 0.608	0.045	1.364 (p>0.05)
Balık fileto	180	0.01 ± 0.105	0.008	0.00 ± 0.000	0.000	1.418 (p>0.05)
Salata bar	180	0.03 ± 0.223	0.017	0.08 ± 0.429	0.032	1.389 (p>0.05)
Kebaplar	180	0.31 ± 0.801	0.060	0.14 ± 0.547	0.041	2.384 (p<0.05)
Lahmacun	180	0.13 ± 0.477	0.036	0.21 ± 0.652	0.049	1.292 (p>0.05)
Pizza	180	0.28 ± 0.763	0.057	0.77 ± 1.143	0.085	4.829 (p<0.01)
Nugget	180	0.04 ± 0.306	0.023	0.09 ± 0.462	0.035	1.207 (p>0.05)
Kumpir	180	0.03 ± 0.196	0.015	0.19 ± 0.580	0.043	3.653 (p<0.01)
Pideler	180	0.21 ± 0.595	0.044	0.14 ± 0.515	0.038	1.136 (p>0.05)

Çizelge 4'den öğrencilerin en çok tercih ettikleri yiyeceklerin aldığı ortalama tercih puanları incelendiğinde; erkek ve kız öğrencilerin en çok tercih ettikleri yiyeceğin hamburger olduğu görülmektedir (Erkek: 1.19 ± 1.391; Kız: 1.40 ± 1.373). İkinci sırada en çok tercih puanı alan yiyecek erkek öğrencilerde et döner (1.17 ± 1.272), kız öğrencilerde ise pizzadır (0.77 ± 1.143). Bu iki yiyecekten sonra en çok tercih puanı alan yiyecekler erkek öğrencilerde tavuk döner (0.68 ± 1.065); kız öğrencilerde et dönerdir (0.72 ± 1.053). Erkek ve kız öğrencilerin bigburger ($p<0.01$), et döner ($p<0.01$), ızgara et+ köfte ($p<0.05$), patates kızartması ($p<0.01$), kebap ($p<0.05$), pizza ($p<0.01$), kumpir ($p<0.01$) tercih puan ortalamaları arasındaki farklılıklar önemli, diğerleri arasındaki farklılıklar önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$).

Sürücüoğlu ve Çakıroğlu (2000), yaptıkları bir çalışmada; erkek öğrencilerin sırasıyla etli pide, et döner, hamburger, patates kızartması, lahmacun ve pizza; kız öğrencilerin sırasıyla etli pide, patates kızartması, hamburger, lahmacun, pizza ve et döner tercih ettiklerini tespit etmişlerdir.

Özçelik ve Sürücüoğlu (1998)'nun yaptıkları bir çalışmada batı tarzı fast food ürünleri içinde tüketicilerin en fazla tercih ettikleri ürünlerin sırasıyla; hamburger, patates kızartması ve tavuk burger olduğunu belirlemişlerdir.

Pastore *et al*. (1996) Amerika'da lise öğrencileri üzerinde yaptıkları ça-

lışmada öğrencilerin % 28.0'inin fast food türü yiyecek tükettiğini tespit etmişlerdir.

Öğrencilerin Fast Food Türü Yiyecekleri Tercih Etme Nedenleri

Öğrencilerin fast food türü yiyecekleri tercih etme nedenlerine göre ortalama tercih puanları çizelge 5'de verilmiştir.

Çizelge 5. Öğrencilerin fast food türü yiyecek tercih nedenlerinin ortalama tercih puanları

Nedenler	***n***	***Erkek***		***Kız***		*t testi*
		$\overline{X}$ ± **SD**	**S** $\overline{X}$	$\overline{X}$ ± **SD**	**S** $\overline{X}$	
Servis hızlı	180	1.07 ± 1.290	0.096	0.71 ± 1.097	0.082	2.905 (p<0.01)
Fiyatları uygun	180	0.84 ± 1.144	0.085	0.73 ± 1.050	0.078	0.912 (p>0.05)
Doyurucu	180	0.96 ± 1.064	0.079	1.02 ± 1.088	0.081	0.539 (p>0.05)
Menüler çeşitli	180	0.61 ± 0.924	0.069	0.78 ± 0.993	0.074	1.703 (p>0.05)
Reklamların etkisi	180	0.17 ± 0.554	0.041	0.17 ± 0.537	0.040	0.097 (p>0.05)
Lezzetli	180	1.31 ± 1.238	0.092	1.66 ± 1.243	0.093	2.720 (p<0.01)
Okuluma yakın	180	0.76 ± 1.059	0.079	0.86 ± 1.181	0.088	0.846 (p>0.05)
Besin değeri yüksek	180	0.10 ± 0.411	0.031	0.04 ± 0.232	0.017	1.580 (p>0.05)
Temiz	180	0.03 ± 0.315	0.024	0.01 ± 0.075	0.006	1.150 (p>0.05)
Ortamını sevdiğim için	180	0.02 ± 0.166	0.012	0.00 ± 0.000	0.000	

Çizelge 5'den öğrencilerin tükettikleri fast-food tercih etme nedenlerinin tercih puan ortalamalarına göz atıldığında; erkek öğrencilerin tükettikleri fast food türü yiyecekleri en çok lezzetli olduğu için (1.31 ± 1.238), servisi hızlı olduğu için (1.07 ±1.290) ve doyurucu olduğu için (0.96±1.064); kız öğrencilerin tükettikleri fast food türü yiyecekleri en çok lezzetli olduğu için (1.66 ± 1.243), doyurucu olduğu için (1.02 ± 1.088) ve okullarına yakın olduğu için (0.86 ± 1.181) tercih ettikleri tespit edilmiştir. Çizelge cinsiyete göre istatistiki açıdan incelendiğinde; fast food türü yiyeceklerin tercih edilmesinde; servisi hızlı olduğu için ve lezzetli olduğu

için tercih edilmesi istatistiki açıdan önemli ($p<0.01$), diğerleri ile önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$).

Öğrencilerin İçecek Tercihleri

İnsanların yiyecek ve içecek tercihinde yaşadığı çevre, sosyo-ekonomik faktörler, demografik değişkenler, eğitim seviyesi gibi birçok faktör önemli rol oynamaktadır. Fast food sisteminde en çok tercih edilen içecek koladır. Kolalı içecekler bu sistemin tamamlayıcısı durumundadır (Boğaz, 2003).

Öğrencilerin içecek ortalama tercih puanları çizelge 6'da verilmiştir.

Çizelge 6. Öğrencilerin içecek ortalama tercih puanları

İçecekler	***n***	***Erkek***		***Kız***		*t testi*
		$\overline{X}$ ± **SD**	**S** $\overline{X}$	$\overline{X}$ ± **SD**	**S** $\overline{X}$	
Kolalı içecekler	180	2.23 ± 1.215	0.091	2.03 ± 1.305	0.097	1.547 ($p > 0.05$)
Tropikal içecekler	180	0.20 ± 0.646	0.048	0.16 ± 0.587	0.044	0.683 ($p > 0.05$)
Sade gazozlar	180	0.38 ± 0.741	0.055	0.33 ± 0.776	0.058	0.625 ($p > 0.05$)
Sütlü kakaolu içecekler	180	0.31 ± 0.727	0.054	0.36 ± 0.796	0.059	0.622 ($p > 0.05$)
Renkli meşrubatlar	180	0.28 ± 0.694	0.052	0.13 ± 0.522	0.039	2.232 ($p < 0.05$)
Hazır meyve suları	180	0.33 ± 0.762	0.057	0.45 ± 0.847	0.063	1.373 ($p > 0.05$)
Sıcak çikolata	180	0.28 ± 0.677	0.051	0.67 ± 0.969	0.072	4.414 ($p < 0.01$)
Taze meyve suları	180	0.39 ± 0.815	0.061	0.31 ± 0.719	0.054	0.960 ($p > 0.05$)
Ice tea	180	0.19 ± 0.557	0.042	0.16 ± 0.561	0.042	0.471 ($p > 0.05$)
Ayran	180	0.62 ± 0.905	0.067	0.59 ± 0.932	0.070	0.287 ($p > 0.05$)
Turşu suları	180	0.06 ± 0.353	0.026	0.02 ± 0.148	0.011	1.363 ($p > 0.05$)
Soda	180	0.05 ± 0.285	0.021	0.04 ± 0.287	0.021	0.369 ($p > 0.05$)
Nescafe	180	0.29 ± 0.691	0.052	0.45 ± 0.793	0.059	1.985 ($p < 0.05$)
Süt	180	0.29 ± 0.745	0.056	0.26 ± 0.712	0.053	0.434 ($p > 0.05$)

Çay	180	0.07 ± 0.404	0.030	0.02 ± 0.166	0.012	1.536 (p > 0.05)
Şalgam suyu	180	0.01 ± 0.075	0.006	0.00 ± 0.000	0.000	1.000 (p > 0.05)

Çizelge 6'dan öğrencilerin en çok tercih ettikleri içecekler incelendiğinde; en yüksek tercih puanı alan içecekler sırasıyla erkek öğrencilerde kolalı içecekler (2.23 ± 1.215), ayran (0.62 ± 0.905) ve taze meyve suları (0.39 ± 0.815); kız öğrencilerde kolalı içecekler (2.03 ± 1.305), sıcak çikolata (0.67 ± 0.969) ve ayran (0.59 ± 0.932) gelmektedir. Çizelgeden görüldüğü gibi her iki öğrenci grubunda da en çok tercih edilen içecek koladır. Gençler arasında kolalı ve gazlı renkli-renksiz içecek tüketimi oldukça yaygındır. Bu tür içecekler beslenme uzmanlarınca boş enerji kaynağı olarak kabul edilmektedir. Bu nedenle içecek olarak ayran, süt ve taze sıkılmış meyve suyu gibi içeceklerin tüketiminin yaygınlaştırılması için çocuk ve gençlere yeterli eğitim verilmelidir. Yapılan istatistiksel analiz sonucunda kız ve erkek öğrenciler açısından renkli meşrubat ($p<0.05$), sıcak çikolata ($p<0.01$) ve neskafe ($p<0.05$) tercih puanları arasında önemli bir ilişki varken, diğerleri arasındaki farklılıklar önemsizdir ($p>0.05$).

Özgen (1998), öğrencilerin % 68.0'inin kolalı içecekleri, % 31.2'sinin meyve suyunu, % 41.1'inin ayran-sütü, % 61.9'unun çayı, % 46.9'unun neskafeyi, % 17.2'sinin sıcak çikolatayı tükettiğini belirlemiştir.

Sürücüoğlu ve Çakıroğlu (2000), erkek öğrencilerde tercih puan ortalaması en yüksek olan içecekleri sırasıyla kola, ayran, hazır meyve suyu; kız öğrencilerde sırasıyla kola, ayran, hazır meyve suyu olarak belirlemişlerdir.

Yılmaz (2002), öğün dışında öğrencilerin % 58.0'inin çayı, % 14.0'ünün kolalı içecekleri, % 7.2'sinin süt-ayranı, % 6.8'inin kahveyi, % 5.1'inin sodayı, % 5.0'inin suyu, % 4.9'unun meyve suyunu tükettiklerini bulmuştur.

Öğrencilerin Tercih Ettikleri Ayaküstü (Seyyar) Satılan Yiyecekler

Öğrencilerin ayaküstü (seyyar) olarak satılan yiyeceklerden tercih ettikleri besinlerin ortalama tercih puanları **çizelge 7**'de verilmiştir.

Çizelge 7. Öğrencilerin ayaküstü satılan yiyeceklerin ortalama tercih puanları

Yiyecekler	*n*	*Erkek*		*Kız*		*t testi*
		$\overline{X}$ ± SD	S $\overline{X}$	$\overline{X}$ ± SD	S $\overline{X}$	
Balık ekmek	180	0.60 ± 1.112	0.083	0.16 ± 0.568	0.042	4.777 (p<0.01)
Kokoreç	180	0.67 ± 1.139	0.085	0.35 ± 0.881	0.065	2.951 (p<0.01)
Midye tava	180	0.17 ± 0.554	0.041	0.10 ± 0.437	0.033	1.267 (p>0.05)
Kumpir	180	0.49 ± 0.960	0.072	0.87 ± 1.196	0.089	3.353 (p<0.01)
Gözleme	180	0.33 ± 0.731	0.055	0.44 ± 0.880	0.066	1.369 (p>0.05)
Ciğer ekmek	180	0.39 ± 0.772	0.058	0.19 ± 0.530	0.040	2.786 (p<0.01)
Saç kavurma	180	0.23 ± 0.653	0.049	0.07 ± 0.300	0.022	3.011 (p<0.01)
Simit-poğaça	180	1.00 ± 1.214	0.091	1.50 ± 1.348	0.100	3.698 (p<0.01)
Köfte ekmek	180	1.24 ± 1.208	0.090	1.22 ± 1.085	0.081	0.230 (p>0.05)
Mantı	180	0.17 ± 0.558	0.042	0.21 ± 0.549	0.041	0.667 (p>0.05)
İçli köfte	180	0.08 ± 0.421	0.031	0.07 ± 0.310	0.023	0.428 (p>0.05)
Midye dolma	180	0.21 ± 0.569	0.042	0.08 ± 0.364	0.027	2.537 (p<0.05)
Tost	180	0.01 ± 0.075	0.006	0.00 ± 0.000	0.000	1.000 (p>0.05)
Döner	180	0.01 ± 0.150	0.011	0.03 ± 0.246	0.018	0.777 (p>0.05)

Çizelge 7'den öğrencilerin ayaküstü satılan yiyeceklerden en çok tercih ettikleri yiyecekler incelendiğinde; erkek öğrencilerin en çok köfte ekmeği (1.24±1.208), simit-poğaçayı (1.00 ±1.214) ve kokoreçi (0.67±1.139); kız öğrencilerin en çok simit-poğaçayı (1.50±1.348), köfte ekmeği (1.22±1.085) ve kumpiri (0.87±1.196) tercih ettikleri bulunmuştur. Yapılan istatistiksel analizde kız ve erkek öğrenciler arasında balık ekmek, kokoreç, simit-poğaça, kumpir, ciğer ekmek, saç kavurma ($p<0.01$) ve midye dolmanın ($p<0.05$) tercih puanları açısından farklılıklar anlamlı, diğerleri ile anlamsız ($p>0.05$) bulunmuştur.

Ahsen (1994), öğrencilerin % 72.7'sinin ekmek-simidi sabah kahvaltısında, % 15.0'inin öğle yemeğinde, % 5.1'inin akşam yemeğinde; %

21.5'inin tost-sandviçi sabah kahvaltısında, % 28.3'ünün öğle yemeğinde, % 3.1'inin akşam yemeğinde tükettiğini; % 21.8'inin börek-poğaçayı öğle yemeğinde, % 15.4'ünün akşam yemeğinde tükettiğini tespit etmiştir.

Öğrencilerin Geleneksel Yemek Tercihleri

Araştırma kapsamına alınan öğrencilerin tercih ettikleri Türk mutfağındaki geleneksel yiyeceklerin ortalama tercih puanları çizelge 8'de verilmiştir.

Çizelge 8. Öğrencilerin tercih ettikleri geleneksel yiyeceklerin ortalama tercih puanları

Yiyecekler	***n***	***Erkek***		***Kız***		*t testi*
		$\overline{X}$ ± **SD**	**S** $\overline{X}$	$\overline{X}$ ± **SD**	**S** $\overline{X}$	
Su böreği	180	0.73 ± 1.213	0.090	0.71 ± 1.170	0.087	0.177 (p>0.05)
Gözleme	180	0.57 ± 0.992	0.074	0.44 ± 0.911	0.068	1.218 (p>0.05)
Çiğ köfte	180	0.53 ± 1.005	0.075	0.28 ± 0.748	0.056	2.737 (p<0.01)
Mantı	180	1.21 ± 1.276	0.095	1.41 ± 1.293	0.096	1.477 (p>0.05)
Erişte makarnası	180	0.29 ± 0.736	0.055	0.18 ± 0.534	0.040	1.558 (p>0.05)
Kadayıf	180	0.53 ± 0.930	0.069	0.31 ± 0.718	0.054	2.538 (p<0.05)
Tarhana çorbası	180	0.53 ± 0.930	0.069	0.31 ± 0.718	0.054	2.538 (p<0.05)
İçli köfte	180	0.37 ± 0.776	0.058	0.33 ± 0.768	0.057	0.478 (p>0.05)
Aşure	180	0.26 ± 0.696	0.052	0.39 ± 0.842	0.063	1.637 (p>0.05)
Zeytinyağlı sarmalar	180	0.45 ± 0.867	0.065	0.95 ± 1.154	0.086	4.646 (p<0.01)
Kısır	180	0.33 ± 0.725	0.054	0.46 ± 0.855	0.064	1.530 (p>0.05)
Kokoreç	180	0.01 ± 0.075	0.006	0.00 ± 0.000	0.000	1.000 (p>0.05)
Pide	180	0.01 ± 0.075	0.006	0.00 ± 0.000	0.000	1.000 (p>0.05)
Kuru fasulye ve pilav	180	0.01 ± 0.075	0.006	0.00 ± 0.000	0.000	1.000 (p>0.05)
Makarna	180	0.02 ± 0.210	0.016	0.00 ± 0.000	0.000	1.418 (p>0.05)

Çizelge 8 incelendiğinde; erkek ve kız öğrencilerden en çok tercih pu-

anı alan yemeğin mantı olduğu belirlenmiştir. Buna göre ilk üç içinde en çok tercih edilen yiyecek erkek öğrencilerde mantı (1.21 ± 1.276), su böreği (0.73 ± 1.213) ve gözleme (0.57 ± 0.992); kız öğrencilerde mantı (1.41 ± 1.293), zeytinyağlı sarma (0.95 ± 1.154) ve su böreği (0.71 ± 1.170) olduğu tespit edilmiştir. Erkek ve kız öğrenciler arasında geleneksel mutfaktaki yiyeceklerin ortalama puanlarının dağılımları açısından farklılıklar; çiğ köfte ($p<0.01$), kadayıf ($p<0.05$), tarhana çorbası ($p<0.05$), zeytinyağlı sarmalar önemli ($p<0.01$), diğerleri ile önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$).

Akan (2005), Safranbolulu aileler üzerinde yaptığı bir araştırmada, kadınların geleneksel Türk mutfağındaki yemeklerden en çok zeytinyağlı yaprak sarmasını pişirdiklerini belirlemiştir.

Öğrencilerin Tatlı Tercihleri

Tatlılar, geleneksel Türk mutfağının vazgeçilmez yiyeceklerindendir. Osmanlı saray mutfağından günümüze kadar çeşitlenerek gelen tatlılar, Türk mutfak kültürünün zenginliğini ve geleneklerini ifade etmektedir (Demircioğlu ve Bulduk, 2001). Türk mutfağında şeker, bal ve pekmez ile unlu, hamurlu, sütlü ve meyveli çok sayıda tatlı yapılmaktadır. Baklava, kadayıf, revani, tulumba, vezirparmağı, hanımgöbeği, şekerpare, künefe, kazandibi, keşkül, sütlaç, aşure, ayva ve kabak tatlısı gibi çok sayıda tatlı üretilmektedir. Bunun yanında batı tarzı yaş pasta, profiterol, sup, puding gibi pastane ürünleri de yapılmaktadır. Bu tatlılar hem evlerde hem de ticari olarak pastanelerde ve özel tatlı işletmelerinde üretilerek satışa sunulmaktadır (Boğaz, 2003).

Öğrencilerin tercih ettikleri geleneksel ve batı tarzı tatlıların ortalama tercih puanları çizelge 9'da verilmiştir.

Çizelge 9. Öğrencilerin tercih ettikleri tatlıların ortalama tercih puanları

Tatlı çeşitleri	***n***	***Erkek***		***Kız***		*t testi*
		$\overline{X}$ **± SD**	**S** $\overline{X}$	$\overline{X}$ **± SD**	**S** $\overline{X}$	
Baklava	180	1.79 ± 1.344	0.100	1.62 ± 1.342	0.100	1.256 ($p>0.05$)
Kadayıf	180	0.79 ± 1.050	0.078	0.49 ± 0.925	0.069	2.930 ($p<0.01$)
Şöbiyet	180	0.18 ± 0.584	0.044	0.13 ± 0.423	0.032	1.034 ($p>0.05$)

Revani	180	0.33 ± 0.084	0.063	0.12 ± 0.418	0.031	2.945 (p<0.01)
Sütlaç	180	0.69 ± 0.988	0.074	0.63 ± 0.963	0.072	0.594 (p>0.05)
Kazandibi	180	0.28 ± 0.702	0.052	0.37 ± 0.852	0.064	1.148 (p>0.05)
Tulumba	180	0.65 ± 0.972	0.072	0.66 ± 0.905	0.068	0.056 (p>0.05)
Keşkül	180	0.11± 0.403	0.030	0.05 ± 0.265	0.020	1.547 (p>0.05)
Şekerpare	180	0.32 ± 0.681	0.051	0.38 ± 0.772	0.058	0.869 (p>0.05)
Yaş Pasta	180	0.72 ± 1.047	0.078	1.49 ± 1.239	0.092	6.340 (p>0.05)
Krem karamel	180	0.01 ± 0.075	0.006	0.00 ± 0.000	0.000	1.000 (p>0.05)
Güllaç	180	0.00 ± 0.000	0.000	0.01 ± 0.075	0.006	1.000 (p>0.05)
Profiterol	180	0.03 ± 0.315	0.024	0.02 ± 0.224	0.017	1.267 (p>0.05)
Tavuk göğsü	180	0.02 ± 0.224	0.017	0.00 ± 0.000	0.000	1.000 (p>0.05)

Geleneksel tatlı çeşitleri içinde en çok tercih edilenin baklava olduğu belirlenmiştir. Baklavadan sonra en çok tercih puanı alan tatlılar; erkek öğrencilerde kadayıf (0.79 ± 1.050), yaş pasta (0.72 ± 1.047) ve sütlaç (0.69 ± 0.988); kız öğrencilerde yaş pasta (1.49 ± 1.239), tulumba tatlısı (0.66 ± 0.905) ve sütlaç (0.63 ± 0.963)'tır. Öğrencilerin kadayıf ve revani tercihleri açısından farklılıklar istatistiksel olarak önemli ($p<0.01$), diğerleri ile önemsiz bulunmuştur ($p>0.05$).

Boğaz (2003) yaptığı bir çalışmada tüketicilerin en çok baklava, kadayıf ve kakaolu sütlü tatlıları tercih ettiklerini ortaya çıkarmıştır.

Ahsen (1994) öğrencilerin % 17.1'inin pasta-hamur tatlıları öğle yemeğinde, % 15.7'sinin akşam yemeğinde; % 11.6'sının sütlü tatlıları öğle yemeğinde, % 20.8'inin akşam yemeğinde tükettiği; % 1.7'sinin pasta-bisküviyi sabah kahvaltısında tükettiğini saptamıştır.

Sonuç ve Öneriler

Küreselleşme sürecine girdiğimiz son yıllarda insanlar, yazılı ve görsel basının da etkisiyle farklı kültürleri tanımak ve yaşamak istemektedirler. Bununla birlikte yaşanan hızlı sanayileşme ve kentleşme, ev dışında daha çok zaman harcanması, besin sektörünün gelişmesi, iş yaşamının temposu, çalışma hayatı gibi daha birçok etmen kısa zamanda ayaküstü yenebilen restoranlara ilgiyi artırmıştır. Bu ilgi ve talep hızlı hazır beslenme sistemi-

nin gelişmesine yol açmıştır. Türkiye'de de çok sayıda yabancı kaynaklı fast food restoranı bu sistemde yerini almıştır. Bu restoranlara en çok ilgi gösteren gruplar çocuklar ve gençlerdir. Bu araştırmada gençlerin büyük çoğunluğunun fast food restoranlara gittiği belirlenmiştir. Öğrencilerden en çok tercih puanı alan yiyecek hamburger, içecek ise koladır. Batı tarzı fast food yiyeceklerin sembol besinleri hamburger, patates kızartması ve koladır. Türk beslenme sisteminde tüketilen döner ve kebabın yerine hamburger, pide ve lahmacunun yerine pizza, sütlü tatlıların yerine pasta, ayranın yerine kola gelmiştir. Günümüzün yaşam biçiminde bu yemeklerden kaçmak mümkün olmadığından, bireylerin beslenme konusunda bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Beslenmeye bağlı sağlık sorunlarını önlemek için, kolalı-gazlı içecekler ile doymuş yağ, kolesterol ve tuz oranları yüksek fast food türü yiyecekler yerine besleyici değeri yüksek Türk mutfağına özgü yiyecek ve içeceklerin tercih edilmesi sağlanmalıdır. Beslenme ilkelerine uygun olmayan besinlerin hazırlanması ve pişirilmesi kısa ve uzun dönemde insan sağlığını etkilemektedir. Özellikle bu restoranlara büyük rağbet gösteren çocuk ve gençlerin yiyecek ve içeceklerden doğru tercihleri yapabilmeleri için beslenme eğitiminin verilmesi gerekmektedir.

KAYNAKÇA

Ahsen, Ü., (1994), Beslenme öğrenimi gören ve görmeyen kız meslek lisesi son sınıf öğrencilerinin beslenme durumu üzerinde bir araştırma. Yüksek lisans tezi (basılmamış). Ankara: Ankara Üniversitesi.189.

Akan, L. S., (2005), Safranbolu mutfak kültürü üzerinde bir araştırma. Yüksek lisans tezi (basılmamış). Ankara Üniversitesi. Ankara:143.

Akşit, S., Egemen, A., Kitapçıoğlu, G., Kusin, N. ve Karagöl, Z., (1997), Üniversite öğrencilerinin fast-food ile beslenme alışkanlıkları. 5. Halk Sağlığı Günleri Beslenme Sorunları ve Yasal Durum (bildiri özeti kitabı), Isparta.

Anonim., (1998), McDonald's gazetesi. 100. Restoran Özel Sayısı, 7:1.

Bayraktar, M., Babekoğlu, Y. ve Salman, M., (1995), Tüketicilerin fast food restoran tercihlerini etkileyen faktörler. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayın No: 1400, Bilimsel Araştırma ve İncelemeler: 780.

Boğaz, H., (2003), Tüketicilerin hızlı hazır (fast food) yiyecek tercihleri üzerinde bir araştırma. Yüksek lisans tezi (basılmamış). Ankara: Ankara Üniversitesi.71.

Ciğerim, N., (2001), Batı ve Türk mutfağının gelişimi, etkileşimi ve yiyecek-içecek hizmetlerinde Türk mutfağının yerine bir bakış. Türk Mut-

fak Kültürü Üzerine Araştırmalar-2000. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 28. Ankara: 49-61.

Çetinarslan, İ., (2002), Ankara şehir merkezinde bulunan iki lisedeki öğrencilerin yeme alışkanlıklarının araştırılması. Yüksek lisans tezi (basılmamış). Ankara: Gazi Üniversitesi.65.

Demircioğlu, Y. ve Bulduk, S., (2001), Çorum ilinde en çok tüketilen tatlı türleri ve bu tatlıların besin değeri üzerinde bir araştırma. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar-2000. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No: 28. Ankara: 63-72.

Eser, Ş. K., Şahin, T. K. ve Demireli, O., (2000), Konya' da iki yetiştirme yurdunda barınan adölesanların beslenme durumları. Beslenme ve Diyet Dergisi, 29 (2), 25-33.

Geçkil, E. A., (2002), Malatya ilindeki adölesanların sağlık davranışlarının ve sorunlarının tanımlanması, beslenme ve stresle baş etme eğitiminin sağlığı geliştirmeye etkisi. Doktora tezi (basılmamış). İstanbul: İstanbul Üniversitesi.71.

Kızıltan, G., (2000), Başkent Üniversitesi Yiyecek İçecek İşletmeciliği programına kayıtlı öğrencilerin beslenme bilgi düzeyi ve beslenme durumuna beslenme eğitiminin etkisi. Beslenme ve Diyet Dergisi, 29 (2), 34-41.

Kolaç, N. ve Berk, Z., (1997), Adölesan beslenmesi ve okul- okul çevresi yiyecek işletmelerinin denetiminin değerlendirilmesi. 5. Halk Sağlığı Günleri.Isparta.

Merdol, T.K., (1994), Dünyada ve Türkiye'de fast food türleri. Hızlı hazır yemek sistemi (fast food). Türkiye Diyetisyenler Derneği Yayını: 6. Ankara: Sinem ofset. 9-14.

Nu, C. T., MacLeod, P. and Barthelemy, J., (1996), Effects of age and gender on adolescents' food habits and preferences. Food Quality and Preference, 7, 251-262.

Özçelik, A. Ö. ve Sürücüoğlu, M. S., (1998), Tüketicilerin "fast food türü" yiyecek tercihleri. Gıda, 23(6), 437-444.

Özçelik, A. Ö., Akan, L. S. and Sürücüoğlu, M. S., (2007), An evaluation of fast foods preferences according to gender. Humanity and Social Sciences Journal, 2(1), 43-50.

Özgen, Ö. ve Gönen, E., (1989), Consumer behaviour of children in primary school age. Journal of Consumer Studies and Home Economics, 13, 175-187.

Özgen, L., 1998. Farklı eğitim düzeyindeki öğrencilerin hızlı hazır yiyecek (fast food) tüketim durumlarının ve alışkanlıklarının saptanma-

sı üzerine bir araştırma. Yüksek lisans tezi (basılmamış). Ankara: Gazi Üniversitesi.131.

Pastore, D. R., Fisher, M. and Friedman, S. B., (1996), Abnormalities in weight status, eating attitudes, and eating behaviors among urban high school students. Journal of Adolescent Health, 18 (5), 312-319.

Sağlam, F. ve Yürükçü, S., (1996), Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Yüksekokul öğrencilerinin besin tüketim durumu, beslenme alışkanlıkları ve beslenme bilgi düzeylerinin saptanması. Beslenme ve Diyet Dergisi, 25 (2), 16-23.

Soylu, G.,(1978), Anadolu'nun prehistorik devirlerinde avcılık izleri. Antropoloji, 8, 27-31.

Sürücüoğlu, M. S., (1986), Aile beslenmesinde kadının rolü. Yüksek lisans tezi (basılmamış). Ankara: Ankara Üniversitesi. 138.

Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A. Ö., (1998), Fast food yiyeceklerin besin değerleri. Ekin, 2(5), 98-101.

Sürücüoğlu, M. S. ve Çakıroğlu, F. P., (2000), Ankara Üniversitesi öğrencilerinin hızlı hazır yiyecek tercihleri üzerinde bir araştırma. Tarım Bilimleri Dergisi, 6 (3), 116-121.

Şahinkaya, Ş., (1983), Diyarbakır ili merkez köylerinde ailelerin kültürel ve ekonomik durumları. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları: 889, Bilimsel Araştırma ve İncelemeler: 542. Ankara.

Toygar, K., (1994), Hızlı hazır yemek fast food sisteminin geleneksel Türk mutfağına etkisi. Hızlı Hazır Yemek Sistemi. Ankara: Türk Diyetisyenler Derneği Yayını No: 6. 87-91.

Yabancı, N., (2004), Okul çağı çocuklarda büyüme ve obezite durumunun saptanması, etkileyen etmenlerin değerlendirilmesi. Doktora tezi (basılmamış). Ankara: Hacettepe Üniversitesi. 295.

Yılmaz, G., (2002), Niğde Üniversitesi Beden Eğitimi ve Spor Yüksek Okulu öğrencilerinin beslenme ve kahvaltı alışkanlıklarının değerlendirilmesi. Yüksek lisans tezi (basılmamış). Niğde: Niğde Üniversitesi. 78.

Yücecan, S., Pekcan, G., Açık, S., Baysan, M., Rakıcıoğlu, N., Oğuz, N., Karabudak, E., Nursal, B., Eroğlu, G. ve Akal, E., (1994), Ankara' da yaz okullarına devam eden çocuk ve gençlerin beslenme alışkanlıkları. Beslenme ve Diyet Dergisi, 22 (2), 179-194.

ESKİ ERZURUM EVLERİNDE SERGİLENEN YÖREYE AİT ETNOĞRAFİK ESERLER KOLEKSİYONU

*SOYSALDI, Aysen
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

Erzurum Doğu Anadolu'nun en gelişmiş illerinden biridir. Bu şehirde kış mevsiminin uzun ve soğuk olmasından dolayı kendine has geleneksel mimari tarzı mevcuttur. Şehir merkezinde 340 yıllık eski geleneksel mimaride bir Erzurum evi onarılmış, geçmişin gizemli yaşantı ortamında bir lokanta olarak işletilmektedir. Bu lokanta aynı zamanda gönüllü bir etnografya müzesi görevi yapmaktadır. Çünkü duvarları ve döşemesinde dekorasyon amaçlı olarak, sahibinin özel kolleksiyonu olan birçok etnografik eser sergilenmektedir. Bu eserler çevre köylerden toplanmış ve yöreye has özellikler taşımaktadır.

Bu eserler içinde orijinal bir dokuma parçası olan eyer örtüsü, yastık halılar, kilim heybeler, seccadeler, sumak yaygılar, hasır dokuma seccade, kadın çorabı, hedikler, ahşap damga kalıpları, deri sandık ve birçok bakır kap-kacak yer almaktadır. Söz konusu bildiri kapsamında bu eserler içinden dokuma ve örgü grubu teknik ve desen özellikleri bakımından komşu dokuma kültürleri ile ilişkilendirilerek ele alınmıştır.

Anahtar Kelimeler: Erzurum evleri, etnoğrafya, halı, kilim ve eyer halısı.

ABSTRACT

The Ethnographic Local Collection of Exhibited in Old Houses of Erzurum

Erzurum is one of the most developed cities in eastern region of Anatolia. It has a traditional and special style of architechure thanks to

*Asist. Prof. Gazi Universty. Vocational Education Faculty member, Department of Handicraft Education, major of Tekstil-Weaving, Knitting.

the bitter cold and long winter of the city's. An 340 years-old traditional house at the centre of Erzurum, has been restored and is being runned as a restaurant now. At the same time, it represents a duty to be a museum of ethnography voluntarily.

Because of the fact that lots of ethnographic pieces from the special collection of the owner's place are exhibited on the walls and floors, as decorations. These pieces are collected from the villages in the neighbourhood and represents a specific local features.In these pieces, horse cover, carpets, kilims, saddle back, soumak rug, prayer rug made of woven straw and brides' sock are taken into consideration as original weaving works.

Key Word: Erzurum houses, ethnography, carpet, kilim and horse cover**.**

Giriş

Erzurum Büyük Selçuklu medeniyetinin muhteşem mimari eserleri olan Yakutiye ve Hatuniye (çifte minareli) medreseleri, hanları ve kalesi ile tarih boyunca Doğu Anadolunun ilim ve ticaret merkezi olmuştur.

Eski Erzurum Evleri ataerkil aileler için yapılmış büyük yapılardır. Evin ana yapı malzemesi taş, toprak ve ahşaptır. Duvarları bağlayıcı hatıl, döşeme, tavan, pencere, kapı, yüklük, seki, makat, merdiven gibi iç ve dış doğramalar her zaman ahşaptır.

Ev tek katlıdır, girişinde selamlık bulunur. Selamlıktan geçilen üstü kapalı iç koridora açılan tandır evi, yanında kiler, ve odalar yer alır. Bu uzun koridorun tavanı ağaçlarla yapılmış kırlangıç örtüsü denilen tavan tipine sahip ve tavanın tepesi ışık ve havalandırma deliği olarak bırakılmıştır.

Tandır evinde ekmek ve yemek yapıldığı gibi bütün aile toplanır, yemek yenir, sohbet edilir, hatta kışın soğuk günlerinde uyunur. Selamlıkta ve tandır evinde sekiler bulunur. Sekilerde oda şeklinde döşenerek yaşama alanı olarak kullanılır. Odalar küçük çekirdek ailelerin özel yaşama alanı ve evin yatak odalarıdır. İçinde yüklük, gusülhane, sedir, makat gibi unsurlar bulunur **(Fotoğraf 1, 2)**.

Erzurumda daha yarım asır önce bu evlerde yaşanır, işler imece usulü birlik ve beraberlik içinde yapılırdı. O dönemlerde halkın bütün ihtiyacını karşılayan meslek erbabı zanaatlardan culhacılar, keçeciler, saraçlar, çakmakçılar, bıçakçılar, çıkrıkçılar, çarıkçılar, hasırcılar, nalbantlar, kavaflar, abacılar, bakırcılar, demirciler, kuyumcular sayılabilir. Günümüzde

kuyumcular, Oltu taşı işlemecileri ve bakırcıların yanında birkaç ehram dokuyan culhacı kalmıştır. Çünkü şehirde hâlâ ehram giyinen kadınları görebilirsiniz.

Erzurumda geleneksel bir evi görmek ve içinde birkaç saatinizi geçirmek isterseniz Cumhuriyet Caddesi, Yüzbaşı Sokak'taki restore edilmiş Erzurum Evlerine uğrayabilirsiniz. 340 yıllık eski geleneksel mimaride bir Erzurum evi onarılmış ve bir lokanta olarak işletilmektedir. Alınlığında Büyük bir geyik boynuzu asılı olan genişçe çift kanatlı bir kapı girişe açılıyor **(Fotoğraf 3)**. İkinci bir kapı ile selamlığa geçiyorsunuz. Koridora girdiğimizde sanki üstü kapalı bir sokaktasınız. Koridora açılan kapılar sekiz çekirdek aileden meydana gelen büyük bir ataerkil ailenin yaşadığı günlerin hatıralarını anlatır. Ayrıca çevre köylerden derlenen etnografik eserlerin evdeki dekorasyonu tamamlayacak şekilde sergilenmesi de bu eve yüz yıl önceden kalmış yaşayan bir ev özelliği kazandırmıştır.

2001 yılı yazında bir ziyaret sırasında farkedilen bu Erzurum evlerinde yapılan incelemelerde tespit edilen etnografik eserler kolleksiyonu arasında; ahşap damga kalıpları, yörede dokunan karışık teknikli bir eyer halısı, halı yaygı ve yastıklar, kilim ve cicim heybeler, sumak ve keçe yaygılar, hasır dokuma seccade ve bir kadın çorabı bildiri kapsamında kısaca ele alınmıştır.

Kolleksiyon sahibi Siyami Demir Beyefendi; Ev ve işletme sahibi, 1965 doğumlu, Erzurum, Pasinler-Hasankale, çöğender köyünden Hacı Salih Efendinin Torunudur. Siyami bey öğrenimi orta okuldan terk etse de kendini hayata iyi hazırlamış, gördüğü ve yaşadığı tecrübelerinden çok şey öğrenmiş, Türk kültürünü bilen ve yaşayan bir **Dadaş'**tır. Bu bildiride konu edilen kolleksiyonunhemenhepsiErzurum-Pasinler-Çöğenderköyündenderlenmiştir. Başka yerden gelen parçaların yeri geldikçe yöresi belirtilecektir.

Sergilenen Damga Kalıpları

Tığ Mührü: mühür bir yere imza atmak veya bir aidiyet işareti koymak için kullanılan kalıptır. Bu kalıplar bazen metal bazen de ahşaptan oyularak hazırlanır. Ağaçtan oyularak yapılan. Erzurumda Tığ mührü denilen bu damga kalıbı çec edilen buğday yığını üzerine vurulur. Bu sebeple damga kalıbına çec mührü de denir. Tec samanlı yığındır. Samandan ayrılan tane yığınına çec denir. Gece açıkta bırakılan buğday yığınına vurulan tığ mührü sayesinde hem çecin kime ait olduğu bilinir, hemde hırsızlığa karşı bir önlemdir. Bu mühürlere oyulan şekiller her aileye ait farklı bir işaret olan damgalardır. Bu damgalarda **çarkı felek** ve **lotus** motifleri dikkati

çekmektedir. Kilim ve halı desenlerinde de yer alan Türkmen boylarına ait damga-tamga motifleri vardır **(Fotoğraf 4, 5)**.

Sergilenen Dokuma Araçları

Dokumada yardımcı araç olarak kullanılan yün tarağı, teşi ve çıkrık evin giriş kısmında sergilenmektedir.

Yün Tarağı: yıkanan yünlerin taranmasında kullanılan ağaç üzerine çakılan dişli metal tarak. Yün liflerinin eğirmeye hazırlık için birbirinden ayrılarak düzenli ve birbirine paralel düzende fitiller yapılmasında yardımcı araçtır.

Teş-İğ: taranan yünleri eğirmek için kullanılan ucuna yuvarlak bir parça geçirilmiş ağaç çubuk. Ucuna bağlanan yün fitili kendi ekseni etrafında dönen çubuk sayesinde bükülür. Tek kat büküm yapılmasına eğirme denir **(Fotoğraf 6)**.

Çıkrık: Eğrilen yün ipliği bükmek için kullanılan araç. İki çubuk arasındaki eksen etrafında dönen bir çark ve çarkla bağlantılı ucunda iplik sarmak için masura takılan iğ bulunan araçtır. Çeşitli tipleri bulunan çıkrıklar tek veya çift çarklı da olabilir. Çıkrık iki ve daha çok katlı büküm yapmak veya masuraya iplik sarmak için kullanılır **(Fotoğraf 7)**.

Sergilenen Tekstil Eserleri

Tekstil eserler oldukça yoğunluktadır. Bu bakımdan dikkate değer olan parçalardan bazıları ele alınmaya çalışılmıştır. Bu eserler keçe, hasır seccade, kilim yastık yüzü ve heybe, cicm heybe, halı yaygılar ve yastıklar, sumak heybe yüzü ve yaygılar ile bir de karışık teknikli eyer örtüsüdür.

Kadın Çorabı: 75 yaşındaki Hatica Tiryaki'nin yaklaşık 50 yıl önce ördüğü bir gelin çorabıdır. Çorap tamamen elde eğrilmiş yün ipliği ile örülmüştür. Kullanılmadığı için doku ve renkler oldukça parlaktır. Ayrıca al-kırmızı, sarı, camgöbeği yeşil, çingene pembesi ve turkuvaz mavi renklerin çeşitliliği ve canlılığı anilin boyaların en yaygın kullanıldığı 20. yy. ortalarına işaret etmektedir. Çorap kısa konçludur. Çorap boyu: 42cm. dir. Ayak boyu ve konç boyu birbirine eşittir. Ayrıca üçgen topuk örgüsü yapılmıştır. Çorap burundaki üçgen bölümde tuğ motifi uygulanmıştır. Tuğ; eskiden sancak tepesine takılan at kuyruğudur (Tarama Sözlüğü-5, 1996; 3847). Çorap ayak üzerinden, konç sonuna kadar yatay bordürlerle bezenmiştir. Bu bordürler iç içe giren çengelli suların sınırladığı farklı zemin renkleri üzerine sekiz köşeli yıldız motifleri ile bezenmiştir **(Fotoğraf 8)**.

Keçe: Bu kolleksiyonda Horasan keçesi bulunmaktadır. Keçe; yün liflerinin ısı, basınç ve nem etkisiyle birbirine kenetlenerek meydana getirilen dokusuz tekstildir. Keçenin kompozisyonu modern bir sanat anlayış ürünüdür. merkezdeki beş kollu yıldızı çevreleyen bantların kısa kenar yönünde birleşen noktaları ok uçu biçiminde tamamlanır. Doğal gri zemin üzerine siyah veya beyaz konturlu bantlar kırmızı, turuncu ve pembe renkli kare, üçgen ve dörtgen şekillerin kombinasyonu ile meydana getirilmiştir. Zemin ve desendeki kontrast renk uyumu mükemmeldir. Turuncu ve pembe renkler 20. yy. ürünü olduğunu göstermektedir. **(Fotoğraf 9)**.

Hasır Seccade: Köyde dışarda veya toprak zeminde kullanmak için oldukça küçük üretilmiş, 55x120 cm. boyutlarında bir seccadedir. Genellikle kıl çözgü üzerine sumak teknikli (dolanan bezeme atkı sırasının aralarına düz zemin atkısı geçirilerk) dokunmuştur. Boyanan mısır kapcıkları bezeme atkısı olarak motifleri meydana getirir. Doğal renkli mısır kapcıkları ise zemin rengini meydana getirir. Bu seccadenin deseni geometrik bezeme tarzında, orta eksende iki madalyon ve kenar dolgu motiflerinden meydana gelmiştir. Madalyonlar kenarları basamaklı üçgenlerle çevrelenen eşkenar dörtgen biçimlidir. Kenar dolgu motifleri de üçgen ve eşkenar dörtgenlerin tek tek veya farklı şekillerde birleşmesiyle oluşturulmuştur **(Fotoğraf 10)**.

Benzer örnekler Amasya yöresinde de tespit edilmiştir Benzer örnekler Amasya yöresinde de tespit edilmiştir. Yozgat Çalatlı köyünde de mısır koçanının kapcıklarıyla yapılan "sarma çiti" tekniği olarak adlandırılan, desenli ve renkli halı kompozisyonlarına sahip hasır yaygılar dokunduğu bilinmektedir (Kayıpmaz, 1995: 62).

Ayrıca Şanlıurfa Siverek ve Suruç ilçelerinde Karakeçililer tarafından çit örücülüğü yapılmaktadır. Yaygı genişliğindeki kamışların üzerine renkli yün iplikle sarılarak desene göre bir ileri iki geri hareketle (ters sumak) örülmektedir. Kilim kompozisyonlarındaki bu yaygılar çadırların içlerinin bölmelerinde veya açığa kurulan yatakların çevresine gerilerek kullanılmaktadır (Akpınarlı, Ortaç, 2002: 1-5).

Şanlıurfa'da yapılan çit örgü yaygılar Kırgız çadırlarının da vazgeçilmez eşyaları arasındadır. Aynı teknik ve Kırgız dokuma ve keçelerinin desenlerinde yapılan bu çitler Türk kültür birliğinin net ifadeleridir (Anonim, 1986).

Kilim Örnekleri

Kilim Yastık Yüzü: Erzurum yöresi, kolleksiyona hediye olarak gelmiş. 55x110 cm ebadında küçük bir dokumadır. Tarihi bilinmemekle birlikte kullanılan renkler 20. yy.ın ikinci çeyreğinden sonra olduğunu göstermektedir. Çözgü: ipek, atkı: yün, atkı yüzlü ve atkı bezemeli kilim dokuma tekniklidir. Kilim zemini siyah, bordür zemini krem beyazdır. desen renkleri sarı, turuncu, pembe ve siyahtır. Kilimin bezeme konusu bitkisel ve biçimlendirilişi antinaturalist tarzda, birimler oldukça stilizedir. Kilimin kompozisyonuna bakıldığında: bordürleri S kıvrımlı dal üzerinde çiçek ve yaprak sıralamalı, zeminde bir merkezden açılan katmerli rozet çiçeğini andıran, iki madalyon ve köşelerde ise yalın halde rozet çiçekleri yer almaktadır **(Fotoğraf 11)**.

Kilim Heybe: Erzurum-Pasinler-Çöğender köyünden Hacı Ahmet Demir'den alınmıştır. Yörede at heybesi olarak aile reisinin yabana-şehre giderken kullandığı heybe tipinr örnektir. Heybe ebadı: 45x130 cm., cep boyu: 45 cm., iki cep arası: 40 cm. dir. Heybenin enaz 100 yıllık olduğu ifade edilmiştir. Çözgü ve atkıda yüniplik kullanılmış. Heybenin sadece cep yüzlerinde atkı yüzlü ve atkı bezemeli dokuma yapılmış, diğer bölümleri yatay çubuklu atkı yüzlü düz dokumadır. Cep yüzeyi kırmızı zeminli bordürle çerçevelenmiş, orta zemini ise siyahtır. Desen renkleri: kırmızı, sarı, açık yağ yeşili, krem ve mavidir. Heybenin bezeme konusu: bitkisel ve geometriktir. Zemin hayat ağacı üslubunda, orta eksende bir kökten çıkan dallarda açan stilize edilmiş geometrik biçimli yaprakları olan, karanfil motiflidir. Bordürlerde ise dörde bölünmüş eşkenar dörtgen motifleri bağlantılı sıralamalıdır **(Fotoğraf 12)**.

Bu kilimler Erzurum-Bardız kilimleri olarak bilinen kilimlerle yakın benzerlik göstermekle birlikte bu örnekler daha geometrik desen hatları ile dikkati çekmektedir (Kırzıoğlu, 1992: 8).

Cicim Heybe: Erzurum-Pasinler-Çöğender köyünden alınmış. Heybe ebadı: 52x160 cm, cep boyu: 60 cm. 20. yy. başı olduğu tahmin ediliyor. Yörede günlük tarım işlerinde kullanılan heybe tipine örnektir. Çok kullanılacağı için, sağlam olmasını sağlamak amacıyla; Çözgüde siyah kıl kullanılmıştır., atkı doğal beyaz yün ve bezemede kırmızı, sarı ve siyah yün ipliğidir. Heybede; zeminde bezayağı dokuma örgüsü ve desende atlama atkılı bezeme tekniği uygulanmıştır. Bezeme konusu: geometrik şekillerdir. Bezeme sadece heybe cebi üzerindedir. Cebin alt ve üst kenarları çakmak, yan kenarları ise iki hatlı, sıralı çengel kıvrımlı su denilen bordürlerle

sınırlandırılmıştır. Ceplerin orta zemininde yan yana gözlü bıtırak denilen iki motif yer almaktadır. Göz motiflerinin dikey yöndeki uçlarında iki cepte farklı düzenleme görülmektedir. Birinde çengel kıvrımlar yer alırken diğerinde düğümler oluşmuştur (fotoğraf 13) .

Halı Örnekleri

İki yaygı ve üç yastık dikkate değer örnekler olarak ele alınmıştır.

Halı Yaygı-1: 20.yy. ortası, Kars'ta dokunmuş bir Karakalpaklı halısı olduğu ifade edilmiştir. Ebadı: 148x220 cm.dir. dm'de yatay yönde 30, dikey yönde 31 kapalı-Türk düğümü ile dokunmuştur. Halıdaki kitabede "sene 1949, Reham, 681 2948" yazılıdır. Ancak ismin A harfi ve isimden sonraki 6'ya benzer şekil ve bunu takibeden ters B veya 8 ve 1'e benzer şekiller eskime nedeniyle çok net değildir. Ancak 681 sayısı dm'de 31 düğüm sayısı ile doğru orantı kurulduğunda 222 cm. ile yaklaşık halı boyunu verdiği, dolayısıyla 681'in halıdaki toplam sıra sayısı olabileceği, ancak 2948 rakamının neyi ifade ettiği anlaşılamamıştır.

Halının zemin rengi kırmızı, diğer renkler ise krem, siyah, gri, mavi, açık nefti yeşildir. Halı oldukça solgun ve yıpranmıştır. Bezemeler geometrik biçimlidir. Halının dört kenarı üç sıra bordürle çerçevelenmiştir. Birinci bordürde birbirine geçen üçgen ucuna bağlı dörtgenlerin bağlantılı sıralaması olan abbasi lalesi motifi olarak bilinen ve Şahseven Türk boyları tarafından çok kullanılan bir motif, ikinci bordürde yine birbirine geçen basamaklı üçgenler içinde yaba motifleri, üçüncü bordürde ise kare formunda kıvrımların (meandır) bağlantılı sıralamaları görülmektedir. Zeminde üç madalyon yer almıştır. Madalyonların basamaklı kenarları birbirine geçen iki sıralı kıvrımlarla süslenmiş, merkezde ise dikey, yatay ve diyagonal yönlü farklı renk ve biçimlerin birleşimi bir motif görülmektedir. Madalyonların köşe boşluklarında sekiz köşeli yıldız ve sekiz kollu çengel motifleri yer almıştır. Desen özelliği bakımından bu halının Kazak ve Karabağ tipi halılara benzediği tespit edilmiştir (fotoğraf 14,15), (Kerimov, 1983; 53, 63,81. örnekler. Stone, 2004; 156-157, 174. Hull, Luczyc, 1993; 206).

Halı Yaygı-2: 20. yy. ortası, Kazak halısı olduğu ifade edilmiştir. Ebadı: 157 x 350 cm. dir. Dm.de 28 x 28 Türk düğümü vardır. Atkı ve çözgü çift katlı-bükümlü yündür. Bordür zeminleri doğal yün beyazı ve kahverengi, orta zeminde sarı, kahverengi, pembe, beyaz ve bej renkler zemin ve motif renkleri olarak, yatay bantlar halinde yer değiştirmiştir.

Halı uzun kenarlarda iki, kısa kenarlarda üç sıra bordürle

çerçevelenmiştir. Dıştan içe ilk bordür zik-zak çizgi ile sınırlanan ve iç içe giren üçgenlerden, ikinci bordür sekiz köşeli yıldızların iki taraflı dal bağlantıları ile meydana gelen Azerbaycan-Karabağ -yengeç bordür adıyla bilinmektedir. Kısa kenarda bu iki bordürün arasına yerleşen bordür ise yatık S kıvrımlı dala bağlantılı çiçek ve yapraklarla düzenlenen Herat bordürdür. Zemin dikey hatla ikiye bölünmüş ve dikdörtgen biçimli Kazak gülü olarak da adlandırılan bir madalyonun üst üste sıralanması ile düzenlenmiştir. bu madalyon ortada sekiz kollu yıldızı dört yönlü ve köşeleri çengelli basamaklardan meydana gelmiştir. Orta Asya Özbek, Türkmen-yamut, Kazak ve Anadolu'da zili yaygı, sumak alaçuval ve halı dokumalarda bu madalyonun çeşitli varyasyonlarına sıkça rastlanmaktadır. Bazı kaynaklarda memlik gülü olarak da tanınmaktadır **(Fotoğraf 16,17)**, (Stone, 2004: 32, 33, 218. Hull, Luczyc, 1993: 256, 275.).

Halı Yastıklar: Erzurum-Pasinler-Çöğender köyünden alınmış üç adet yastık örneği tespit edilmiştir. Yastık ebadı ortalama: 90x50 cm.dir. Çözgü pamuk, atkı ve düğüm yün ipliği ve Türk düğümü ile dokunmuştur. Zemin rengi her üç yastıkta da kırmızıdır. İki tip yastık kompozisyonu vardir. Biri ortada bir çiçeği çevreleyen kenarları basamaklı ve çengelli eşkenar dörtgen madalyonun bağlantılı üç tekrarı olan birim raportlu kompozisyondur. Diğeri ise bir merkezden dört yöne açılan kıvrımlar arasına yerleşen lale biçimli motifi çevreleyen bant üzerinde yaprak ve çiçeklerden meydana gelen tek madalyonlu, köşebentli, ¼ raportlu kompozisyondur.

Sivas-Şarkışla'da birinci tipte bir yastık deseni "topgül" adıyla anılmaktadır. Yine ikinci yastık grubu olan madalyonlu kompozisyonuna oldukça benzer Sivas halı yastık örnekleri bulunmaktadır **(Fotoğraf 18,19)**, (Kayıpmaz, 1993: 60-63).

Kayma Atkılı Dokuma Örnekleri

Erzurum-Pasinler-Çöğender köyünden alınmış kesik bir çuval parçası ile bir heybe yüzüdür. Her iki parça da alternatif sumak da denilen iki çözgülü ulgamalı yada kayma bezeme atkısı ve zemin atkısı olmak üzere iki atkı ve çözgüden meydana gelen üç dokuma elemanı ile dokunmuştur.

1. Çuval Parçası: Ebadı: 45x50cm. dir. Eskiyen çuvalın desenli kısmı ortadan ikiye kesilerek alınan bir parçadır. Kenarda çengel motiflerinin üst üste sıralandığı ince bir bordür vardır. bu bordürün sınırladığı zemin deseni Anadolu'da yaygın olan eşkenar dörtgen biçimli bir merkezi çevreleyen sağlı-sollu diyagonal yönde, bir hat üzerine bağlantılı iç içe giren çengel (S) kıvrımlardan meydana gelmiştir. Bu desene Sivas, Yozgat

ve Toros yörüklerinde “kırk kıvrım” veya “ağlı kıvrım” da denildiği tespit edilmiştir.

2. Heybe Yüzü: Ebadı: 45x50 cm.dir. Dokuma yüzeyi altıgen ve dörtgen bölümlere ayrılmıştır. Altıgen bölümlerde merkezinde eli belinde motifi bulunan çift taraflı koç boynuzu motifleri dikkati çekmektedir. Bu motifleri sınırlayan boşluklarda eşit kalınlıkta çengeller meydana getiren biçimler iç içe girerek altıgen doldurulmuştur. Altıgenlerin ara boşluklarını dolduran dörtgenler içinde ise “kırkbudak” denilen, ortası göz biçimli motifler yer almıştır. Bu motifler Anadolu alaçuval ve heybelerinde de karşımıza çıkmaktadır (Soysaldı, 1998: 238, Stone, 2004: 48).

Her iki parçada da bu ana deseni üst kenarda sınırlayan bir bordürde de eli belinde motiflerinin göz motifleriyle birleşiminden meydana gelen bir desen yer almıştır.

Her iki parçanın da beyaz, siyah, sarı, turuncu, kırmızı, soluk yeşil, pembe ve açık eflatun renkleri aynı renk tonlarında kullanılmıştır. Bu bize her iki parçanın da aynı kişi tarfından veya aynı ailede dokunduğunu göstermektedir **(Fotoğraf 20, 21)**.

Sumak Dokuma Örnekleri

İki yaygı oldukça dikkat çekicidir. Azerbaycan sumaklarından kuba ve karabağ grubu sumak ve halı yaygı desenleri ile oldukca yakın benzerlik göstermektedir. 200 yıllık geçmişi olduğu ifade edilmiştir. Ayrıca oldukça eskimiş yüzeylerinden ve solmayan indigo mavisi, ve kök boya kırmızılarından 19. yy. başlarına ait oldukları çıkarılabilir.

Sumak Yaygı-1: Bu yaygının Erzurum-Pasinler-Çöğender köyünde, Siyami Demir’in İki nesil önceki akrabası hanım tarafından dokunduğu da ifade edilmiştir. Düz sumak tekniğinde dokunmuştur. Havsız ilme atkılı bezeme tekniği uygulanmıştır. Bezeme atkısının çözgü çiftlerine sarılma-İlme yönü aynı olduğu için düz sumak denilmektedir.

Yaygı ebadı: 250x280 cm. dir. Yan kenardan bordür genişliği: 43cm. dir. Taban yaygısı olarak dokunmuştur.

Atkı ve bezeme atkısı yün, çözgü kıl karışımlı yündür. Desen renkleri mavi, kırmızı, bordo, sarı, açık kahverengi, siyah ve beyazdır.

Yaygı dört adet bordürle çerçevelenmiştir. Dıştan içe doğru birinci bordürde bağlantılı içi içe geçen çengeller, ikinci bordür Kafkas-Karabağ-yengeç bordür denilen bağlantılı yıldızlar, üçüncü bordür Bergama-Ayvacık halılarında yaygın kullanılan dört yapraklı bordür varyasyonu,

dördüncü bordür yine Anadolu'da yaygın kullanılan iç içe geçen Z çengellerle düzelenmiştir (Stone, 2004: 51, 147, 164). Zemin deseni ise Kuba-Karabağ palmet motiflerine benzemekle birlikte Şirvan-hayvan karekterli ve palmetli (bijov) deseni ile hemen hemen aynıdır (fotoğraf 22), (Stone, 2004: 169).

Sumak Yaygı-2: bu sumak yaygı iki nesil önce satın alınmış ve Erzurum-Pasinler-Çöğender köyünde kullanılmıştır. Balıksırtı sumak tekniğinde dokunmuştur. Havsız ilme atkılı bezeme tekniği uygulanmıştır. Bezeme atkısının çözgü çiftlerine sarılma-İlme yönü farklı olduğu için birbirine geçen zincir örgü görünümündeki dokuya balıksırtı sumak denilmektedir.

Ebadı: 260x300 cm.dir. Taban yaygısı olarak dokunmuştur.

Atkı ve bezeme atkısı yün, çözgü kıl karışımlı yündür. Desen renkleri mavi, kırmızı, bordo, açık kahverengi siyah ve beyazdır.

Yaygı dört adet bordürle çerçevelenmiştir. Dıştan içe doğru birinci bordürde bağlantılı içi içe geçen **çengel**ler, İkinci ve iç sınırdaki bordürde bu çengellerin başka bir varyasyonu ki bu bordüre **koşan köpekler** adı da verilmektedir (Stone, 2004; 164-165). Kalın bordür ¼ raportlu Batı Anadolu-Uşak halı bordürlerine benzer bir hatai tarzı rozet motifinin simetrik tekrarıdır. Zeminde ise yine hatayi ve Batı Anadolu ve Azerbaycan-Kuba madalyonlarına benzer motiflerle meydana getirilen madalyonlu kompozisyon yer almaktadır **(Fotoğraf 23, 24)**, (Stone, 2004: 162-163, Azerbaijan Carpet, 1985; örnek16).

Eyer Halısı (At Örtüsü): Eyer halıları Türk kültüründe iki tip üretilir. Birinci tip sadece eyer üzerini kaplayacak şekilde, yani eyer biçimlidir ve eyer halısı olarak bilinir. İkinci tip ise bir tarafı U şeklinde oyuk dikdörtgen biçimli, atı saran bir örtü şeklinde büyük bir halıdır ki Pazırık halısı da bu şekildedir ve at örtüsü olarak adlandırılır (Ston, 1997: 97).

Bu örtüler yekpare dokunduğu gibi parçaların birleştirilmesiyle de oluşturulur. Genellikle yabanlık veya törenlerde kullanılan özel desenli halılardır. Ancak günlük kullanılan veya bozkırda geceleri ve kışın atların üşütüp hastalanmaması için kullanılan battaniye şeklindeki basit dokuma türleri de vardır.

Erzurum evlerindeki eyer halısı at örtüsü biçiminde, büyük ebatlı bir dokumadır. Erzurum-Pasinler-Çöğender köyünde, Siyami Demir'in dedesinin atı için, ninesi tarafından kendi tasarımı olarak yapılmış bir eserdir. İnce uzun parçalar halinde dokunmuş olan örtünün aslı 12 parçadan

meydana gelmiştir. Kolleksiyondaki eser iki yarım olarak miras payı edilen parçalardan biridir. Bu yarım örtü beş gövde ve bir boyun parçası olmak üzere toplam altı parça birbirine dikilerek hazırlanmıştır **(Fotoğraf 25)**.

Her bir parçanın ebadı; (21x5)x75 cm'dir. Gövde tam ölçüsü 105x75 cm'dir.

Çözgü ve atkı; kara (mor) koyun yünü, bezeme ve düğüm ipliği olarak yün, uçlarda saçakları destekleyici olarak renkli kumaş parçaları kullanılmıştır. Desen renkleri oldukça canlı ve çeşitlidir. Sanki baharda rengarenk kır çiçekleri açmış bir bahçeyi andırmaktadır.sarı, turuncu, pembe, mor, turkuaz mavi, lacivert, al kırmızı, bordo, yeşil tonları ile siyah ve beyazın hiç biri unutulmamıştır. Çok çeşitli renk hem bazara karşı korunma, hemde gösterişli ve ihtişamlı bir görüntü vermek için kullanılmıştır.

Dokuma tekniği olarak desenli bordürlerde kapalı-simetrik-Türk düğümlü halı, atlama atkılı bezeme ve bordür aralarında sarma-ilme atkılı bezeme tekniği uygulanmıştır. Örtünün boyun parçasında bir halı, bir atlama atkılı bordür uygulanırken, gövde kısmındaki parçalarda uç ve ortada yan yana gelecek biçimde halı bordürlere yer verilerek çoğunlukla atlama atkılı bordürler uygulanmıştır.

Eyer halısının bordür desenlerinde; dörtgen, dikdörtgen ve altıgen biçimli göz, bıtırak, simetrik çengel, ok ucu, balık kılçığı denilen bir eksenden iki taraflı çıkıntılar ve dört yapraklı yoncaya benzer; dört karenin ortada yer alan beşinci kare ile birleşmesinden meydana gelen motifler uygulanmıştır. Bu motiflerin tamamı kötü nazara karşı korunma amaçlı kullanılır.

Atlama atkılı bordürlerin tamamı aynı desenin farklı renklerde uygulanması ile dokunmuştur. Bu bordür deseni yatay yönde zikzak çizgilerin böldüğü iç içe geçen üçgenlerden meydana gelmiştir.

Bordür sınırlarında ya kalın bir sarma-sumak atkı, ya da çok katlı, farklı renkli ve uzun havlı bırakılan düğümler, bazen de her ikisi birden uygulanarak dokumanın çok canlı ve hareketli olması sağlanmıştır. Ayrıca kenarlar saçaklarla süslenmiştir.

Sonuç olarak

Eski Erzurum evlerindeki özel etnografik eserler kolleksiyonunda tespit edilen Tığ mührü, dokuma araçları ve tekstil eserleri içinde yer alan kadın çorabı, keçe, hasır, kilim, halı, sumak ve eyer halısı örnekleri Türk

kültürünün önemli maddi kültür değerleridir.

Erzurum'un Horasan ilçesinde ve Ağrı civarında da keçe yapılmaktadır. Orta Asya ülkelerinde oldukça yaygın olarak üretilen bu yaygılara kiyiz veya şırdak gibi isimler verilir. Türkiye'nin Konya, Urfa, Afyon, Balıkesir başta olmak üzere hemen her bölgesinde keçe üreten merkezler vardır.

Halı örneklerindeki bordür yanışları ile Kazak gülü-gölü ve çengel kıvrmlı madalyonun çeşitli varyasyonları Orta Asya Özbek, Türkmen-yamut, Kazak ve Anadolu'da zili, sumak alaçuval ve halı dokumalarda sıkça rastlanan motiflerdir.

Kilimler ise yöreye has Erzurum-Bardız kilimleri olarak bilinen kilimlerle yakın benzerlik göstermektedir.

Kayma atkılı (alternatif sumak) çuval ve heybe parçalarındaki çengelli kıvrım-ağlı kıvrım, eli belinde, koç boynuzu motifleride Anadolu'nun hemen her yerindeki yörük dokumalarının karekteristik motifleridir.

Sumak yaygılarda ise Şirvan-hayvan karekterli, palmetli desen ve Azerbaycan-Kuba sumak ve halı desenleri ile Batı Anadolu-Uşak halılarına benzer motifli kompozisyonlar yer almaktadır. Yastık halıların Sivas halı yastık örnekleri ile oldukça yakın benzerliği bulunmaktadır.

Ayrıca Erzurum Çöğender köyünde dokunmuş, primitif tasarım örneği olan eyer halısı; Türklerin at binme kültüründe köylerde de oldukça gösterişli eyer halıları kullandığına örnek teşkil etmektedir.

Bu etnografik eserler Doğu Anadolu'nun hayat tarzının, gelenek-göreneklerinin Kuzey ve Güney Azerbaycan illerindeki Türk topluluklarının ürettiği kültür değerleriyle yakından benzeştiğini göstermektedir.

Aynı zamanda Erzurum Kültürü Orta Asya ile Batı Anadolu kültürleri arasında bir köprü teşkil etmeye devam etmektedir.

Burada ele alınan bu etnografik eserlerin dışında kolleksiyondaki mutfak araçları, deri sandık, hedik, çarık ve daha birçok eserler incelenmeye değerdir.

KAYNAKÇA

Anonim, (1985), **Azerbaijan Carpet,** Bakü.

Anonim, (1996), **Tarama Sözlüğü-5**, 2.baskı, AKDveTYK. Türk Dil Kurumu yay.212/5, Ankara.

Anonim, (1986), **The Kırgız Pattern.**

Hull, A., Luczyc, J., (1993) **Kilim, The Complete guide,** Thames &

Hudson ltd., London.

Kayıpmaz, N. F., (1993) “Sivas Halı Yastıkları”, **Kültür ve Sanat 20.** Türkiye İş Bankası Yay. Aralık, Ankara. 60-63.

Kerimov, L., (1983), **Azerbaican Carpet**, Azerbaycan İlimler Akademisi, Baky.

Kırzıoğlu, N. G., (1992), “Yazılı Bir Kilim”, **Kültür ve Sanat**, Türkiye İş Bankası Yay., Yıl:4, S:15, Eylül, Ankara, 8-10.

Soysaldı, A., (1998), “Tarsus Köy ve Yaylalarından Kilim ve Çuval Örnekleri”, **Dünden Bugüne Tarsus Sempozyumu Bildirileri,** 25-26 Aralık 1998, Berdan Tarih ve Kültür Varlıklarını Koruma Vakfı Yay. Tarsus,.

Stone, P.F., (2004), **Tribal & Village Rug**, The Definitıve Guide to Design, Pattern & Motif, Thames & Hudson ltd., London.

FOTOĞRAFLAR

Fotoğraf 1: Tandır evinden görünüş.

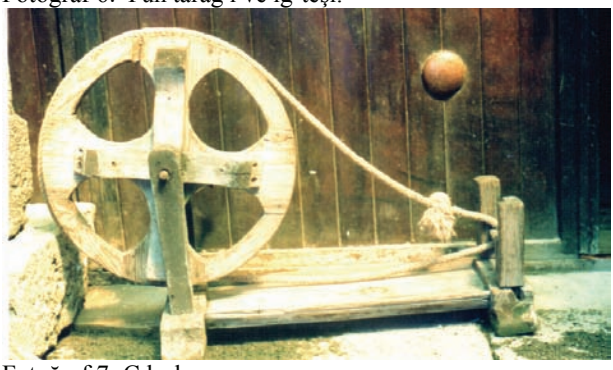
Fotoğraf 2: Seki'nin görünüşü.

Fotoğraf 3: Kapı üzerindeki geyik boynuzu.

Fotoğraf 4: Tığ mührü-damga kalıbı 1.

Fotoğraf 5: Tığ mührü-damga kalıbı 2.

Fotoğraf 6: Yün tarağ ı ve iğ-teşi.



Fotoğraf 7: Çıkrık.

Fotoğraf 8: Kadın çorabı.

Fotoğraf 9: Erzurum-Horasan keçesi.

Fotoğraf 10: Hasır seccade.

Fotoğraf 11: Kilim yastık yüzü detay.

Fotoğraf 12: Kilim Heybe.

Fotoğraf 13: Cicim teknikli kıl heybe.

Fotoğraf 15: Karakalpaklı halısından detay.

Fotoğraf 14: Karakalpaklı halısı.

Fotoğraf 16: Kazak gülü yanışlı Erzurum halısı.

Fotoğraf 17: Erzurum halısından detay.

Fotoğraf 18: Halı Yastık 1.

Fotoğraf 19: Halı yastık 2.

Fotoğraf 21: Kayma Atkılı heybe cep yüzü detayı.

Fotoğraf 20: Kayma atkılı çuval parçası.

Fotoğraf 22: Sumak yaygı 1.

Fotoğraf 23: Sumak yaygı 2. bordür detayı. Fotoğ raf 24: Sumak Yaygı 2. zemin detayı.

Fotoğraf 25: Eyer halısı, (yarım) altı parçadan oluşmuş.

İRAN-ŞAHSEVEN DOKUMALARI İLE TÜRKİYE YÖRÜKLERİNİN ALAÇUVAL VE HEYBE DOKUMALARI ARASINDAKİ TEKNİK VE DESEN BENZERLİKLERİ

*** SOYSALDI, Aysen**
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ
**** SARNESAR, Katayoun**
İRAN/IRAN/ИРАН

ÖZET

İran'ın kuzey-batı bölgesi yani Azerbaycan eyaleti baştan başa Türklerin yaşadığı bölgedir. Türkler yerleştikleri illerdeki köylerin, ırmakların, dağların, ovaların adları da Türkçedir. Şahsevenler İran-Azerbaycan'ın en büyük ili veya Türk grubu sayılır. Asıl mesken tuttukları yerler Tebriz ile Erdabil arasıdır. Şahsevenlerin geçim kaynakları hayvancılık, koyunculuk ve halı-kilim-yaygı dokumacılığıdır. Şahsevenlerde Sumak genelde kadınlar tarafından ve kışlakta dokunmaktadır.

Sumak, kayık yada verni aynı anlamda kullanılan terimlerdir ve Türk dokuma sanatlarında üç iplikli dokuma grubu içinde yer alır. Sumaklar kayma veya ilme atkılı bezeme tekniği ile dokunur ve tek yüzlüdür. Türkiye'de yörüklerin yaşadığı bölgelerde sıkça rastlanır ve kayık, kayma, ilme, halı örnekli gibi isimler verilir.

İran-Şahseven verni (sumak, kayık) dokumaları ile Türkiye yörükleri tarafından dokunan alaçuval ve heybelerin teknik, renk ve bazı nakışlar (motifler) bakımından aynı özelliklere sahip olduğu gözlenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Şahseven, yörük, sumak, verni, alaçuval.

---

*Asist. Prof. Gazi University. Vocational Education Faculty member, Department of Handicraft Education, major of Tekstil-Weaving, Knitting.

**Mimar Sinan Güzel Sanatlar University, Researcher Scientist.

ABSTRACT

Resemblences Between The Weavings of Iran-Shahsavan and Weaving of Alachuval and Saddle Backs by Turkish Yörüks

Azerbaijan region at the north-west of Iran, is where Turks settled entirely. Shahsavans are seen as the widest Turkish group in Iran's Azerbaijan. Their bases spread between Tabriz and Ardebil. Shahsavans make their living by stock raising and carpet-rug weaving. Generally soumak is woven by Shahsavans women in villages.

Soumak, kayık or verné are terms that used in the same meanşng, and placed three-thread weaving branch of turkish weaving arts. Weft warping technique is used for soumaks which are one-sided. It is mostly found in the places where are yörüks live in Turkey and named as kayık, kayma, ilme or carpet method.

It is observed that, Iran-Shahsavan verné (soumak, kayık) weavings has the same qualities in tehnique, color and several motives with alachuval and saddle backs that woven by Turkish yörüks.

Key Word: Shahsavan, Yörük, Soumak, verné (verneh), alachuval.

İran-Azerbaycan Bölgesi Coğrafi Tanımı ve Türk boyları

İran'ın kuzey-batı bölgesi yani Azerbaycan eyaleti baştanbaşa Türklerin yaşadığı bölgedir. Bu eyaletin genişliği 250 000 km kadardır. Meşhur şehirleri: Merkez şehri; Tebriz, Maraga, Merned, Şebister, Urmiye, Selmas, Hoy, Makü, Zencan, Miyane, Erdebil, Meşgin eski adı (Hiyav), Muğan (Bilesuvar, Germi), Kazvin ve Eher'dir.

Bölgenin özelliği kara ve orman iklimidir. Kışın soğuk olmasına rağmen bahar ve yaz ılımlı geçer. Ayrıca Urmiye gölü bu bölgede bulunmaktadır.

Azerbaycan eyaletinden başka Hazar Denizi kıyılarındaki Gilan, Mazenderan, Horasan vilayetlerinde, Kazvin, Tahran, Sultanabat çevresi, Yezd, Kaşan, Hemedan, Şiraz gibi güney vilayetlerinde Türk boyları yoğun olarak yaşamaktadır.

Türk Boyları ve yaşadığı yerler şunlardır; Karagözlü boyu Hemedan ve civarında, **Afşar (Avşar) boyları** Azerbaycan ve özellikle Urmiye yöresinde oturmakta olup **Kasımlı va Araşlı** adları altında iki kola ayrılmaktadırlar ve Kızıl üzen kıyılarında, Kazvin, Hemedan tahran, Kirman Savuc bulak, Kirmanşah ,diğer mıntıkalarda ve Horasan civarında yaşa-

maktadırlar .**Kaşgaylılar , Baharlı ve Farsmedan** (Türkçe analmı Farsça bilmeyenler) **oymakları** Fars ili, Celayirler Horasan'da Kelat Yöresinde , **Bayat ve Kacar boyları** Sultanâbat ve çevresinde, **Yamut-Türkmen boyları** Gümüştepe bölgesi ve Hazar sahillerinde, **Kocabeyli, Şahseven, Tekeli, Muganlı, Kurtbeyli, Sapanlı, boyları** Karadağ Bölgesinde yaşamaktadırlar. Bunlardan başka, Azerbaycan eyaletinde **Şahseven, Hacı Alili, Bey dili, Mukaddem, Afşar, Kara Papak Karakoyunlu, Akkoyunlu, İnanlı, Kızılayak, Baş oğuz, Uğurlu, Kovanlı, Karasanlı, Kara dolaklı, Karababalı, Karaçlı, Muganlı, Hataylı, Avkanlı, Kızılkeçili, Şahsevenli, Karadağlı, Karsenikli, Karaçaylı, Osanlı, Umanlı, Karaçorlu, Kıyamadinli, İlbeyli, Çarıklı, Porsunlu, Develi Türk boyları** yaşamaktadır. Ayrıca günümüzde nüfuslarının azalmasına rağmen en önemli Türk boylarında olan **Halac boyu** Save ve Kum civarında yaşamaktadırlar.

Türk boyları İranın kuzey-batı bölgesini baştanbaşa yurt edinmişlerdir. Bunların atalarının çok eskiden beri buralarda yaşamakta olduklarını Kadim Asur Tarihi (Kral Asur Benibal devri takiben 2500 sene önce) açık bir şekilde tespit ve kaydetmişlerdir. Türkler yerleştikleri yerlere de Türkçe adlar vermiştir. Yukarıda bahsedilen illerdeki köylerin, ırmakların, dağların, ovaların adları da Türkçedir. Irmaklar: Hoy bölgesinde; Akçay, Kızılçay, Koturçay, Zünüzçay. Urmiye Gölü Bölgesi; Nazlıçay, Savuk Bulakçay, Çığ önü çayı, Su alan çay, Kumlakçay, Uçamdere. Karadağ mıntıkası; Akarsuyu, Karasu, Samur suyu, Kuruçay, Bilgar çay, Zerpedere. Erdebil mıntıkası; Savalan dağı Çarıksu, Balıklıçay. Meyane mıntıkası; Danlıyançay, Kaleçay, Kızılüzen, Akmışçay, Karımçay, Türkmençay, Tatlıçay.

Dağlar ve ovalar: Tebriz-Karadağ mıntıkası; Kaplan dağları, Karadağ silsilesi, Üç Kardeş dağları, Karaul dağları, Kızıldağ, Aybek dağları. Mazenderan mıntıkası; Aladağ silsilesi. Kirman (Kerman) mıntıkası; Akdağ silsilesi. Horasan mıntıkası: Aladağ silsilesi. **Ovalar:** Tarım ovası, Mugan Ovası, Türkmen bozkırı.

Köyler: Marağa mıntıkası; Karakoyunlu, Karapota, Karaağaç, Kızılca, Karabaşlı, Keltepe, Yenice, Akçakent, Memekent, Küçük Haru. Savuk Bulak(soğuk bulak); Yeldamar, Karabaşlı, Derelik, Tohta, Çine, Sayınkale. Urmiye, Selmas ve Dilman mıntıkası; Karaağaç, Göktepe, Zorkaya, Kabaktepe, ve ilh. Makü, Hoy-Merend mıntıkası; Akbulak, Kızılca, Kızıletil, Şahbulak, Karaziya, Kalfalı, Avacık, Karınca, Balcıklı, Karaağaç, Çaldıran, Karaayna, Araplı, Akdüze(Kızıldağ), Kilise kendi, Sofiler, Sarıkent, Karatepe, Tanık. Tebriz-Karadağ Bölgesi; Basmış, Dedebaba, Teke-

taş, Kaşsıyıran, Mamakan, Kalecik, Paruk, Karakavak, Karatepe, Karadervişş, Sarıağaç, Terçemen, Hoca. Erdebil Bölgesi; Tepekavak, Hacı halife, Kışlak, Şarkışla. Halhal Bölgesi; ılıca, Derebaşı, Türkmen çay, Güzel saray. Hamse ve Zencan Bölgesi; Sarımsaklı, Yenice, Demir otak, Karatepe (akgedik dağları), Düzkent, Karadere, Gülkent, Yılmac, Karabağ, Argon, Karatepe, Taşkale, Nakırlı, Aktepe, Olangeç, Damık, Çakar, vs. Kazvin Bölgesi; Karadağ, Arapçayı, Şahseven, Kışlak, Yengi İmam, Sayınkale, Çubuklu, Alçak ve ilh. Hemedan mıntıkası; Kalecik, Bulgan, Şahverdi, Kovankin, Bilik. Kaşan mıntıkası; Findağı, Dilican, Korukçu, Coşkan, Yetkin, Mugan, Tarak, Çala, Tursun, Salyan, Karasu, Suzak, Suzkend. Mazenderan mıntıkası; Akça, Sultankent, Şahbulak, Türk Mahalle, Karatepe, Sarı, Gümüştepe(kasaba), Kızlık, Tilek, Beş Mahalle, Kızılalanga, Karaalanga, Karyel, Çalbaş, Başdere, Tanık, Damaga. Kirman mıntıkası; Bulak, Sürek, Girik, Ferhatdağı, Kızkuyusu, Konuc, Konurhan, Keskin. Horasan mıntıkası; Kayın, Uçar, Çakmak, Yakut, Fergana, Ak Derbend, Karabakal, Karapınar, Hanlık, Koçan, Şirvan, Karabaşlı, Başdere, Kalmukkale, Dolap, Fındıklı, Yenikale, Berzanlı, Hasankale, Kışlak, Akkale, Batak. Kirmanşah mıntıkası; Gürbulak, Babak, Karavuş, Derili gibi köy adları tespit edilmiştir. Ancak bugün bu adlar değiştirilmeye ve tarihi gerçekler yanıltılmaya çalışılmaktadır (Azer, 1942; 12-13.).

Sumak, Kayık ya da Şahseven Verni Dokumalarının Tanımı ve Bölgeleri

"Sumak", "kayık" ya da "verni" aynı anlamda kullanılan terimlerdir ve Türk dokuma sanatlarında üç iplikli dokuma grubu içinde yer alır. Bu dokumanın yapılabilmesi için üç farklı işlevi olan iplik elemanları; a. çözgüeriş-arış, b. atkı-argaç, c. bezeme atkısı-nakış ipi-yanış ipi olarak ifade edilebilir. Çözgü ve atkı zemin dokuyu oluşturur. Dokuma yüzeyine desen, renk ve biçim veren bezeme atkısıdır.

Sarmalı bezeme tekniği; bezeme atkısının çözgülere dolanarak sarılması ile oluşturulan bezeme atkı sırasından sonra araya bir veya iki zemin atkısı geçirilerek dokunan, havsız düz dokuma çeşididir. Bezeme atkısı desene göre, her motifte farklı renklerde, iğne ardı dikişi tekniğinde, iki ileri bir geri dönerek çözgülere sarılır. Bu bezeme tekniğine Türkiye'de Yörüklerin yaşadığı bölgelerde sıkça rastlanır ve kayık, kayma, ilme, halı örnekli gibi isimler verilir (Soysaldı, 1999: 609-610).

Sumak: Azerbaycan'da havsız yaygı türüdür. Aynı zamanda Kuba Bölgesinde dokunan bir çeşit yaygıdır. XVII-XVIII. yüz yıllarda bu tür doku-

manın ana merkezi Şamahı (Şamaxı) şehri (Şirvan bölgesi) olmuştur. Sumak sözü aslında Şamaxının ilk adı olan Semak (Semax) ile bağlantılıdır. Bu dönemde dokunan sumakların, esas işlenen kompozisyonları Hatayi, Ejderha ve Göllü'dür. Sonraları halı kompozisyonları sumaklara geçirilerek dokunmuştur (Efendi, Eliyeva, 1998: 189).

Kayık (Qayıq): Azerbaycan Bölgesinde sumak, zili, şedde veya verni gibi havsız yaygılardaki çözgülere dolanarak geçirilen ilme atkıya (bezeme atkısına) verilen ad (Efendi, Eliyeva, 1998: 44).Yani başka bir değişle dokuma tekniğinin adıdır.

Geçirtme Kayık: Bazen nakış iplikleri aynı erişlere iki kez sarılır ve üst üste gelen ilmeler daha kabarık gözükür. Bu uygulama nadiren görülmektedir. (Tağiyeva, 2005: 60- 140-166).

Ayrıca Azerbaycan'da "Şedde" isimli bir başka yaygı ismi daha vardır. bu isim satranç (şahmat) oyunundan veya Şadvad-Şadvard sözünün tahrip edilmiş şeklidir. Yaygılar Karabağ ve Kazak yörelerinde, mürekkep dolama usulü ile dokunan satrançlı (süjetli), ornamental ve damalı kompozisyonludur. Satrançlı denilen şeddelerin esasını deve, at kervanı, hayvan tasvirleri gibi desenler teşkil eder (Efendi, Eliyeva, 1998: 246-247).

Başka araştırmacılara göre "sumak" sözü maldar tayfalar olan Kimakların adı ile bağlantılıdır. Sonraları halı kompozisyonları da sumaklara dokunmuştur. Ortaçağ döneminde El İstahri Kimakları bir Türk taifesi olarak adlandırılır. Sumak Azerbaycan'da işlevine göre duvar örtüsü, küçük ölçülerde sumakça ise Namazlık olarak kullanılmaktadır. İran'da sumak Ahar, Merend, Urmiye, Muğan bölgesinde üretime başlamıştır. Azerbaycan'da ise Qarabağ (Cebrayıl, Lâçin) ve Nahcivanda dokunmuştur. Sonralar sumağın üretim merkezi Kuba'ya geçmiş ve 19. yüzyılda ün kazanmış ve diğer bölgelere geniş bir şekilde yayılmıştır. Sumak tek yüzlü havsız dokuma ve havsız dokumaların kökeni sayılır. Özgün kendine has bir çeşidi yoktur. Kompozisyon ve motifleri hemen hemen Guba Şirvan halılar ile aynıdır (Abdullayeva, 2002: 46).

Eskiden sumak Garabağ da geniş ölçüde dokunduğu bilinmektedir. Ayrıca sumak özellikle Guba ve Şirvan'da çok dokunmasına rağmen onun ilk dokunduğu yer Dağıstan olduğunu tahmin edilir. Şirvan, Guba ve Dağıstan'da dokunan hurçlar genelde kayık dokuma tekniklidir (Kerimov, 1961: 4).

Şahseven; XVI. yy.da Safavi döneminin ilk yıllarında şah taraftarı olan Türk boylarına verilen ad. Şah Abbasın davetiyle Küçük Asya'dan gelip

Erdabil şehri civarına yerleşenler aynı isimle adlandırılır. Şahsevenler İran-Azerbaycan'ın en büyük ili veya Türk grubu sayılır. Asıl mesken tuttukları yerler Tebriz ile Erdabil arasıdır. Şahsevenlerin geçim kaynakları hayvancılık, koyunculuk ve halı-kilim-yaygı dokumacılığıdır. İran'ın Azerbaycan bölgesinde bu isimle anılan birkaç yerleşim yeri vardır (Efendi, Eliyeva, 1998: 245).

Şahsevenlerde Sumak genelde kadınlar tarafından ve kışlakta dokunmaktadır. Bir kaç atölye dışında, evde gereksimlerini gidermek ve aile ekonomisine katkıda bulunmak için dokunur. Başka bir değişle evde bir iş kolu sayılmaktadır. Bundan dolayı aile ve akraba kadınları yardımlaşarak dokuma yaparlar. Bu yardımlaşmaya, yöre ağzında imeci denilmektedir. Sumak dokumacılar ortalama bir günde en az 12 saat dokuma yaparlar. Sumaklar tek yüzlüdürler ve arka yüzlerinde sadece düzensiz, renkli iplik artıkları gözükmektedir. Bu artık iplik uçlarının bırakılmasının iki sebebi vardır. 1. Yer yaygısı olduğu için sıcak tutması, 2. Zarar veren böcekleri engellemesidir.

Sumak (verni) genelde Erdebil ilinde Meşgin, Germi ve Parsabad ilçe merkezlerinde, onlara bağlı kasaba ve köylerde ve bunun yanı sıra yörüklerde dokunmaktadır. 2001'deki araştırmalara göre 100 yılın içinde sumağın dokuması Arasbaran bölgesinde çoğalmaktadır. Yöre halkı bunun nedenini şu cümle ile özetlemektedir. "Garabağ bölgesi sumağın ana yurdudur ve Aras ırmağını kuzey ve güney arasında Şahsevenlerin sürekli göç ettiklerinden dolayı bu dokuma türü zaman içerisinde Yörükler vasıtasıyla başka taifeler ve Muğan bölgesine yayılmıştır". En çok sumak dokunan taifeler; Arasbaran bölgesinde Hacı Alili ve Çelebyanlı'dır **(Fotoğraf 1.)**.

Doğu Azerbaycan ilinde Ahar, Keleyber şehirlerinde **(Fotoğraf 2)**.

1. Erdebil ilinde sumak dokuyan taifeler: Muğanlı, Geyikli, Gebli, Hüseyin Hacetli'den ibarettir.

2. Erdebil ilinde sumak dokuyan köy ve kışlaklar: Hüseyin Cebli, Gebli, İman, Haçahmet, Celili, Güzeli kışlakları, Buranı ülya, Buranı Süfla, Kara Kapak köyleri, Aslanduz ve Parsabad şehirleri, Germi ilçesine bağlı; Mehemet Teki Kendi, kara Ağaç, Tulaçi, Ziveh köyleri.

3. Sarıhanlı (Sahip, Divan), Perihan, Kücenek; Tebenek Germi ilçesine bağlıdırlar).

Yukarıda belirtildiği gibi Doğu Azerbaycan, Batı Azerbaycan ve Erdebil illeri dışında Kirman, Fars ve Çaharmehal-ı bahtiyari illerinde de su-

mak ve buna benzer dokumalar yapılmaktadır.

Kirman ilinde Afşar ve Bıçakçı Yörükleri bu dokumaya **Şirikipiç**, Fars ve huzistan ilinde Kaşkaylar rendi, Çaharmehal-ı bahtiyari illinde de **Serandaz** denilmektedir. Afşar, Bıçakçı ve Kaşkay Yörükleri Türk kökenlidirler ve Safavi döneminde sürgün veya istek üzerine göç etmiş veya gönderilmişlerdir. Bu konu göz önüne alındığında sumak dokumaların İran geleninde yayılmasının Türk boyları olan Yörükler sayesinde olduğu anlaşılmaktadır).

Türkiye'de sumak ve Şahseven dokuması birbirine karıştırılmaktadır. Şahsevenlerin kayık dokumaları yün ağırlıklıdır. Yörede bu dokumalar verni olarak adlandırılmaktadır. Eğer malzeme yünden olursa bu verniye şahseven denir. Şahseven yada sumak yaygılar Türkiye'de Vanlı halı-kilim tüccarları tarafından pazarlanmakta ve bu yörelerde de dokunduğu ifade edilmektedir, (Soysaldı, 1999: 610).

Türkiye'de Sumak Dokumalar; Türkiye'de Kafkasya kültürüne yakın olan Doğu Anadolu'da atkılı sumak yaygılar daha çok dokunmuştur. Çuval ve bebek beşiği olarak atkılı veya atkısız kayık ve atlamalı kayık türlerine de rastlanır. Atkısız büyük yer yaygısı dokunmaz (Balpınar, 1982: 69).

Bu teknikle dokunan alaçuval, heybe ve torbalarda zemin ekseriyetle desenle kaplıdır. Ayrıca bu dokumalar daha gösterişli, kilime göre daha kalın ve dokuma tekniği bakımından daha dayanıklıdır. Bezeme atkısı dokuma yüzeyinde kabarık bir görüntü verir. Bu hafif kabarık görüntü dokumaya işleme yapılmış etkisi kazandırır. Bazı yörelerde bezeme atkısı geçirme işlemine "nakışını yapma" denildiği için yanlışlıkla sonradan işleme yapıldığını zannedenler de vardır. Aslında aynı ifade atlama-ulgama atkılı bezeme tekniği için de kullanılır. Zaten bezeme, süsleme, nakış, yanış, oyu, süs, ala terimlerinin Türkçede aynı anlamda kullanıldığı bilinmektedir. Desenin şekline göre birkaç farklı bezeme atkısı geçirme tekniği bir arada uygulanmaktadır **(Fotoğraf 14, 15)** (Soysaldı, 1999: 609).

Ayvacık Bölgesi alaçuvallarında sumak dokuma tarzındaki sarma atkılı bezeme tekniğine, yani nakış ipinin çözgüler etrafında dolanması işlemine kayma denir. Alternatif sumak tekniğine ise ikili ulgama atkı adı verilmektedir. Bezayağı veya atkı yüzlü zemin dokulu ve ulgama-atlama atkı takviyeli desenli dokumalarda motiflerin iç boşluklarının kayma denilen teknikle doldurulduğu görülür (**Fotoğraf 9**, Atlıhan 1999: 39).

Milas ve Antalya Yörükleri halı kapaklı veya halı göreneği derler. Bu tekniğin el örgüsü ilmeklerine benzer bir strüktürü vardır (Reinhard, 1977:

247). Tarsus civarında çözgülere sarılarak yapılan balıksırtı veya düz sumak bezeme tekniğine ilme, kaydırmalı-alternatif sumak tekniğine ise oyulgama veya sırtmaç gibi isimler verdikleri tespit edilmiştir (Soysaldı, 1998: 233).

Nakış yani bezeme atkısı çözgülere tek tek veya çiftli sarılabilir. Her bezeme sırasından sonra zemin atkısı geçirilir. Bezeme atkısının sarma yönüne göre düz veya balıksırtı dokuma örgüsü meydana gelir.

Şahseven ve Sumak Dokumalarında Kullanılan Ham Maddeler

Sumak dokumasında üç iplik gurubunun kenetlenmesi söz konusudur. Bu üç iplik grubu eriş (çözgü), argaç (atkı) ve nakış ipi denilen ikinci argaç'tan ibarettir. Azerbaycan Bölgesinde geçmişte sumak dokumacılar, dokumalarında eriş ve argaçta yün kullandıkları için kendi ürettikleri yün ipliği tercih etmişlerdir. Fakat son zamanlarda erişlerde genelde pamuk, nadiren ipek ve bazı köylerde yün, argaçlarda ise pamuk, yün ve ipek kullanılmaktadır. Nakış ipinde ise yün ve ipek kullanmaktadırlar. Son zamanlarda sipariş üzerine dokunan sumaklarda (verni) eriş ve argaç ipek kullanılmaktadır. Nakış iplerinde genelde yün, ipek veya her iki malzeme birlikte kullanılmaktadır. Sumak dokumalarında eriş ipleri beyaz ve argaç ipi de her zaman gri renk seçilir. Burada esas sumağını ortaya çıkmasından nakış ipi veya ikinci argaç büyük bir önem taşımaktadır (Sarnesar, alan araştırması, Muğan yöresi, 2004).

Anadolu'da ise kayma tekniğiyle dokunan çuval, ve heybelerde çözgü ve atkılar 50 yıl öncesine kadar yünden ibaret olmakla birlikte son dönemlerde pamuk kullanılmıştır. Nakış ipi ise daima yün tercih edilir. 21. yy. girişiyle bu konuda bir uyanış yaşanmakta ve kilim dokumalarda tamamen yün ve doğal boya kullanımı tercih edilmektedir. Ancak sarma atkılı sumak dokumalar artık çok nadir dokunmaktadır.

Ham Maddesine Göre Sumak Dokuma Çeşitleri

Sumaklar kullandığı malzemeye göre üç çeşide ayrılmaktadırlar. 1. Yünlü Sumaklar. 2. İpekli Sumaklar. 3. Yün-İpek karışımı (Yarım İpekli) Sumaklar (Yöre ağzında kef İbrişim)

1. Bu çeşit sumaklarda erişler pamuk, argaç ve nakış ipi yünden yapılmaktadır. Günümüzde bu tür sumağın üretimi git gide azalmaktadır. Araştırmamıza göre üretimin azalma sebebi artık evlerin sıcak olması (kullanım amacının değişmesi), sumak bir süs ve sanat eseri olarak görülmesidir.

2. İpekli sumaklarda eriş de kullanılan iplik yüksek kaliteli pamuktur.

Argaçlarda hem zemin hemde nakış ipi olarak ipek kullanılmaktadır. Yünlü sumakların tam tersine ipekli sumak üretimi git gide artmaktadır. Çünkü ihracat talebi olarak pazar imkânları daha fazladır.

3. yün-ipek karışımı sumaklarda eriş de pamuk kullanılır. Nakış ipine çok özen gösterdikleri için ipek iplik, diğer kısımlar ve bazı motiflerde de yün kullanılmaktadır (Sarnesar, alan araştırması, Muğan ve keleyber yöreleri, 2004).

Kullanım Alanları; Verni (Sumak) bir el dokuması olarak genelde Şahseven yörükleri ve Erdebil, Doğu Azerbaycan, Batı Azerbaycan illerinde dokunmaktadır. Şahsevenler bir göçebe topluluğudur onların yaşam biçimleri, göç olayları ve hayat koşulları göz önüne alındığı zaman Yörüklerin gereksimleri ve doğaya nasıl uyum sağladıkları daha iyi anlaşılmaktadır. Bundan dolayı araç gereçlerini, mutfak eşyalarını, çadır veya ev döşemelerini doğal koşullara göre ayarlamaktadırlar. Örneğin dokuma tezgâhları, yüklükler, giyim kuşam vs. Şahsevenler'de çuval, heybe, hurç-hurçin, ekmeklik, kaşıklık, tabaklık, tuz torbası, at çulu, (fermeş) yüklük ve yaygılar genelde kilim, kayık tekniğiyle dokunmaktadır. Yaygılar cicim, kilim, sumak ve halı olarak görülmektedir. Hâlbuki çuval, hurç ve heybe gibi taşıma eşyalarında kayık tekniği daha fazla görülmektedir. Bunun yanı sıra sumak dokumaların çeyiz örtüsü, ayakaltı(paspas), sofralık ve perdelik olarak da kullanıldığı görülmektedir **(Fotoğraf 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)**.

Köylerde ise hayat biçimleri Yörüklere göre farklı olduğu için yaygı olarak daha ziyade halı ve sumak-verni görülmektedir. Kap kaçak ve diğer eşyaları taşımak için kullanılan tabaklık, tuzluk vs. artık süs olarak kendini göstermektedir. Sumaklar genellikle yaygı, merdiven üstü, ocak kırağı (perdesi), keçe ve halı üzerini kaplamak için, halının yanında süs olarak ve duvar süsü gibi alanlarda kullanılmaktadır (Sarnesar, Bölge Araştırması Köcenek Köyü, 2004).

Ayrıca yöre ağzında Fermeş, farsi metinlerde mefreş yazılan içinde yatak, yorgan ve yastık gibi eşyalar saklanan bir eşyadır. Mugan şahsevenlerindeki fermeşlerde en çok görülen motif ejderhadır ve koruma amacıyla dokunur. Eskiden şahsevenlerin bir kısmı arazinin kuzey tarafında kalmak zorunda kaldıkları için Kuzey Azerbaycan'da bu motif daha çok görülmektedir (**Fotoğraf 6,7**, Ston,1997:163).

Şahsevenlerde de Türkiye ile aynı adlarla anılan heybe ve torba gibi eşyalar günlük kullanım için elzemdir. Bu eşyalar kayık dokuma tekniği

ile dokunur. Heybe ve torba desenleri ise Türkiye ile hemen hemen aynıdır **(Fotoğraf 7-8, 13)**.

Türkiye'de kayık-sarma-ilme atkı bezemeli sumak tarzı dokumalar genellikle çuval ve heybe olarak dokunmaktadır. Batı Anadolu'da atlama ve sarma atkılı kırmızı zemin üstüne mavi, lacivert desenli çuval ve heybe dokumaları görülmektedir. Güney Anadolu'da Toroslar boyunca alaçuval ve heybe dokumalarında sumak tarzı, ilme ve kayma atkılı dokuma tekniği uygulanmaktadır. Anadolu'da Yörüklerin yerleştirildiği hemen her yerde sumak tarzı dokumalara çuval, heybe, torba gibi eşyalarda rastlanmaktadır. Kulanım yerine göre desenleri ve ölçüleri değişmektedir.

Alaçuvallar çeyiz çuvalı, esvap-giysi çuvalı olarak kullanılır. Dolayısıyla bir gelin kızın çeyizi içinde en göz alıcı eşyadır. Çünkü gelin atının arkasından çeyiz yükü bu çuvallar içinde taşınır.

Yanışlar-Nakışlar (Motif ve Kompozisyon)

Düz dokuma yaygılarda önemli olan unsurlardan birisi de yanış (motif) yani nakışlardır. Bu yanışlar zaman içerisinde kuşaktan kuşağa gelişip bu güne kadar gelmişler ve çeşitli biçimlerde bir araya gelerek desen ve kompozisyonları oluşturmuşlardır.

Yöre insanı doğal çevresinde gördüğü somut nesneler, insan vücudu, hayvan türleri, bitkiler vs. dokuma tekniklerine uyarak stilize edip, soyutlaştırarak beyninde çizip ve uygulamıştır. Buna göre yöreler arasında motif benzerlikleri görülmektedir. soyut konulardan, geometrik biçimlerden ve tabiattan ilham alarak şekillendirilmektedir. Genellikle verni dokumalar desen ve kompozisyon bakımından üç gruba ayrılmaktadırlar.

1. Grup; Azerbaycan Cumhuriyetinde dokunan klasik sumaklar yer almaktadır. Bu sumaklarda motifler özellikle hayvanlar büyük ve detaylı olarak dokunmaktadır. Bunun yanı sıra havlı-halı dokumaların da kompozisyon ve motifleri de bu sumaklarda görülmektedir.

2. Grup; İran Azerbaycan Bölgesinde dokunan verni veya sumaklardır. Bu grupta bitki, hayvan ve geometrik motifler küçük ve stilize bir şekilde görülmektedir.

3. Grup ise Anadolu da dokunan ilme ve kayma atkı bezemeli alaçuval ve eyer heybeleridir ki genelde zemin ve bordür kısımlarında geometrik motifler yer almaktadır.

İran Azerbaycan Bölgesindeki üretim yörelerinde eski desen ve yanışlar kullanılmaktadır. Ancak bu motiflere yenileri de eklenmektedir.

Yeni motifler genelde soyut konulardan, geometrik biçimlerden ve tabiattan ilham alarak dokunmaktadır. Bu motifler onların doğayla özdeşleştiğini göstermektedir. Verni (sumak) motifleri Şahsevenlerin sosyal yapıları, gelenek görenekleri ve iklim koşullarını simgelemekte ve yaşam tarzlarını yansıtmaktadır.

Şahsevenler göç süresi içinde ekolojik bakımdan çok zengin meralardan geçmektedirler. Bu nedenle doğayla bütünleşerek duygularını ve dileklerini bu dokumalarda ortaya koymaktadırlar. Her yörenin kendine has bir desen veya kompozisyonu vardır. Genellikle sumak kompozisyonları şekil itibariyle üç bölümden oluşmaktadır. 1. Bordür. 2. Zemin. 3. Göl **(Fotoğraf 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9.)**.

Bordürler bir bant şeklinde dokumayı çerçevelemektedir. Dokuma eninin yüzde yirmisini bordürler, yörede dıştan içe **lever** ve **zincire** denilen iki tane ince bordür arasında bir kalın bordürden oluşmaktadır. Bu sumak dokumaların orta zeminlerinde ise geometrik şekillerden meydana getirilen **göller** yer almaktadır. Zemin boşlukları ise çeşitli küçük motiflerle doldurulmaktadır. Ayrıca kompozisyon şekline, boyuta ve isteğe göre göllerin sayısı değişebilmektedir.

Verni-Sumak motifleri altı gruba ayrılmaktadır.

1- Hayvan nakışları, kuş türleri; kartal, hindi, tavuk, horoz, tavus ve yerel kuşlar, diğer hayvanlar ise; geyik, ceylan, kurt, köpek, kedi, yılan, koyun, kaplan, deve, aslan, tilki, çakal vs. **(Fotoğraf 2, 3, 4, 5.)**.

2- Bitki nakışları, örneğin; bitki çeşitleri, çiçekli, ağaç, büte (şal) desenleri vs.

3- Geometrik nakışlar, örneğin; kare, daire, düz çizgiler, zigzag çizgiler vs.

4- Nesneli nakışlar, örneğin; dokuma araç gereçleri, kap kaçak, ev aletleri, makas, semaver, tarak, el feneri vs.

5- Tılsım, totem ve damgalar.

6- Bordürlerde kullanılan nakışlar.

Bazen köy veya yöreler kendine has birkaç çeşit motif ve desen kullanmaktadırlar. Başka bir değişte o köy veya yörenin dokumaları belli bir motifle tanımlamaktadır. Örneğin **Erdebil yöresinde köcenek motifi, aynı adı taşıyan bir köyde uygulanmaktadır**. Genellikle bu motifin ebadı 2x3 cm'dir ve bir çiçeği andırmaktadır. Bu yörenin diğer birkaç motif adı ise; **kara kiynak, terse kiynak, iç içe kiynak, göl, heriz, çeşmecan, kele koç, podoniz nişan, kergek, yelen yelen'**dir.

Kiynak Türkiye Türkçesi'nde **kıvrım veya ejder-canavar ayağı** olarak bilinmekte ve oldukça yaygın kullanılmaktadır.

Yelen ise Afyon-Emirdağ kilimlerinde çok yaygın olan bir bordür motifidir (Ürer, 1999: 652, 801).

Arasbarı (Doğu Azerbaycan ilinin kuzeyi) yöresinde daha ziyade **kiynak, kiynac, göl, kışlak, Şamlı, tirme, hişti, yelen yelen ve horoz** motifini görmekteyiz.

Yöredeki kompozisyonlara kiynac (çöl çiçeği), kiynak, goşa göl, tek göl, erşek, kalemi, celdihan vb. adlar verilmektedir. Genellikle göller (madalyonlar) ejderha ve akrebi temsil etmektedirler ve koruma amaclıdır.

Zaman içinde sumaklar başka dokumalardan, özellikle halılar ve cicimlerden de etkilenmiş ve böylece yeni motif ve desenler ortaya çıkmıştır.

Motifler günümüzde azda olsa yerlerini yapay ve doğa ile pek ilişkisi bulunmayan motiflere bırakmaya başlamıştır. Bunun nedeni ise kooperatif sahiplerinin ve halı tüccarlarının daha önceden, istekler üzerine hazırladıkları motif ve nakışları dokuyuculara sunmasından kaynaklanmaktadır. Bu tür sipariş dokumalar genellikle köylerde yerleşik olan göçebelerde gerçekleşmektedir. Bu yeni tasarım desenleri genellikle tarihi eserlerden bozuk kopya edilmiş şekiller ve halı desenleri oluşturmaktadır (Sarnesar, Alan Araştırması Doğu Azerbaycan İli, 2005).

Türkiye'de Alaçuval desenleri yatay veya dikey bordürler halindedir. 100 yıl önce dokunan örneklerde her bordürde farklı bir motifin bağlantılı tekrarları görülmektedir. Geniş ana bordürler su denilen ince bordürlerle desteklenerek sınırlandırılmıştır. Bu örneklerin çoğunda bordür aralarında "goraf" denilen ve birbiri içine giren çok renkli zikzak düzende atkı yüzlü kilim dokuma motifleri tekrar edilmiştir. Bordürlerde ise **kırkbudak, anahtar, sekiz köşeli yıldız, göz, karaburun, heykel-top, aslanağzı, deveboynu, dört yönlü koçboynuzu, eli belinde, çengel kıvrımları** (canavar ayağı-ejder-Erbek, 2002: 146), **çakmak ve eğrice su** gibi motif isimlerine rastlanır. Bazen dokumanın eni çuvalın boyu olarak kullanılır. Çuvallar çadırda veya yüklükte yan yana dizildiğinde; çuvalın yan tarafında yer alan desenli iki bordürün ortasına yine desenli ve süslemeli kolan dikilen tarafı öne getirilerek dizildiğinden bu çuval kompozisyonu da oldukça yaygın uygulanır (**Fotoğraf 9**-15, Soysaldı, 1998: 213-242. Pekin, 1975. MEG ve SB.1985).

Bu kompozisyon düzeni halk şiirinde hece vezniyle yazılmış her dört-

lükte söylenen farklı ama düzenli, kafiyeli dörtlükleri ve arasındaki aynı sözlerin tekrarı olan nakaratları hatırlatmaktadır. Yanış, nakış veya motifler ise bir Yörük kızının geleceği ile ilgili zengin ve renkli hayal dünyasının, kuracağı yuvanın bolluk bereket, sevgi ortamı beklentisinin ifadesidir. Son 20 yılda bu zenginliğin göreceli olarak azaldığı, çuval yüzeyinde bir ya da iki farklı ana bordür arasında tekrar eden ince bir bordürün yer aldığı gözlenmektedir.

Türkiye'deki heybe desenlerinin en güzel ve göz alıcı olanları heybenin gözü-yüzü denilen cep üzerindedir. Cebin alt ve üst kenarında iki yatay bordür veya dörtkenarında desenli zemini çerçeveleyen bir bordür ya da her ikisi birlikte uygulanmıştır. Cep zeminini dolduran desenlerde ya merkezden dört yöne ve köşelere doğru uzayan hatlarda gelişen ¼ raportlu madalyon ki bazı bölgelerde **göl** denir, ya da tekrar eden yatay bordürler veya küçük bir birimin simetrik tekrarları göze çarpar. İki cebin ara bağlantı dokumalarında ise cicim veya kilim teknikli bir motifin tekrarı olan daha basit desenler yer alır. Heybe motifleri arasında basamaklı üçgenlerin çevrelediği **göl, eli belinde, çakmak, göz . Sekiz köşeli yıldız, çengel,** vb. motifler çoğunluktadır **(Fotoğraf 13)**.

Kullanılan Renkler

Eski sumak-verni dokumalarda en çok görülen renkler boya bitkilerinin kök, yaprak, meyve, meyve kabuğu, çiçekleri ve madenî tuzların mordan olarak kullanılması ile elde edilmiştir. Bu sebepten sumaklar çok fazla renk değişimine uğramadan günümüze kadar gelmiştiler. Renkler daha güzel ve olgundur. Ayrıca doğayla özdeşleşmiştir. Günümüzde ise fabrikasyon boyamalarda tamamen sentetik boyar maddeler kullanılmaktadır. Ancak mahallî üreticiler, kooperatifler kurarak (örneğin; Keleyber şehrinde) tabiî boya kullanmaya devam etme çabasındadırlar. Sumaklarda kullanılan renkler motif ve bölgeye göre değişmektedir. Genelde kullanılan renkler **krem, bej, kırmızı, lacivert, açık mavi** ve tonlarıdır **(Fotoğraf 1, 8)**.

Türkiye'de dokunan ilme ve kayma atkılı bezeme (sumak) tekniğindeki alaçuval ve heybelerde kullanılan renklerde belirgin bir sınırlama olmamakla birlikte **kırmızı, açık ve koyu mavi, krem (doğal yün rengi), siyah, sarı, zeytini yeşil,** yeni örneklerde turuncu, pembe gibi renkler görülmektedir **(Fotoğraf 9, 15)**.

Bu ifadelerden anlaşılacağı gibi renk konusunda farklılık yok denecek kadar azdır. Türkiye'deki farklı renklerin kullanımı son 50 yılda artış göstermiştir. Bu da anilin boyaların kullanımının erken başlamasından kay-

naklanmaktadır.

Sonuç olarak; İran'ın Azerbaycan bölgesinde birçok Türk boyları yaşamaktadır. Şahseven Yörükleri Erdebil ve Tebriz civarında yoğun olarak yerleşik düzene geçmiştir. Ancak yine yaylak-kışlak düzeninde koyun yetiştiriciliği ve dokumacılıkla geçimlerini sürdürmektedirler.

Türkiye'de de özellikle Batı ve Güney Anadolu Yörükleri kendi ihtiyaçları olan eşyaları kendileri dokumakta ve bazen de satarak başka ihtiyaçlarını karşılamaktaydı. Türkiye'de 20 yy. başından itibaren yerleşik düzene geçen ve sayıları oldukça azalmakta olan yörükler dokuma türlerini oldukça azaltmıştır. Bu dokumalardan literatürde sumak olarak bilinen grubun son zamanlarda yapılan alan araştırmaları sırasında ulaşılabilinen örneklerinin karşılaştırılması yapılmıştır.

İran-Şahseven verni (sumak, kayık) dokumaları ile Türkiye Yörükleri tarafından dokunan alaçuval ve heybelerin teknik, renk ve bazı nakışlar (motifler) bakımından benzer özelliklere sahip olduğu gözlenmektedir.

Hammaddeler bakımından İran-Azerbaycan'ında yünün yanında pamuk ve ipek kullanımı artmakta, Türkiye'de ise yünün yanında pamuk ipliği kullanılmakla birlikte bu dokumaların imali yok denecek kadar azalmıştır.

Kullanım alanları İran-Azerbaycan'ında sumak-verni yaygı, heybe, torba, mefreş-hurç gibi ürünlerin üretimi yapılmaktayken, Türkiye'de ise sumak yaygın olarak çuval, heybe ve torba dokumalarında uygulanmıştır.

Teknik isimlendirmeler her iki bölgede aynı olmakla birlikte aksan farkı ile kayık terimi kayma şeklinde ifade edilmektedir. Ayrıca genç nesil tarafından ilme atkılı veya halı örnekli gibi isimlendirmeler de yapılmaktadır.

Renk özellikleri bakımından her iki bölgede de kırmızı, açık ve koyu mavi, doğal beyaz yün, en çok kullanılan ortak renklerdir.

Yanış veya nakışlar ise **sekiz köşeli yıldız, koçboynuzu, çengel kıvrımları, çakmak** motifleri ve özellikle **göl** denilen madalyonların hem isim, hem de şekil benzerliği yadsınamaz bir gerçektir. Ancak Türkiye'deki sumak dokumalarda hayvan figürleri daha soyut ve tanınmaz hâldedir. Örneğin; **koç boynuzu, Aslan ağzı, deve boynu** gibi motifler oldukça sembolik ifadeler ve geometrik biçimlerde uygulanmaktadır. Şahsevenlerde ise hayvan motifleri geometrik biçimlerde olmakla birlikte bütün bir figür şeklinde dikkati çeken ve hangi hayvan olduğu belli olan sade fakat net şekillerdir.

Bu sonuçlar bize Orta Asyadan çıkan Türk boylarının göç yolları ve yerleşim yerleri olan Kafkaslar ve Anadolu'nun ortak dil, anonim kültür ve sanat değerlerine sahip olduğunu, bu ortaklığı dokuma terim ve motifleriyle de ortaya koyabilmenin mümkün olduğunu göstermektedir. Ayrıca Afşar, Bayat, Tekeli gibi Anadoluda da yerleşmiş olan Türkmen boylarının dokuma ve motiflerinin de araştırılması gerekmektedir.

Bu çalışma bir bildiri niteliğinde olduğundan sınırlı tutulmuştur, ancak bu alanlarda ortak çalışmaların artırılması ve detaylandırılması gerektiği açıktır.

KAYNAK KİŞİLER

1. Yakup, Sattarzade, El Sanatlar idaresi Bölüm Başkanı, Meşkinşehir, Erdebil ili, 2005.
2. Fatma Beğim, 76 yaşında, Mugan Şahseveni, 40 yıl önce yerleşik düzene geçmiş, Meşkinşehir,.
3. Huruşi isali, 75 yaşında, Şahseven, Erdebil ili.
4. Cafer Kerimzade, atölye müdürü, 50 yaş, Kocabeyli taifesi muğan şahsevenlerinden, (sumakları kendi bölgesinde toplayıp yurt dışına gönderen kişi). Köcenek köyü-Meşkinşehir.
5. Aziz Asgari, halıcı, 75 yaş, Kocabeyli taifesi muğan şahsevenlerinden, allafan çarşısı, Erdebil.
6. Adalet Cabbar, halıcı, 60 yaş, Kocabeyli taifesi muğan şahsevenlerinden, üst örtülü çarşısı, Erdebil.
7. Kerim Yusefi, 70 yaş, Kocabeyli taifesi muğan şahsevenlerinden, halı satıcısı (birkaç nesildir ki bu işi yapıyorlar), Erdebil.

KAYNAKÇA

Abdullayeva, M. E. Q, (2002), **Xalçaçılıq Terminlerinin İzahlı Lüğati**, Bakı, Dövlet universiteti Neşriyat, Bakı.

Anonim, (2004), **Doğu Azerbaycan Coğrafyası**, Milli Eğitim Bakanlığı, İran.

Anonim, (2003), **Doğu Azerbaycan Aşayir Kooperatif Birliği, istatistikleri**, Erdebil ili.

Anonim, (1985), **Mut ve çevresinde milli El Sanatlarımız**, MEGve SB. Çıraklık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü yay, Ankara.

Atlıhan, Ş., (1999), "Batı Anadolu'da Yaşayan Yörüklerde Heybe ve Torba Dokumalar", **Erdem-Halı Özel Sayısı-I**, C: 10, S: 28, A.K.D.ve T. Y.K. Atatürk Kültür Merkezi Yay., Ankara.

Azer, S., (Çeviri: M Sadık Aran), (1942), **İran Türkleri**, T.T.K. kütüp-

hanesi, kayıt no; 55525 Cumhuriyet Matbaası, İstanbul. .

Balpınar, B., (1982), **Kilim-Cicim Zili- Sumak Türk Düz Dokuma Yaygıları**, Eren Yayınları, İstanbul.

Efendi, R., Eliyeva, K., (1998), **Azerbaycan Xalı ve Xalçacılıq Terminleri Lüğatı**, Azerbaycan Elmlar Akademisi, Bakı.

Erbek, M., (2002), Çatalhöyükten Günümüze **Anadolu Motifleri,** T.C. Kültür Bakanlığı, Ankara.

Gantzhorn, V., (1998), **Oriental Carpets**, Taschen, Köln.

Kerimov, Latif, (1961), **Azerbaycan Halçası I**, Azerbaycan elmler Akademıyası, Bakı, Leningrad: 4

Kuhestani, H., (2001), **Katalog**, Erdebil ili El Sanatlar Kurumu Başkanlığı, bölge araştırması.

Mizban, H., (2003), **Şahseven Yörükleri ve Erdebilde Verni nakışlarının incelenmesi**, Tahran Güzel Sanatlar Fakültesi, yayımlanmamış lisans tezi, Tahran.

Pekın, E., (1975), "Yörük Çuvalları", **Sanat Dünyamız**, Yapı ve Kredi Bankası yay, S: 5 (Eylül), Ankara. .

Reinhard, U., (1977), "Silifke Yöresi Dokumaları", **I. Uluslar arası Türk Folklor Kongresi Bildiriler**, V. Cilt-Etnografya, Kültür Bakanlığı, Folklor Dairesi Yay: 22, Ankara. Sabahi, T., (1998), **Shahsavan Jajım**, Cato, Italy, 22.

Soysaldı, A., (1999), "Türk Kilimlerinde Dokuma Teknikleri ve Boyama Özellikleri", **Erdem-Halı Özel Sayısı-I,** C: 10, S: 30, A.K.D.ve T. Y.K. Atatürk Kültür Merkezi Yay., Ankara, 599-613, 752-775.

Soysaldı, A., (1998), "Tarsus Köy ve Yaylalarından Kilim ve Çuval Örnekleri", **Dünden Bugüne Tarsus Sempozyumu Bildirileri,** 25-26 Aralık 1998, Berdan Tarih ve Kültür Varlıklarını Koruma Vakfı Yay. Tarsus, 213-242.

Sümer, F., (1999), **Oğuzlar,** T.D.A.V, İstanbul, 445-447.

Tağiyeva, R., (2005), **Azerbaycan Xalçası Maişete**, Yayınlanmamış Makale, Bakû.

Ürer, H.,(1999), "Emirdağ (Afyon) Yöresi Düz Dokuma Yaygı Geleneği ve Bindallı Motifli Kilimler", **Erdem-Halı Özel Sayısı-I,** C: 10, S: 30, A.K.D.ve T. Y.K. Atatürk Kültür Merkezi Yay., Ankara, 647-652, 795-802.

FOTOĞRAFLAR

Şekil 1. İran Haritası.

Fotoğraf 1: Şahseven-verni. Arasbaran bölgesi, (Soysaldı arşivi).

Fotoğraf 2: Keleyber ve Aher yöresi, verni, (Soysaldı arşivi).

Fotoğraf 3: Meşgin ve Muğ an yöresi, verni (yaygı), bu yörelerde **göl** ve **hayvan** motifi çok kullanılmaktadır, (Soysaldı arşivi).

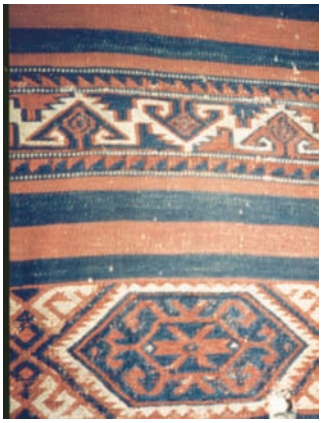
Fotoğraf 4: Şahseven verni (yaygı), ters-yüz detay, (Soysaldı arşivi).

Fotoğraf 5: Şahseven fermeş detayı (Ankara Etnoğrafya Müzesi), Benzer Örnek için bkz Stone, 1997;163).

Fotoğraf 6: Ş ahseven dokuması, Mafraş-fermeş parçası (Ankara Etnoğrafya müzesi).

Fotoğraf 7: Şahseven heybe detay, balıksırtı tarzı kayık dokuma, (Sarnesar arşivi)

Fotoğraf 8: Ş ahseven dokuması heybe genel görünüş, (Sarnesar arşivi).



Fotoğraf 9: Batı Anadolu, alaçuval, Fotoğ raf 10.Tarsus, ilme ve kayma atkılı alaçuval, 20.yy,(Soysaldı arşivi).

Fotoğraf 11: Tarsus yöresi, Yatay bordürlerde **eli belinde, göz ve yıldız** araları **goraf** nakışlı(motifli) alaçuval, 19.yy, (Soysaldı arşivi).

Fotoğraf 12: Tarsus, Dokuma eni çuval boyuna gelen **Kırkbudak** motifli bir alaçuval örneğ i, (Soysaldı arşivi).

Fotoğraf 13: Antalya Kayma ve ilme atkılı, **yıldız** motifli heybe yüzü, 20.yy, (Soysaldı arşivi).

Fotoğraf 14: Tarsus, alaçuval bordür detayı, **Karaburun, kıvrım** nakışı, bordür sınırları **çakmak** nakışlı su, 20.yy, (Soysaldı arşivi).

Fotoğraf 15: Tarsus, alaçuval bordür detayı, **yedi dağ çiçeği** nakışı (karaburun, kıvrım) ve **çakmak** nakışlı su, Balıksırtı ilme (sumak) dokusu, 20.yy, (Soysaldı arşivi).

ТЕАТРАЛЬНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ ТЮРКСКИХ НАРОДОВ «НАУРУЗ»: ПОИСК ЦЕЛОСТНОСТИ МИРА

SULTANOVA, R. R./СУЛТАНОВА, Р. Р.
RUSYA/RUSSIA/РОССИЯ

ÖZET

R.Sultanova'nın ''Türk halklarının tiyatro festivali ''Nevruz'': dünya bütünlüğü arayışı'' adlı makalesinde modern türk tiyatrolarının gelişme özellikleri incelenmiştir. Tiyatro sanatının kendi geleneksel kaynaklarına dönme eğilimi gözetlenmektedir (Türkmenistan, Azerbaycan, Altay Cumhuriyeti). Küreselleşen dünya şartlarında geleneklere geri dönüş isteği tiyatroda kendini ifade etme ve kavramda orijinal (özgün) şekillerinin geliştirilmesi için son şans olarak gözükmektedir. Yeni etnik ve milli motifler aranmaktadır. Bu ise eseri sahneye koyma yaklaşımını değiştiriyor, yeni sahne kılığının, folklör-tören ve hatta sosyal-yaşayış içerik dışında büsbütün yeni içerikli sahne eserlerin yaratılmasını talep ediyor. Modern Türk tiyatrolarının esas özelliklerini incelediğimiz zaman bir taraftan renk cümbüşünün ve oyunun post-modernin küresel bünyesi ile uyum sağlaması, diğer taraftan da bu post-modern oyun tarzın altında etnofolklorik esasların aranışı gizlenmiş. Bilindiği üzere bu etnofolklorik esaslar Türk bilincinin dominantlarını teşkil etmektedirler ve türk insanının dünyayı bir bütün olarak görebilmesi ve anlamasını sağlamaktadır. Türk bilincinin dominantlarını hem tören, hem efsane, hem hikaye, hem kelime teşkil etmektedir. Bu bir yandan Türk tiyatro sanatının avrupa tiyotrosu ile sürekli ve yoğun bir sekilde etkileşimine sebep oluyor, diğer yandan da bu sadece Türklere has olan yaşamın kendine özel esas ve geleneklerin aranmasını etkiliyor. Bu da çoğu Türk tiyatrılarının cazip ve çekiciliğini belirlemektedir.

Anahtar Kelimeler: Tiyatro, etnik motifler, etnofolklorik esaslar, post-modern oyun tarzı, türk bilinci.

ABSTRACT

In the article by R. Sultanova "Theatre festival of Turkic peoples "Naurouz": search for integrity of the world" the author has revealed peculiarities of development of scenography in modern Turkic theatres. It reviews the tendencies of returning to zero point of origin of theatrical art from national rite (Turkmenistan, Azerbaijan, Altai Republic). Under globalization, addressing customs and traditions is the last chance to work out original forms of theatrical self-expression and self-knowledge. There is search for new ethno-national motives that changes approach towards staging work, calls for new stage costume, new content going beyond the borders of the folkloric-ritual, or even of the social-everyday-life. Specific feature of modern theatre is made, on the one hand, of its mixed character when playful beginning organically fits into global structure of the post-modernism, on the other hand, behind the post-modernist play there is always a hidden search for those ethno-folkloric bases that are dominants of Turkic consciousness. They enable to see the world in its relative integrity. Such dominants are numerous – a ritual and a myth, and a tale, and a word. It makes it possible to interact intensively with European traditions in theatrical art. On the other hand, it is a search for own bases of world that let only the Turks experience its equipossible integrity. This very condition predetermines attractiveness of many theatres of the Turkic speaking world.

Key Words: scenography, ethno-national motives, ethno-folkloric bases, post-modernist play, Turkic consciousness.

РЕЗЮМЕ

Доклад посвящен анализу спектаклей театров тюркского мира. Выявлены некоторые особенности современной сценографии. В тюркских театрах наметилась тенденция возврата к нулевой точке зарождения театрального искусства из национального обряда.

В условиях глобализации обращение к традициям является последним шансом выработать самобытные формы театрального самовыражения и самопознания. Идет поиск новых этнонациональных мотивов, что меняет подход к постановочной работе, требует нового сценического костюма, нового содержания, выходящего за рамки фольклорно-обрядового, даже социально-бытового. Специфику своеобразия современного тюркского театра составляет с одной стороны его пестрота, его игровое начало вполне органично вписывается в глобальную культуру постмодернизма, а с другой стороны за постмодернистской

игрой всегда скрыт поиск тех этнофольклорных основ, что являются доминантами тюркского сознания, которые позволяют видеть мир в относительной целостности. Таких доминант оказалось достаточно много – и ритуал, и миф, и фольклор, и слово… Это позволяет интенсивно взаимодействовать с европейскими традициями в области театрального искусства, а с другой стороны, это – искание собственных оснований мира, которые только тюркам позволяют переживать его как разновидность единства, и именно это предопределяет притягательность, очарование многих театров тюрко-язычного мира

Ключевые слова: театральное искусство, сценография, тюркский мир, науруз, тюркский театр

VIII Международный театральный фестиваль тюркских народов «Науруз» состоялся в Казани с 30 мая по 5 июня 2005 года в Казани.

В фестивале участвовало семнадцать театров – с разной историей формирования: самые старшие – татарский, турецкий, башкирский, основаны в начале XX века, самый молодой – Гагаузский драматический театр им.М.Чакмира (Молдова, г.Комрат, – создан на базе Дома культуры лишь в 1997 году); с совершенно разными представлениями об искусстве и имеющие отчасти разные истоки.

Сравнивая с предыдущим фестивалем с полным основанием, на мой взгляд, можно говорить о том, что наметился спад художественной энергии. Это было ясно даже при предварительных просмотрах видеозаписей, присланных театрами в оргкомитет фестиваля: обилие мировой и русской классики, кое-какие этнографические постановки и полное отсутствие спектаклей с проблематикой сегодняшнего дня.

Нынешний «Науруз» показал, что в тюркских театрах наметилась тенденция возврата к нулевой точке зарождения театрального искусства из национального обряда. Туркменский государственный академический театр имени Молланепеса и Национальный драматический театр Республики Алтай привезли на фестиваль некие замыслы, «перебирание» возможностей, нащупывание зерен тематических групп в лирическом беспорядке. Для них, можно сказать, не требовались сцена и светопостановка. Художественное оформление не играло такой роли, как в драме. Функцию сценографии в пустом пространстве брали на себя национальные костюмы и тщательно продуманные атрибуты. И в то же время всеми чувствовалась правомерность выхода на истоки своих потенциальных возможностей. Ведь тюркские театры вышли из большевистского агитационного театра, затем им всем по-

головно навязывались приемы европейской психологической школы. Новейшее время принесло нивелирующие тенденции глобализации и испытание свободой, многообразием возможностей. Обращение к традициям в такой ситуации стало последним шансом выработать самобытные формы театрального самовыражения и самопознания.

«Не представление, а восхождение к небесному», – так определил К.Нурхан, критик из Анкары, жанр туркменского спектакля «Наджип Оглан». Обряд-притча для эмоционального воздействия – другое нестандартное определение, которое художественный руководитель алтайского театра А.Балина дала своему сочинению «Байлыгым».

Туркмены в «Наджип Оглане» подняли интересную тему. Речь идет об игровой сценографии, которая предполагает импровизационную игру актеров с элементами декора сцены. Они вооружали актеров частями разобранной юрты – «ук», который используется в одном случае. Эти изогнутые с одного конца жерди могут стать аркой, дворцовым опахалом (если украшены позументом), верблюдами и конями. Диапазон изобразительных возможностей предмета был широк, но, к сожалению, не был наполнен импровизацией. Актеры не владеют необходимом арсеналом «иллюзорной техники», чтобы создавать ту или иную картину: Из уст режиссера узнали, что они должны создавать самые разнообразные сценографические образы – и сад, и озеро, и холм, и деревья.

В этом спектакле почти аутентично по первооснове воспроизводится содержание дастана, посвященного рождению музыки. Аналогичная традиционная форма существовала и у татар, и у башкир: вокруг сказителя (чичән) рассаживались зрители, в кульминационные моменты он пел, имелись помощники, которые пластически иллюстрировали эпизоды, шутки импровизировались в зависимости от контекста. Форма изжила себя в XX веке. Туркмены своим театрализованным представлением поставили под этим утверждением знак вопроса.

Но амплитуда тюркских театров больше. Фольклорные театры обращены в прошлое, выполняют функцию сохранения коллективного бессознательного и мифологической основы. Но жизнь приобретает все новые и новые формы. Общая тенденция такова: театры живут сегодняшним и будущим. Фольклор в чистом виде, иллюстрация обрядов многим неинтересна и обращение к фольклору носит здесь другой характер: он используется в стилизованном виде или сущест-

вует как вкрапление картины в картине. Переосмысляется пластика. Идет поиск новых этнонациональных мотивов, что меняет подход к постановочной работе, требует нового сценического костюма, нового содержания, выходящего за рамки фольклорно-обрядового, даже социально-бытового. Подобную современную интерпретацию удачно продемонстрировал Мензелинский театр (Республика Татарстан). Постановка Р.Аюповым спектакля «Мусульманин» по инсценировке рассказа Г.Исхаки «Суннатче бабай» (в мусульманском мире так называют человека, совершающего обряд «суннат» – обрезание) оказалась более доступна для восприятия именно благодаря творческой переработке традиционных этнонациональных элементов.

Сценографическое пространство организовано художником (Р.Хайруллиной) свисающимися с колосников рябиновыми кустами. Рябина присутствует и в цвете костюмов, в украшениях Жены. Именно она определяет колористическое, фактурное единство среды, ее тональность, игру разнонаправленного ритма, образованного движением красного куста, дающего ассоциации с льющейся кровью. Сочные, крупные ягоды вместе со всем предметно-вещественным наполнением (рукотворные вышитые изделия – платки, полотенца, скатерти, подушки) создают среду жизни персонажей. И не только. Это еще и знаковая среда. Через нее художник пытается выразить и определенное состояние души и передать в ней национальные особенности этнопсихологического мышления, идеал красоты (любовь к деталям, украшательству и т.п.), особенности мусульманской эстетики. В то же время богатая фактурная пластика этой среды живет на сцене по законам драматического действия.

Спектакль «Эшг» («Любовь») Азербайджанского государственного театра пантомимы – очевидно из названия – подошел к сонетам Шекспира тоже, опираясь на свое древнее искусство ашыгов. Как и полагается для этого жанра, сценографические элементы здесь могут отсутствовать. Белое перо (перо Шекспира), белая чернильница, луна, звезды – вот и все, что необходимо для действия. Здесь преобладала пластическая форма, основанная на синтезе. При всей новизне для наших театров, в этом спектакле не было четкой композиционной целостности, стилистической завершенности – возникало ощущение эклектики, недоработанности. Наоборот, вторая часть спектакля, показанная вне конкурса, по своим выразительным средствам, с элементами живой импровизации оказалась намного сценичнее.

Хакасский драматический театр имени А.Топанова (г.Абакан) фольклорный спектакль «Одураченный Хорхло» поставил как мюзикл по сегодняшним клише – ближе к эстрадному шоу-представлению, чем к народной комедии. Этому способствовали и блестящие из фольги костюмы и дизайнерски разработанные декорации. Возникала атмосфера комедии лишь тогда, когда на сцене появился «музейный» интерьер.

Национальная ментальность, неповторимый тюркский колорит имеет место и в постановках мировой классики. Шекспировский «Король Лир» Киргизского Академического театра им.Т.Абдумомутова и Тувинского музыкального театра им.В.Кок-Оола отличаются именно своеобразной национальной ориентацией в сценографии. Действие «Короля Лира» у киргизов разворачивается вокруг очага в юрте (вернее, в каркасе юрты), с устремленной вверх лестницей – то ли Голгофа на пути прозрения, обретения человеком духовной зрелости, то ли спасительная мачта тонущего корабля, поднимаясь туда, Лир как бы взывает о милости небеса. Все здесь указывает на древнюю кочевничью культуру: кожаные изделия, множество лент, палок, которые актерами обыгрывались постоянно, что придавало зрелищу динамизм. В костюмах, богато декорированных вышивкой, увешанных мешочками, кувшинами, множество этнографических элементов (орнамент, силуэт, антураж).

А у тувинцев все происходящее на сцене воспринимается как некая виртуальная реальность, происходящая в тонком мире. Сооруженный в центре шатер, весь в заплатах, постоянно двигался то вверх, то вниз, превращаясь то в голову быка, то в космический свод. Остроумные, дизайнерские костюмы из кожи, холста, с меховыми отделками создают атмосферу древней культуры. На эпизацию трагедии работают огромные куклы, маски. Очень существенный момент – появление на сцене Лира – шамана, в экстазе бьющего плетью об землю. Но несмотря на великолепие костюмов, трагедийный темперамент исполнителя главной роли, горловое пение Эдгара, Гонерилью в образе японской гейши – высокую эклектику, одним словом – что-то мешало глазу наслаждаться. Когда начинался «голый театр» – линии, веревки, возникало пространство трагедии, транслируемое самими актерами, этому больше верилось. Дальше почему ритм сцены не совпадал с ритмом действия, сценография художника В.Шульги и действие, выстроенное А.Оржаком, распадались? Представленная сценическая площадка

была мала? Несомненно, это болезнь всех фестивалей. Но причина, на мой взгляд, еще и в том, что представители кочевого народа побоялись открытого пространства. А ведь это люди космоса, их тела пронизывают стихии, закрытости и защищенности на их сцене, казалось бы, не должно. Это мы, потомки земледельцев, с трудом воспринимаем пустое пространство, привыкли к интерьеру, расчлененности. Поначалу тувинцы пытались настроить зал на ощущение людей, выросших на природе: включали зрителя запахами благовоний перед началом, во время действия актеры проходили между рядами, сценическую площадку заливал природный свет.

А вот действие спектакля по повести М.Карима «Долгое-долгое детство» Башкирского государственного Академического театра драмы им.М.Гафури в постановке молодого режиссера А.Абушахманова почти без изменений происходило в пустом черном пространстве, представляя собой переплетение фрагментов больших и малых событий. Чередование мизансцен воспринималось то как перебирание фотографий, что показалось А.Степановой склонностью к постановке героев в статуарность, то как документальное черно-белое кино, временами – как художественное 30-х годов. Т.е. настроение «черно-белой ностальгии» создать удалось. Этот спектакль ставил режиссер, опирающийся на сценографию. Он прекрасно обыграл скупую геометрическую форму плоского параллелепипеда, сумел заставить его смотреться и «сакэ» (нары) в юрте, и сценой сельского клуба, и рингом, и колхозным полем. Также он сумел воспользоваться пустым черным как фон и черное как пространство. Если как фон – пребывание в пластике, тяготение к форме цветового пятна. Во втором случае пространство – глубина, сама фигура строит пространство, речь тяготеет к декору.

Благодаря тому, что были тщательно продуманы световые переходы между явлениями, в спектакле «Без луны звезда нам светит» по пьесе Т.Миннуллина Татарского государственного театра драмы и комедии им.К.Тинчурина наблюдалась большая для наших театров редкость – отсутствие случайного света (режиссер Р.Загидуллин, худ. Р.Моров). Хотя на сцене предметная среда была достаточно плотной, интерьер сводился на нет, создавалось ощущение открытого космоса, в котором мебель свободно парила наряду с героями и сочинителем, изображающим повороты их судеб. Этот спектакль, как тонко подметила Г.Зайнуллина, дал пример гармоничного слияния эстетического

и метафорического, а также плодотворного для динамики сюжета, погружения реальности в виртуальный мир (Г.Зайнуллина // Идель. – 2005. – № 8. – С.28).

Мастер-сценограф Ю.Матросов оформил спектакль «Дом Бернарда Альбы» Г.Лорки в Чувашском государственном театре им. К.Иванова. Великолепное освещение. В итоге каждый момент воспринимается как завершенная художественная композиция, возникают «ключевые паузы», во время которых движение как бы приостанавливается, и зрителю дается возможность запомнить, зафиксировать, задуматься…

Спектакль «Самоубийца Бенерджи» Н.Хикмета (Стамбульский государственный театр драмы, Турция), затрагивающий самые глубинные проблемы человеческого бытия, построен как сценические раздумья. Основой сценографического образа взяли идею вечного движения («все течет, все изменяется»), воплощением которой стал круг в круге, как модель макро- и микрокосмоса. Все «человеческое» происходило внутри малого круга. Когда актеры «выпадали» из оболочки малого круга, они оказывались в подвешенном состоянии. Но самое главное, что у этого сценографического персонажа своя партитура, у героев – своя. Когда персонажи совершали движение вверх и вниз, в стороны, как «подвижное в подвижном», оставаясь внутри своего мира, прозвучала закодированная мысль: человеку свойственно состояние метания, беспокойства, взлетов и падений… Присутствие автора-писателя (он сидит на авансцене за печатной машинкой, наблюдая за ходом действия и фиксируя происходящее, иногда вставляет комментарии) вносит в спектакль постоянно действующий брехтовский эффект отчуждения. Тот же эффект создавали повторы одних и тех же движений, жестов, уходов и приходов, независимо от этого круга. Прямые текстовые обращения Автора к зрителям звучат отдельно и параллельно визуальному ряду сценического действия.

Зато в спектакле «Картина» Э.Ионеско (Якутия) молодого режиссера С.Ултургашевой с художником Е.Глаголевой сейф-холодильник с рядами банок набитыми долларами составляют единое целое с актером. Неслучайно здесь зеркало – его второе «я».

А вот Уфимский государственный татарский театр «Нур» своей постановкой по мотивам известной пьесы А.Чехова «Три сестры. Годы спустя», получившей немного нареканий за плагиатство (жюри даже учредило специальный приз «За нелепость»), показал, что поиск

равновесия между чеховским ритмом и дыханием сегодняшнего дня не прост. Трудно сказать, каков был замысел у литовского режиссера Л.Зайкаускаса и сценографа из Польши Б.Костожевска, но ясно одно – использование чужой формы – попытка отыскать то, что закрылось, осовременивать Чехова.

Обращение к так называемым «био-объектам» Т.Кантора – здесь три манекена с силуэтами женских фигур, соединенные вместе – другая оболочка сестер, железный шкаф со спаренными картонными фигурами военных, заменяющий отсутствующих персонажей, и наконец, три парты (из знаменитого спектакля «Умерший класс») – таит в себе глубокую мысль, которая, к сожалению, даже в цитатной форме не обыгрывается. Что означает финальная сцена, когда Ольга топором рубит бутафорские книги? Протест против себя самой – исчерпанность несбыточных иллюзий, бунт идеализму, который мешает жить? Или вообще символизирует смерть искусства, тех же образов Чеховской пьесы?

Спектакль «Буча» Кзылординского областного музыкально-драматического театра им. Н.Бекежанова был решен в режиме трагифарса, где вещественные элементы из-за необычной композиции («перевернутая юрта») и цветопластического настроения сводились на нет (худ. С.Пирмаханов). За основу художник взял красный цвет как наиболее пригодный для манипуляций над психикой: костюмы красноармейцев, жилет Талтанбаева, пиджак председателя колхоза и прочие неожиданные детали были красными, а также пулемет, звезда, серп и молот, расположенные на черном заднике. Все ограниченное пространство метилось красным цветом. Тем самым пространство в целом задавалось как супрематическое действо красных и черных форм. Красный цвет, пожирая все, противостоял черному. Большевистская идея поглощала бытие – так утопический декор воздействовал на зрителя цветом неэстетически, развеществленно. В конце спектакля красный цвет был подведен к краху, он сменился на голубой в финале: на иностранных буквах на плакатах, рекламных щитах, больших денежных купюрах. Новые знаки стали выполнять все те же функцию атрибутов власти и манипулирования общественным сознанием. Тем самым сценография вывела нас за рамки конкретной темы.

Поразила тонкость обыгрывания казахами суперзанавеса, проистекающая из восприятия кочевников общего к частному. На нем были изображены серп и молот, в центре тяготеющие к геометрическим формам, семь юрт вокруг на эллиптической орбите. Вновь повторя-

ется идея поглощения пространства ипостасями красного квадрата, притормаживающая темп движения. Перед суперзанавесом разворачивалось действие иного плана, не фарсовое, социально-исторически детерминированное, с использованием традиционной одежды. Но стоило суперзанавесу подняться, учащенная ритмика фарса и красный цвет начинали поглощать естественное течение жизни.

Лучшим спектаклем фестиваля была признана постановка сказки «Черная бурка» Г.Хугаева в Татарском государственном академическом театре им. Г.Камала Б.Поюровский поставил его в один ряд с «Холстомером» Товстоногова. Режиссер Ф.Бикчантаев и сценограф С.Скоморохов решили ее как философскую притчу. Через образы зверей проводится четкая мысль о любви и предательстве, чести, верности, долге и жестокости.

Пластической доминантой служит строго горизонтальная двухъярусная композиция – мостик на канатах, символизирующая незащищенность, зыбкость существования зверей. Логово волков, наоборот, как амфитеатр, являет собой замкнутое пространство, в которое входит огромный диск луны, символизируя, во-первых, «волчье начало», во-вторых, придавая происходящему космическую масштабность и тем самым превращая фигуру актера в образ маленького зверя.

В этом пространстве, населенном и зверями, и людьми, «живут» еще горы, которые в самые сложные драматические моменты жизни собаки Тузара реагируют по-своему: то они приближаются к Тузару, то уходят, то становятся леденящим деревом, оберегающим его от ударов. Когда человек его убивает, они окрашиваются «кровью». Интересная находка – белые бурки, будучи костюмным образом, становятся элементом декорации.

Подводя общие итоги, формируя некое представление о фестивале «Науруз», нужно констатировать удивительную пестроту, разностильность спектаклей и соответственно национальных школ, представленных этими постановками. В такой пестроте усматривается не только влияние постмодерна, философские игры, но и в целом хаотическое переживание мира ситуации сегодняшнего дня. Но что же стоит за этой пестротой, что объединяет показанные спектакли и позволяет говорить о признаках тюркской культуры?

Видимо, за внешней подражательностью современным веянием театрального искусства, иногда нарочитой фольклорной традиции стоят поиски новых типов целостности: распадающийся мир нужно заново

организовать. Видимо, театр становится своеобразным полигоном, где испытываются новые формы организации жизни. В таких поисках все средства хороши. Организующими доминантами мироздания предстанут не только мифы, фольклорные элементы, ритуальные формы, религиозные представления («Мусульманин» Мензелинского театра), ими могут стать и устоявшиеся жанровые структуры («Неджеп Оглан» туркменского театра), а также деталь, интонация, костюм, психологические переживания («Король Лир» киргизов и тувинцев). Иногда целый спектакль выстроен на своеобразном «перебирании» таких доминант (спектакль «Байлыгым» Республики Алтай). Художник-постановщик современного тюркского театра чем-то похож на мастера, создающего некое подобие мозаики. Он готов включить и старое, и новое, но чтобы приобрело относительно законченные гармоничные формы. Чем-то его творчество напоминает попытки ребенка, творящего свои наивные композиции из песка, ракушек, веточек, из того, что он находит вокруг себя. Сравнение это неслучайно. В новом творческом духе этих театров одни уже миновали, а другие еще на пути к тем формам художественной целостности, которые доминировали в классическом искусстве в эпоху модерна. Эта целостность, основанная на сквозных и концептуальных смыслах, на отработанной системе выразительных средств, на стремлении выйти на философские обобщения. Поэтому оценивать эти спектакли с позиции прежних культурных форм, видимо, не имеет смысла. Они просто стремятся к другому, у них другие цели. С этим критикам надо считаться. И в этом критическом взгляде нужно учитывать два очень важных компонента, которые, видимо, и составляют специфику, своеобразие современного тюркского театра. С одной стороны, его пестрота, игровое начало вполне органично вписывается в глобальную культуру постмодерна, а с другой стороны, за постмодернистской игрой всегда скрыт поиск тех этнофольклорных основ, что являются доминантами тюркского сознания, которые позволяют видеть мир в относительной целостности, как бы собрать рассыпающиеся обломки. Таких доминант, как оказалось, достаточно много – и ритуал, и миф, и сказка, и фольклор, и слово. Это позволяет интенсивно взаимодействовать с европейскими традициями в области театрального искусства, а с другой стороны, это – искания собственных оснований мира, которое только тюркам позволяет переживать его как разновозможное единство. И именно это предопределяет притягательность, очарование многих театров тюркоязычного мира.

TÜRK MUTFAK VE BESLENME KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ

***SÜRÜCÜOĞLU, Metin Saip**
****ÖZÇELİK, Ayşe Özfer**
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

Her milletin, ülkenin ve toplumun sosyo-kültürel ve ekonomik yapısına, tarihsel kimliğine, beslenme alışkanlıklarına, damak zevkine, tarımsal üretim ve yapısına göre şekillenmiş bir mutfağı vardır. Türk kültür hayatının önemli bir unsuru olan Türk mutfağı; aynı zamanda dünyanın en ünlü birkaç mutfağından biridir. Çeşit ve lezzet açısından olduğu kadar, yiyecek hazırlama ve pişirme teknikleri, özel gün yemekleri, mutfak araç ve gereçleri açısından da çok zengindir. Türk mutfağı denilince de Türk tarihi ve bu tarihin oluştuğu coğrafya akla gelmelidir. Orta Asya'dan Anadolu'ya gelen Türkler, uzun tarihsel geçmişleri ve birikimleri nedeniyle zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. İnsanların beslenme biçimleri, içinde bulunulan kültürel, coğrafi, ekolojik ve ekonomik yapı ile tarihsel sürece göre şekillenmektedir. Türk mutfağındaki çeşit zenginliği birçok etkene bağlıdır. Kısa bir ifadeyle Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu ürünlerdeki çeşitlilik, uzun bir tarihsel süreç boyunca birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı imparatorlukların saraylarında gelişen yeni tatlar, mutfak kültürünün yeni yapısını kazanmasında rol oynamıştır.

Anahtar Kelimeler: Türk mutfak kültürü, beslenme kültürü, tarihsel gelişim.

ABSTRACT

The Historical Development of the Turkish Cuisine and Nutrition Culture

Every nation has a cuisine that has been formed according to the sociocultural and economic structure of the country and the society, its

*Prof. Dr.,**Doç. Dr.: Ankara Üniversitesi, Ev Ekonomisi, Yüksekokulu Beslenme Bilimleri Bölümü.

historical identity, the nutrition habits, the palate, and the agricultural products and structure. The Turkish cuisine, which is an important element of the Turkish cultural life, is also one of the most famous of a few cuisines of the world. It is very rich not only in variety and taste, but also in terms of food preparation and cooking techniques, special day meals and kitchen tools and utensils. The Turkish cuisine should be cited together with the Turkish history as well as the geography that this history has developed within. Turks, who have come to Anatolia from the Central Asia, has a rich culture of cuisine thanks to their long historical past and accumulation of experience. The type of nutrition is formed according to the cultural, geographical, ecological and economic structure of society, as well as the historical process. The richness of variety in the Turkish cuisine is based on many factors. In brief, the variety of the products harvested from the Central Asia and Anatolian earth, the interaction with many different cultures throughout a long historical process, and the new tastes developed in the palaces of the Seljuk and Ottoman Empires played a role for the culture of the cuisine to acquire its new structure.

Key Words: Turkish cuisine culture, nutrition culture, historical development.

Giriş

İnsanların, doğumdan ölüme yol aldıkları süreç içinde beslenmek durumunda olması, ilk çağlardan bu yana yemek içmekle ilgili bir takım kurallar ortaya çıkarmalarına neden olmuştur. Bu kurallar, zamanla toplumların kendi yapılarına ve değer yargılarına uygun gelenek, görenek, dinsel inançları, töre ve törenleriyle birleşerek toplumun kendine has beslenme ve mutfak kültürünü ortaya çıkarmıştır (Halıcı, 1999). Yaşamlarını sürdürebilmek için çevrelerinde buldukları ile beslenen ilkel insanlar, zamanlarının önemli bir bölümünü besin aramak için geçirmişlerdir. Zamanla doğada bulduğu besinler arasından seçim yaparak uygun olanları yetiştirmeyi, yetiştirdiklerini işleyip saklayarak bulunmayan zamanlarda kullanmayı öğrenmişlerdir. Böylece, göçer hayattan yerleşik hayat düzenine geçmişlerdir (Baysal, 2002: 29). Tarih öncesi insanların mağara devrinde bile, beslenmeleri için, mağara içinde ayrı bir yer ayırdıkları ve buralarda araç gereç kullandıkları görülmüştür. Böylece mutfak, ilkel de olsa ilk insanla başlamıştır. İlerleyen çağlarda insanın gelişimine paralel olarak mutfak da gelişime uğramış, insanların evlerinin dışında yemek yeme eğilimlerine girmeleri ile de ticari mutfak doğmuştur (Dereli, 1989: 1). Evlerde yemek pişirmeye özel, ayrı bir odanın kullanılmasına ise M. S. VII. yüzyılda baş-

lanmıştır. Salonların yanında küçük bir bölümden ibaret olan bu odalarda, ocak gibi pişirme gereçleri bulunmuyordu. Onbirinci yüzyılda Kâşgarlı Mahmut, Türk mutfağını hem mekân, hem de içindeki maddi kültür eşyası ile tanıtmıştır. Ayrıca, her Türk evinin bir odası günümüzde olduğu gibi mutfak olarak tanzim edilmiş ve evin bu kısmına yemek pişirilen yer anlamında "*aşlık*" adı verilmiştir (Birer, 1997).

Tarih öncesi devirlerde çiğ ya da ateşte kızartılarak tüketilen yiyecekler, kadınlar tarafından çanak-çömlek yapılmaya başlandıktan sonra kap içinde pişirilmiş ve böylece yemek yapma sanatı doğmuştur (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 8). Önceleri fırınlarda sıcak taş üzerinde başlayan yemek pişirme işlemleri M.Ö. 6000-5000 tarihlerinde kap içinde yapılmıştır. İlk pişirme kaplarının sürüngen kabukları, hayvanın kürek kemiği ile hayvan midesi olduğu bildirilmektedir. Buğday ve benzeri tahıllar da önce taş üzerinde pişirilmiş, iki taş arasında un haline getirilmiştir. İnsanlar elde ettikleri öğütülmüş unu su ile karıştırıp bulamaç haline getirmiş ve daha sonra ekmek yapmayı öğrenmişlerdir (Merdol, 2000).

İnsanoğlunun yerleşik hayata geçişini sağlayan besin üretimi, işlenmesi ve saklanması ile ilgili teknolojiler büyük ölçüde Anadolu'da gelişmiş ve buradan dünyanın diğer taraflarına yayılmıştır. Bu açıdan Anadolu, zengin bir beslenme kültürüne sahiptir (Baysal, 2002: 29). Kültürün bir parçası olması nedeniyle yemek yeme alışkanlıkları çeşitli toplumlara göre farklılıklar göstermektedir. Bugün, yemek sanatının her dalında birbirinden zengin örnekler veren Türk mutfağı; pişirme teknikleri, sofra düzeni, kendine has servis şekilleri ile Fransız ve Çin mutfakları ile birlikte dünyanın sayılı üç mutfağından biridir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 10). Orta Asya'dan Anadolu'ya gelen Türkler, uzun tarihsel geçmişleri ve birikimleri nedeniyle zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Çünkü Türkler, çok eskiden beri birçok kültürle tanışmış, birçok milletle komşuluk yapmış ve onlarla iç içe yaşamışlardır. Bu kültürel alışverişler yanında, yiyecek çeşitlerinin bolluğu, gelenek ve görenekler gibi faktörler de zengin bir mutfağın oluşmasına yardımcı olmuştur. İnsanların beslenme biçimleri, içinde bulunulan kültürel, coğrafi, ekolojik ve ekonomik yapı ile tarihsel sürece göre şekillenmektedir. Türk mutfağı denildiğinde Türkiye'de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler-içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme alışkanlıkları, mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar anlaşılmalıdır. Türk mutfağındaki çeşit zenginliği birçok etmene bağlıdır. Kısa bir ifadeyle Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu

ürünlerdeki çeşitlilik, uzun bir tarihsel süreç boyunca birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı gibi imparatorlukların saraylarında gelişen yeni tatlar Türk mutfak kültürünün yeni yapısını kazanmasında rol oynamıştır. Genel olarak tahıl, et, çeşitli sebze ve bir miktar etle sulu olarak hazırlanan yemek türleri, çorbalar, zeytinyağlılar, hamur işleri, içecekler, tatlılar ve otlarla hazırlanan yemeklerden oluşan Türk mutfağı; pekmez, yoğurt, tarhana, bulgur gibi kendine özgü sağlıklı yiyecek türlerini de ortaya çıkarmıştır. Yöreden yöreye farklılaşan lezzetleri barındıran yemek yeme ve içme biçimleri, özel gün, kutlama ve törenleriyle de ayrı bir anlam hatta kutsallık taşır. Türk mutfağı, çeşit zenginliği ve damak tadına uygunluk yönünden olduğu kadar birçok yemek ve yiyecek türü ile sağlıklı ve dengeli beslenmeye ve vejetaryen mutfağına kaynaklık edebilecek örnekleri barındırmaktadır (Anonim, 2005: 1).

Orta Asya Dönemi

Türkler, Cilalı Taş Çağında Orta Asya'ya yerleştikten sonra, Ural Dağları ile Altay Dağları arasındaki stepleri anayurt olarak seçmişlerdir. Atlı göçebe kültürü burada doğmuş ve gelişmiştir. At ve koyun sürülerine sahip olan Türkler, ilkbaharda geniş meraları olan yaylalara göçüp, sonbaharda ise kurak vadilere, özellikle nehir kıyılarına inmişlerdir. İlk besinleri buğday unu, süt ve süt ürünleri, at ve koyun eti, içkileri de kısrak sütünden hazırladıkları kımızdan ibaretti. Yaşadıkları bölgede meyve ve sebze çeşitleri sınırlı olduğu hâlde yemekleri basit değildi (Koşay, 1982: 47). Türkler, göç ettikleri yörelerde doğal yetişen hayvan ve bitkilerden yararlanmışlar, bunlardan yöre şartlarına uygun olanları yetiştirmişler ve yetiştirdiklerini basit tekniklerle işleyerek bulunmayan zamanlarda kullanmışlardır (Baysal, 2002: 29).

Eski mutfak ve beslenme kültürünü saptamak, ancak arkeolojik kazılarla mümkün olmaktadır. Kazılardan elde edilen mutfak eşyaları, heykeller, besin maddeleri, hayvan kemikleri mezar buluntuları o devrin sosyal, ekonomik hayatı hakkında önemli ipuçları vermektedir. Orta Asya'da, M. S. VI. ve VIII. yüzyıllara ait mezarlardan altın kaplar, süs eşyaları, av sahnelerini tasvir eden bronz levhalar ile Türkçe yazıtlar bulunan kaplar da ortaya çıkarılmıştır. Bu mezarlardan, ayrıca en çok koyun eti yendiği, bunun yanında at, sığır, geyik etlerinin de tüketildiğine ilişkin bulgular da elde edilmiştir. Eski çağlardaki bu mezarlarda at eti daha çok bulunurken, sonra yavaş yavaş azalmaya başlamış, geyik etleri ise ortadan tamamen kalkmıştı. Daha sonraki mezarlarda kuş ve balık kalıntılarına da rastlanmıştır (Ögel, 1984: Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 9).

Orta Asya'da, Afanasyevo Kültürü; M. Ö. 2500 ile 1700 seneleri arasında oluşmuştur. Koyun ve at kemiklerinin av hayvanlarına ait kemiklerin yanında görülmesi avcılıkla beraber çobanlığı da yürüttüklerini ortaya koymaktadır. Batı Türkistan Namazgah-Tepe'de M. Ö. 2250 yıllarına ait tahıl dövmek için kullanılan havan elleri, dibek ve bakır eşyalar ortaya çıkarılmıştır. Bu yerlerde ayrıca arpa, buğday, çavdar ve üzüm taneleri de bulunmuştur. Ev hayvanlarından koyun, keçi, sığır, deveye ait kemiklere de rastlanmıştır. M. Ö. 2000'de ise Güney Sibirya'nın en önemli kültür merkezi Minusink Bölgesindeki Andronovo Kurganlarıydı. M. Ö. 1700 tarihinden itibaren Orta Asya'da Andronovo adı verilen göçebe ve savaşçı bir kavime ait kültürün yavaş yavaş egemen olmaya başladığı görülmüştür. Beyaz ve brakisefal olan, Altay-Sayan, Tanrı Dağları ile Kazakistan'a kadar yayılan Andronovoların Türklerin atası olabileceği ileri sürülmüştür. Andronovo kültürünün en önemli eserleri; geniş ağızlı ve düztabanlı, kulpsuz, üç köşeli veya mendirek şeklindeki basma süsle süslenmiş olan kaplar güneyde Tanrı Dağlarına, batıda ise Don kıyılarına kadar yayılmıştı. Andronovo kültürüne ait taştan yapılmış kaşıklar da bulunmuştur. Bu çağda at, sığır, koyun gibi evcil ev hayvanlarının yanında deve de yer almış; at, bir binek ve yük hayvanı olmakla kalmamış, eti yenen bir hayvan olarak da önem kazanmıştır. Orta ve Kuzey Asya'daki eski Türk halklarına ait mezarların başına dikilen heykellerin elinde şarap kadehleri bulunmuştur (Ögel, 1984).

Tarihe ilk defa adını yazdıran ve tarih sahnesinde ilk rol oynayan Türk Kavmi Hunlardır. Bilinen ilk yurtları bugünkü Moğolistan olup, Çin kaynaklarında rastlanan adı Hiung-Nu'dur. Hunlar, M. Ö. VIII. yüzyıllarda Sarı Irmak (Hoang-Ho) nehrine dayanmış ve Çin için gittikçe artan bir ciddi tehlike oluşturmuşlardı (Koşay, 1982: 47). Milattan sonra IV. yüzyılda Avrupa'da görülen Hunlar, bunların bir devamı olup, Atilla (434-453) idaresinde Manş kıyılarına kadar hemen hemen bütün Avrupa'ya hakim olmuşlardı (Aslanapa, 1984). Orta Asya Türk Tarihinde, Türklerin Çinlilerle olan ilişkileri daima çok önemli bir yer almıştır. Bu ilişkiler bazen dostça bazen de her iki ülke arasında geçen savaşlarla devam etmiştir. Mete, yaptığı akınlarla özellikle, verimli ovaları ve ekonomik ve kültürel bakımdan önemi büyük olan ipek yolunu eline geçirmek istiyordu (Ögel, 1979: 35). Hunlar, büyük bir imparatorluğa sahip olunca Çin ipeklilerinden yapılmış elbiseler giymek ve Çin yemekleri yemek istemişlerdi. O sıralarda Büyük Hun İmparatorluğunda bulunan Çinli bir vezir bu düşüncelerin sakıncalarını hakana anlatmıştı. Çinli tarihçilere göre; Çin prensesini Hun Hakanına gelin olarak getiren düğün alayına başkanlık eden vezir Yüeh, Hunlara

gitmiş, böylece Hun Hakanının hizmetine girmişti. Hakan da veziri beğenmiş ve aralarında iyi bir anlaşma sağlanmıştı. Bu sırada Hunlar, Çin yemeklerini de beğenmeye başlamışlardı. Elçi Yüeh'in "Çin yemeklerini elde etseniz bile onlar da zamanla tükenip gidecekler veya yemeyip atacaksınız. Çin yemekleri sizin kımız ve yoğurtlarınız kadar lezzetli ve size uygun yiyecekler değillerdir." dediği belirtilmektedir. Hunların ekonomik açıdan Çinlilerin egemenlikleri altına gireceklerini ve bağımsızlıklarını kaybedecekleri endişesini taşıyan bu vezire göre, Hun halkının hepsi ihtiyaçlarını karşılamak için hep Çin'e bakacak ve Çin'in ekonomik etkisi altına girecekti. Çünkü düşmana karşı zafer yalnız silahla değil; ekonomik tedbirler ile alınmalıydı. Esas olarak ekonomik ağırlıklı olan Çin ile yapılan antlaşmalar, soğuk iklimlerde yaşayan Hun halkının yiyeceklerini bulmaya yönelikti. Çinliler yiyecek yardımı yaparlarsa, Hunlar, bu ülkeye saldırmayacaktı. Eğer bu yardım yapılmazsa Hun Hakanı dâhil kimsenin gücü, bu akınların önünü kesmeye yetmeyecekti (Ögel, 1979: 43). Hun Devrinin buluntuları daha çok toprak altındaki mezarlardan çıkan eserler, Göktürk Çağının ise toprak üstündeki yazıtlar, heykeller ve sunaklardı. Orhon ve Tula Bölgesinde ağzı dar sürahiler, ağızları geniş çömlekler bulunmuştur. Kapların üzerinde ince çizgilerle yapılmış balıksırtı tezyinatı vardı. Altaylarda ağaçlardan oyulmuş veya kayın ağacı kabuklarından yapılmış kaplar ve deri kaplara rastlanmıştır. Türk Kültür Tarihi açısından en önemli eserler birçok bölgede bulunan (Katan, Kuray, Tuyah) gümüşten yapılmış kulplu veya kulpsuz maşrapalardı. Bu maşrapalara benzer kaplar Göktürk Çağı heykellerinin ellerinde tuttukları kadehler arasında da görülmektedir. Altay Dağlarında çeşitli cinste kaliteli çeliğe rastlanmıştır. Buradaki halkın demircilikte ve kaynak tekniğinde çok usta oldukları bilinmektedir. Hun prenslerine ait bir mezarda bronzdan yapılmış kaplara ve bir vazo içinde çay kalıntılarına rastlanmıştır. Ordos'ta bulunan Hun eserleri cinslerine göre; çakılar ve küçük bıçaklar, kaşıklar ve süs eşyaları, kaplar, geyik ve deve resimleri, koyun ve keçi resimleri, et yiyici hayvanlar ve domuz resimleridir. Hunlarda ölü ile beraber atlar da gömülüyordu. Güney Sibirya'da Altay Dağları eteklerinde bulunan M. Ö. IV. ve III. yüzyıllara ait mezar buluntularında Hunlardan kalma birçok eşya çıkarılmış ve buzlar içinde binlerce yıl bozulmayan insan ve hayvan ölüleri bulunmuştur. Yine Selenga Nehrinin Baykal Gölüne aktığı yerin yakınında üç grup halinde 212 kurgan vardır. Bu kurganlarda; çeşitli ağaç eşya, üçayaklı masalar, silindirik ayaklı kulplu tunç kazanlar, çatal gibi kullanılan çubuklar gibi birçok eşya bulunmuştur (Aslanapa, 1984) .

Devlet ve millet olarak Türk adını tarihte ilk kullanan büyük bir siyasi

kuruluş olan Göktürkler, VI. yüzyıl ortalarında Orhun Nehri batısındaki yayla bölgesinde (Ötüken) kurulup, Mançurya'dan Karadeniz sahillerine kadar uzanan büyük bir Türk imparatorluğudur. Göktürklerin Asya Hunları soyundan geldiği bilinmektedir. Göktürkler, İl Hakan unvanını alan Bumin ve kardeşi İstemi ile bu devleti 552'de kurmuşlar, Mukan Hakan zamanında ise (553-572) en parlak devrini yaşamıştır (Tekin,1988). Göktürklerin kurulması Orta Asya'nın Türkleşmesi için ilk adım olmuştur. Kurulduğu zamandan itibaren idari bakımdan Doğu ve Batı olarak ikiye bölünen imparatorluk 630 yıllarında Çin egemenliği altına girmiş ve 682'de İlteriş (Kutlug) Hakanın büyük devlet adamı Tonyukuk ile birlikte siyasi mücadeleleri sonunda doğu kısmı yeniden bağımsızlığını kazanmıştır. Kapağan Hakan zamanında (692-716) Orta Asya'da bütün Türkler bir devlet hâlinde birleşmiş, ondan sonra gelen Bilge Hakan ve Kardeşi Kültekin Göktürk devletinin en tanınmış şahsiyetleri olmuştur. Orhun Vadisi'nde bulunan dikili taş kitabeleri onların zamanından kalmadır. Bu abideler Türk Tarihinin en önemli hazinelerindendir (Aslanapa, 1984). Göktürk Çağına ait hemen hemen bütün taş heykellerin sol ellerinde tuttukları kadehler, o devrin kadeh tiplerini ortaya koymaktadır. Bu şekilde dokuz çeşit kadeh tipi tespit edilmiştir ve bunlar Göktürklerin günlük yaşamları için ne kadar önemli olduğunu göstermektedir. İpek Yolu üzerinde bulunan Fergana, eskiden beri önemli bir ticaret merkezi olduğu gibi doğal zenginliklere ve verimli topraklara sahipti. Bu nedenle Fergana'da Göktürk Çağıyla ilgili çok sayıda kale, mezar ve yerleşim biriminde; o dönemin yaşayış biçimlerini, sosyal ve ekonomik hayatlarını gösteren birçok eser bulunmuştur. Burada Ahsıket Harabelerinde Göktürk Çağına ilişkin çanak, çömlekler, yandan kulplu çanak ve fincanlar, bir de kulplu güveçlere rastlanmıştır. Bir başka yerde ise basık ve iki kulplu çanak ve güveç keramiği, uzun boyunlu ve kulplu testiler de bulunmuştur. Bir mezarda çeşitli eserlerin yanında koyun kemikleri de görülmüş olup, eserler arasında tek ağızlı bir bıçak da bulunmuştur. Talas Nehri kıyısındaki Göktürk yazısı ile yazılmış kitabelerin de bulunması Türk Kültürü yazı dili ile birlikte bu bölgeye nüfuz ettiğini göstermektedir. Türklerin yavaş yavaş yerleşik hayata geçtiğini ve tarımla ilgilenmeye başladığını gösteren bu yazıtlarda; göçebe hayatını ifade eden sözler, tarla ve su kanalları ile ilgili bilgiler de yer almaktaydı. Bu dönemde Türk Kültürü çok geniş bir coğrafi alana yayılmıştı. Bu arada Göktürk Alfabesi de çok yerde kullanılıyordu. Göktürkler, göçebe olarak yaşıyor ve çadırlarda oturuyorlardı. Arabaları üzerinde keçe çadırdan evleri olanlar olduğu gibi yerleşik hayata geçenler de vardı. Göktürk çağına ait arkeolojik kazılardan elde edilen buluntularda ziraat işlerinde kullanılan

küreklere ve pulluklara rastlanmıştır. Birçok vadide, daha çok da Altay civarında büyük sulama kanalları bulunmuştur. Örneğin Tötü Kanalının uzunluğu 10 km civarındaydı. Kanal çok kayalık bir arazide açılmış ve işlenmesi zor olan kayalıklar oyularak iki vadi arasındaki irtibat sağlanmıştı. Ayrıca, bu kanalla ilişkili olarak bir su dağıtım şebekesi de kurulmuştu. Hâlen Ruslar tarafından kullanıldığı bildirilen bu suyolu gerçekten yüksek bir teknik bilgiye dayanmaktadır. Bu bozkırlardaki (Tötü) arazilerde çok eski çağlardan beri ziraat yapıldığı, Tötü Kanalının M. Ö. I.yüzyılın başında yapıldığı tahmin edilmektedir (Ögel, 1984).

Kırgızlar, Göktürk Çağında Güney Sibirya'da, Aşağı Yenisey kıyılarında oturuyorlardı. Bugünkü Abakan Stepleri ve Minusinsk Bölgesine tesadüf eden bu bölgeler tarıma çok elverişliydi. Orhun ve Selenga Bölgesindeki dağlardan çıkarak Yenisey Nehrine dökülen Kem Nehri, bu bölgenin Göktürklerle temasını sağlıyordu. Yenisey-Kırgız Tarım Kültüründe orak, kürek, sivri kürek büyük bir yer tutuyordu. Saban demirleri iki çivi vasıtasıyla saban üzerine sabitlenmişti. Bu yöre halkının çok eskiden beri ziraatçı oldukları bilinmektedir. Kırgızların tahıl çeşitleri arpa, buğday, yulaf ve darıydı ve buğdayı bugün tam olarak bilinmeyen bir ayak değirmeni ile öğütüyorlardı. Tahıl ürünlerinin bol olması yanında, meyve ve sebze hiç bulunmazdı. Yemekle beraber daha çok fermente olmuş içkiler içilirdi. Düğünleri çok görkemli olur, bazen bin kadar koyun hediye edilirdi. Kırgız ve Çinliler arasında ticari ilişkiler de çok iyi düzeydeydi. Çin'de ve Kırgız'da bulunan paralar (M. S. 544) bunu kanıtlamaktadır (Ögel, 1984).

Büyük Hun Devleti'nden itibaren Orhun ve Selenga Nehirleri kıyılarından Aral Gölü kenarlarına kadar yayılan ve çeşitli isimlerle anılan bir Türk kavmine rastlanmaktadır. Önceleri Töles, daha sonra Dokuz Oğuz adını taşıyan ve kendilerini diğer Türk kavimlerinden ayrı tutan bu kabileler daha sonra Uygur Devletini kuracaklar ve Türk Tarihinde önemli bir yere sahip olacaklardı. Merkezi Orhon kıyılarında olmak üzere 744 yılında Uygur Devletini kuran Dokuz Oğuzlar M.S. 840 yılına kadar bu bölgede yaşamışlardır (Ögel, 1984). Kurucusu Alp Kutlug Bilge Kağan olan Uygurlar, Göktürklerin yerine geçmişlerdi ve devlet merkezleri Ötüken yaylasındaki Karabalgasun şehriydi (Aslanapa, 1984). Orhun Bölgesindeki Uygurlar 840 tarihinde Kırgızlar tarafından yıkıldıktan sonra, eski yurtlarını terk ederek güneye inmişlerdir. Güneye inen Uygurlardan bir kısmı Turfan Bölgesine gelerek burada Kao-ch'ang şehrine yerleşmişlerdir (İzgi, 1975). M.S.840'lı yıllarda güneyde yeni bir devlet kuran ve Orta Asya Türk Tarihinde önemli bir yeri olan Kao-ch'ang şehrine yerleşen Uygurlar,

artık Bozkır Türk Devleti'nden farklıydılar. Büyük siyasi çatışmalara girmemişler, başta Çin Hükümetleri olmak üzere komşuları ile dostluk ve ticari münasebetlerine devam etmeyi tercih etmişlerdir. Kendilerine Kağan olarak Mengli Kağan'ı (Alp Külük Bilge Kağan) seçmişler ve Kao-ch'ang (Hoço) şehrini de başkent yapmışlardır. 1206 senesinde Kara Hitay Devletine, 1209 senesinde de Cengiz Han'a tabi olmuşlardır. Uygurlar, kendilerinden önce kurulmuş olan Hunların ve Göktürklerin kültür mirası üzerine kurulmuştur. Yerleşik hayata geçtikleri için taş üzerine yazılı belge yerine kâğıt üzerine yazılı belgeler bırakmışlardır. Bu sonuçlar eski Türk Kültür hayatı açısından çok önemli sonuçlar doğurmuştur. Bu yüzden Uygurlar, Orta Asya Türk Kültür Tarihi açısından hem devlet olarak yaşadıkları dönemde hem de yıkılışlarından sonra çok uzun bir süre kültürlerini korumuşlar ve yaşatmışlardır. Uygur Devri, atlı göçebe hayat tarzından, yerleşik hayat tarzına geçiş dönemidir. Bu geçiş döneminde Çin ve Hint uygarlıklarından etkilenirken bunu kendilerine özgü bir şekilde, kendi kültürleri içinde eritmişlerdir. Bozkır ve atlı göçebe özellikleri, şehir kültürü içinde biçimlenmiştir. Uygur şehirlerinden geçen kervan yolları, ileride Doğu-Batı Uygarlıkları ile tanışma olanağı sağlamıştır. Çinli elçi Wang Yen-Te 5 Haziran-4 Temmuz 981 tarihinde Uygur Devletini gezmiş ve seyahati sırasında birçok gözlemini not etmiştir. Bu notlarda halkın giyinmek için kıymetli ipek kumaşlar kullandığı, mutfak eşyaları arasında altın ve gümüş eşyaların da olduğu vurgulanmaktadır. Elçi "İçki olarak kımız içiliyor ve bunu içerek sarhoş oluyorlardı. Uygurların çok sayıda koyun sürüleri vardı, bir anane olarak önceleri Kitanlar Uygurların koyunlarını, Tatarlar ise sığırlarını otlatırlardı". "Kao-ch'ang (Hoço) şehrinin ikliminde yağmur ve kar yok, çok sıcak bir hava vardı. Chingling Dağlarından çıkan nehir başşehrin bütün çevresini dolaşır, tarlaları ve meyve bahçelerini sular ve yel değirmenlerini işletir. Bu yerde kenevir, buğday, darı, baklagiller ve pirinç yetişir. Yalnız tatlı karabuğday yetişmezdi. Zengin insanlar at eti yerler, diğerleri ise sığır eti ve yaban kazı yerler. Bu topraklarda fakir insan yoktur. Onlar ihtiyacı olan fakir kimselere yemek yardımı yaparlar. İnsanlar uzun ömürlüdür ve yüz yaşın üstüne kadar yaşarlar. Genç yaşta ölene rastlanmazdı" demektedir (İzgi, 1989).

Çinli Elçi Beşbalık'a geldiğinde, Arslan Han elçinin yemesi için at ve koyun eti hazırlatmıştı. Elçi bu konuda "etler çok lezzetliydi, bu arazide atlar çok boldur. Kral, prens ve veliahtların her birinin at sürüleri vardı. Bu ovada kartal ve şahin, doğan ve akbabalar bulunurdu." demektedir. Arslan Han elçiyi yedinci günde kabul etti ve elçi Çin İmparatorunun yolladığı hediyeleri verdi. Bundan sonra müzik dinlendi, içki ve ziyafet verildi ve

gece yarısına kadar sanatçılar tarafından piyes oynandı. Elçi görüşlerini anlattığı başka bir bölümde şu bilgileri vermektedir: "Uygurlarda zayıf ve bakımsız atlar yemek için kullanılır ve değeri de yalnızca üç metrelik bir ipek kumaşa eşitti. Ülkede herkes, fakirler de dahil et yerken, Çin ülkesinde eti sadece zenginler tüketirdi." demektedir. Bu dönemde Uygurlar ile Çinliler arasında çok sıkı bir ticari ilişki vardı. Çoğunlukla Uygurlar Çinlilere at verirler karşılığında ipek kumaş alırlardı (İzgi, 1989).

Türk devletleri komşu ülkelere genellikle başta at olmak üzere canlı hayvan, konserve et, deri, kösele, kürk, hayvansal ürünler satarlar, karşılığında hububat ve giyim eşyası alırlardı. Asya Hunları, Göktürkler, Uygurlar, Çin ile; Batı Hunları da Bizans ile ticaret antlaşmaları yapmışlardı. Türklere Çin'den pirinç, ipek, ipekli kumaş, hububat; Roma ve Bizans'tan da diğer ihtiyaç maddeleri gelirdi, Türkler de onların eksiklerini tamamlardı. Kuzeyi güneye, doğuyu batıya bağlayan Avrupa Hun İmparatorluğu kudretli teşkilatı sayesinde dünya ticaret faaliyetlerine canlılık kazandırmıştı (Kafesoğlu, 1997).

Bu dönemlerde konar-göçer hayat yaşayan Türklerin ilk besinleri de hayvansal gıdalardı. Hayvancılık, tarihlerinin başlangıcından beri dayandıkları en önemli, belki de zaman zaman tek ekonomik kaynak olmuştur (Ögel, 1982: 15). Bu yüzden daima su boylarını takip etmişler, sulak ve merası bol olan alanlara yerleşmişlerdir. Bu sıralarda tarım da yavaş yavaş gelişmiş, süt ve et ürünlerinin yanında tahıllar ve sebzeler de beslenmelerinin ayrılmaz bir parçası olmuştur. Eski Türklerde eti yenen hayvanların başında koyun gelir, bunu sırasıyla keçi ve sığır izlerdi. Bu hayvanlar aynı zamanda süt üretimi için de beslenmekteydi. Kısrak da süt üretimi için kullanılmıştır. Kesilen hayvanın eti yanında ciğeri, kellesi, dalağı, yüreği, böbrekleri, işkembesi, beyni ve kalın bağırsağı da kullanılmaktaydı. Hayvanın eti ve sakatatı "tandır" adı verilen toprak kuyuda veya ateş üzerinde çevrilerek pişirilirdi. Ayrıca sonbaharda kesilen hayvan eti küçük parçalara bölünerek yağı ile birlikte pişirildikten sonra küplere doldurulup kış için saklanırdı. Kavurma denilen bu uygulama, günümüzde de özellikle köylerde yapılmaktadır. Etin diğer bir saklama yöntemi, tuzlayıp baharatlayarak kurutmadır. Pastırma, sucuk gibi yiyecekler, bu teknikle eski çağlardan beri yapılmaktadır. Etin kemikli kısmı tuzlanarak ağaçlara asılıp saklanırdı. Bu uygulama da hâlen bazı köylerde sürdürülmektedir (Baysal, 2002: 31). At ve koyun eti de Çin'e ihraç edilen en önemli ve çok sevilen besin maddelerindendi. Et konserveciliğini ilk bulan Türkler, Çinlilere de yağ yemesini öğretmişlerdir (Kafesoğlu ve Öztuna, 1977). Tahıllar, özel-

likle de buğday, ekonomilerinin ikinci temelini oluşturmuş, ekmek en sevilen besinleri olmuş ve kutsallaşmıştır. Sütten süt tozu ve yağsız peynir gibi ürünler ve çeşitli içkiler yapmışlardır. Kısrak sütünden yapılan ve yüzyıllarca ulusal bir içki olan kımız, hayvan derisinden yapılan tulumlarda saklanırdı. Sütten yapılan yoğurt taze olarak yendiği gibi, kurutularak kış için saklanırdı. Yoğurda ılık su katılarak hayvan derisinden yapılan tulumlarda yayılarak tereyağı elde edilirdi (Baysal, 2002: 32).

Türklerin, özellikle bir kısım Oğuzların yerleşik hayatı tercih edip ziraat ve balıkçılık ile meşgul oldukları bilinmektedir. Türklerin hayatında esas olan göçebelik olduğundan göçebe Oğuzlar, yerleşik Oğuzları "*Yatuk*" (tembel) diyerek ayıplamışlardır. Ancak bu Yatuklar belirli yerlerde oturduklarından Oğuzlar arasında yerleşik hayatı geliştirmişlerdir (Baykara, 1975).

Tarım, şehir hayatı ile doğrudan olmasa bile, yerleşik hayatla yakından ilgili bir konudur. Çünkü bir yerde tarımın yapılması o bölgede mutlaka belli bir süre kalmak demektir. Toprağın hazırlanması, tohumun ekilmesi, sulanması ve hasadı aylar gerektiren işlerdir. Bu yüzden, bir bölgede ziraatın yapılması yerleşik hayatın belirgin bir işareti sayıldığından, ziraat ile şehir arasında bir ilişki olduğu söylenebilir. Türkler arasında ziraatçılığın varlığının kesin delili M. Ö. I. yüzyıl ortalarından itibaren kurganlarda ortaya çıkan "Ezme Taş" denilen aletlerdir. Bu türden ezme taşlar günümüzde Anadolu'da da haşhaş veya tuz ezmek için kullanılır. Öğütme taşları, yabani bitkilerin tohumlarını değil, kültür bitkilerinin tanelerini ezmek için kullanılıyordu. Türklerin genel ekonomik karakteristikleri hayvancılık olmakla beraber bazı bitkilerin hayvanlar için, özellikle at için gerekli olması Türklerin bu bitkileri yetiştirmesine neden olmuştur. Bu açıdan hem maddi kalıntılar (ezme taş), hem de diğer deliller (sulama kanalları izleri) Türkler arasında ziraatın çok eski zamanlardan beri yapıldığının göstergesidir (Baykara, 1975).

Türklerde tahıl tarımının çok eskiden beri yapıldığı bilinmektedir. Tarımı yapılan en önemli tahıllar başta buğday olmak üzere, arpa, darı, burçak, susam ve pirinçti. Kaşgarlı Mahmut'un verdiği bilgilerden buğdaya çeşitli Türk toplulukları tarafından "tarığ", Oğuzlar tarafından "aşlık" dendiği anlaşılmaktadır (Atalay, 1992a). Divanü Lugat-it Türk'te buğday terimi de görülmekte ve kitabın yazıldığı XI. yüzyıl Türklerinin buğday sözcüğünü de bildikleri anlaşılmaktadır. Arpa, yine aynı isimle bilinirdi. Yarma ve bulgur XI. yüzyıl ve daha önceki dönemlerde yaşayan Türklerin besiniydi. Yarma ve bulgura "yarmaş", ince una "yarmaş un" adı verilirdi

(Atalay, 1992b). Tahıl tanelerine ve tohumlarına "urug", tohumluk için saklanan buğdaya "uruglug" denirdi (Atalay, 1992a).

Eski Türklerde halkın yiyecek ve içecek gereksinmelerini karşılamak Türk kağanlarının birinci derecede göreviydi. Fakir, kimsesiz, hasta, dulyetim, sakat gibi güçsüz kimseler çalışamadıkları için beslenme, barınma ve giyinme gibi temel gereksinmelerini karşılamakta zorlanıyorlardı. Bu nedenle eski Türk devletleri sosyal dayanışmaya ve yardımlaşmaya büyük önem vermişlerdir. Konar-göçer bir yaşam tarzları olan eski Türk ailelerinin sürüleri, sulayıp ekebildikleri tarlaları olduğu için bütün ihtiyaçlarını kendileri karşılayabiliyorlardı. Bunun yanında geniş bir sanatkâr kitlesi de vardı. Uygur Türklerinde çalışamayan güçsüz kimselere devlet yardım ediyordu (Ögel, 1979). Oğuz Türkleri, Orta Asya'da "kendürük" denilen ve yere yayılan deri yaygı üzerinde yemek yiyorlardı (Halıcı 1999). Onbirinci yüzyılda bazı Türk boyları sofraya "tergi"; bu sözcükten yola çıkarak, sofra kurmaya tergi urmak veya sofra kuruldu anlamında "tergi uruldı" diyorlardı. Saraylarda hanlar için kurulan büyük ayaksız sofraya da "işküm" derlerdi (Atalay, 1992a). Bazı Türk boyları ise "tepsi (tewsi)" kelimesini bugünkü gibi hem "tepsi" hem de "sofra" anlamında kullanıyorlardı. Bugün de bazı yörelerimizde büyük tepsilerin (veya sini) sofra olarak kullanıldığı göz önüne alınırsa, aynı uygulamanın eskiden beri var olduğu anlaşılmaktadır (Kafesoğlu, 1992). Türklerin en belirgin özelliklerinden birisi konukseverlikleridir. Konukseverlik sadece toplum yaşamı ya da bireyler-aileler için değil, siyasi hayat için de son derece önemliydi. Türk geleneği misafire saygıyı, onu rahat ettirmeyi, kendisi yemese bile ona yedirmeyi gerektirir. Aile ve akrabalık bağlarını kuvvetlendiren sosyal bir olay olan misafirlik, özellikle devlet için vazgeçilmez bir sosyal hareketti (Köymen, 1982;45). Eski Türklerde, uzaktan gelen akrabanın gideceği gün bir şölen yemeği verilirdi. Bu yemeğe diğer akrabalar da davet edilir, hep birlikte yenen bu yemeğe izin yemeği anlamında "boşuğ aşığ" denirdi. Giden akrabaya yemekten sonra çeşitli hediyeler verilirdi. Eve gelen konukların ev sahibine hediye getirdiği de olurdu ve buna belek denirdi. Boşuğ aşığ sözcüğü daha sonraları, yemek sinisinin altına konan sofra için kullanılmıştır (Atalay, 1992a).

Yusuf Has Hacib, Kutadgu Bilig'de, XI. yüzyılın ziyafet türleri olarak altı çeşit yemekten bahsetmekte ve bu ziyafetlere gidilmesi gerektiği görüşünü çok açık bir şekilde ifade etmektedir. Bu yemekler; düğün yemeği (küdenke aş), sünnet yemeği (sünnet aşı), ad, san alma yemeği (at aşı), doğum yemeği (togum aşı), arkadaş yemeği (koldaş aşı), ölü yemeği

(yoğ=yuğ aşı) ‘dir. “Arkadaş, kardeş, uzak ve yakın, herkesin hakkını gözet ve onları yemeğe davet et.” Ziyafetlerde ikram edilen yiyecek ve içeceklerin görgü kuralları çerçevesinde yenmesi gerektiğini belirtmekte ve ” onlara git, gönüllerini kırma; onları sevindir ve kendin de sevin ey oğul. Eğer senin için bir ziyafet çekerlerse, o ziyafete de git; yemeklerini yiyerek onları memnun et. Eğer beyler seni yemeğe davet ederlerse; yemeği edep ile ye” demektedir (Arat, 1991).

Ölü yemeği ile ilgili olarak Yusuf Has Hacib; “oğlu, Ay-Toldı için, ölüm aşı yaptı; fakirlere gümüş ve ipekli kumaşlar dağıttı.” demektedir (Arat, 1991). Orhun Abidelerinde de görülen ve yuğ aşı denilen ölü yemeği ilk toplu yemek olarak dikkati çeker. Onbirinci yüzyılda “kenç liyu” adında, bayramlarda ve hanların düğünlerinde hazırlanan bir sofra görülür; bu sofra otuz arşın yüksekliğinde bir minare gibi, yiyeceklerle donatılır ve halk bu yiyecekleri yağma ederdi (Halıcı, 1999). Eski Türklerde sultanların, devlet adamlarına ve halka genel yemek (toy) vermesi ve bu ziyafetlerin sonunda tabak, kaşık gibi eşyaları yağmalatması eski bir adetti. Orhun Kitabelerinde ifade edildiği gibi, halkını doyurmak Türk Hükümdarlarının en önemli görevleri arasındaydı (Kafesoğlu, 1992).

Sofranın hazırlanması konusuna gelince, XI. yüzyıl Türk evinde yemek veya yemek davetinde sofra hazırlığının günümüzden farklı olmadığı görülür (Genç, 1982;58). Yusuf Has Hacib, yemek ziyafeti veren ev sahibine bazı önerilerde bulunmaktadır. “Evin-barkın, sofra ve tabakların temiz, odan minderlerle döşenmiş, yiyeceklerin ve içeceklerin seçkin olmalıdır. Misafirlerin arzu ile yiyebilmeleri için, yiyecek ve içeceklerin temiz ve lezzetli olması gerekir. Bütün misafirlerin sofradan doyarak kalkması için, yiyecek ve içeceği mümkün mertebe iyi ve temiz hazırla. Dikkat et, herkese yiyecek ve içecek yetiştir; geciken varsa, onu da yemeksiz bırakma; biri biter bitmez, diğeri hazır bulunsun. Yemek yenilen yerde içecek de bulunmalı; yiyecek ve içecek birbirine denk olmalıdır. Yemek yanında içecek de hazır olmazsa, o yemek, yiyenler için zehir olur. İster fuka (arpa suyu), ister mizab (sofra suyu), istersen cülengbin (gül balı=reçel) veya cülab (gül şerbeti) şerbetlerini ver. Yiyecek ve içecek tamam olunca çerez ve meyve ver; kuru ve yaş meyve yanında, bir miktar simiş (semirmelik besin) de bulunsun. Hediye ver; gücün yeterse, ipekli kumaş ver; mümkün ise diş kirası ver ki gelenlerin ağzı kapansın. Bu ziyafet işi böylece tamam olur, kapıları aç; misafirler gitmek isterlerse, artık onlara mani olma.” demektedir (Arat, 1991). Eskiden yemekten sonra konuklara diş kirası (tiş teri) diye hediyeler verildiği bilinmektedir. Osmanlı saray ve konakların-

da da, XI. yüzyılda Kutadgu Bilig'de bahsedilen diş kirası geleneği devam etmiştir. Eski İstanbul'da diş kirasının nohut büyüklüğünde altınlar yaptırılarak pilavın (altın nohutlu pilav) içinde sunulduğu bilinmektedir (Halıcı, 1999). Onbirinci yüzyıldaki ziyafet ve şölenler sırasında yemek yeme kurallarının da bugünün sofra kültürü ile aynı olduğu görülmektedir. Geleneksel Türk sofrasında elle yemek yeme alışkanlığı yoktur, büyükler yemeğe başlamadan küçükler yemeğe el uzatmaz, herkes kendi önünden yemek yer gibi görgü kuralları bugünde geçerlidir. Yusuf Has Hacib, yemek ziyafetlerinde uyulması gereken görgü kurallarını anlattığı bölümde; "senden büyük yemeğe başladıktan sonra, sen elini uzat; bak, âdet böyledir. Yemeğe sağ elini besmele ile uzat, başkasının önündeki lokmalara dokunma. Kendi önünde ne varsa onu al ve ye. Sofrada bıçak çıkarma ve kemik sıyırma; çok obur olma ve pek de sünepe oturma. Ne kadar tok olursan ol, insan ikram edilen yemeği reddetmemelidir. Yemeği alınca ısır ve ufak ufak çiğne; sıcak yemeği ağzın ile üfleme. Yemek yerken sofra üzerine sürünme; insanların huzurunu kaçırma, hareketine dikkat et. Yemeğe elini uzat, haz ve arzu ile ye; ev hanımı seni görerek, memnun olsun. İnsan zahmet edip, sana ziyafet hazırlarsa, bu zahmeti boşa çıkarma; onun hatırını kırma." sözlerini bugüne aktarmaktadır (Arat, 1991).

Selçuklu ve Osmanlı Dönemi

Selçuklu Türklerinin Anadolu'ya geldikleri XII. yüzyıldan sonra oluşmaya başlayan Türk mutfağı, XIV. ve XV. yüzyılda gelişmiş, XVI. ve XVII. yüzyıllarda Osmanlılar döneminde saray ve konaklarda ihtisaslaşma yolu ile gelişerek dünyanın sayılı mutfakları arasında yerini almıştır. XI. ve XII. yüzyıldan sonra dinî kurumlar toplum yaşamının ayrılmaz bir parçası olmuş, imaret ve tekkeler birer halk mutfağı durumuna gelmiştir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005;12). Bu yüzyılda "hamdım, piştim, yandım." diyen Mevlana, ilk müritlerinin madde ve mana eğitimine mutfakta başlamıştır (Halıcı, 1982). Bu devirde de mutfağın, ocağın ve yemeğin kutsallığına çok önem verilmekteydi. Bu dinî kurumların Türk mutfağı üzerinde büyük etkisi olmuştur. Selçuklular devrinde Türk mutfağı daha da önem kazanmış ve kendilerine has bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. Selçuklular döneminde pişirilen birçok yemeğin isimleri değişmeden günümüze kadar gelmiştir. Paça yemeği, etli pide, yufka yemeği, tutmaç, höşmerim, boza, pekmez, sucuk, pastırma bunlara örnek verilebilir. Selçuklulardan bu yana saray mutfağının yanı sıra bir de halk mutfağı gelişmiştir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005;12). Selçuklularda yemekler tek kaptan ve kaşıkla yeniyordu. Yemek servisi sırasında sahan, bakır veya çiniden kaseler, sini ve

testiler bulunurdu (Taneri, 1977). Anadolu Selçuklu Sultanı I. Alaaddin Keykubat Konya'ya ilk defa hükümdar olarak geldiğinde, şenlikler ve törenler yapılmıştı. Bu törenlerde büyük ziyafetler verilmiş ve içki sofraları kurulmuştu. Ziyafetlerde verilen yemek ve içecekler; dane (pilav), zerde, kalyeler, boraniler, helvalar, yahniler, şarap, ayran, kımız ve çeşitli şerbetlerdi. Yemekler çini ve altın sahanlar, tepsiler içinde ikram edilmişti (Oral, 1957).

Selçuklular döneminde de aynı adı taşıyan süt ile ondan yapılan, yoğurt, peynir, kaymak, yağ gibi yiyecek maddeleri Türklerin beslenme sisteminde büyük bir yer tutuyordu. Süt ve ağız öylece içildiği gibi yoğurt, peynir, soğut (çökelek), yağ gibi besinler de bol bol yeniyordu. Özellikle yağ, aranan bir besin maddesiydi ve en çok ekmeğe sürülmek suretiyle, bazen de eritilip ekmek banılarak yenirdi. Şimdi olduğu gibi, yağın kullanılmadığı yemek yoktu. Bal ve yumurta da sevilerek yenen gıda maddelerindendi. Etin Türklerin beslenmesinde büyük yeri vardı. Eti yenen hayvanlar, önem derecesine göre; kuzu, koyun, erkeç, keçi, oğlak, at, tavuk, kuş ve balık olarak sıralanabilir. Selçuklular zamanında Türklerin en çok sevdikleri et, at ve erkeç etleridir. Çünkü at etinin misk gibi koktuğundan söz edilmektedir. Türkler atın karnından çıkan yağı da çok severlerdi. "Erkeç eti ilâç, keçi eti yel olur" atasözü, erkeç etinin ne kadar takdir edildiğinin delili olarak sayılabilir (Köymen, 1982: 36).

Tarımsal besin maddelerinin başında buğday gelmektedir. Et ve süt gibi, buğday da Türklerin beslenme sistemlerinde çok büyük rol oynuyordu. Buğday, şimdi olduğu gibi, Selçuklular zamanında da daha başaklarındaki taneler sertleşmeden önce alevde ütüldükten sonra dövülerek; olgun buğday ise kışın ateşte kızartılarak yenirdi. Bunların dışında buğday, daha un hâline getirilmeden, çeşitli yemeklere malzeme olarak kullanılıyor ve bu esnada bazı dış değişikliklere uğratılıyordu. Örneğin, buğdaydan "yarmaş" adı verilen yarma veya bulgur yapılıyordu. Buğday bir değişikliğe uğratılmadan, kaynatılmak veya pişirilmek suretiyle başka besinlerle karıştırılıyor ve yemek olarak yeniyordu. Örneğin kaynatılmış buğday, arpa hamuru ile yoğrularak bir keçeye sarılıyor ve sıcak bir yerde bırakılıyor, eridikten sonra yeniyordu. Yine buğday pişirilerek içine badem taneleri atılıyor; üzerine bal ile pişmiş bulamaç dökülüyor, ekşitildikten sonra buğdayları yeniyor, suyu da içiliyordu. Bunlardan başka, yine buğdaydan türlü içkiler ve bozalar yapılıyordu. Buğday ve arpa Selçuklu Devrinde de yıkanıyor, kurutuluyor ve değirmenlerde öğütülerek un haline getiriliyordu. Un küplere ve kaplara yerleştiriliyordu. Un yoğrulmadan önce, bugün

olduğu gibi eleniyordu (Köymen, 1982: 37).

Onüçüncü yüzyılda, Anadolu'da bağ ve bahçelerde birçok sebze ve meyve yetişmekteydi. Bugün mutfaklarda bulunan çok sayıda sebze ve meyve o dönemde de görülmektedir. Mevlana; pırasa, tere, marul, kereviz (İzbudak, 1991a), turp (İzbudak, 1991b), kabaktan bahsetmektedir (İzbudak, 1991c). Selçuklu Türkleri bahçelerde soğan, sarımsak gibi sebzeler de yetiştiriliyordu. Bu sebzelerin her biri bahçelerde kendilerine ayrılmış bölümlerde (evlek şeklinde) ayrı ayrı ekiliyordu. Mesnevi'nin Dördüncü cildindeki bazı beyitlerde; "bahçede soğan, sarımsak vesaire gibi sebzelerin her birine ayrı bir evlek vardır. Her biri kendi cinsiyledir, kendi evleğindedir, yetişip olmak için orada rutubetten gıdalanır, durur". Yine aynı cilt ve devamı beyitlerde; "sen safran evleğisin, safran ol, başka sebzelerle karışıp uzlaşma. Et, safran, sudan gıdanı al, zerdeye gir. Şalgam evleğine girip ağzını açma da onunla aynı tabiatta aynı huya sahip olma" denmektedir (İzbudak, 1991d). Asma yaprağı da beyitlerde adı geçen sebzelerdendir. "Her gece üzüm çotuğunun ucunu yerdi, onunla iftar ederdi, yedi yıl bu haldeydi". "Çöllerde asma yaprağı yedim, onunla geçindim." gibi dizeler yer almaktadır (İzbudak, 1991b).

Osmanlılar zamanında daha da gelişen Türk mutfağı, zengin çeşitleri ile ülkede aç insan kalmayacak şekilde planlanmıştır. Vakıf imaretlerinde öncelikle fakir, yoksul ve yolcular olmak üzere herkes ücretsiz olarak yemek yiyebilirdi (Sürücüoğlu, 1986: 117). Hayvansal besinlerden et, süt, yoğurt, peynir, yağ bu dönemde de beslenme sisteminin esasını teşkil etmekteydi. Osmanlı İmparatorluğunun gelişme ve büyümesine paralel olarak Osmanlı mutfağı da büyük bir gelişme göstermiş, saray ileri gelenlerinin bir sofra etrafında toplanması devrin en büyük sosyal hareketlerinden biri olmuştur. Bu nedenle, aşçıların bütün yaratıcılıklarını ve becerilerini gösteren çok zengin ve lezzetli yemek türleri ortaya çıkarılmıştır (Sürücüoğlu, 1999: 49). Sultanlar ve devlet büyükleri, yabancı misafir ve elçileri, saraya gelen konukları doyurmak ve ziyafet vermek amacı ile aşçılarına çeşitli yemek tarifeleri de geliştirtmişlerdir. Sarayda ve konaklarda aşçılar günün en sevilen kişilerinden sayılırdı. Fransız devlet adamları, Sultan Abdülaziz'in Paris ziyareti sırasında yanında götürdüğü aşçılarını alıkoymak için padişaha ricada bulunmuşlardı (Kumbaracılar, 1969). Yükselme devirlerinde de fethettikleri her yeni yörenin mutfak kültürünü de kendi mutfaklarına katmışlardır (Gülal ve Korzay, 1987). Osmanlı saray ve özellikle İstanbul mutfağı, imparatorluğun yükselme döneminde daha da zenginleşmiş, gerilemenin hızlandığı XVIII. ve XIX. yüzyılda ise doruğa ulaşmıştır (Ünsal,

1996). Fatih Sultan Mehmet'e kadar bütün padişahlar başkaları ile yemek yemişlerdi. Fatih'ten sonra gelen padişahlar ise tek başlarına yemek yerlerdi. Bu usul, Sultan Abdülaziz dönemine kadar sürmüş (1861-1876); ilk defa Abdülaziz, İngiltere Veliahtı VII. Edward ve yakınları ile bir arada sofraya oturmuştur (Vardarlı, 1981). Fatih Sultan Mehmet, İstanbul'u alıp, Topkapı Sarayına yerleştikten sonra teşrifat usulünü yani bugünkü dille yemek protokolünü ve yemek adabını belirlemişti. Bu yüzden mutfak, saray yaşamında önemli bir yer tutardı. Topkapı Sarayında her gün hizmetçiler, yeniçeri muhafızları, divan üyeleri ve memurlar, padişah ve ailesi için yaklaşık 1500-2000 kişiye, bayramlarda ve bazı özel günlerde bunun iki üç katı yemek çıkarılırdı (Ünsal, 1996). Padişahlardan artan yemekler has nedimelerine, daha çok şehzadelere gönderilirdi. Sultan III. Murat'ın (1574-1595) çok fazla çocuğu vardı. Çocukların birçoğu üçer, dörder yaşlarındaydılar. Her gün padişaha nefis yemekler sunulduktan sonra kalanlar otuz büyük tepsiye konur, her biri dörder tas hoşafla Harem-i Hümayun'a gönderilirdi. Her biri için ayrı sofralar kurulurdu (Vardarlı, 1981). Yabancı ülke elçilerine saraylarda verilen kabul törenleri ve divanda verilen ziyafetler hemen hemen aynı protokolü izlemektedir. Gümüş sinilerle, saray görevlilerince getirilen yemekler, alçak masalar üzerinde konulmakta ve küçük gruplar halinde yere oturularak yenilmekteydi. Bu konuda yabancı elçi ve gezginlerin verdikleri bilgiler ve Osmanlı kaynakları Türk toplumunda son derece zengin bir yemek kültürünün, geleneklerinin ve uygulamalarının olduğunu göstermektedir. Ayrıca, düğünler, donanmalar, şenlikler Osmanlı tarihinin en parlak yaprakları arasındadır. Bu düğünler; törenleri, konukları, armağanları, gösterileri, yenilen-içilen ve ikram edilen yemekleri ile bir kültür mirasıdır (Sürücüoğlu, 1999: 50).

İstanbul'un fethi ile başlayan ve XIX. yüzyıl sonlarına kadar gelişen Osmanlı Saray Mutfak Kültürü geleneğinde, kuzu ve koyun etiyle hazırlanan kebap, yahni, külbastı, kızartma ve köfteler, çok sayıda pirinç pilavı çeşitleri, tahıl ve baklagillere dayanan et suyu ile pişirilmiş çorbalar vardır. Bunun yanında yaş ve kuru meyveler ile hazırlanmış hoşaf, şerbet, şurup, reçel, börek çeşitleri, etli dolmalar, sebzeler ile hazırlanan bazı tencere yemekleri, tavuk ve balık ile hazırlanan kebap, yahni ve külbastılar, helva çeşitleri, sütlü tatlılar, baklava, güllaç ve kadayıf gibi yemekler Osmanlı mutfağında yer almaktadır. Yemekler her zaman sadeyağ yani, tuzsuz tereyağı ile pişirilmektedir. Baharat kullanımı Ortaçağ Avrupası'nda ya da Hint mutfağında olduğu kadar olmasa da oldukça yaygındır. Erken dönem Osmanlı saray mutfağında kullanımı daha yaygın olan kuru ve yaş meyvelerin baharat olarak et ve pilavlarda kullanımı XIX. yüzyıl mutfak gelene-

ğinde azalmıştır. Et çeşitleri içinde dana eti tercih edilmemekte, mevsimi ise kuzu, diğer zamanlarda koyun eti kullanılmaktadır. Tavuk ve piliç gibi kümes hayvanlarının yanı sıra güvercin, keklik, kaz, bıldırcın, ördek, XVIII. yüzyıldan itibaren ise Amerikan kaynaklı hindi, saray mutfak geleneğinde zengin sofralara sunulan ayrıcalıklı tatlar arasındadır. Balık, Osmanlı saray mutfağında sultan ve çevresinin severek tükettiği lezzetlerin içinde yer almaktadır. Domates ve domates salçası Osmanlı mutfak geleneğinde yoktur ve XIX. yüzyılın ikinci yarısından sonra girmiştir. Türk mutfağında sevilerek kullanılan domates ve domates salçası kullanımı XX. yüzyıl başlarına denk gelir. Tencere yemekleri geçmişte koruk, limon suyu, nar ekşisi ve tabii ki soğan ve çeşitli baharatlar ile tatlandırılırdı. Saray mutfaklarında sıradan halkın tükettiği bulgur yerine pirinç, bal-pekmez yerine şeker, esmer ekmek ve yufka yerine beyaz mayalı ekmek çeşitleri tüketilirdi. Domates, fasulye, patates, hindi, kakao, mısır, bazı kabak çeşitleri Amerika kıtasının keşfinden sonra, yani XV. yüzyıldan sonra XVIII. ve XIX. yüzyıllarda Osmanlı mutfağına girmiştir (Samancı, 2007).

Tanzimat sonrası ülkede Batılılaşma hareketi güçlenirken yemeklerde, özellikle II. Abdülhamid döneminde Batılı ülkelerde olduğu gibi ayrı bir oda ya da salonda, masada ve sandalyelerde oturarak ayrı tabaklarda, ayrı çatal ve bıçakla yenmeye başlanmıştır. Herkesin bardağı da ayrıydı (Ünsal, 1996). Osmanlı sarayında başka bir yenilik olan ve XIX. yüzyıl sonuna ait mönülerde Fransız yemekleri Türk yemekleri ile bir arada sunulmaya başlanmıştır. Bu dönemde Osmanlı yemek kitaplarında Avrupa kökenli yemek tarifleri yayınlanmıştır. Alafranga tatlar zaman içinde Türk mutfak geleneğine eklenmiş çoğu zaman yeni bir biçimde yorumlanarak yemek tarifleri arasında bugün alıştığımız lezzet kalıpları içinde yer almıştır (Samancı, 2007).

Son elli, altmış yıl klasik Türk mutfak geleneğinin yapısında büyük değişiklikler olmuştur. Sanayi toplumunun gereklilikleri ve getirdikleri, beslenme biliminin ortaya çıkışı ve gelişimi tüm dünyada olduğu gibi klasik Türk mutfak geleneğini de etkilemiştir. Örneğin geçmişte tercih edilen tereyağı ya da "sadeyağ" yerini önce margarine daha sonraları zeytinyağı ve diğer sıvı yağlara terk etmiş; küçümsenen dana eti, kuzu ve koyun etinin yerini almış; zenginliğin göstergesi beyaz ekmek yerini tercihen doğal köy ekmeklerine bırakmıştır. Bahsedilen mutfak geleneği birkaç klasik esnaf lokantası, anne ve anneannelerin mutfağı ve eski yemek kitaplarında yaşamaya devam etmektedir. Genç kuşak, klasik "Türk mutfağını" ya da diğer bir deyişle "İstanbul mutfağını" sadece hatıra ve anılardan tatmak-

tadır (Samancı, 2007). Son yıllarda gıda sanayinin gelişmesi sonucunda dondurulmuş besinler, yarı ve tam hazır besinler de mutfaklarda yerini almıştır.

Sonuç

Orta Asya'dan Anadolu'ya gelen Türkler uzun tarihsel geçmişleri nedeniyle zengin bir kültüre sahiptir. İlkçağdan bugüne kadar birçok millet-le komşuluk yapmış, onlarla iç içe yaşamış ve dolayısıyla yiyecek-içecek kültürü alışverişinde bulunmuşlardır. Bu oluşum yüzyıllarca devam etmiş, kültür tarihinin gelişimiyle yoğrulmuş ve şekillenmiştir. Türk mutfağı, Türklerin tarih sahnesine çıktıkları Orta Asya'dan Anadolu'ya kadar uzanan geniş ve etkili bir coğrafya üzerinde oluşmuştur. Bu nedenle, Türk mutfağının kökleri Orta Asya'ya kadar uzanmaktadır. Orta Asya'daki Türk yemekleri Selçuklular döneminde adını Anadolu yemeklerine bırakmış, daha sonra da Osmanlı mutfağı, İstanbul yemekleri, İstanbul mutfağı, diye ün yapmıştır.

KAYNAKÇA

Anonim, (2005), Türk Mutfak Kültürü. http://www.discoverturkey.com/kultursanat/b-h-osmanli3.html. Erişim Tarihi: 08.04.2005.

Arat, R. R., (1991), Yusuf Has Hacib. Kutadgu Bilig. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Türk Tarih Kurumu Yayınları II. Dizi-Sa: 20[d]. Ankara: TTK Basımevi.

Aslanapa, O., (1984), Türk Sanatı I-II. Kervan Yayınları Sanat Tarihi Dizisi: 1. İstanbul: Kervan Kitapçılık ve Basın Sanayi A.Ş.

Atalay, B. (1992a), Divanü Lügat-it Türk. Cilt-I. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları: 521. Ankara: TTK Basımevi.

Atalay, B. (1992b), Divanü lügat-it Türk. Cilt-III. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Türk Dil Kurumu Yayınları: 523. Ankara: TTK Basımevi.

Baykara, T., (1975**),** Eski Türk İktisadi Hayatı ve Şehir, Tarih Enstitüsü Dergisi, 6; 75-104.

Baysal, A., (2002), Beslenme Kültürümüz, T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları: 1230, Yayımlar Dairesi Başkanlığı Kültür Eserleri: 389. Ankara: TTK Basımevi.

Birer, S.,(1997), Tarihsel Gelişim Süreci İçerisinde Türk Mutfak Mimarisi, Araç ve Gereçlerin Değişimi ve Bugünkü Durumu. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No:20. Ankara: Takav

Matbaası: 57-64.

Dereli, A. M.,(1989), Ticari Mutfak. Ders notları-1. Ankara: TURBAN Turizm A.Ş. Genel Müdürlüğü.

Genç, R., (1982), XI. yüzyılda Türk Mutfağı. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Dizisi:12. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi: 57-68.

Gülal, M., Korzay, M.,(1987), Yemek Pişirme. Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı Yayınları: 762, Ders Kitapları Dizisi: 284. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.

Halıcı, F., (1982), Neolitik Çağdan Günümüze Anadolu Mutfağı ve Bu Mutfağın İnancımızdaki Kutsal yeri. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi. 133-138.

Halıcı, N.,(1999), Siniden Tepsiye, Klasik Türk Mutfağı. İstanbul: Numune Matbaacılık Ltd. Şti. İstanbul.

İzbudak, V., (1991a), Mesnevi. Cilt-I. MEB Yayınları: 770, Bilim ve Kültür Eserleri Dizisi: 98, Şark ve İslam Klasikleri:33. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.

İzbudak,V.,(1991b), Mesnevi. Cilt-V. MEB Yayınları: 774, Bilim ve Kültür Eserleri Dizisi:102, Şark ve İslam Klasikleri: 33. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.

İzbudak, V., (1991c), Mesnevi. Cilt-II. MEB Yayınları: 771, Bilim ve Kültür Eserleri Dizisi: 99, Şark ve İslam Klasikleri:33. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.

İzbudak, V., (1991d), Mesnevi. Cilt-IV. MEB Yayınları:773, Bilim ve Kültür Eserleri Dizisi: 101, Şark ve İslam Klasikleri:33. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.

İzgi, Ö., (1975), Sung devrinde Kao-ch'ang'dan Çin'e giden elçiler, Tarih Enstitüsü Dergisi, 6, 105-110.

İzgi, Ö., (1989), Çin elçisi Wang Yen-Te'nin Uygur seyahatnamesi. Atatürk, Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu TTK Yayınları, II.Dizi-Sa. 26. Ankara: TTK Basımevi.

Kafesoğlu, İ. ve Öztuna, Y., (1977), Türk Tarihi-1. Yaygın Yüksek Öğretim Kurumu. Ankara: Gümez Matbaacılık A.Ş.

Kafesoğlu, İ., (1992), Selçuklu Tarihi. Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları:2141, Bilim ve Kültür Eserleri Dizisi: 452, Tarih Dizisi:11. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.

Kafesoğlu, İ., (1997), Türk milli kültürü (15.Baskı) Ötüken Yayınları

Yayın No: 376, Kültür Serisi: 128. Ötüken Neşriyat A.Ş. İstanbul: Özener Matbaası.

Koşay, H.Z., (1982), Eski Türklerin Anayurdu ve Yemek Adları. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi. 47-56.

Köymen, A., (1982), Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi. 35-46.

Kumbaracılar, S., (1969), Saray Yemekleri. Hayat Tarih Mecmuası, 5(3), 56-60.

Merdol, T.K., (2000), Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları. Ulusal Ev.

Ekonomisi Kongresi Bildirileri Kitabı. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi. 108-115.

Oral, M. Z.,(1957), Selçuk Devri Yemekleri-II. Etnoğrafya Dergisi, 2, 29-34.

Ögel, B.,(1979), Türk Kültürünün Gelişme Çağları. Kömen Yayınları: 4. Ankara: Çağ Matbaası.

Ögel, B.,(1982), Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarih Gelenekleri. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi: 12. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.15-18.

Ögel, B., (1984). İslamiyet'ten Önce Türk Kültür Tarihi: Orta Asya Kaynak ve Buluntularına Göre (II.Baskı). T.C. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu TTK Yayınları VII.Dizi- Sa.42a. Ankara: TTK Basımevi.

Samancı, Ö., (2007), Geçmişten günümüze Türk mutfağı. http://www.gurmeguide.com/ content.asp?ctID=102&RecID=186. Erişim Tarihi: 8 Mart 2007.

Sürücüoğlu, M.S. (1986), Eski Türklerde Vakıf İmaretlerinde Toplu Beslenme. Beslenme ve Diyet Dergisi, 15,113-122.

Sürücüoğlu, M. S, (1999), Osmanlı İmparatorluğunda Mutfak Teşkilatı, Protokol, Tören ve Şenlik Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No:23. Ankara. 49-81.

Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A.Ö., (2005), Eski Türk Besinleri ve Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2005. Cilt-12. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 34. Ankara: Birlik

Matbaacılık. 7-54.

Taneri, A., (1977), Türkiye Selçukluları Kültür Hayatı. Bilge Yayınları Nu:2. Tarihi Eserler:1. Konya.

Tekin, T., (1988), Orhun Yazıtları. Atatürk, Kültür, Dil ve Tarih Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları:540. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.

Tezcan, M.,(1982), Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları:41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi. 113-132.

Ünsal, A., (1996), Sofra Adabı. Sanat Dünyamız, 21(60-61), 113-118.

Vardarlı, R. (1981). Osmanlı Padişahlarından Hangileri İçki İçerdi. Tarih ve Edebiyat Mecmuası, 17(4), 63-66.

KASTAMONU'DA GELENEKSEL KADIN GİYSİLERİ

TAĞI, Sema Özkan
AYDIN, Ayşem
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

Ülkemizde geleneksel giyim kuşamın sürdürüldüğü yerleşim yerlerinin sayısı hızla azalmaktadır. Kastamonu'nun Azdavay, Pınarbaşı ilçelerinde ve Şenpazar ilçesinin bazı köylerinde geleneksel giyim kadınlar tarafından hâlen sürdürülmektedir. Daday, İnebolu, Abana, Cide, Tosya gibi ilçelerinde ise geleneksel giyimin bırakılmasına rağmen ön bezi, kuşak ya da başlıkların kullanımına özellikle yaşlılar arasında hâlen rastlanmaktadır. Bu giyim elemanlarından kişinin medeni durumu, sosyal statüsü, hangi ilçeden hatta hangi bölgedeki köylerden olduğu anlaşılabilmektedir. Bu çalışmada, Kastamonu'nun ilçelerinde hâlen kullanılan geleneksel giyim elemanlarının hazırlanışları ve kullanım şekilleri Daday, Azdavay, Pınarbaşı ve Şenpazar ilçelerine gidilerek incelenmiştir. Diğer ilçelerde kullanılan giyim elemanları ise bu konuda yapılmış çalışmalardan yararlanılarak ele alınmıştır.

Anahtar Kelimeler: Geleneksel giyim, kadın giyimi, Kastamonu.

ABSTRACT

In Turkey, the number of villages where traditional dress in worn has been decreasing. In Kastamonu, the districts of Azdavay, Pınarbaşı and also some villages of the district Şenpazar a distinctive form of traditional costume has continued in use by the women. Although, today traditional dress is not worn in districts of Daday, İnebolu, Abana, Cide and Tosya, apron panel, sash and hat are still in use especially by older women. By these dress items marital and social status of person, district and even village she is from can be identified. In this study, preparation and use of traditional dress items still in use in the districts of Kastamonu, Daday, Azdavay, Pınarbaşı, and Şenpazar were examined on site. Use of traditional dress items in other districts were evaluated by using published studies.

Key Words: Traditional dress, women dress, Kastamonu.

Giriş

Anadolu'nun coğrafi konumu nedeniyle ülkemiz zengin bir giysi kültürüne sahiptir. Ancak günümüzde çağın şartları gereği geleneksel giyim kuşam büyük ölçüde bırakılmış ya da değişikliğe uğramıştır. Bu değişim kentte kırsal kesime göre daha hızlı olmaktadır.

Kastamonu ili Batı Karadeniz bölgesinde yer almaktadır ve 20 ilçesi bulunmaktadır **(Şekil 1)**. Kastamonu merkezde geleneksel giyim bırakılmasına rağmen Azdavay, Pınarbaşı gibi ilçelerinde, Şenpazar ilçesinin Azdavay'a komşu ufak bir kesiminde geleneksel giysilerin kullanımına devam edilmektedir. Daday, Cide, Devrakani, İnebolu, gibi bazı ilçelerinde ise kuşak, ön bezi, peştamal gibi giyim elemanlarının özellikle yaşlılar arasında kullanıldığı görülmektedir. Kastamonu'da geleneksel giysilerini giymiş ya da kısmen geleneksel giyim elemanlarını kullanan bir kadının kıyafetine bakarak hangi ilçeden olduğunu anlamak günümüzde de mümkündür.

Kastamonu'da özellikle Azdavay ilçesinde halkın dikkat çekecek derecede otantik orijinal giysilerini günlük yaşamda sürdürdükleri ve yörede kuşak, ön bezi, baş örtüsü gibi bazı giyim elemanlarının yerli tezgâhlarda dokunan yöresel nitelik taşıyan bezlerden yapıldığı belirtilmektedir (Erden 1998, Özkan Tağı, 2005).

Bu çalışmada geleneksel giyimini sürdüren veya kısmen sürdüren ilçelerdeki giyim elemanları, hazırlanışları ve kullanım şekilleri araştırılmıştır.

Materyal ve Yöntem

Araştırma materyalini Kastamonu iline bağlı Azdavay ilçe merkezi ve on beş köyü, Daday ilçe merkezi ve dört köyü, Pınarbaşı ilçe merkezi ve üç köyü ve Şenpazar ilçesinin Azdavay'a komşu olan iki köyünde kadınlar tarafından günümüzde kullanılan geleneksel giyim elemanları ve yörede yapılmış diğer araştırmalar oluşturmaktadır.

Araştırmada, yörede geleneksel giysilerini giymeye devam eden ve "ön bezi, kuşak, fes" gibi bazı geleneksel giyim elemanlarını kısmen giymeye devam eden kadınlarla görüşülmüş, giysi parçalarının hazırlanış ve kullanım şekilleri hakkından bilgiler toplanmıştır.

Araştırma Sonuçları ve Tartışma

Giyim elemanları

Günümüzde kullanılan geleneksel giyim elemanları ve özellikleri başa giyilenler, içe giyilenler, dışa giyilenler, ayağa giyilenler ve giyim aksesuarları şeklinde sınıflandırılarak ele alınmıştır.

Şekil 1: Kastamonu il haritası

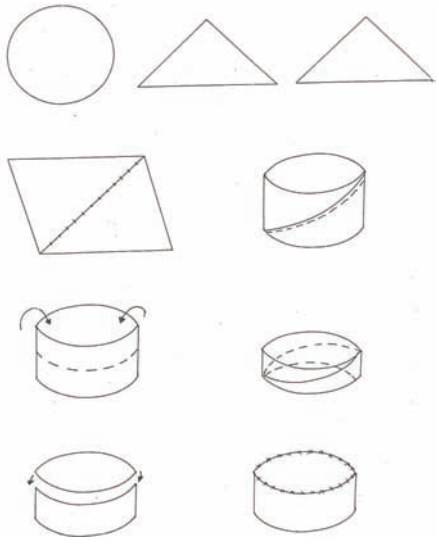
a) Başa giyilenler

Geleneksel giyimin hâlen sürdürüldüğü Azdavay, Pınarbaşı ve Şenpazar'da kullanılan baş giyim elemanlarının takke, çene bağı, başörtüsü olduğu belirlenmiştir. Yörede baş giyim elemanlarının kadının yaşı ve medeni durumunu gösteren bir simge olma özelliğini günümüzde de koruduğu görülmektedir.

Takke, yörede tekke ve fes olarak da adlandırılan, ince bezden yapılmış, hafif, siperliksiz başlıktır. Takke için kumaş, 10-15 cm çapında bir daire ve buna orantılı iki eş kenar üçgen şeklinde kesilmektedir. Üçgen olarak kesilen kumaşlar **şekil 2**'deki gibi birleştirilmekte ve yüksekliği azaltılacak şekilde tam ortadan içe doğru kıvrılmaktadır. Takkenin yan kısmını oluşturan bu parça ve tepe kısmını oluşturan daire, kanaviçe tekniğiyle üzeri tamamen işlendikten sonra birleştirilmektedir **(Şekil 3)**. Yörede bu işleme "çatma" adı verilmektedir.

Takkelerin işlenmesinde kişiyi nazardan koruduğuna inanılan muska ve göz motifleri kullanılmaktadır. Bu başlıkların süsleniş şekillerinden kullananların medeni durumlarını anlamak mümkündür. Evlilerde takkeye "çökü" olarak adlandırılan çeki adı verilen tülbent (siyah renkli ya da siyah üzerine sarı ve kırmızı renkte büyük benekli) bağlanmaktadır. Çekinin takkeye bağlanması işlemine "çökü dürme" denilmektedir. Önce çeki olarak kullanılan tülbent rulo hâline getirilmekte sonra hafifçe nemlendirilerek yine nemli olan ve dize takılan takkenin alt kenarına dolanarak bağlanmaktadır. Çekinin orta kısmına sarı-siyah renk boncuklardan örülen "burma", kenar kısımlarına ise yine boncuklardan örülen oyalar yerleştirilir ve takkenin üst kısmı aşağıya, çökünün üzerine doğru bastırılır. Son hâlini alan takkenin ön tepe kısmından birkaç toplu iğne batırılarak, takkenin ön kısmına eklenen elemanların düzgün durması ve takkenin yeni şeklini koruması sağlanır.

Genç kız takkelerinin kullanıma hazır hâle gelmesi için, bir tür kılıf olan peyik geçirilmektedir. Peyik, iki üçgen kumaş parçasının, takkenin yan kısmının dikilmesindeki gibi birleştirilmesi ve takkenin tepesine gelecek olan kenarının, içine ip geçirilecek şekilde kıvrılarak dikilmesiyle elde edilir. Kıvrılarak dikilen kenarın içine ip geçirilerek büzülür ve takke basıklaştırıldıktan sonra üzerine geçirilir. Peyiğin öne gelen kısmı pullar ve halkalarla örülen oyalarla süslenir. Son şeklini alan takke, su veya şekerli su ile ıslatılarak kurumaya bırakılır.



Şekil 2: Takkenin yapım aşamaları

Takkenin baştan kaymaması için, çenenin altından ve kulakların önünden ya da arkasından geçerek, tepede bağlanan takıya "**çene ipi**" denilmektedir. Yörede çene ipi "çene boncuğu, imik bağı, inek bağı" gibi isimlerle de anılmaktadır. Yörede kullanılan çene ipi, ufak boncukların ipe geçirilmesiyle hazırlanmaktadır. Boncuk dizisinin sayısı kişinin zevkine ve ekonomik durumuna göre değişmektedir. Yaşlı ve ekonomik durumu iyi olmayan kadınların bu amaçla kumaş şerit kullandıkları da belirlenmiştir. Şenpazar köylerinde kırmızı renk boncuklardan yapılan çene ipinin tercih edildiği görülmektedir.

Şekil 3: Üzeri kaneviçe tekniğiyle işlenmiş takke, Yumacık köyü, Azdavay

Azdavay, Pınarbaşı ve Şenpazar ilçelerinde takkenin üzerine, **başörtü** bağlanmaktadır. Bu başörtülerin çevresi boncuklu, pullu veya sade oyalarla süslenmektedir. En yaygın baş bağlama şekli, üçgen şeklinde katlanan örtünün çene altında düğümlenmesidir. Düğüm atıldıktan sonra başörtünün uçları yeleğin yakasından içe doğru sıkıştırılmaktadır. Daha çok gençler tarafından kullanılan bir başka baş bağlama şeklide yine üçgen olarak katlanan örtünün ensede çaprazlanarak bağlanıp uçlarının önden iki yana bırakılmasıdır. Bazı kadınlar ise üçgen şeklinde katlanan örtüyü çenelerinin altından çaprazlayıp, uçlarını ensede ya da tepelerinde düğümlemekte-

dirler **(Şekil 4)**. İş yaparken ya da yemek yerken üçgen şeklinde katlanmış olan başörtünün iki ucunu tepeye, takkenin üzerine serbest şekilde toplayarak bırakmaktadırlar.

Fes, çember, kuşak, ön bezi gibi bazı geleneksel giyim elemanlarının kısmen kullanımının devam ettiği, Daday ilçe merkezine 60 km uzaklıkta bulunan Selalmaz kazasının bazı köylerinde özellikle yaşlılar arasında baş giyiminde fes ve çember kullanımının yaygın olduğu görülmektedir. Karton üzerine bordo renk çuha kumaş kaplanarak hazırlanan feslerin üzerine "çökü" bağlanarak kullanılmaktadır. Fesin üzerine yörede el tezgahlarında dokunan çemberler kullanılmaktadır. Çember rengi mevsimlere göre değişiklik göstermekte, yazın beyaz, kışın yeşil çember kullanılmaktadır. Bazı dağ köylerinde yaz kış yeşil çember kullanılmaktadır.

Şekil 4: Başörtünün bağlanış biçimleri, Dereyücek köyü, Azdavay

Geleneksel kıyafetlerin kullanımının bırakıldığı ancak fes, çember, kuşak, ön bezi gibi bazı geleneksel giyim elemanlarının kullanımının devam ettiği ilçelerde başa giyilenlere bakacak olursak:

İnebolu ilçesinin bazı dağ köylerinde ve Araç'ın Boya'lı bölgesinde de aynı şekilde fes kullanımına rastlandığı Erdoğdu (1993) tarafından bildirilmektedir.

Daday ilçe merkezi ve merkeze yakın köylerde sokak giysisi olarak başa "çar" adı verilen başörtüler bağlanmaktadır. Vücudun üst kısmını tamamen örten, dikdörtgen şeklindeki bu örtü beyaz renk üzerine siyah

desenlidir. Uzun kenarın iki köşesi çene altından dolanarak iki yanda yanakla başörtü arasına sıkıştırılarak sabitlenmektedir. Erdoğdu (1993) Devrakani, Araç, Ağlı ve Seydiler ilçelerinde de sokak giysisi olarak çar kullanıldığını ayrıca Cide'de kullanılan ve bazı köylerinde "kayramış yazma" adı verilen sarı yazmanın çar şeklinde büyük olanlarının da olduğunu, sahil köylerinde peştemalin başörtüsü olarak kullanımına rastlanıldığını da bildirmektedir.

Sinop'a sınır olan Çatalzeytin ilçesinde dikdörtgen şeklindeki ufak bir kumaşın üzerinin kaneviçe tekniğiyle işlenmesi ve "yengil" adı verilen yine üzeri kanaviçe tekniği ile işlenen bağ ile çene altından tutturulan bir başlık olan "nezgep" adı verilen başlık ve üzerine beyaz renkli yazma kullanıldığı yine Erdoğdu (1993) tarafından bildirilmektedir.

b) İçe giyilenler

Bölgede yaygın olarak iç giyimde bedenin üst kısmına gömlek, alt kısmına ise don giyildiği tespit edilmiştir. Bazı ilçelerde ise "küstü" adı verilen iç hırkasının kullanımına da halen rastlanılmaktadır.

Gömlekler takma uzun, takma yarım kollu veya kolsuz olarak, boydan ve etek uçları aşağıya doğru genişleyen şekillerde, yuvarlak yakalı dikilmektedir. Kol altlarına hareket rahatlığı sağlamak amacıyla "kuş" adı verilen parça eklenmektedir. Boyları diz altına gelecek şekilde uzundur. İç giyim elemanı olmasının yanı sıra, gecelik olarak da kullanılmaktadır. Gömlek dikiminde genellikle pazen ve divitin kumaşlar kullanılmakla birlikte yörede dokunan kumaşlardan dikilenlere de rastlanmaktadır. Yörede "gecelik" olarak da adlandırılmaktadır.

Geleneksel giyimin hâlen sürdürüldüğü Azdavay, Pınarbaşı ve Şenpazar ilçelerinde 'paça ya da paçalık' gibi isimler ile bilinen **don**un dikimi sırasında iki farklı kumaş kullanılmaktadır. Entarinin altından görünen paça kısmı genellikle kırmızı üzeri desenli sentetik kumaştan, üst kısmı ise pazen ya da basma gibi pamuklu kumaşlardan yapılmaktadır. Boyu topuklara kadar olan paça uçlarına lastik geçirilerek kullanılmaktadır. Ağı fazla bol olmayan donun, yine lastikli olan bel kısmı, kasıklara kadardır. Erdoğdu (1993) bu tip donlara Azdavay, Pınarbaşı ve Şenpazar ilçeleri yanında Çatalzeytin, Cide, Küre, Taşköprü, Araç ve merkez ilçedeki köylerde de rastlanıldığını bildirmektedir.

Küstü, iki kat kumaş arasına yayılan pamuğun kapotine olarak dikilmesiyle elde edilen uzun yeleklerdir. Soğuk havalarda elbisenin altına

giyilmektedir. Kullanımı azalmakla birlikte Daday, Taşköprü, Küre gibi ilçelerde de kullanıldığı Erdoğdu (1993) tarafından bildirilmektedir.

c) Dışa giyilenler

Geleneksel giyimin hâlen sürdürüldüğü Azdavay, Pınarbaşı ve Şenpazar ilçelerinde **entari** 'kıspet, urba, esvap' olarak adlandırılmaktadır. Kullanılan entari modeli boydan robalı ve diz altına kadar uzundur, çoğunlukla "jarse" kumaşlar kullanılmaktadır. Giyimi sırasında kolaylık sağlamak için yuvarlak yakanın arkasına tek ya da önde yakadan robaya kadar birkaç düğme konulmaktadır. Entarinin ön etek ucu düz, arka etek ucu ise bir karış eninde fırfırlı olarak dikilmekte ve yörede buna "sayvanlı" denilmektedir. Kol ağızları manşetlidir, gençler kol takılırken omuza entari kumaşın aynısından kırma yapmaktadırlar. Ayrıca yaka, kol, roba ve etek dikişlerinin üzerleri çeşitli renklerdeki su taşları ile süslenmektedir.

Yörede, ev içi ve tarla işlerinde çalışırken daha eski, önemli günlerde ve ev dışına çıkarken daha yeni olan entarilerini giydikleri, maddi durumu iyi olanların düğüne giderken giymek için aynı modelde kadife ve pullu kumaşlardan entariler diktikleri görülmektedir. Gençler daha çok sarı, pembe gibi açık renkleri tercih etmektedirler. Kullanılan kumaşlar genellikle desenlidir, düz renk kumaşların kullanımı çok yaygın değildir.

Geleneksel giyimin hâlen sürdürüldüğü Azdavay, Pınarbaşı ve Şenpazar ilçelerinde **yeleğe** "delme" denilmektedir. Yeleğin dikiminde yine sentetik olan, düz renk kumaşlar kullanılmakta ve elbisenin rengine zıt renkler tercih edilmektedir. İçi astarlı olan yeleğin yakası elbisenin robasının görüleceği şekilde göğüs altına kadar oyuktur. Boyu, oldukça kısadır, ön parçalar göğüs altı hizasında iki, üç düğmeyle birleştirilir. Vücuda oturacak şekilde dikilir ve bir tür sutyen vazifesi görür. Oyulmadan, düz bırakılan kol ağızlarına, ince orlon iplikle ve dikiş iğnesi kullanarak "kıvratma" denilen işlem yapılmakta ve omuz üzerine bu iplikten yapılmış, ufak bir püskül tutturulmaktadır. Yeleğin ön parçalarının kenarları boncuklu, boncuksuz oyalarla, su taşlarıyla ya da başka renk kumaş şeritler dikilerek süslenmektedir **(Şekil 5)**.

Şekil 5: Yelek örnekleri, Azdavay merkez

d)Ayağa giyilenler

Yörede yapılan incelemelerde, **ayakkabı** çeşitlerinin deri ayakkabı, naylon ayakkabı, soğukkuyu ve terlik olduğu belirlenmiştir. Yakın geçmişe kadar yaygın olarak kullanılan çarığın, naylon ayakkabıların çıkmasıyla kullanımının azaldığı ve günümüzde yok olduğu saptanmıştır.

Yörede, yazın çarşıdan sentetik ya da pamuklu diz altı ve kısa **çorap**lar, kışın ise daha çok kendi ördükleri yün çorapları giymektedirler. Bu çoraplar, tiftik veya yünden eğrilen ipliklerle düz ya da desenli olarak örülmektedir. Tek renk yünden örülen düz veya ajurlu motifli çoraplara 'kazıl çorap' **(Şekil 6)**, çeşitli renklerde ipliklerden desenli olarak örülen çoraplara ise 'ala çorap' adı verilmektedir.

Yörede kazıl çorabın üzerinde kullanılan bazı motiflerin kiraz dalı, ayna kapağı, kaz ayağı, burma, kesme cici, saç örgüsü olduğu belirlenmiştir. Yine yörede kazıl çorap üstünün renkli ipliklerle süslenmesinden elde edilen çoraba da 'cicili çorap' adı verilmektedir.

Şekil 6: Kazıl Çorap

d) Giyim Aksesuarları

Takılar: Yörede kullanımı en yaygın olan takının beşi bir yerde olduğu belirlenmiştir. Altınlar yörede ip ya da kurdeleye geçirilerek kullanılmaktadır. Tarım işleri sırasında kadınlar, altınlarını elbiselerinin içine sokmaktadırlar. Altın ya da gümüş olan yüzük ve bileziklerin kullanımı çok yaygın değildir. Bunların yanında bazı köylerde, ufak boncuklardan örülen bilezikler özellikle genç kızlar tarafından çok kullanılmaktadır. Yörede kadınların, takılarını günlük yaşamda da sürekli olarak kullandıkları tespit edilmiştir.

Kuşak: Azdavay, Pınarbaşı ve Şenpazar'da entari üzerine bağlanarak kullanılan kuşakların, bazı köylerde halen dokunmasına devam edilmektedir. Bu ilçelerde daha ucuz olmasına rağmen makine dokuması kuşakların kullanımına daha az rastlanmaktadır.

Kuşağın Azdavay, Şenpazar ve Pınarbaşı'ndaki kullanımı farklıdır. Azdavay ve Şenpazar'da iki kenarı saçaklı kare kuşak, üçgen şeklinde katlandıktan sonra, bele gelen kısmı beş-altı parmak eninde içeri doğru bir daha katlanır. Sivri ucu arkaya gelecek şekilde, bele sarılan kuşağın yörede "şerit" adı verilen bir tür kolan dokumayla bağlanarak kayması önlenmektedir (Özkan 1996).

Pınarbaşı ilçesi ve köylerinde günümüzde dokunan ve kullanılan iki tip kuşak vardır. İlçe merkezi ve ilçe merkezine yakın köylerde, Azdavay ilçesinde dokunan ve kullanılan kuşakların aynı olan "ayna kapağı" motifli, çok renkli kuşaklar dokunup kullanılırken, ilçe merkezine daha uzak olan köylerde "çakır kuşak" adı verilen diğer tip kuşaktan farklı bir kuşak kullanılmaktadır (Özkan 1997).

Pınarbaşı'nın Azdavay'la komşu olan köylerinde Azdavay'daki gibi kuşağın üçgen kısmı arkaya gelecek şekilde kullanımına da rastlanırken, genellikle üçgenin sivri ucu iç tarafa gelecek şekilde tekrar katlanıp düz olarak kullanmaktadırlar.

Daday Selalmaz köyünde sadece yaşlılar tarafından kullanılan kuşaklar makine dokuması kuşaklar yine üçgen şeklinde katlanarak kullanılmaktadır.

Yöredeki kadınların ev ve tarla işleri sırasında da kuşaklarını sürekli olarak kullandıkları tespit edilmiştir.

Ön bezi: Kastamonu'nun hemen hemen her yerinde kullanılan bir diğer giyim elemanıdır. İş yaparken entarinin önünün pislenmesini önlemek, alt

uçları bele sokularak bir şeyler taşımak ya da yere sererek üzerine oturmak gibi amaçlarla kullanılsa da kıyafetin tamamlayıcı bir unsurudur. Sadece iş yaparken değil, özel günlerde de kullanılmaktadır.

Yörede, ön bezinin dikilmesinde el tezgâhlarında dokunan kumaşlar kullanılmaktadır. Çizgili ve kareli olmak üzere iki tip ön bezlik kumaş vardır.

Yollu olarak da bilinen çizgili kuşaklar Azdavay, Pınarbaşı ve Şenpazar ilçelerinde kullanılmaktadır **(Şekil 7)**. Ön bezinin yapımında sarı, mavi, yeşil, kırmızı, turuncu gibi çok canlı renklerde orlon iplikler bir arada kullanılmaktadır. Dikdörtgen şeklinde dikilen ön bezi ucuna ip ya da kumaş şerit dikilerek bele bağlanarak kullanılmaktadır.

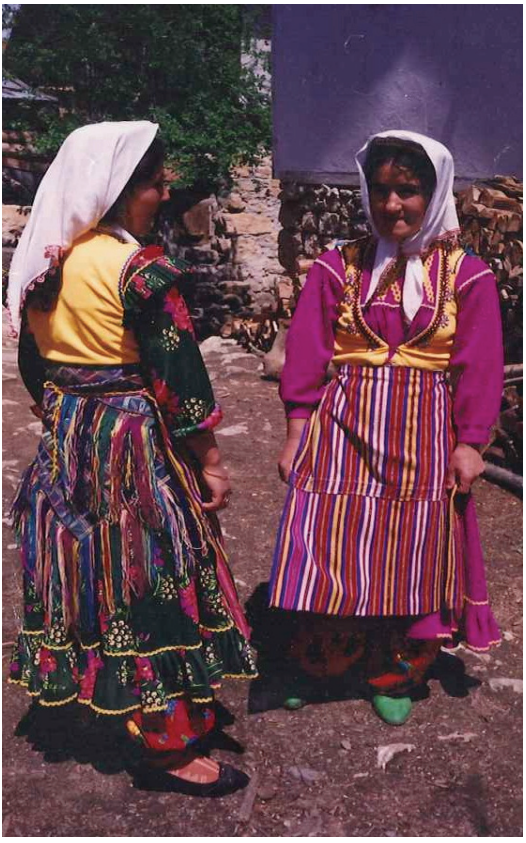
Erdoğdu (1993), Çatalzeytin, Bozkurt, İnebolu, Cide, Küre ve Tosya'nın bazı köylerinde de çizgili genellikle pamuk iplikten hazırlanan önlüklerin kullanıldığını, ipekten hazırlanan önlüklerin ise İnebolu, Bozkurt, Çatalzeytin gibi sahil kesimindeki ilçelerde kullanıldığını bildirmektedir.

Daday ilçesinde kareli önlüklerin kullanıldığı görülmektedir. Pamuklu iplikten dokunan bu önlüklerde ağırlıklı olarak kullanılan renk siyah, kırmızı, lacivert ve beyazdır.

Sonuç

Geleneksel giyimin hızla terk edilmeye başlandığı günümüzde Kastamonu ilinde geleneksel kıyafetlerin hâlen kullanıldığı ilçelerin olması dikkat çekicidir. Azdavay ve Pınarbaşı geleneksel giyimin günlük hayatta en yoğun olarak kullanıldığı ilçelerdir.

Geleneksel kıyafetlerin bırakıldığı ilçelerde bile bazı giyim elemanlarında o yöreye özgü ayırt edici özellikler hâlen görülmektedir. Geleneksel kıyafetleri bırakan kişilerin en çok kullanmaya devam ettikleri giyim elemanları kuşak, ön bezi ve takkedir. Bu giyim elemanlarını kullananlar bunlara alışınca onsuz yapamadıklarını ifade etmektedirler. Kuşak kullanmayınca bellerinin, takke ya da fes giymeyince kafalarının üşüdüğünü söylemektedirler. Bu tip alışkanlıklar yanında, geleneksel giysileri giyenler böyle giyinmeyi sevdiklerini ve daha pahalıya mal olmasına rağmen günümüz giysilerine tercih ettiklerini belirtmektedirler. Yöre dışına göç edenlerin bile yöreyi ziyaretlerinde geleneksel giysilerini giymeye devam ettikleri bildirilmektedir (Özkan Tağı, 2005).



Şekil 7: Kuşak ve Ön bezi

Kullanılan giyim elemanlarının hammadde, kullanılan renk ve kullanım şekli farklılık göstermektedir. Örneğin, kullanılan ön bezinin rengi deseni ya da aynı kuşağın farklı kullanım şekilleri bize kullanan kişinin hangi ilçeden ve köyden olduğunu göstermektedir. Geçiş bölgelerindeki köylerde bağlı olunan ilçenin değil yakın olunan ilçenin giyim elemanlarının kullanılmasına devam edilmektedir. Örneğin, Azdavay'ın Daday ile sınır olan köylerinde kullanılan ön bezi Daday'daki ön bezinin özelliklerini taşımaktadır.

Geleneksel giyim elemanları hâlen kullanılmakla birlikte eskiye göre kullanan kişi sayısında bir azalma söz konusudur. Her geçen gün turizmin geliştiği bir il olan Kastamonu'da geleneksel giysilerin korunarak, sergilenmesi önem kazanmaktadır. Tıpkı yerel idarelerin, ölmek üzere olan dokumacılığı ele alarak başarıya ulaştıkları gibi; giysi müzesi açılması ve hatta bu ilçelerin ve köylerinin açık hava müzesi şeklinde korunması ve tanıtılması konusunda da çalışmalar yapılmalıdır.

KAYNAKÇA

1. Erden, A., (1998), **Anadolu Giysi Kültürü**, Ankara Dumat Ofset: 363.

2. Erdoğdu, E., (1993), **Kastamonu Folkloru 2**. Ankara: Yıldız Matbaacılık: 265.

3. Özkan, S., (1996), "Azdavay'da Kuşak Dokumacılığı". V. Uluslararası Türk Halk Kültürü Kongresi. TC Kültür Bakanlığı Yayınları: 1904, Ankara. 326-330.

4. Özkan, S., (1997)., Pınarbaşı İlçesinde Kuşak Dokumacılığı. Ankara. Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Doktora Semineri (Yayımlanmamış). Ankara 9.

5. Özkan Tağı, S., (2005). "Community, Identity and Dress in The Azdavay Region of Black Sea Turkey" Ronald T. Marchese (ed.) The Fabric of Life Cultural Transformations in Turkish Society. Global Academic Publishing, State University of New York, Binghamton. 225-247.

ЭТНОИДЕНТИЧНОСТЬ АЗЕРБАЙДЖАНСКОГО КОВРА

TAGİEVA, Roya / ТАГИЕВА, Роя
AZERBAYCAN/AZERBAIJAN/АЗЕРБАЙДЖАН

Ковроделие Азербайджана получило отражение в целом ряде трудов как азербайджанских, так и зарубежных авторов. Однако вопрос об этноидентичности азербайджанского ковра так и остается, во многом, открытым. Многие зарубежные авторы раньше использовали в отношении азербайджанских ковров сугубо региональный и информационно-неемкий термин кавказские ковры. Азербайджанские же ученые всегда настаивали на азербайджанском происхождении ковров как Южного, так и Северного Азербайджана, однако не всегда могли аргументировано доказать их этнондентичность. Ситуация усугубляется тем, что на многие азербайджанские ковры претендует армянская сторона. Всю необоснованность этих претензий доказал еще Артур Поп в работе «Миф об армянских драконовых коврах».

В моих работах «Азербайджанский Ковёр» и «ковёр в контексте истории азербайджанской этнокультуры» была предпринята попытка показать, что традиция азербайджанского ковроткачества уходит корнями в глубину тысячелетий, где смыкается непосредственно с изначальной традицией человечества, традицией единого евразийского проэтноса. (здесь я основываюсь на учении шейха Рене Генона и работах его последователей).

Что же касается эпохи расцвета азербайджанского ковроткачества в Тебризе в средние века, то я основываюсь на идеях авторитетных советских и постсоветских азербайджанских историков, о том, что Сефевидское государство «Мемлекет – и - Гызылбаш» (самоназвание) было основано азербайджанскими тюрками – кызылбашами и ардебельским шейхом Исмаилом Сефефи который писал стихи на азербайджанском языке (тогда не принято было писать тюркские стихи не тюрками).

Если же говорить о художественном анализе, то и здесь, всё что ка-

сается колорита, ритма и эстетики тебризских ковров является этнической спецификой азербайджанских ковров. Хотя подчас имело место «турецкое освоение персидских форм», о котором писал профессор Зуммер. Но это не даёт достаточно оснований для того, чтобы считать азербайджанское искусство тебризского ковра «персидским».

Более того, значительная часть того, что в западном и русском искусствознании идёт под рубрикой «персидское искусство» на самом деле принадлежит азербайджанскому народу. Мне кажется, давно настало время восстановить историческую справедливость в отношении азербайджанского искусства.

Ключевые слова : азербайджанский ковер, этноидентичность, персидское искусство

ABSTRACT

Ethno-Identity Of Azerbaijani Carpets

The Azerbaijani carpet is the original phenomenon of world art culture. It differs both from the Iranian carpet and from carpet products of the related Turkic peoples, and also from peoples of the Caucasus. Certainly, such concepts as “Persian carpets”, “Caucasian carpets”, “Turkic carpets “, etc. are in the use in the carpet literature and, certainly, can exist as typological units.

But the conception of “Azerbaijani carpet”, and what it covers in reality, is not less tangible, so far as Azerbaijan carpets are made by the Azerbaijani who populate both Northern and Southern Azerbaijan. Therefore the question of ethno-identity of the Azerbaijani carpet is connected with a problem of ethno-genesis and ethno-identity of the Azerbaijani people.

The Azerbaijani ethnos is the entire system consisting of subsystems (sub ethnic groups), in which the Turkic factor was prevalent. The Azerbaijani carpet has arisen and prospered as the form of cultural self-expression of the Azerbaijani people. It has developed an especially individual method of mediated expressions of the world, starting with own interrelations with the world and based on the originality of its perception.

Using rules of form-building developed from the Azerbaijani-Turkic and proto-Turkic roots, it differs from the carpet art of other peoples, including Turkic-speaking ones, with the absence of sketchiness and varied creative translation of initial samples.

The Azerbaijani carpet uses its own graphic language which can be

graphically represented and used in practice. It is a system of rules or principles of image, a structure of form, colors, marking products of the fine arts and defining their attribution to the Azerbaijani culture.

Азербайджанский ковер – самобытное явление мировой художественной культуры. Он отличается как от иранского ковра, так и от ковровых изделий братских тюркских народов, а также народов Кавказа. Безусловно, такие понятия как «персидские ковры», «кавказские ковры», «тюркские ковры» и т.п. имеют хождение в научном обиходе и, конечно, имеют право на существование как типологические единицы. Но вероятно, понятие «азербайджанский ковер», как и то, что стоит за этим понятием, не менее реально, коль скоро азербайджанские ковры изготавливаются азербайджанцами – населением Азербайджана (как Северного, так и Южного).

Поэтому вопрос об этноидентичности азербайджанского ковра связан с проблемой этногенеза и этноидентичности азербайджанского народа. В азербайджанской науке существует несколько концепций азербайджанского этногенеза, порой взаимоисключающих (концепции историков и этнографов акад. И.Алиева, Г.Гейбуллаева, акад. А.Сумбатзаде, концепции и гипотезы молодых культурологов Э.Саламзаде, Н.Новрузова, Т.Байрамова, С.Искендерова, А.Алекперова, Б.Шафизаде исследователя культуры Кавказской Албании Ф.Мамедовой и др.). Мы не будем описывать здесь все эти концепции и гипотезы, но попытаемся выявить объединяющие их положения:

- азербайджанцы – реальный этнос, местом формирования и развития которого была территория исторического Азербайджана (Ширван, Карабах, Газах, Муган, Борчалы (ныне Грузия), Гейча (ныне Армения), Южный Азербайджан, т.е.северный Иран);

- преобладающим в формировании азербайджанского этноса был тюркский фактор.

- азербайджанский этнос – целостная система, состоящая из подсистем (субэтнических групп), как и любой другой этнос;

- азербайджанский язык относится к огузской языковой семье; кроме того, между турками-османами, азербайджанцами и отчасти туркменами, шахсеванами Ирана и тюркскими народностями Дагестана,

крымскими татарами имеется определенная этнокультурная общность, которая прослеживается, в том числе, в их материальной культуре и искусстве;

- однако, поскольку средневековый тюркско-огузский этнос разделился на несколько ветвей, а в Азербайджане он смешался древнейшим автохтонным населением, и здесь мы говорим не столько об огузской, или еще шире – тюркской этноидентичности, а об азербайджанской этноидентичности;

- в то же время, мы можем говорить об этнокультурной общности народов тюркского происхождения, к которым мы относим азербайджанцев.

Теперь же, установив этноидентичность азербайджанцев, мы можем говорить и об этноидентичности азербайджанского ковра в контексте этнокультурной истории Азербайджана и в сравнении с ковровым искусством других регионов.

I. Азербайджанский ковер отличается от коврового искусства других народов, в том числе тюркоязычных отсутствием схематизма и вариативной творческой трансляцией канонических образцов. Азербайджанские мастера, всегда предельно свободно и импровизационно обращались с традиционными орнаментальными схемами. Если ковер Турции и Туркмении каноничен, то азербайджанский ковер всегда соединял традиции и новации.

II. Азербайджанский ковер отличается от других «кавказских» ковров более сложными композициями и видами симметрии, более сложным орнаментом и изысканностью колорита. Кроме того, то, что западные ученые называют «кавказскими» коврами – это либо собственно азербайджанские ковры, либо другие ковры, но испытавшие то или иное влияние азербайджанского коврового искусства. (Дагестан и др. регионы).

III. Азербайджанские ковры отличаются и от персидских. Ковры Северного Азербайджана характеризуются, в основном, изощренным геометрическим или геометризованным орнаментом, тогда как персидские ковры характеризуются растительным орнаментом. Особого внимания заслуживают южноазербайджанские, тебризские ковры сефевидского периода. Поскольку Сефевидское Государство было полиэтническим, но во главе с тюрками – кызылбашами (текелю, каджар, афшар, зулькадар, румлу и т.д.) и Шахом Исмаилом Хатаи, пи-

савшим стихи на азербайджанском языке, то в тот период имел место диалог тюркско- азербайджанских и арабо-персидских мусульманских художественных традиций, инспирированный интернациональной по духу философией и идеологией шиитско-суфийского ислама толка и эзотерического ордена «Сефевийа». Имело место не только «тюркское освоение персидских форм» (точка зрения проф. Зуммера), но и чисто тюркская, тюркско-азербайджанская орнаментализация, стилизация и ритмизация общемусульманских форм растительного орнамента в тебризских коврах, метафорически указующего на райский сад «джанната».

IV. Азербайджанский ковер имеет в плане закономерностей формообразования азербайджанско-тюркские и прототюркские корни. Сюда относится БОИФ (бесфоновая организация изобразительных форм) в концепции Х.Мамедова и С.Дадашева, и т.е. принцип «абсолютной полноты поверхности» (Кюнель), согласно которым фон является изображением, а изображение фоном. Раппортность тюркского коврового искусства, точнее ее особенности, ведут именно к бесфоновой организации форм. Данный принцип наблюдается как в ворсовых, так и, особенно, в безворсовых азербайджанских коврах.

V. Символика азербайджанского ковра – восьмиконечная звезда в медальонах, равноконечный крест, схема «трех миров» - тюркско-шаманская картина мира, архетип «древа желаний», свастика, S – образные элементы (например, ковер «Верни» весь состоит из S – образных элементов) – все это указывает на наследие древнетюркского прамонотеизма в наших коврах, т.е. веры в Тенгри (Танры), чей образ слился в сознании народа с мусульманскими представлениями об Аллахтала. Эти символы могли возникнуть только на тюркско-азербайджанской почве древних традиций, сохранивших наследие древнетюркской веры.

VI. Азербайджанский ковер отличается уникальным многообразием типов и подтипов ворсовых и безворсовых ковров. Отчасти ковровая карта Азербайджана соответствует его субэтнической карте. Но в еще большей степени типологическое многообразие азербайджанского ковра связано с уникальным ландшафтом как «месторазвитием» (термин этнологии Л.Н.Гумилева) азербайджанского этноса. Художественное мышление этноса, как показывают современные исследования, следует рассматривать в цепочке «этнос – ландшафт - искусство - культура », где бинарная оппозиция «культура – при-

рода» во многом «снимается» в философском смысле. Уникальность азербайджанского ландшафта его многообразие, многоликость, связаны с уникальным многообразием ландшафтно-климатических зон и исторических условий. Колорит и многообразные, затейливые цвето - ритмические структуры азербайджанского ковра, обусловлены, во многом, восприятием многообразного ландшафта - меторазвития сквозь призму информационных кодов тюркского художественного мышления.

Согласно типологии Л.Керимова азербайджанский ковер подразделяется на:

а) Куба-Ширванский тип, куда относятся кубинская и ширванская группы;

б) Гянджа-Газахский тип, куда относятся гянджинская и газахская группы;

в) Карабахский тип, куда относятся карабахская группа, шушинская группа, джабраильская группа;

г) Тебризский тип, куда относятся тебризская и ардебильская группы.

Как верно заметил классик немецкой философии, Фридрих Ницше культуры делятся на «сократические», «трагические» и «художественные». Азербайджанская культура - именно «художественная» в ницшеанском смысле.

Носители традиционной азербайджанской культуры, как правило, несклонны ни к «сократическому» теоретизированию, ни к трагизму мировосприятия. Им более свойственны художественное восприятие и эстетизация жизни.

Мощный слой азербайджанской культуры составили представления о законах жизни природы, всех закономерностях этих явлений, ставших жизненно важными для людей. Художественное творчество азербайджанцев осмыслило, изобразило и передало не единичное явления, а общее свойство этих явлений и предметов, создало и увековечило изображение, в котором содержался бы его внутренний смысл, выражалась общая закономерность. Все это воплотились в ритмизации воспринимаемого мира – одна из сторон первичного осмысления азербайджанскими тюрками мировых закономерностей, в доведение их до значения знаков.

Азербайджанский ковер возник и процветал как форма самовыражения культуры. Он создал сугубо индивидуальный метод опосредствованного выражения мира, исходящий из собственных взаимосвязей с миром, основанных на неповторимости своего восприятия.

Он имеет собственный изобразительный язык, поддающийся структурному изложению и практическому использованию. Это система правил или принципов изображения, строения формы, цвета, маркирующих произведения изобразительного искусства и определяющих

Ковёр "Гонахкенд". Куба.Азербайджан. 1948 г.

Ковёр "Арджиман". Ширван. Азербайджан. Конец XIX век.

их принадлежность к азербайджанской культуре.

В то же время надо сказать, что если в теории изобразительного языка тюркско-азербайджанской миниатюры большие успехи достигнуты С.Дадашевым и другими учеными, то мы, ковроведы, только сейчас подходим к решению проблемы изобразительного языка тюркско-азербайджанского ковра.

В самых общих чертах это решение видится следующим образом.

Метод изображения прототипов в изобразительном языке азербайджанского ковра сводился к тому, что изображался не объект, а идея его экзистенции. Потому изображения прототипа как и в других видах искусства, составлялось из его основных изобразительных элементов. Сочетание основных элементов усиливали выразительность образа прототипа и создавали дополнительные для его трактовки изобразительные значения.

Более того, пустоты между изобразительными единицами имели активное и самоценное эстетическое значение, изображение целого отличалось соразмерностью, ритмичностью с использованием приемов симметрии.

В следующей средневековой фазе эволюционного развития изобразительного языка ставились качественно более сложные задачи, содержащие философские идеи своего времени. В этой фазе создавалась грамматика языка, охватывающая построение композиции ковра, объединяющей изображения многих прототипов. В принципах формального строения композиции обнаружились морфологические приемы, используемые до того в методе изображение прототипа в тюркском искусстве:

- изображался не сюжет, а абстрактная идея.

- она собиралась из основных элементов, составлялась из нескольких групп по одной из традиционных схем их размещения.

- иерархия, часто вложенная в группы, определяла выбор и взаиморасположение, построение создавалось послойно.

Данная концепция, посредством созданной в ней грамматики, обеспечивает узнаваемость языка азербайджанского ковра.

Она создает географию размещения произведений коврового искусства содержащую новый исторический материал, учитывающий, в то же время типологию азербайджанского ковра Л.Керимова.

Метод изобразительного языка, азербайджанского ковра принцип строения формальных изобразительных элементов роднит его с мироощущением тюркской цивилизации, продолжая метод структурирования художественной формы, присущий тюркской традиции, который он поднял на высокую ступень художественности.

Сегодня стоит насущная проблема создания теории изобразительного языка азербайджанского ковра, объясняющая принципы его

функционирования. Определении принадлежности произведений к той или иной культуре, не на основе научно-обоснованных представлений о структуре их языка, как это сегодня встречается, приводит к присвоению наследия одной культуры другой культурой, что чаще всего осуществляется с целью тех или иных политических установок времени. И по этой причине, как отмечается исследователями, отсутствие точных знаний о географическом ареале цивилизации азербайджанской культуры позволяет некоторым культурам, на территории которых сегодня обнаруживаются предметы их искусства, относить последние к своему прошлому. Так, азербайджанский ковер встречается сегодня как кавказский, иранский, персидский и т.д.

Жизнь многообразия природы воспринималась тюрками системой взаимосвязанных явлений. Танры обнаруживал себя во взаимообусловленности элементов природы, каждый из которых сосуществовал неразрывно от остальных. При таком миропонимании изображение объекта природы могло осуществляться только при соотнесении его взаимосвязей с другими объектами. Такое отношение к миру и определило как построение, так и чтение композиции ковра с формальной точки зрения.

Формальный метод изобразительности – построение изобразительных элементов ковра основывалось на использовании геометрических фигур, из комбинаций коих создавалась структура целого, в основе которой лежат структурно-системные принципы самой природы, выявленные С.Дадашем на материале азербайджанской миниатюры и тюркского искусства в целом, основные принципы которого основаны на:

- символическом изображении прототипа, названные прототюркскими (керамика эпохи бронзы и скифское искусство).

- изображении не прототипа а идеи и сути его бытия. Сущность прототипа сводится к основным характеристикам, определяющим выбор форм и разработку формального изобразительного образа.

- формально разработанные изобразительные черты прототипа приобретают новые визуальные значения в стыковках между собой, расширяющее понимание изобразительного образа. Кроме того, в композиции построении образа, наравне с изобразительными элементами выступает эстетика самоценных пустот между ними.

- группировки и рифмование определяют полиэйконичность, т.е.

многослойность полимсисность образа.

- эстетика формального изображения прототипа, составленная из символических форм и пустот, заключенных между ними, характеризуется компактным построением, в котором зачастую используется симметрия. Формы и пустоты между ними обладают идентичной выразительностью а частичное нарушение симметрии способствует остроте решения и динамичности композиции.[3]

Методы композиционного построения азербайджанского ковра отличаются многообразием принципов, в которых с помощью строгой

Ковёр"Хилабута". Баку. Азербайджан. 1332хиджри/1914г.

симметрии, соразмерным расположением частей и целого, пропорциональностью геометрических размеров ковров и их узоров согласно принципу золотого сечения, создан его генетический код, определен путь типовой жизни, дающий возможность для индивидуальный вариации.

В области композиции тюркского искусства и, в частности, азер-

байджанского ковра были выявлены три структурные образования: -элементы; группы элементов; организованных с помощью одного из видов симметрии; система элементов; организованная с помощью групп и отдельных единиц, характеризующиеся самоценностью своего значения и методом построения.

Элементы, обладающие самостоятельностью содержания, знаковостью, группируясь в форме непрерывного раппорта, а также с использованием симметричного раппорта создают бесчисленное множество вариаций, членящие поверхность ковра на горизонтальные, вертикальные, взаимно-перепендикулярные и взаимно-пересекающиеся линии.

Группа элементов и отдельные элементы, создающие своеобразный блок, с помощью вертикальной оси, а также балансным размещением на плоскости организуются в сложную систему. Иерархия изобразительных элементов способствовала их объединениям в группы, посредством коих разрабатывались значение изображений.

Гармоничность структуры определяется определенным размещением блока на вертикальной оси композиционного не должно быть формата, при котором поле блочной массы покрывает избыточно, т.к. разрушает свой формат, и не недостаточно, т.к. будет как бы плавать в нем.

Организации изобразительных единиц блока при балансном размещении достигается путем введения вспомогательных элементов, а также активной формообразующей функцией фона.

В области традиционной и канонической преемственности прослеживается следующая закономерность, а именно отбор лучших изображений того или иного прототипа, их канонизация и последующее вариативное улучшение канонических образцов. Эта особенность совершенствование структурных единиц также схожа с природными принципами отбора и совершенствования, в котором мир дифференцировался на систему символов и идеографических знаков, из которых собирались ковровые композиции, выражающие миропонимание.

Канонические ковровые композиции, исполняемые на географической территории азербайджанцев, систематизированные Л.Керимовым представляют в вариациях канонические ковровые композиции, с восстановленными самоназваниями, узнаваемыми знаковыми элементами

и их взаимосвязями в построениях, особенностью цветового формообразования. Каждый из регионов Азербайджана использовал определенное число канонических ковровых композиций, вариации которых свободно отклонялись от них, сохраняя узнаваемость канонического кода, которым в искусстве ковра выступал композиционный каркас.

То есть в азербайджанской, не «сократической», а «художественной» культуре канон превращался в живую традицию. Его составляли узнаваемость основных элементов, их взаимосвязи и цветовые отношение, создающие вариативную неизменность композиционного кода ковра.

Вариации, повторяя, утверждая или споря с каноническим видением идеи изображения, пытались создать изобразительное выражение постоянно усложняющегося знания о мире.

Теперь рассмотрим цвет как часть изобразительного языка. Азербайджанский ковер узнаваем присущим ей колористическим строем. Азербайджанцы воспринимали цвет материальным, проявлением духовной силы. Цвет был чистым и несмешанным, будучи отражением космических энергий, воспринимаемых в абстракции чистого цвета, а также в его ритмическом сочетании, с определенными изобразительными значениями.

Цветовая композиция азербайджанских ковров прежде всего характеризуется полихромией, построением на равновесии звучных цветовых контрастов при помощи сопоставления «локальных» и контрастных тонов без их нюансировки и широким использованием контуров и темных фонов.

Цвет решал изобразительную идею композиции, которая была основана на изначальном выделении красного цвета, в его последующем преимущественном сочетании с синим с определенным изобразительным значением.

В цветовом решении отдельных частей композиции ковра мы наблюдаем сознательное использование активного свойства цвета для достижения ряда композиционных задач: например, достижение единства и целостности всех элементов, упорядочение графически пестрых форм, «оживление» однообразных элементов композиции и т.д.

С той же целью нередко общий цвет бордюра контрастирует обще-

му цвету среднего поля. Асимметрия в расцветке элементов рисунка, а иногда и совершенно свободная их расцветка, придают известную оживленность всей композиции. Статичная по рисунку композиция каймы благодаря расцветке делается динамичной.

Тайна колоритности цвета ковров состоит в том, что многообразие мелких ярких цветовых тонов создают несколько главных цветовых групп, между которыми найдено правильное соотношение.

Цветовое выделение основных композиционных элементов, изобразительных символов наличие правильных соотношений между главными слагаемыми, цветовая насыщенность и гармонизация всех поверхности – одна из характерных особенностей – цветочого лада азербайджанских ковров.

Ковёр "Гянджа". Гянджа. Азербайджан. XX век

Ковёр "Гаймаглы". Казах. Азербайджан.XIX век.

Изобразительный язык ковра прошел через видимые эволюционные фазы, сменяющие друг друга при качественных изменениях модели интеллектуального понимания мира которая может быть представлена в следующем порядке и периодичности:

1) Изначальная традиция; 2) обретение собственного метода; 3)время расцвета изобразительного языка; 4) появление художественных школ.

Периодичность:

• Прототип – в изначальной традиции Евразии символический метод изображения прототипа выявил свои наиболее ранние типы на керамике эпохи бронзы и в пратюркском искусстве в целом;

• Сельджукский (XIII-XIV века) – ковры, архитектурная геометричность;

• Китайское изобразительные традиции – после монголов на территории исламского мира. Культурные взаимосвязи между Китаем и Передней Азией – инокультурны влияния по-своему интерпретируются азербайджанскими мастерами – Драконовые ковры (XV-XVI века).

• Распространение ислама – развития книжного искусства, суфизм – XVI- XVIII века.

• Народность – утверждение собственного изначального метода, появление ковровых школ после XVIII -XIX века.

Высокая художественность азербайджанского ковра, характеризующийся идеальными пропорциональными соотношениями частей и целого, изысканным колоритом, изяществом композиций – это основная черта азербайджанского коврового искусства. И хотя закономерности «золотого сечения» и «ряда Фибоначчи», многообразные виды симметрии присутствуют в мировом искусстве в целом, тем не менее указанные законы и закономерности наиболее полно во всем многообразии раскрываются в азербайджанском ковровом искусстве, в отличие от ковров других регионов. Эти принципы легли в основу пропорциональных соотношений медальона, поля и бордюра. Именно в азербайджанском ковре на этой основе возникла более высокая системная организация композиции. Колорит азербайджанского ковра характеризуется применением чистого цвета, абстракцией красного и синего цветов, абстрагированной, формой деления и сложения. Цвет в

Ковёр"Челеби". Карабах. Азербайджан. 1342 хиджри/1924 г.

Ковёр "Агаджлы". Табриз. Конец XIX век

азербайджанском ковре выступал как духовная сила самовыражения народа и его жизненной философии.

И сегодня мы ясно, представляем, что сохранение собственного изобразительного языка азербайджанского ковра, его самобытности в современном и будущем увеличит ее духовность и высоту устремлений.

БИБЛИОГРАФИЯ

1. Казиев, А.У., (1949), Цвет и композиция азербайджанских ковров. В кн. Искусство Азербайджана. Том Ы. Баку. АН Аз.ССР.

2. Керимов, Л.Г., (1983), Азербайджанский ковер. Тома ЫЫ, ЫЫЫ. Баку, Гянджлик.

3. Сиявуш, Д., (2006), Теория формального изобразительного языка тюркской миниатюры. Стамбул. Мега. с.124

4. Тагиева, Р.С., (1999), Азербайджанский ковер. Баку. Елм.

POPULAR ARCHITECTURE OF THE OLD CITY OF MOSUL THE ARCHITECTURE OF THE TRADITIONAL HOUSE

THANOON, Ahmad Abdul-Wahid
IRAK/IRAQ/ИРАК

ABSTRACT

The Old city of Mosul has a popular architectural heritage rich with its architectural, technical and decorative properties, where the city passed a series of constructional stages through its different historical periods, since the Islamic conquest to the present time. These properties are shown within the different types of buildings, the residential buildings, the religious buildings and, the service ones. In this research, there will be a special focus on the popular residential architecture in the city represented by the architecture of traditional house, and that goes for the richness of its components and the abundance of its architectural elements, and its aesthetics, and the fact that it represent the greatest fabric of the old city, The research refers to these architectural properties of the traditional house architecture, which are classified and dealt within four fundamental levels:

1. Architecture properties within the level of the components.
2. Architecture properties within the level of the plan.
3. Architecture properties within the level of the constructional system and building materials.
4. Architecture properties within the level of the elevations and decorating.

The research is concluded by referring to the most important design properties that have been arrived at these levels; which illustrate the traditional house architecture in old city of Mosul. as follows :

1. As far as the level of components is concerned, the traditional house of Mosul is characterized with a set of basic components which are: the courtyard, alaiwan, chambers , basement, corridors and entrance, and minor components that depend on the standard of living for the people at

home: the kitchen, Food stuff cupboard, stair, roof, alashkhim, the archway and well.

2. The plan of the traditional house of Mosul is mostly characterized that it consists of an open courtyard which is surrounded – from one side or more- by house wings, corridors, and the attachments of other services, while the scheme of the wing of Mousilian House consists of aiwan which is surrounded by a room from each side; besides, The pattern of its spatial organization at the general level is the central type, while the pattern of spatial organization for detailed parts (wings) is a triple ones. The style of openness is inward and the isolation from the outside world, provides high privacy for the resident.

3. As far as the level of the constructional system and building materials is concerned, the used constructional system is basically the walls-bearing system, in addition to the use of the structural (columns) system in the basements (if any). The use of dome in roofing, which is characterized by the diversity of forms. The diversity of building materials used and multiple uses in the Mousilian house should be noted, plaster and stone and Mousilian marble can be used as a constructional material, as well as for covering and decorating surfaces.

4. As far as the level of elevations and decorating is concerned, the traditional house of Mosul is characterized by its rich treatment of inward decorating, while the outward is simple. The interior walls are treated by using ornamental treatments, and decorative, constructional, and architectural elements. There is a focus on the use of the Mousilian marble which is used for building entrances, frames of windows, arches and pillars, besides the use of some other materials in the decorative work like plaster and iron.

1. Introduction

The Old city of Mosul has a popular architectural heritage rich with its architectural, technical and decorative properties, where the city passed a series of constructional stages through its different historical periods, since the Islamic conquest to the present time. These properties are shown within the different types of buildings, the residential buildings, the religious buildings and, the service ones. In this research, there will be a special focus on the popular residential architecture in the city represented by the architecture of traditional house, and that goes for the richness of its components and the abundance of its architectural elements, and

its aesthetics, and the fact that it represent the greatest fabric of the old city, The research will began with referring to the fundamental levels of the Mosulian traditional house, to make it possible for clarifying the architectural properties of this house architecture, within these levels which are described and classified by the architectural specialized studies.

2. The Basic levels of Traditional House of Mosul

In order to determine the basic levels of traditional house of Mosul, we are going to get the help of three architectural studies which tackled the reference to fundamental levels of studying the designing characteristic within the architectural models and according to different details, and depending on the guidance of each study.

The first study was for Paul frankle who handled the description of designing properties of historical and architectural models of buildings. The study also referred to a group of levels of architectural models which can help to determine the levels of architectural design properties within the historical architectural models needed to be explained in this paragraph, where the study analyzed and described the history of buildings style, including the reference to a series of models level which considered to be important in analyzing architecture and exploring the characteristic of models of historical architectural models, namely the followings:(Spatial formation level, which related to ground plans, Physical formation level, which is related to blocs and how they are formed with each other, Visual formation level which is related to elevations and ornamental treatments. [1 p 158]

The second study was for "Argan", which tackled the topic "Architecture model" which referred to basic levels of formal architectural typologies, and these types fall into three basic classifications that follow the succession of designing process:-

1) The patterns associated with complete configuration of the building (plan level).

2) Patterns associated with basic structural elements such as:- roofing patterns, construction systems (components level, construction system level).

3) Patterns associated with surfaces treatments such as pillars harmony and ornamental treatments and others… (decorative treatments level).

According to above there was patterns for:- plans, components, structural systems, and finally for surfaces treatments.[2 p 244]

The third study was for " Baker", and it was about designing strategies and form analysis, which tackled a series of levels of architectural models, including the followings: -(Physical formation level which includes construction material, techniques and construction systems, the level of basic constructional types and their fundamental components and plans, The level of blocs formation concerning the blocs and how to join them with each other, beside the general form and its relation with space, The level of architectural formation treatments which is related to detailed decorative treatments and how to treat inside and outside faces of the building, forms of apertures such as windows and doors. [3 p 26-43, 63-75]

After examining the above three studies we adopted four basic levels for studying the traditional house of Mosul which are as follows:

1) Plan level

2) General and detailed components level

3) Construction system level such as construction system, roofing patterns, pillars patterns, construction materials, architectural formation treatments level and visual values of the building, elevations and ornamental treatments, such as apertures (windows, doors,…etc), and how to treat them beside the treatments of internal and external walls.

We are going to explain designing properties in details and within each level.

3. Designing Properties for Traditional Mosulian House Within its Basic Levels:

After clarifying fundamental levels of traditional house of Mosul, we are going to explain the designing properties within these levels in the following paragraph:

3. 1. Designing properties within components level.

3. 2. Designing properties within plan level.

3. 3. Designing properties within constructional system and construction materials level.

3. 4. Designing properties within elevations and ornamentation level.

3. 1. Designing Properties Within Components Level

This level discusses designing properties related to components level such as; basic kind of spaces within traditional house in terms of usage nature, their preparations and their relation with each other. Architectural studies referred to Mosulian traditional house building, has pointed out a

group of fundamental components as follows:-

1) The courtyard: The inner yard surrounded by the parts of the building. It has square shape or rectangular one. In the middle of the courtyard, there is usually a garden called "Al Bustan", and beneath it, there is usually a basement, Around the sides of the courtyard there are the followings:- Al awaween, corridors, upstairs staircase, the doors of downstairs rooms, aperture of the arch or entrance door, and also include the well. The courtyard is considered to be center of most activities of the house.[4 p 6]

2) Al aiwan: It has a square or semi square shape. Its aperture takes the shape of pointed arc towards the courtyard. Along its sides lies the rooms of the house, or the rooms might lie on one side of the aiwan. Both, the courtyard and Al aiwan floor have the same level of height, or the level of height of Al aiwan might be higher than that of the courtyard, depending on whether there is a basement or not. [4 p 6]

3) The rooms: Usually tend to take the form of elongation, and has only one entrance at most, and one or more than one window overlooked the courtyard or Al aiwan, The rooms also contain a set of wall cupboards. [4 p 6]

4) Basement: This component was designed in such a way so as not to effect the first floor building but a little, that serve its constructional aims. At the same time, it is a successful design cause it resists the hard effect of summer heat. That is way its location is beneath the courtyard and extends under some parts of the house so as to raise the level of the courtyard. As its breadth is big, a group of pillars are established in the middle of the basement, and over these pillars, there are pointed or semi circular arcs of marble. The roof of the basement is covered by low a dome so as to provide a suitable height almost to be as a roof for the courtyard or the building above it. [4 p 7]

5) Corridors: It is an architectural system that considered to be an important element in Mosulian house and it was imposed by climatic conditions so as to prevent the house from intensive heat in summer and the rain in winter. In addition to that, it allows the sun ray to pass through the rooms in winter because of its low altitude, and prevent it in summer, making shadows before the rooms because of its high altitude. The corridors are usually lies before the rooms or surrounding the courtyard. They are formed by row of pillars that are located in front of the buildings

surrounding the courtyard. The pillars are joined together by pointed or semi circular arcs. [4 p 7]

6) The entrance: usually consists of two pillars, and over these two pillars there is an arc which might be surrounded by ornamental decoration so as to complete its elongation. The door usually made of hard wood such as pomegranate tree wood and mulberry tree wood, In order to make it strong and have nice looking, it is usually covered by iron tapes, then fixed by nails of big and semi circular head. The entrance leads to an arch or a door for passage which reaches an aperture or a second door that lead to the courtyard, and therefore achieves the avoidance of facing the outside directly, and finally keeps the privacy of the family living in the house. [4 p 8]

7) Secondary components: They come after establishing the basic components of the house to occupy the other spaces with these secondary components which depend on standards of living of the family. The followings are some of these components:-

The kitchen: Some families lies allocate special suites for the kitchen, and others allocate a room with some annexations, where as some families allocate a very small restricted place for the kitchen exactly as the place occupied by a fire place or a baking oven and store materials. [4 p 8]

Food stuff cupboard: Another space annexed with the rooms from inside, and it is usually of low roof which help to build similar room whose stair will be from the food stuff cupboard, and it is called " attic". The food stuff cupboard is used for food stuff storage and the attic is used for unuseful stuffs. [4 p 8]

Stair: Usually designed to be visible form the courtyard (not hidden), but some families give it a special importance by allocating special place for it in conformity with other elements of the house, such as having an special entrance, or that one of its ends starts from inside the corridors, and sometimes from the attics. [4 p 8]

The roof: It is an important element for Mosulian families, because it is used for sleeping at summer nights. It is surrounded by wall which have the same height of human body so that no one can see the residents of the house from outside. It might have some narrow openings over looked the courtyard or the outside of the house. The roof contains at most a water-closet. [4 p 8]

Al-Ashkhim: It is used for grain storage. It is built by roofing the space between two voulets. Usually built on both sides of Al aiwan's volutes or the rooms that adjacent to Al aiwan. It has adoor overlooking the courtyard. Al-ashkhim can be got in by using a mobile wooden ladder. Grains stored in by the roof, through a hole called (Shaghagah), and when we take the grains, we do from another hole which lies on Al aiwan joint.[4 p 8]

Archway: Or what have been known as (Al sabat). It carries the rooms over the road. There was 1600 archways in the 7th Al hijri century.[5 p 67]

The well: An essential element of the house usually lies on one of the courtyard sides. It has one or more hole in case it penetrates the basement. [4 p 8]

3. 2. Designing Properties within Plan Level

This level discusses design properties related to the plan level, such as space organization type used in this field, circulation system, space gradual and specialty levels, openness style and its direction, within traditional house plans.

The general plan of Mosul traditional house at most consists of opened courtyard which is surrounded (from one side or more) by house wings, corridors and other service annexations, (fig. No.1). As for the plan of Mosul house wing, it consists of Al aiwan which is surrounded by the rooms from all sides. This type of plan is called " Al hiri thu Al kumein". [6 p 3-4]

Architectural studies show that the plan of Mosul traditional house is characterized with a central type of space organization, and the main focus in the structure is the inner courtyard which is considered to be the lung of the house, and all other parts of the house overlooking the courtyard. Besides, it distributes the movements to these parts. The space organization type of detailed parts (wings), is triple organization type.[7 p 10]. As for openness style, Mosul traditional house is characterized with openness towards inside by the existence of the inner courtyard and the distribution of rooms around it, and its isolation from outside.[4 p 5]. In addition to that, Mosul house was characterized with high privacy, cause reaching the main focus (inner courtyard) is achieved by a chain of intermediate spaces and indirect entrance, beside the big space depths of the house through spatial gradation of the house rooms which contact with each other successively. This privacy is supported by the fact that all openings of the house are

directed toward the courtyard, and even this openness is indirect, that is to say, through intermediate spaces opened to the courtyard (Al aiwan, corridors), and the openness toward the outside is very little in the upstairs and hardly exists in ground floor. [7 p 10-11].

It worth to say that design style of house depending on inner open courtyard which is surrounded by all parts of the house is considered to be an extension and continuation of ancient Babylonian house design in Iraq, and its first indications have appeared in Mosul city since metallic stone age in Tel- Hassouna (5600-5000)B.C.[8 p 54].

3. 3. Designing Properties within Constructional System And Building Materials Level

This level focuses on design properties related to constructional system level and construction materials such as used constructional system type, construction materials and how to deal with them in each constructional stage.

The constructional system used in building Mosul traditional house is basically wall bearing system, in addition to the use of the structural (columns) system in the basements (if any). And domes usage in roofing, which was characterized by the diversity of forms (Cradle dome, Bakdasheya dome, Tisht dome). [9 p 3]. One of the most important constructional materials used in constructing general building of Mosul traditional house is flint stone, plaster, marble, lime stone (Al hillan). The walls are built with flint stone and plaster, where the bases are built with the same materials in addition to hydraulic lime. The domes are built by adding fresh gypsum to plaster and Al khirshan (old building plaster which characterized with little weight), Mosulian marble (Alfarsh) which is used to build the entrances, pillars, arcs, window frames, lower edges of the walls, stairs, pavement, wall cupboards, decorative frames and other decorative needs of the house. The Mosulian marble is used in places that should not be imposed to weather conditions, specially rain, where as Al hillan stone is used in open areas such as courtyard bavement. [4 p 9].

It is to be noticed the diversity of building materials used and multiple uses in the Mousilian house, plaster and stone and Mousilian marble can be use as a constructional material, as well as for covering and decorating surfaces. [7 p 11].

The usage of these materials is attributed to their abundance in places close to the city, and there is accumulated experience for preparing these

materials since the old ages (Assyrian ages) and after. The are other materials used in building but its usage is less than the basic ones, such as wood, glass, ceramic, brick, bitumen, and others. [4 p9].

3. 4. Designing Prosperities within Elevations and Ornamentation Level

This level discusses designing properties related to decoration and elevations level such as visual values of building, detailed treatments for elevations such as, openings, entrances, and ornamental decoration used and its forms.

There is richness in treating elevations and decoration for the inside of Mosulian traditional house outside of the house is characterized with simplicity, where the inner walls are treated through ornamental constructional architectural elements and decorative. There is a focus on using Mousilian marble which is used to build doors entrances, windows frames with various styles of ornaments such as:- (Al-adl, Al-door, Al-kassami, Al-kakhma, thu-nabain wa- miftah) (fig. No.2). There is a relation between entrance style of marble and windows frames which are carved as the same as entrance style are carved within the Mosul traditional house [10 p 50]. Mosulian marble is used to establish pillars, arcs which consist of ornamental elements called (Al-Dallayat) (fig. No.3). The arc of the Aiwan is built with marble, and it is almost pointed arc (fig. No.4). Marble is also used for making Al- mashaki which are considered as architectural elements look like windows in terms of its composition but they are not opened from behind. And usually has the same style of the entrances and windows in order to achieve unity factor in Mosulian traditional house (fig. No.4) [10 p 51].

Ornaments are usually made of marble, and there are various kinds of decorations used in Mosulian traditional house such as (geometrical ornaments, plant ornaments, written ornaments, abstract ornaments, and ornamental units overlapped with the ornamental elements mentioned above. These ornaments are achieved by two basic forms as follows:

1- Relief ornaments: The most used ornaments, which consists of plant and geometrical ornaments overlapping with each other and symmetrical. It might consist of writings that refer to the building and who built it or it takes the tape from surrounding the building, consisting of leaves and flowers.

2- Inscribed ornaments: They are of limited use, either inside units

of symmetrical dimensions, or opposite to each other inside geometrical units.

Ornaments are implemented on entrances, windows frames, arcs, pillars, pillar basis , wings elevations that overlooking the courtyard, enveloped cover of the Aiwawen and Mashaki, writing topes and other.

In addition to Mosulian marble, some other materials were used in decoration and ornaments such as:- plaster in making plaster ornaments, iron in making balustrade.

4. Conclusions

The research is concluded by referring to the most important design properties that have been arrived at the four fundamental levels; which illustrate the traditional house architecture in old city of Mosul. as follows:

1. As far as the level of components is concerned, the traditional house of Mosul is characterized with a set of basic components which are: the courtyard, alaiwan, chambers , basement, corridors and entrance, and minor components that depend on the standard of living for the people at home: the kitchen, Food stuff cupboard, stair, roof , alashkhim, the archway and well.

2. The plan of the traditional house of Mosul is mostly characterized that it consists of an open courtyard which is surrounded by – from one side or more- wings, corridors, and the attachments of other services, while the scheme of the Wing of Mosulian House consists of Aiwan which is surrounded by a room from each side; besides, the pattern of its spatial organization at the general level is the central type, while the pattern of spatial organization for detailed parts (wings) is a tripartite one. The style of openness is inward and the isolation from the outside world provides high privacy for the resident.

3. As far as the level of the constructional system and building materials is concerned, used constructional system is basically the walls-bearing system, in addition to the use of the structural (columns) system in the basements if any. The use of dome in roofing, which is characterized by the diversity of forms. The diversity of building materials used and multiple uses in the Mosulian house should be noted, plaster and stone and Mosulian marble can be use as a constructional material, as well as for covering and

decorating surfaces.

4. As far as the level of elevations and Decorating is concerned, the traditional house of Mosul is characterized by its rich treatment of inward decorating, while the outward is simple. The interior walls are treated by using ornamental treatments, and decorative, constructional, and architectural elements. There is a focus on the use of the Mosulian marble which is used for building entrances, frames of windows, arches and pillars as well as some other materials used in the decorative work like plaster and iron.

REFERENCES

1. Frankl, Paul, "**Principles Architectural History - The Four Phases of Architecture Style: 1420-1900**", 1968.

2. Argan, Guilio Carlo, "**On Typology of Architecture**", Architectural Design, Vol 33, No.11/12, London, 1963.

3. Baker, Geoffrey H., "**Design strategies in Architecture-an approach to the analysis of form**", 2nd ED, St. Edmundsbury Press Ltd, Great Britain, 1996.

4. **"Aamaer alsakanya fee madina al-Mosul** ", prepared by the Office of Construction Engineering,1st ed , Mosul, the General Directorate of Antiquities and Museums northern region, the Heritage committee, 1982.

5. Alamri, Yassin bin Kheirallah, "**Monia aludabaa fee tareekh al-Mosul alhadbaa**," published by Said Aldioh chee, Mosul, 1955.

6. Aljumaa, Ahmed Kassem, "**Treatments environmental designs for the traditional dwellings in Mosul**," the Center of Reviving the scientific Arabic Heritage, Baghdad University, 1988.

7. Alhadeedy, Muzahim Mustafa Muhammad, "**Alkhasaes altiraziah lil bate alturathiah fee madinat al-Mosul**," research presented to the Conference of architecture in Mosul, reality and the future prospects, the Center of Mosul Studies, the University of Mosul, Iraq, 2001.

8. Sharif Youssef, "**The history of architecture in various Iraqi Ages**," Dar alrsheed for publication, Baghdad, 1982.

9. Thanoon, Ahmed Abdel Wahid, "**Building materials and its impact on the achievement of the architectural style of the Mosulian house**", research presented to the Conference of Architecture in Mosul, reality and the future prospects, the Center for Studies of Mosul, the University of Mosul, Iraq, 2001.

10. Thanoon, Ahmed Abdel Wahid, " **The using of marble in the traditional house of Mosul**," alturath magazine, 4th year, No. 46, Sep-

tember 2002, the Emirates Heritage Club, Abu Dhabi, United Arab Emirates.

FIGURES

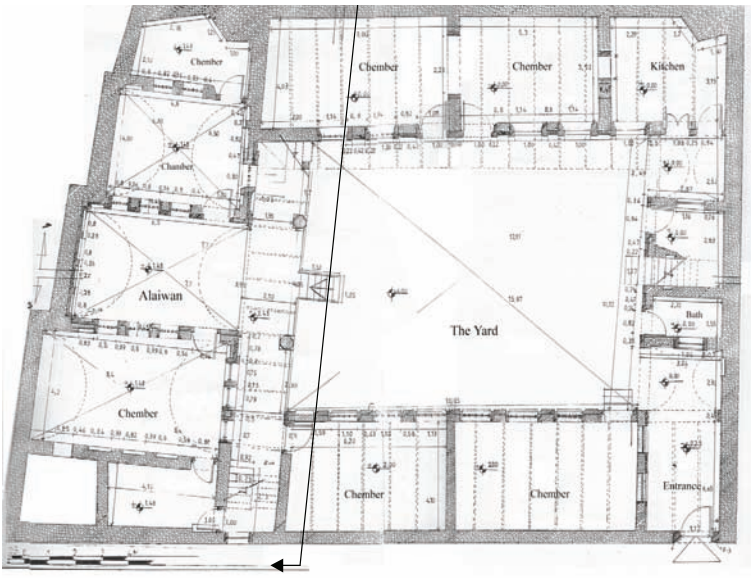
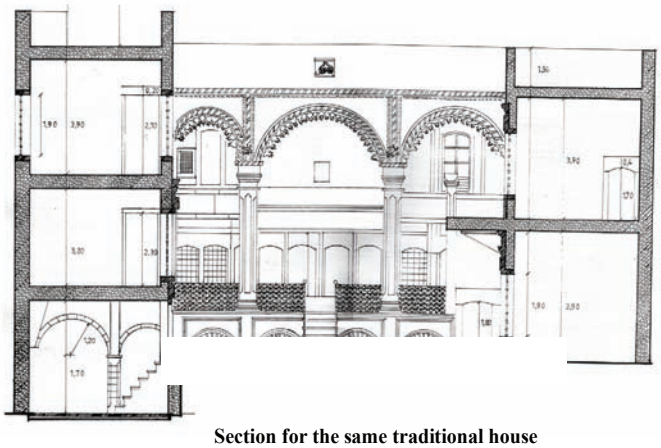


Fig (1) Typical plan of a traditional house of Mosul city



Section for the same traditional house

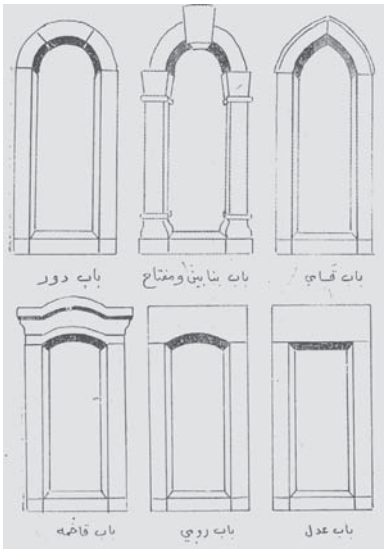


Fig (2) Types of entrances in the traditional house of Mosul city

Fig (3) Columns and Arches in the traditional house of Mosul city

Fig (4) Arch of the aiwan in the traditional house of Mosul city

Fig (5) Almskaki in the aiwan of the traditional house of Mosul city

The Staircase

The entrance

The Basement

Detail of the ornaments

GÖLLER BÖLGESİ'NDE BİTKİSEL DOKUMACILIK

TÜRKTAŞ, Zuhal Bezirci
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

Bitkisel dokumacılık, eski tarihlerden bu yana ham maddenin bol ve yaygın olarak bulunduğu durgun su kaynaklarının etrafındaki yerleşimlerde varlığını sürdürmüş bir el sanatıdır. Türkiye'de ve Dünya'da bu dokumaların kullanımına en çok sulak bölgelerde rastlanmıştır.Türkiye'nin güney-batısında yer alan Göller Bölgesi ise bünyesinde çok sayıda göl ve bataklık bölge bulundurmaktadır. Bundan dolayıdır ki Göller Bölgesi insanı çok eski tarihlerden bu yana bitkisel dokumacılığı bir ata el sanatı olarak kabul etmiş ve günümüze kadar çeşitli uygulama ve kullanımlarla bunu ispat etmiştir.

Tarihî belgelerin birçoğu geçmiş tarihlerde, gerek ev kullanım eşyası, gerekse kabir hasırı gibi gelenekler doğrultusunda kullanılan çeşitli ürünlerin, göller bölgesi yerleşimlerinde önemli bir yeri olduğunu göstermektedir.

Bu çalışmada Göller Bölgesi'nde yer alan ve bitkisel dokumacılığın yapıldığı yörelerde bulunan bitkisel dokuma ürünler saptanmış, ulaşılan ürünler teknik desen ve renk gibi fiziksel yönleri açısından incelenmiştir. Dokumacılardan anketler yoluyla alınan bilgiler değerlendirilmiş ve konuya üretime katkısı olacak öneriler getirilmiştir. Ayrıca araştırma kapsamına alınan yörelerde bitkisel ham madde yetişme koşulları saptanmış ve yörelerde mevcut bulunan hammaddelerin fiziksel özellikleri ile ilgili araştırma yürütülmüştür.

Ayrıca çalışma, hasır dokumaların tarihten günümüze kullanım alanları, ürün tipleri ve değerlendirilme şekilleri ile ilgili bilgi vermektedir.

Göller Bölgesi'nde, bitkisel dokuma yapılan yerleşimlerde yürütülen bu araştırma, bu yöre ve konu ile ilgili yapılan ilk çalışmadır. Bu özelliği ile hammaddenin ve iş gücünün değerlendirilmesi ile yörenin tanıtılacağı ve gelir sağlayacak bir proje önerisi ile üretim yapılan yörelere katkı sağlayacak bir araştırma niteliği taşımaktadır.

Anahtar Kelimeler: Göller Bölgesi, bitkisel ham madde, hasır, hasır dokuma.

ABSTRACT

Plant weaving is a handicraft that has continued its existence since ancient times in settlements around stagnant water resources where raw material is abundant. These weavings find their most widespread use in water-rich areas both in Turkey and in the world. The Lakes District (Goller Bolgesi in Turkish), situated in the southwest of Turkey, contains a large number of lakes and marshlands. Therefore, the people of the Lake District have adopted plant weaving as their ancestral handicraft since old times and have proven this through various applications and use.

Many of the historical documents indicate that various products that have been used in accordance with traditions as household items or grave wicker occupy a significant place in the Lakes District settlements.

In this study, plant weaving products made in the Lakes District have been determined and the products have been studied in respect of their physical aspects such as technical design and color. Information obtained from weavers through interviews has been assessed and suggestions have been made that will contribute to production.

Furthermore, conditions have been determined for growing plant raw materials in areas included in the study and research has been conducted on the physical properties of raw materials available in the area.

The study also provides information regarding the areas of use for wicker weavings form past to present, types of products and ways of making use of them.

This study, which has been conducted in settlements where plant weaving is performed, is the first study to be done on the region and the subject. By virtue of this feature, it will contribute to the settlements where products are made by making use of raw materials and manpower, promoting the areas and proposing a project that will bring in income.

Key Words: The Lakes District, plant weaving, wicker, wicker weaving.

Giriş

Bitkisel dokumacılığın insanlık tarihi kadar eski bir el sanatı olduğu bilinmektedir.

Tarihi kaynaklarda dokumacılıktan daha önce geliştiği bilinen bitkisel hammaddeler ile dokuma işlemi, özellikle durgun su kaynakları kenarlarındaki yerleşimlerde yapılmış ve günlük ihtiyaçların temininde kullanılmıştır.

Bitkisel örücülük kendiliğinden yetişen ya da kültürü yapılan bazı bitkilerin sapını, yapraklarını, ince dallarını, ya olduğu gibi veya yararak, ince şeritler haline getirdikten sonra çeşitli şekillerde örme ve değerlendirme işi olarak tanımlanabilir (Atay, 1987).

Bitkisel dokumacılık ise bitkisel örücülükten daha farklı olarak özellikle sulak yerlerde yetişen kofa, bataklık sazı, kargı kamışı ve kültür bitkilerinden buğday, çavdar, arpa saplarını belli bir dokuma tekniği ile yüzey oluşturmak amacıyla değerlendirme işlemi olarak tanımlanabilir (Gürtanın1961). Bitkisel dokuma ürünlerin yapımında en önemli özellik dokuma tezgahının kullanılıyor olmasıdır.

Arlı (1990), el sanatlarını ham maddelerine göre sınıflandırmıştır. Bunlardan biri hammadde olarak ince dallar- saplar ve ağaç şeritleri işleyen el sanatlarıdır. Bitkisel dokumacılık ise kullanılan hammaddeler açısından bu grupta yer alabilir.

Türklerde hasır dokuma sanatı, hasır otu ile yakından ilgilidir. Hasır sözü Arapça'dır ve eski Türk sözlüklerinde görmek mümkün değildir. Selçuklu döneminin başlarında Orta Asya Türkleri hasır yapılan ota "yiken" demektedir. Eski Anadolu kültürüne yakın olan Mısır Türkleri ile Kıpçak Türkleri kültür çevresinde ise hasır için doğrudan doğruya yigen, yigin, yikin adları veriliyordu. Anadolu da ise Bor, Konya Ereğlisi ve Isparta'da, bataklıklarda yetişen hasır otlarına ise "koğa" denirdi. Batı Anadolu'da Yalvaç, Urla, Manisa ile Tokat Bor'da ise bu saza "koğalık" adı verilmektedir (Ögel, 1991). Göller Bölgesi'nde bazı yerleşimlerde hasır otu olarak isimlendirilen bataklık sazı ülkemizde farklı yörelerde "aksaz" ve"kiliz" olarak, kofa ise "koğa", "koğalık" "kov", "puf sazı", "semer otu", "su kamışı" ve "zembil otu"" gibi farklı isimlerle anılmaktadır (Baytop, 1997).

Durgun su kaynağı bulunan yerlerde geleneğin de etkisi ile yapılan el sanatlarından biri olan hasır dokumacılığı, eski tarihlerde bugünkü amacına uygun biçimde kullanıldığı gibi gelenekler doğrultusunda ölü gömerken de tabut ya da kefen yerine de kullanılmıştır (Barthold, 1974). Tarihin eski dönemlerinden beri birçok etnik grup ölüsünü hasırı ile birlikte defnetmeyi uygun görmüştür. Zulular, ölülerinin mezarlarına, giyim eşyalarını, uyku için gerekli örtülerini ve hasırlarını, bırakırlardı. Aynı durum çok daha çe-

şitli eşya ile Eweler'de de görülmüştür (Özgüç, 1948).

Atalarına güçlü bir bağla bağlı olduklarını gösterecek şekilde, evlerinin taban kısımlarına gömülen Çatalhöyük insanları ise, bazı ölülerini dar mezarlara koymadan önce, sepetlere yerleştirmiş, ya da kimi zaman hasıra kimi zamanda kumaşa sarmış, bazılarını ise lif şeritlerle ya da iple bağlayarak gömmeyi uygun görmüştür. Aynı bölge insanları ölülerini hasırlarla defnetmenin yanında bitkisel dokumaları günlük hayatın çeşitli aşamalarında da kullanmıştır. Bölgede, tahıl samanlarından ya da bataklık sazlarından yer hasırları örüldüğü gibi kapaklı sepetler ve günlük kullanım eşyaları da üretilmiştir. Aynı zamanda en eski dokuma ürünlerinin bulunduğu bir yerleşim olan bu tarihi bölgede bulunan kömürleşmiş kumaş kalıntıları, bu ürünlerin bitki liflerinden ya da yün ve hayvan kılı karışımından dokunmuş olduğunu kanıtlar durumdadır. Gömülerin birçoğu bu şekilde karbonize olmuş tekstil parçalarına sarılmış olarak bulunurken, bazı bebek iskeletlerinin sepetlerin içinde gömülmüş olarak bulunmaları dikkat çekicidir (Barthold, 1974).

Tarihteki bu gelişmelere uygun olarak bugün Anadolu'nun bazı kesimlerinde gelenekler doğrultusunda ölü gömme âdetleri içinde yer alan hasır dokumalar özellikle Göller Bölgesi'nde yer alan Beyşehir ve köylerinde de bu kullanım amacından dolayı dikkat çekicidir.

Daha sonraki dönemlerde hasır dokumalar Yaylacı Türklerde yer yaygısı olarak yalnızca keçe ve halıların altına sermek için kullanılmıştır. Hasırların çadır ve ağıl örtüsü olarak kullanıldığı da bilinmektedir. Kazan ve tabak altlıkları ise daha kaliteli kamışlar ile yapılmıştır. Ancak sepetler farklı cins kamıştan dokunmuştur (Ögel, 1991).

Ülkemizde hâlen Karadeniz ve Ege Bölgeleri ile Hatay ve çevresinde bulunan yörelerimizde çeşitli ham maddeler kullanılarak farklı ürünlerin yapıldığı bilinmektedir. Bu yörelerin iklim, sulak yer, tatlı su kaynakları gibi bitkisel dokuma yapmaya elverişli ekolojik faktörlerinin bulunması, önem taşımaktadır. Göller Bölgesi ise İç Anadolu, Akdeniz ve Ege bölgelerinin sınırları içinde yer alan, bitkisel dokumacılık için gerekli ham maddenin kolaylıkla sağlanabileceği ve bitkisel dokumacılık açısından ekolojik şartlara sahip bir yöredir. Göller Bölgesi, hem hammaddenin kolaylıkla sağlanabilmesi hem de turistik yörelere yakınlığından dolayı üretilen ürünlerin düşük fiyatlarla elde edilmesi ve kolay pazarlanabilmesi bakımından önemli bir bölgedir. Bu özellikler yörede bitkisel dokumacılığın devamlılığını sağlamaktadır.

Göller Bölgesi Akdeniz Bölgesi'nin kuzey ve kuzey batısı ile İç Anadolu Bölgesi'nin güney batısına denk düşen bölgede yer almaktadır. **(Şekil 1.1)** Burada yer alan göller Türkiye'deki pek çok türdeşinden farklı özelliklere sahiptir. Sularının özelliğinden dolayı kıyılarında bitkisel örücülüğün hammaddesi olarak kullanılan bitkilerin yetişmesine oldukça elverişli olan bu göller; Acı Göl, Akgöl,Akşehir Gölü, Beyşehir Gölü , Burdur Gölü, Çavuşçu Gölü, Eber Gölü, Eğirdir Gölü, Kovada Gölü, Salda Gölü, Suğla Gölü, Yarışlı Gölü'dür.

Araştırma bu göller ve çevresinde bulunan yerleşimler ile sınırlı tutulmuştur. Ayrıca araştırma Göller Bölgesi'ni bu açıdan inceleyen ilk çalışma olarak da önem taşımaktadır.

Araştırmada, Göller Bölgesi'nde göl kenarlarında yetişen ve bu konuda özellik oluşturan bitkisel hammaddelerden kofa (Juncus glacuaus Ehrh.),bataklık sazı, (Typha angustifolia L.) ve kargı kamışı (Arundo donax L.) nin yetişme koşulları ve fiziksel özellikleri belli özelliklere göre incelenmiş ayrıca bu ham maddelerden Anadolu'da geleneğin bir ürünü olarak yapılagelen, ve Göller Bölgesi'ndeki yerleşimler içinde önemli bir özellik oluşturan hasır dokumacılığının, tarihine değinilmiş, teknik ve desen özellikleri, kullanılan tezgâh ile araçgereçler tanıtılmıştır.

Bu konuda duyulan kaynak sıkıntısı, hasır dokumacılığı hakkında yöresel özellik taşıyan bilimsel çalışmaların azlığı ve Göller Bölgesi'nin bu konuda bir özellik oluşturması konuyu önemli kılmış ve konu araştırılmaya değer görülmüştür.

1. Materyal ve Yöntem

Araştırma, Akdeniz, Ege ve İç Anadolu Bölgeleri'nin birbirine yakın kısımlarında Göller Bölgesi olarak bilinen yörede yürütülmüştür. Öncelikle Göller Bölgesi'nde bulunan 12 göl (Acı Göl, Akgöl, Akşehir, Beyşehir, Burdur, Çavuşçu, Eber, Eğirdir, Kovada, Salda, Suğla ve Yarışlı Gölleri), çevresi ve bu bölgede bitkisel dokumacılık ile uğraşan ve hammaddeyi farklı şekillerde kullanan yerleşimler saptanmıştır. Yörelere 2003-2006 yılları arasında muhtelif zamanlarda araştırma amaçlı gidilmiştir. Özellikle yörelerde yetişen ham madde örnekleri ham madde kesim yasağının bulunmadığı ekim-aralık aylarında alınmıştır. Araştırma materyalini yörede yetişen ham maddeler, bu hammaddeler kullanılarak üretilen ürünler, kullanılan tezgah ve diğer araçlar ile gereçler (atkı, çözgü hammaddeleri), fotoğraflar, anket sonuçları ve Göller Bölgesi ve bitkisel örücülük ile ilgili yazılı kaynaklar oluşturmuştur.

Araştırma kapsamına alınan ham madde cinsinin belirlenmesinde Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü Fiziksel Analiz Laboratuvarı'ndan yardım alınmıştır.

Kullanılan ham maddenin elde edilmesinden ürün haline dönüştürülünceye kadar (hasat ve üretime hazırlık) kullanılan araçlar, yerinde yapılan gözlem ve incelemeler ile dokumacılarla karşılıklı görüşmeler sonucu belirlenmiş, fotoğraflar çekilerek tespit edilmiştir.

Dokuma işlemi, yerinde yapılan incelemeler ve dokumacıların verdiği bilgilerle tespit edilmiştir. Bu amaçla yapılacak dokuma çeşidine göre başlangıç, ileri aşamalar ve bitirme işlemleri olarak yerinde yapılan gözlem ve incelemeler sonucu belirlenmiş ve dokumacıların verdiği bilgiler değerlendirilerek fotoğraflarla sunulmuştur.

Ürün çeşitleri yörelere ve kullanılan hammaddeye göre gruplanmış ve bu veriler yörede yaşayan dokumacıların verdiği bilgiler ışığında belirlenerek çizelgede sunulmuştur.

Yörede 23 adet yer yaygısı, 6 adet yöreme, 6 adet seccade, 4 adet sütlük, 3 adet çığır, 3 adet dam örtüsü, 2 adet balık kafesi, 1 adet kabir hasırı, 2 adet cenaze örtüsü ve 5 adet ise gölgelik ve paravan olmak üzere 55 ürün tespit edilmiştir.

Bitkisel dokuma ürünler üzerinde en-boy, kalınlık ve yüzey alanları belirlenmiştir.

Elde edilen veriler çizelgelerle sunulmuştur. En-boy değerleri, bir şerit metre kullanılarak ürünün eninde (iki uç ve ortasından) toplam üç ve boyunda (ürünün ortasından) bir uzunluk ölçümü alınarak bulunmuştur. Kalınlık ise cetvel kullanılarak belirlenmiştir. Ürün iki uç ve orta kısmından ölçülmüş ve ortalama kalınlık hesaplanmıştır. Ham madde ve dokuma tekniği, ürünün orta kısmından cetvel ile ölçüm almaya elverişlidir. Alan ölçümleri ise ürünlerin en ve boy ölçümleri çarpılarak bulunmuş ve veriler m^2 cinsinden çizelgede sunulmuştur.

Günümüzde yörede yapılan bitkisel dokumacılığın durumu ise, bölgede bitkisel dokumacılık ile yoğun olarak uğraşılan köylerde, dokumacılardan elde edilen bilgiler değerlendirilerek tespit edilmiştir.

2. Elde Edilen Bulgular

2. 1 Hammaddenin Cinsi

Bitkisel dokumacılık yörede bulunan ham madde çeşidine göre şekil-

lenmiştir.

Araştırmada incelenen 12 göl ve çevresindeki yerleşimlerde bulunan ham madde çeşitleri ve ham maddelerin Göller Bölgesi'nde göllere göre dağılımı **Çizelge 3.1** de sunulmuştur.

Çizelge 3.1 Ham maddelerin göllere göre dağılımı

Hammadde Çeşidi	Acı Göl	Ak Göl	Akşehir Gölü	Beyşehir Gölü	Burdur Gölü	Çavuşçu Gölü	Eber Gölü	Eğirdir Gölü	Kovada Gölü	Salda Gölü	Suğla Gölü	Yarışlı Gölü
Bataklık Sazı	–	x	x	x	–	x	x	–	–	–	x	–
Kofa	–	–	–	x	x	x	x	–	–	x	x	x
Kargı Kamışı	x	x	x	x	–	x	x	x	x	–	x	–

X = mevcut

-----= mevcut değil

Çizelge 3.1 incelendiğinde Göller Bölgesi'nde Beyşehir, Çavuşçu, Eber ve Suğla göllerinde

üç hammadde türünün de yetiştiği; Akgöl ve Akşehir Gölünde bataklık sazı ve kargı kamışı;

Acı Göl, Eğirdir, Kovada ve Suğla Göllerinde kargı kamışı; Burdur, Salda ve Yarışlı

Göllerinde ise kofanın yetiştiği saptanmıştır. Bu suretle Kargı kamışının 9 göl ve çevresinde,

kofanın 7 göl ve çevresinde, bataklık sazının ise 6 göl ve çevresinde yetiştiği anlaşılmaktadır.

2.2 Ham Maddelerin Kullanılışı

2.2.1 Ham Maddenin Elde Edilmesi (Hasat)

Bu bölüm ham maddenin yetişme ortamından alınması aşaması olan hasat işlemini kapsamaktadır.

Hasat; bitkilerin özsu dolaşımının durduğu sonbahar aylarında yapılır. Yörede hasat genellikle ağustos-ekim ayları arası her üç ham madde için de yapılmaktadır. Ancak devlet tarafından belirlenen ve ekim ayı sonuna kadar süren ham madde kesim yasağı nedeniyle hasat genellikle ekim ayı sonrası yapılmaktadır. Ham maddeler genellikle dokumayı yapacak kişiler tarafından ve tüm aile bireylerince orak ve kesici araçlar yardımıyla biçilir.

Bazı göllerde hammadde gölün kıyısından toplanırken bazılarında kıyıda bulunmadığı için gölün orta kısımlarından hasat edilmektedir. Bu işlem amaçla yapılmış konalar yardımıyla göle açılarak yapılmaktadır **(Şekil 3.1)**.

2.2.2 Ham Maddenin Dokumaya Hazırlanması

Ham maddeler dokuma işleminden önce birtakım hazırlık işleminden geçmektedir. Bu aşamalar ham maddenin soyulması ve temizlenmesi kurutma, dövme, öz alma, tarama, bükme, yarma şeklinde sıralanmaktadır. Bu bölüm ham maddelere uygulanan bütün aşamaları içermekle birlikte, bazı işlemler ham maddeye özgü farklılık göstermektedir. Bu farklı işlemler bataklık sazı için dövme, öz alma, özün bükülmesi ve tarama; kargı kamışı için ise yurgu taşı ile yarma olarak belirlenmiştir.

Ham maddenin soyulması ve temizlenmesi; her üç hammadde için de uygulanan bir aşamadır. Toplanan hammadde bataklık ortamında oluşmuş artıklarından ve dış kabuklarından arındırılmak amacıyla soyulur ve temizlenir. Özellikle dokuma yapılmayacak ve işletmelere hammadde olarak pazarlanacak bitkisel ürünler dış kabuklarından temizlenmek üzere yığılır.

Dövme; işlemi kuruyan bataklık sazları hafif nemlendirilerek demetler halinde dövülmesi suretiyle yapılır. Bu işlemin ahşaptan yapılmış özel tokmaklar yardımıyla yapıldığı görülmektedir **(Şekil 3. 2)**. Bu şekilde dövülen hammaddenin kabukları yumuşayarak özü ortaya çıkar.

Öz alma işlemi; dövme işlemi ile kabuğundan ayrılmayan bataklık sazının öz kısmının küçük el aletleri yardımıyla yada el ile birbirinden ayrılması suretiyle yapılır. Bu işleme öz alma işlemi denir. Bu işlem yalnızca bataklık sazı için uygulanmaktadır. **(Şekil 3. 3)**.

Tarama; işlemi özü alınmış bataklık sazlarının dış kabuk kısımlarının atkı olarak kullanılabilmesi amacıyla yapılmaktadır. Bu amaçla nemlendirilen bataklık sazı ve kofa dış kabukları uzun şeritler elde edilmek üzere tarama işleminden geçirilir. Buna yörede "taraklama" denir. Bu işlem ahşaptan özel olarak tasarlanmış araç yardımıyla yapılır **(Şekil3. 4)**.

Yarma; kargı kamışına uygulanan bir işlemdir. Düz boyra yapımında kullanılmak üzere dış kabuklarından ayrılan hammaddenin yatay bir form kazanabilmesi için yarılarak kullanılması söz konusudur. Bu amaçla yörede "yurgu taşı" olarak bilinen silindir biçimli taş kullanılmaktadır.

Çözgü Bükme: Bitkisel dokumların çözgüsünü genellikle bükülmüş

bataklık sazı özleri oluşturur. Özü alınan bataklık sazının kabukları atkı olmak üzere ayrıldıktan sonra alınan özler çözgü olmak üzere üzerlerine su serperek ya da fıskiye yardımı ile nemlendirilir.

Göller Bölgesi'nde çözgü bükme işlemi yıllardan beri usta yaşlı kadınlar tarafından yapılmaktadır **(Şekil 3. 5)**. Çözgü bükülerek daha sağlam, kalın ve dayanıklı bir çöz gü malzemesi elde edilmektedir. Hazırlanan çözgüler 50-60 m. uzunluğunda büyük yumaklar halinde saklanmakta ve gerektiğinde tezgaha gerilerek kullanılmaktadır.

2.3 Kullanılan Araçlar

2.3.1 Kullanılan Tezgâhlar

Ahşap tezgâh; bitkisel dokuma yapımında kullanılan en önemli araçtır. Genellikle ahşap malzemeden mevsimlik olarak tasarlanmaktadır. Dokumacı tarafından kendi imkanları ile yazın evlerin bahçesine, kışın ise ev içinde kapalı bir yere çakılarak oluşturulan tezgah, dokuma mevsimi dışında bozularak yakacak olarak kullanılmakta, dokuma mevsimi geldiğinde dokumacının kendi imkanları ile yeniden kurulmaktadır. Bu tezgahlarda yere paralel olarak dokuma yapılmaktadır **(Şekil 3. 6)**.

Ayrıca yörede Hüyük'ün Mutlu Köyü'nde kullanılan dikey ahşap tezgahlara da rastlanmıştır. Genellikle küçük ebatlı seccadelerin dokunmasında kullanılan tezgah önünde dokuyucu oturarak çalışmaktadır **(Şekil 3. 7)**. Bu tezgahlarda çözgü olarak rafya kullanılmakta, dikey metal tezgahlarla benzer şekilde tezgahın arka kısmından leventlere bağlanan çöz güler dokuyucunun bulunduğu ön kısıma gelmekte, dokuma yapılan kısım ise sarılmak suretiyle istenen uzunluktaki dokumaların yapımı mümkün olmaktadır.

Ayrıca dokumayı kendi ihtiyaçları için üretenlerin dışında tüccar için dokuma yapanlar tezgah teminini işletme yoluyla sağlamaktadır. Gelir amaçlı yapılan üretimde önemli olan zaman tasarrufu ve ürün kalitesidir. Bu amaçla kullanılan tezgah kaliteli ve sağlam malzeme olan metalden mamuldür. Genellikle kapalı mekanda sabit bulunan tezgahlar her mevsim kullanılabilmektedir ve ahşap tezgahlardan farkı malzeme özelliği dışında, dikey, duvara paralel olmalarıdır **(Şekil 3. 8)**.Bu tip tezgahlara çoğunlukla Akşehir ve Beyşehir'de bulunan dokuma atölyelerinde rastlanmıştır. Genellikle telli ve ipli boyra yapımında kullanılmak üzere tasarlanmış bu tezgahlar yörede "boyra tezgahı" olarak bilinir.

Kar amaçlı dokuma yapılan işletmelerde bu tür el tezgahlarının dışında motorlu tezgahlarda bulunmaktadır. Akşehir ve Beyşehir ile Ereğli yakın-

larındaki işletmelerde görülen bu tezgahlarda tip, dikey dokuma tezgahlarınki ile aynı olmakla birlikte sistem motor yardımı ile çalışmakta ve dokuma yapılmaktadır **(Şekil 3. 9)**.

2.3.2 Kullanılan Diğer Araçlar

İnceleme yapılan köylerde bitkisel dokumacılığa ait yardımcı alet, araç ve gerece rastlanmıştır. Bunlar;

Orak ve bahçe makası; hammaddenin hasadı ve kesilip temizlenmesi aşamalarında her üç hammadde için de kullanılmaktadır.

Tokuç ve yurgu taşı; genellikle bataklık sazı ve kofanın dövülmesi ve ezilmesi amacıyla kullanılmaktadır. Yörede çamaşır yıkamada kullanılan tokuç aynı zamanda bitkisel dokumacılıkta da kullanılan bir araçtır. Bu araçların çoğunlukla dokumayı yapan kişiler tarafından yapıldığı gözlenmiştir. Bu tokmaklara Beyşehir ve Akşehir yöresinde "tokuç" denilmektedir **(Şekil 3. 10)**. Akşehir ve çevresinde özellikle kargı kamışının yarılmasında ise "yurgu taşı" denilen araçlar kullanılmaktadır.

Yurgu taşı; ortası delik silindirik bir taşın ortasından geçirilen tel bir tutamaç ile ileri geri hareket ettirilmesi esasına dayanmaktadır **(Şekil 3. 11)**.

Tarak; özü alınmış bataklık sazı ve kofanın dış kabuk kısımlarının atkı olmak üzere taranması amacıyla kullanılır. Genellikle yörede dokumacı kullanacağı tarağını kendi çakmaktadır. Yaklaşık 50-60 cm boyunda ahşap bir düzeneğin yarısını kaplayacak şekilde yaklaşık 15-20 cm lik çivilerin (uçları yukarı doğru gelecek şekilde) yan yana çakılması suretiyle oluşturulur. Tarak genellikle, Akşehir, Beyşehir ve Eber Göllerinde kullanılmaktadır **(Şekil 3. 12)**.

2.4 Dokumaların Bazı Özellikleri

2.4.1 Dokuma Tekniği

Göller Bölgesi ve çevresinde yer alan yerleşimlerde yapılan dokuma ürünler, ihtiyaca yönelik olarak yapılmakla birlikte birtakım süsleme özelliği de taşımaktadır. Çadır geleneğinde çadır duvarlarını süsleme geleneği, duvarlarda kullanılan ve bataklık hammaddelerinden üretilen yaygılarda atkı ve çözgüsü hammaddenin doğal renginden oluşan ve dokuma esnasında kullanılan tekniğe bağlı olarak atkı ve çözgü bağlamaları ile elde edilen desenler görülmektedir. Dokumada kullanılan desenlerin çizelge 3.2. de görüldüğü gibi teknik özelliklere bağlı olarak oluştuğu gözlenmektedir.

Göller Bölgesi'nde bulunan 55 ürün örneği teknik ve desen özellikleri açısından incelenmiş ve sonuçları **Çizelge 3.3**' de sunulmuştur.

Çizelge, 3.2 Göller Bölgesi'nde üretilen bitkisel dokumaların teknik özellikleri

Dokuma Tekniği	Hammadde	Ürün cinsi	Adet	%
Bezayağı	Bataklık sazı Kofa	Yer yaygısı	16	29
		Yöreme	4	7.2
		Seccade	4	7.2
		Dam örtüsü	1	1.8
		Kabir hasırı	2	3.6
		Cenaze örtüsü	1	1.8
		Çığır	**1**	**1.8**
		Yöreme	8	14.5
		Seccade	2	3.6
Ara Toplam			**39**	**70.5**
Sumak	Bataklık sazı Kofa	Yer yaygısı	2	3.6
Kenetleme	Kargı kamışı	Balık kafesi	1	1.8
		Çığır	2	3.6
		Yer yaygısı	2	3.6
		Gölgelik	4	7.2
		Yer yaygısı	1	1.8
Ara Toplam			**10**	**18.0**
Düz boyra	Kargı kamışı	Yer yaygısı	2	3.6
		Dam örtüsü	2	3.6
Ara Toplam			**4**	**7.2**
Genel Toplam			**55**	**100**

Dokuma Tekniği Hammadde Ürün cinsi Adet %

Çizelge 3.2 incelendiğinde ürünlerin % 70.5 i bezayağı, % 3.6 sı, sumak, %18 i kenetleme, % 7.2 si düz boyra tekniği kullanılarak dokunmuştur. Bezayağı tekniğinin en çok yöremelerde, sumak tekniğinin en çok yer yaygılarında, kenetleme tekniğinin ise en çok gölgelik olarak üretildiği görülmektedir. Bu suretle araştırmada bezayağı en çok kullanılan teknik

olarak belirlenirken en az sumak tekniğinin kullanıldığı tespit edilmiştir.

Bezayağı; tekniği genellikle Beyşehir Gölü ve çevresindeki yerleşimlerde yaygın olarak kullanılmaktadır. Bir alt, bir üst atkı yüzlü bir dokuma tekniğidir **(Şekil 3. 13)**. Bezayağı dokuma tekniği Göller Bölgesi bitkisel dokumacılık ürünlerinin çoğunluğunu oluşturmaktadır **(Şekil 3. 14)**.

Özellikle bataklık sazı kullanılarak üretilen yer yaygılarının ve yöremelerin dokumasında bezayağı tekniğinin 2-3-5 atlamalı olarak dokunduğu ve bu şekilde baklava desenleri oluşturulduğu görülmektedir **(Şekil 3. 15)**. Atkının belli bir düzende birden fazla çözgünün üzerinden ikili, üçlü atlamalar yaparak 12 atkı sırasında bir sağa ya da sola doğru kaydırılması ve aynı bağlantının tekrarlanması ile baklava desenlerinin oluştuğu gözlenmiştir. Oluşan bu desenlerin bir veya birkaç sıra halinde yüzeyi kapladığı görülmektedir. Bu ürünler yörede "baklava desenli"ve "damalı" olarak bilinir **(Şekil 3. 16)**.

Desenler birçok üründe benzerlik göstermekle birlikte, eski ürünlerden kopya almak yolu ile günümüze ürünlerine aktarıldığı tespit edilmiştir. Tekrarlamalı olarak tüm yüzeye yerleştirilen desenler ürüne sonsuzluk özelliği kazandırmaktadır. Bu teknik desenlendirme özellikle çeyizlik ürünleri olan yöremelerde, seccadelerde ve duvar hasırlarında görülmektedir.

Sumak Tekniği; genellikle Akgöl'de yapılan ve kullanılan ürünlerde görülmektedir.

Gerilmiş çözgü üzerine atkı ipliğinin iki ileri bir geri sarılması suretiyle oluşturulmaktadır **(Şekil 3. 17)**. Genellikle halı altında sergi olmak üzere dokunacak yer sergilerinin (yumuşak olması nedeni ile) yapımında kullanıldığı gözlenmiştir **(Şekil 3. 18)**.

Kenetleme; tekniği yatay paralel kenetleme şeklinde yapılmaktadır **(Şekil 3. 19)**. Göller Bölgesi'nde bu şekilde yapılan ürünlerde tekniğe bağlı olarak desen oluşmaktadır. Kenetleme sistemi ile dokunan balık ağları bunlara örnek olabilir. Bu ürünler, eşit boyda kesilmiş ve artıklarından temizlenmiş hammaddelerin bir tel, kalın sicim ya da bitkisel hammadde sapları kullanılarak çift ip sistemine bağlı kalınarak kenetlenmesi sonucu elde edilmektedir.

Ayrıca Akşehir Gölü'nde üretilen telli boyra ve ipli boyraların kenetleme tekniği kullanılarak dokunduğu görülmüştür. Ürünlerde özellikle bir desen oluşturma işlemine rastlanmamıştır. Kenetlemeden dolayı oluşan

enine çiz giler, ürün üzerindeki desen özelliğini oluşturmaktadır. Telli boyra dokuma tekniği, kenetleme sistemi ile aynı olmakla birlikte farkı ise telli boyranın tezgah üzerinde ve tel kullanılarak dokunmasıdır **(Şekil 3.20)**.

İpli boyrada da sistem aynı olmakla birlikte otomatik elektrikle çalışan makineler kullanılmaktadır. Tel yerine sentetik ipliklerin bir kenetleme oluşturduğu sistem de desen özelliği bakımından telli boyra ile aynı özellikleri göstermektedir. **(Şekil 3. 21)**.

Düz Boyra Dokuma: Doğrugöz'e özgü en eski dokuma tipidir. Dörtlü başlama sistemiyle çapraz olarak dokunan ürünleri kapsar. Ürün üzerinde dokuma özelliğinden dolayı kırılan çapraz hatlar oluşmaktadır. (Yozgat, 1996). Ürün, iki alt, iki üst dokuma tekniği esas alınarak yapılmakta, dokumanın yönü çapraz hat biçimde değiştirilerek desen elde edilmektedir. Ürünün tamamında çapraz desen karakterleri hakimdir **(Şekil 3. 22)**.

2.4.2 Dokumaların Renk Özellikleri

Göller Bölgesi'nde yürütülen çalışmada dokuma yapılacak hammaddeye herhangi bir boyama işlemi uygulanmamıştır. Doğal görüntü ve dokusunun bozulmadan kullanılması yapılan bütün dokumalar için temel özellik olmuştur. Bu nedenle hammaddenin doğal rengi üretilen ürünün renk özelliğini oluşturmaktadır.

2.4.3 Dokumaların Kullanım Özellikleri

Yapılan ürünler kullanım yerlerine ve amaçlarına göre çeşitlenmektedir. Göller Bölgesi'nde yer yaygısı, sütlük, çığır, dam örtüsü, yöreme, seccade (ilemete) balık kafesi, kabir hasırı, cenaze örtüsü, ev ayıracı ve gölgelik olarak kullanılan ürünlerin olduğu görülmüştür.

Ürünler yörede kullanıldıkları yerlere göre şöyle isimlenmektedir.

Yer Yaygısı: Genellikle evlerde sergi, ev içinde halı ve düz dokumaların altında koruyucu ve kapı önlerinde sergi olarak kullanmak amacıyla dokunmaktadır. Genellikle bataklık sazı kullanılarak yapılan yaygıların kofa ve kargı kamışından yapılmış örneklerine de rastlanmıştır.Yörede ev içinde halıların altına serilmek üzere "ev sergisi" olarak isimlendirilen yer yaygıları çoğunlukla görülmektedir. Evlerde odaların düzgün olmayan zeminlerinde halı ile zemin arasında halının tersini korumak amacıyla ev sergileri kullanılmaktadır. **(Şekil 3.23)**.Ayrıca yörede evlerin çeşitli kısımlarında özellikle kapı önü ve mutfak gibi zeminlerde yer yaygısı olarak kullanılan ve "yer çulu" olarak bilinen yaygılara rastlanmıştır.

Yöreme: Yörede ev döşemesinde geleneksel olarak kullanılan bir ürün-

dür. Yörede rastlanan yöremelerin tümü bataklık sazı kullanılarak yapılmıştır.Yöresel ismi ve kullanım amacıyla diğer ürünlerden ayrılır.Yöreme, ev döşemesinde kullanılan duvar yastıklarının arkasında, duvar ile yastıklar arasında izolasyon amaçlı olarak kullanılır. Göller Bölgesi'nde kerpiç duvarların yastıkla temasını önleme amacıyla kullanılan yöremelerin ebatları genellikle duvar yastıklarının ebatına uygun genellikle 50-65 cm eninde, ve standart oda uzunluğuna uygun 200-600 cm arasında dokunmaktadır **(Şekil 3. 24)**.

Seccade (İlemete): Olarak kullanılan ürünlere yöresel olarak "ilemete" denmektedir.

Desenli dokunan seccadeler genellikle 70x110 ebatlarındadır. Cicim tekniğinde baklava desenlerinin dokunduğu ürünlere desen özelliğinden dolayı "göbekli" de denilmektedir.

Yörede daha çok günün büyük bölümünün ev dışında geçtiği yaz aylarında namaz kılmak amacı ile kullanılan seccade (ilemete), aynı zamanda çeyiz niteliği taşıyan ürünlerden biridir (Öztürk, 1996).

Ayrıca Beyşehir İlçesi Mutlu Köyü'nde dokunan seccadeler bu ürünlere göre farklılık göstermektedir. Bu seccaddeler tak-tak denilen seyyar tezgahlarda ve çözgü hammaddesi olarak suni rafya kullanılarak dokunmaktadır. Seccadelerin 100x75 ebatlarında ve desensiz olarak dokunduğu gözlenmiştir **(Şekil 3. 25)**. Ayrıca bu ürünler sahilde çok amaçlı yer yaygısı gibi muhtelif amaçlarla da kullanılmaktadır.

Sütlük: Özellikle Akgöl çevresindeki yerleşimlerde ve Tatlıkuyu'da her evin önünde ya da bahçesinde bulunmaktadır. Yörede "sütlük" denilen ve içinde süt yoğurt vs gibi gıda maddelerini gece soğuğunda muhafaza etme amaçlı kullanılan bölümler Anadolu' da bazı yörelerde farklı isimlerle bilinmektedir. Bu yiyecek koruma yığını, yiyecekleri gündüz güneşin etkisinden korumak için dışından oldukça kalın bezlerle kapatılır.Geceleri ise soğuk havanın koruyucu etkisinden faydalanmak için bu bezler açılır. Zemine dik olarak çoğu zaman toprak içine oturtulan bu yapılar genellikle yuvarlak formda tasarlanmaktadır. Sütlük, genellikle kargı kamışı kullanılarak üretilmekte olup, herhangi bir araç gerektirmemektedir.

Az rastlanan bazı örneklerinde kargı kamışı ve bataklık sazı kullanıldığı görülmüştür **(Şekil 3. 26)**.

Çığır (Çevirme Çığı, Ev Ayıracı): Özellikle Akgöl ve çevresindeki yerleşimlerde sütlük olarak kullanılan yaygılarla benzerlik gösteren bir üründür.

Yörede rastlanan ürünler kargı kamışı kullanılarak yapılmıştır. Genellikle korunmak ya da diğerlerinden ayrılmak istenen bir alanı bölmek, tarla kenarı çevirmek, bahçe sınırlarını belirlemek gibi amaçlarla kullanılan ürünün, çok amaçlı kullanım özelliği vardır. Uzunlukları 10-15 m civarında olan çok amaçlı paravan tarzı dokumalardan yörede her evde bulunmaktadır **(Şekil 3. 27)**.

Damlarda koruyucu olarak; kullanılan ürünler genellikle kapalı mekanların dam üstünde soğuğa karşı izolasyon amacı taşımaktadır. Göller Bölgesi'nde bu yaygılara rastlamakla birlikte hammaddenin aynı amaçla 5-6 kat üst üste yığılması suretiyle kullanımıda yaygındır. Ayrıca ev içlerinde tavan kısımlarında koku ve nemi çekmesi ve izole amaçlı olarak boyra tipi dokumalara çok sayıda rastlanmıştır. Hasır dokumanın bu türde kullanımı Anadolu da bitkisel dokumacılık yapılmayan yörelerde bile oldukça yaygındır. Ancak burada kullanılan dokumalar genellikle Akşehir Bölgesi'nden satın alma yolu ile temin edilmektedir.

Bu amaçla düz boyra tipi dokumalar kullanılmaktadır **(Şekil 3. 28)**.

Balık avlama kafesi; genellikle Göller Bölgesi'nde geçim kaynaklarından birini oluşturan balıkçılıkta kullanılmaktadır. Bu ihtiyaçtan dolayı birbirine paralel biçimde yanyana sıralanmış kargı kamışlarının bataklık sazından oluşan şeritler ile belli bir tekniğe bağlı kalarak birbirine kenetlenmesiyle oluşan ağlar yörede sıklıkla kullanım alanı bulmaktadır.

Genellikle 150x500 cm ebatlarında üretilen ağlarda yaklaşık 50 cm de bir kenetleme yapılmıştır **(Şekil 3. 29)**. Diğer ürünlerden farklı olarak tezgahsız dokunmaktadır.

Kabir Hasırı: Sadece Yeşildağ'da kullanılan bir üründür. Yörede bataklık sazı kullanılarak yapılmış ürünlere rastlanmıştır. Bu bölgede eski tarihlerden bu yana halkın gelenek ve görenekleri günlük yaşamda önemli bir rol oynamıştır. Bu gelenekler kapsamında yörede mefta ile birlikte kabire "kabir hasırı" denilen hasır dokumalar yerleştirilmektedir.

Etnik topluluklarda kabirde mefta ile toprak arasına yerleştirilen dokumalar günlük yaşamın her alanında yer bulan hasırların mefta ile öbür dünyaya da götürülmesi amacıyla kullanılmaya başlanmış, daha sonraları toprak ile mefta arasında koruyucu bir tabaka olması nedeni ile kullanılmıştır. Yeşildağ'da bu kullanım amacından dolayı her evde yaşayan insan sayısına göre kabir hasırı bulundurmak vazgeçilmez bir gerekliliktir. Bu konuda yöre halkından alınan bilgiler doğrultusunda, ani vefatlarda hasır bulunmadığı takdirde tekrar verilmek üzere çevre evlerden ödünç hasır alındığı belirlenmiştir. Böyle bir geleneğin varlığı sayesinde bir ata el sa-

natı olan hasır dokumacılığı gelecek nesillere aktarılmaya devam edecektir **(Şekil 3. 30)**.

Gölgelik: Gölgelik çok amaçlı olarak dokunan yer sergileri olarak değerlendirilebilir. İstenilen ebatlarda hazırlanan bitkisel dokumalar amaca uygun olarak hazırlanan tel iskeletlere geçirilmek suretiyle gölgelik elde edilmektedir. Bu tür ürünlerin genellikle satışı yapılmayıp, yöre halkının ihtiyacını giderme amaçlı dokunmakta ve çok amaçlı olarak kullanılmaktadır **(Şekil 3. 31)**.

Cenaze Örtüsü: Özellikle Eber Gölü ve çevresinde bulunan yerleşimlerde bataklık sazı kullanılarak dokunmaktadır. Yaklaşık olarak 1x2 metre ebadında dokunduğu gözlenmiştir.

Ancak ürünün yörede kullanımı söz konusu değildir. Özellikle İzmir ve bazı ilçelerinde cenaze üzerine (tabut üzerine örtü olarak) örtülmek suretiyle "cenaze örtüsü" olarak kullanılan ürün, bitkisel dokumanın bu bölgede yaygın olmamasından dolayı tüccarlar aracılığı ile Eber Gölü etrafında bulunan köylülere dokutulmaktadır.

Araştırma kapsamında yer alan bitkisel dokuma ürün çeşitlerinin göllere ve kullanılan hammaddeye göre dağılımı **Çizelge 3.3**' de görülmektedir.

Çizelge 3.3 Göller Bölgesi'nde ürün çeşitlerinin göllere göre dağılımı

Ürün Cinsi	Bulunduğu Göller	Kullanılan Hammadde	Adet	%
Yer yaygısı	Akgöl	Bataklık sazı, kofa	3	5.4
	Akşehir	Kargı kamışı	4	7.2
	Beyşehir	Bataklık sazı, kofa	5	9.0
	Çavuşçu	Bataklık sazı	5	9.0
	Eber	Bataklık sazı	3	5.4
	Suğla	Bataklık sazı	3	5.4
Ara Toplam			**23**	**41.8**
Yöreme	Beyşehir	Bataklık sazı	3	5.4
	Çavuşçu	Bataklık sazı	1	1.8
	Eber	Bataklık sazı	2	3.6
Ara Toplam			**6**	**10.9**
Seccade (ilemete)	Beyşehir	Bataklık sazı, Kofa	3	5.4
	Çavuşçu	Bataklık sazı	2	3.6
	Suğla	Bataklık sazı	1	1.8

Ara Toplam			**6**	**10.9**
Sütlük	Çavuşçu	Kargı kamışı	**4**	7.2
Çığır (ev ayıracı)	Akgöl,	Kargı kamışı	2	3.6
	Beyşehir	Kargı kamışı	1	1.8
Ara Toplam			**3**	**5.4**
Dam örtüsü	Akşehir	Bataklık sazı,	2	3.6
	Suğla	Kargı kamışı, Kofa	1	1.8
Ara Toplam			**3**	**5.4**
Balık kafesi	Beyşehir	Kargı kamışı	2	3.6
Kabir hasırı	Beyşehir	Bataklık sazı	1	1.8
Cenaze örtüsü	Eber	Bataklık sazı	2	3.6
Gölgelik	Akşehir	Kargı kamışı	3	5.4
	Beyşehir	Bataklık sazı	2	3.6
Ara Toplam			**5**	9.0
Genel Toplam			**55**	**100**

Çizelge 3.3 incelendiğinde Göller Bölgesi'nde ürünlerin % 41.8 inin yer yaygısı, %10.9 unun yöreme, %10.9 unun seccade, %7.2 sinin sütlük, % 5.4 ünün çığır, %5.4 ünün dam örtüsü, 3.6 sının balık kafesi, %1.8 inin kabir hasırı, % 3.6 sının cenaze örtüsü, % 9 unun gölgelik olarak dokunduğu görülmektedir. Böylece yer yaygısı en çok üretilen dokumayı oluştururken kabir hasırının en az dokunan ürün olduğu anlaşılmaktadır. Yer yaygısının en çok Beyşehir ve Çavuşçu Gölü'nde, Yöreme ve seccadenin Beyşehir'de, sütlüğün Çavuşçu'da, çığırın Akgöl'de, dam örtüsü ve gölgeliğin ise Akşehir'de dokunduğu görülmektedir. Yer yaygısı, yöreme, seccade, kabir hasırı ve cenaze örtüsünün daha çok bataklık sazından, sütlük, çığır, dam örtüsü ve balık kafesinin kargı kamışından yapıldığı tespit edilmiştir.

2.4.4 Dokumaların Boyutları ve Yüzey Alanları

Göller Bölgesi'nde dokunan ürünler bazı fiziksel özelliklerinin belirlenmesi amacıyla en, boy ve kalınlık açısından ölçüm yapılmıştır. Ayrıca ürünlerin en ve boy ölçümleri çarpılarak yüzey alanları bulunmuştur. Ölçüm sonuçları Çizelge 3.4 de verilmiştir.

Çizelge 3.4 Göller Bölgesi'nde ürün çeşitlerinin bazı fiziksel özellikleri

ÜRÜN		BOYUTLAR			Yüzey Alanları (m²)
		En (cm)	Boy (cm)	Kalınlık(cm)	
YER YAYGISI	1	200	400	1	8.0
	2	250	550	5	13.7
	3	2.50	500	2.5	12.5
	4	150	300	3,5	4.5
	5	75	150	2	11.2
	6	100	175	3	17.5
	7	150	400	1	6.0
	8	150	400	1	6.0
	9	350	500	2.5	17.5
	10	150	300	5	4.5
	11	150	150	2.5	2.2
	12	100	175	3	1.7
	13	75	150	2.5	1.1
	14	100	120	2.5	1.2
	15	120	200	1.5	2.4
	16	150	200	1.5	2.4
	17	120	175	2	2.1
	18	120	200	1.5	2.4
	19	200	500	4	10
	20	175	450	4	7.8
	21	200	400	3	8.0
	22	175	450	4	7.8
	23	200	400	3	8.0
DAM ÖRTÜSÜ	1	230	450	3	10.3
	2	175	450	4	7.8
	3	200	370	2	7.4
SECCADE	1	90	160	2	1.4
	2	110	120	1.5	1.3
	3	95	140	1.5	1.3
	4	75	120	1.5	9.0
	5	100	150	2	1.5
	6	95	140	1.5	13.
YÖREME	1	75	500	1.5	3.7
	2	50	300	3	1.5
	3	80	700	3	5.6
	4	70	500	1.5	3.5
	5	75	120	1,5	9.0
	6	95	300	5	2.8
BALIK KAFESİ	1	120	280	2.5	3.3
	2	150	300	3,5	4.5

SÜTLÜK	1	150	20 0	1.5	3.0
	2	80	150	1.5	1.2
	3	100	250	2	2.5
	4	200	175	1,5	3.5
PARAVAN	1	150	400	1.5	6.0
	2	120	350	3	4.2
	3	120	450	2	5.4
ÇIĞIR	1	150	200	2.5	3.0
	2	145	100	2	1.4
	3	150	100	2	1.5
KABİR HASIRI	1	250	350	5	8.7
CENAZE ÖRTÜSÜ	1	100	180	1.5	1.8
	2	100	150	2	1.5
GÖLGELİK	1	100	100	2	1.0
	2	75	75	2	0.5

Çizelge 3.4 incelendiğinde genellikle yöremelerin en uzun dokumayı, seccadelerin ise en kısa dokumayı oluşturduğu anlaşılmaktadır. Genişlik açısından ise yer yaygılarının en geniş ürünü, seccadelerin ise en dar ürünü oluşturduğu, kalınlık açısından ise dam örtüsünün en kalın ürünü, yer yaygısının ise en ince ürünü oluşturduğu gözlenmektedir. Ürün kalınlığını hammadde cinsi ve kullanılacağı yere göre üretim şekli etkilemektedir. Kargı kamışından üretilen dokumaların kalın, kofadan yapılanların ise daha ince ürünler olduğu görülmektedir.

3. Bitkisel Dokumacılığın Bugünkü Durumu ve Pazarlanması

Bugün ise Göller Bölgesi'nde geleneksel inanışlarla yapılan ürünler ve çok amaçlı yer sergileri üretilmekte ve kullanılmaktadır. Ev içinde halı altında izolasyon amaçlı kullanılabildiği gibi kapı önlerinde ve çeşitli müştemilatlarda yer sergisi olarak kullanılan ürünlerin varlığı dikkat çekicidir. Ancak günümüzde farklı malzemelerden üretilen, kullanım alanı açısından üretimi ve kullanımı kolay ürünler var olmakta ve hasır dokumalara alternatif oluşturmaktadır. Kullanım kolaylığı, doğal malzeme oluşu ve ucuza mal edilebilme özelliklerinden dolayı kullanımı özellikle hammaddenin bol bulunduğu yörelerde tercih edilen hasır dokumalar, zaman içinde zemin döşemesi olarak yerini tutabilecek alternatif malzemeler ve dolayısıyla ürünlerin (özellikle ıslak zeminler için kullanılan plastik halılar) piyasaya sürülmesi ile karşı karşıya kalmıştır **(Şekil 4.1)**.

Bu açıdan düşünüldüğünde son yıllarda hammaddenin ürüne dönüştürülmeden pazarlanması da önemli bir geçim kaynağını oluşturmaktadır. Bu suretle satılan hammaddeler farklı amaçlarla değerlendirilmekte, bu gelir kapısının varlığı yöre halkı için hammaddeyi dokumaya dönüştürmekten alıkoymaktadır. Ürünlerin daha önceki yıllarda üretildiği şartlar bu günkü

şartlar ile benzerlik oluşturmadığından üretim çoğunlukla Türkiye ve dış pazarda farklı amaçlarla değerlendirilmek üzere dokunan ve pazarlanacak olan ürünlerden oluşmaktadır (Şekil 4.2). Bu ürünlerin yapımı ise genellikle bu amaçla kurulmuş atölye ve işletmeler aracılığı ile yürütülmekte, kendi evinde kendi ihtiyaçları için dokuma yapan bireylere çok az olarak rastlanmaktadır. Bu nedenle bu günkü şartlarda bu tür işletmelerde çalışmayanların bitkisel dokumayı evde öğrenmesi ve uygulaması söz konusu değildir.

Daha önceki yıllarda bu yörelerde her evde tezgah bulunduğunu ve bütün bireylerin dokuma ile uğraştığını düşünürsek günümüz için geleneksel üretimler dışında yalnızca maddi kaygılarla devam eden bir el sanatı olduğunu söylemek mümkündür. Ancak geleneksel sebepler, bitkisel dokuma ürünlerin daha çok ihtiyaçtan değil daha farklı sebeplerle üretilmesini zorunlu kılmıştır. Bu sebeplerin gelecek nesillere aktarılacağı göz önünde bulundurulursa, göller bölgesinde yer alan ve üretim yapılan yerleşimlerin önemi ortaya çıkacaktır.

Sonuç

Göller Bölgesi'nde yer alan göller ve çevresindeki yerleşimler, Sosyo-ekonomik açıdan incelenmiştir. Yörelerde genel olarak geçim kaynağı tarımdır. Tarımdan kalan zamanların değerlendirilmesi, boş iş gücünün kullanılması ve atık hammaddenin değerlendirilmesi açısından bataklık hammaddelerinin kullanımı, yörelerde aile bütçesi açısından önemlidir.

Yörede gerek hammadde hasat ederek, gerekse hammaddeyi ürüne dönüştürerek ihtiyaçlarını karşılayan ve ihtiyaç fazlasını pazarlayarak gelir sağlayan ailelerin bulunduğu ancak sayısının giderek azaldığı gözlenmiştir **(Şekil 5.1)**.

Ham maddeyi doğru kullanmak ve bu sektörde çalıştırılacak kalifiye eleman sağlamak yoluyla bitkisel dokumacılığın gelişmesi sağlanabilir. Üretimin belli aşamalarında yörede yaşayan halk değerlendirilebileceği gibi, tasarım, teknik kontrol ve bitirme işlemleri ile pazarlama konusunda eğitimli bireylerin çalıştırılması işin kalitesi ve sürdürülebilirliği açısından son derece önemlidir. Bu suretle bu vasıftaki bireylerin iş gücü de değerlendirilmiş olacaktır. Ürün sunumu, oluşturulan model konseptleri ve katalog çalışmaları ile reklam ve tanıtım işlemleri de ayrı bir uzmanlık gerektirmektedir. Böyle düşünülecek olursa farklı iş kollarından birçok çalışan, bu sektörde değerlendirilmiş olacaktır.

Göller Bölgesi'nde bitkisel dokumacılık yapılan yörelerde önerilere ör-

nek olabilecek küçük ölçekli çalışmalar başlatılmış ancak daha çok pazar sıkıntısı nedeniyle devam etmemiştir. Yörelerde bulunan eksiklik genellikle kalifiye eleman yokluğundan kaynaklanmaktadır. Bu amaçla eğitimli bireylerin hammadde yetişen bu köylerde çalışması ancak ciddi kaynakları olan projeler kanalıyla sağlanabilir. Bu suretle halkın organize edilmesi, yöresel beklentilerinin çoğaltılması ve koordine güçlerinin sağlanması için bir ön çalışma gerekmektedir. Ülkemizde el sanatları alanında Avrupa Birliği tarafından desteklenmek suretiyle benzer amaçlarla üretimin sağlandığı kalkınma projeleri bulunmaktadır. (Mersin Mut Hacıahmetli köyü doğal boya ve dokuma üretim projesi vb.) Bu konu ile ilgili belli kurumlar bünyesinde bir çalışma planı oluşturmak sureti ile benzer projelerin üretilmesi mümkündür.

Bu araştırma Göller Bölgesi'nde bitkisel hammaddelerin değerlendirilmesi ve dokumacılık üzerine yapılmış ilk çalışmadır. Göller Bölgesi'nde yürütülen bu çalışma ile öncelikle her göl ve çevresindeki yerleşimlerin bitkisel dokuma açısından gerek teknik, gerekse dokuma aşamaları ve üretilen ürünler belgelenmiştir.

Ayrıca araştırma ile bu yörelerde hammaddenin değerlendirilme şekilleri, üretim aşaması ve üretilen ürünlerin özellikleri açısından benzerlikleri ve farklılıkları ortaya koyulmuştur. Bu suretle birbirine uzak bölgelerde yerleşmiş fakat benzer, hatta çoğu zaman aynı şekillerde bitkisel dokuma üreten kesim birbiri ile etkileştirilmiştir.

Ham madde sıkıntısı yaşanan yörelerde hammadde satın alabilecekleri pazarlar bulunmuştur. Bazı yörelerde bulunan işletmelerde çalıştırılmak üzere bitkisel dokumacılık yapan diğer yöre halkı yönlendirilmiş ve bu yöreler için yeni iş kolları oluşturulmuştur.

Geçmişten bu güne bitkisel dokuma ürünleri kullanan ancak bugün üretimin olmadığı yörelere bitkisel dokuma üretilip satışı yapılan diğer yörelerden ürün temin edilmiş, dokumanın yapıldığı ve satıldığı bu yörelerin de ürünlerine pazar olanağı sağlanmıştır.

Ayrıca son yıllarda göllerde oluşan kirlilik ve hammadde yetişme koşullarının kötüye gidişine yönelik çözüm önerileri aranmıştır. Buradan hareketle Afyon kanalizasyon atıklarının Eber Gölü'ne aktığı belirlenmiş ve bunun durdurulması için ortak bir yazı hazırlanarak genel merkezdeki yetkilere ulaştırılması sağlanmıştır.

Araştırmanın, Göller Bölgesi kalkınma planı çerçevesinde oluşturulabilecek farklı konulardaki projeler için ön çalışma niteliği ile yardımcı ola-

bileceği düşünülmektedir.

Sonuç olarak; özellikle Dünya'daki küresel ısınma sonucu Göller Bölgesi'nde göl sularının giderek azaldığı, hatta bazılarda su kalmadığı bilinen bir gerçektir. Buna bağlı olarak çevresinde kendiliğinden yetişen bitkilerin de azaldığı görülmektedir. Bu çalışma ile yörede yapılan bitkisel dokumacılığın hammadde, yapım aşamaları,ürün çeşitleri, sorunları ayrıntılı olarak tespit edilmiş ve görsel malzeme ile de belgelenmiştir. Böylece Anadolu'da yapılan el sanatları kapsamında Göller Bölgesi bitkisel dokumacılığı hakkındaki bu çalışmanın gelecek için önemli bir kaynak oluşturacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

Arlı, M.1990. Köy el sanatları. Ankara Ü. Ziraat Fakültesi yayınları:1185, Ders Kitabı: 339,76 s., Ankara.

Atay, A. 1987. Örgücülük, Milli Eğitim Basımevi, 691 s., İstanbul.

Barthold, W.1974. Türklerde ve Moğollarda Defin Merasimi. Belleten, Sayı: 43, 74 s., Ankara.

Baytop, T., 1997.Türkçe Bitki Adları Sözlüğü. Atatürk Kültür Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Türk Dil Kurumu Yayımları: 578, s.130, Ankara.

Gürtanın, N. 1961. Türkiye'de Nebati Örücülükte Kullanılan Ham maddeler ve bunlardan yapılan mamüller ile bu hammaddelerin selüloz ve alfa selüloz değerleri üzerine bir araştırma. Ankara Ü. Ziraat Fakültesi Yayınları:185 Ankara Üniversitesi basımevi, 64 s., Ankara.

Ögel, B.1991. Hasır ve Hasırcılık. Türk Kültür Tarihine Giriş, Cilt:3. T.C. Kültür Bakanlığı, Kültür Eserleri, Gazi Ü. İletişim Fakültesi Basımevi s. 191-200, Ankara.

Özgüç, T., 1948. Öntarihte Anadolu'da Ölü Gömme Adetleri, 54 s., Ankara.

Öztürk, G. 1996. Adapazarı ili Karasu ilçesi Paralı Köyü Yöresindeki Hasır Seccadeler.

Selçuk.Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Lisans tezi, (Basılmamış), 118 s., Konya.

Shaw, R.1999. Baskets. America's Traditional Crafts. Printed in Hong Kong, s. 9-119, China.

Soysaldı, A.,1999. Türk Klimlerinde Dokuma Teknikleri ve Boyama Özellikleri. Erdem Halı Özel sayısı III , Atatürk Kültür Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi, Cilt:10, Sayı:30 s. 599-613, Ankara.

Şahin, Z. 2002. Sindelhöyük (Develi) Kasabası'nda hasır dokumacılığı ve bitkisel örücülük, Bütün Yönleriyle I. Develi Bilgi Şöleni 26-28 Ekim 2002. Develi Belediyesi Kültür Yayınları s. 729-734, Develi / Kayseri.

Yozgat, A.T.1996. Konya boyra (hasır) örücülüğü. Lisans Tezi (Basılmamış), Selçuk Üniversitesi, 135 s., Konya.

FOTOĞRAFLAR

Şekil 1.1 Göller Bölgesi

Şekil 3.1 Hasat

Şekil 3.2 Dövme İşlemi

Şekil 3.3 Öz alma İşlemi

Şekil 3.4 Tarama İşlemi

Şekil 3.5 Bükme İşlemi

Şekil 3.6 Ahşap tezgah

Şekil 3.7 "Tak tak tezgahı

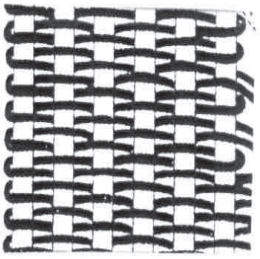
Şekil 3.8 Metal tezgâh

Şekil 3.9 Motorlu tezgah

Şekil 3.10 Tokuç

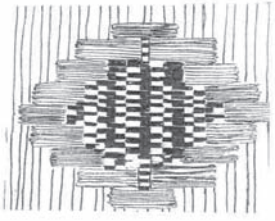
Şekil 3.11 Yurgu taşı

Şekil 3.12 Tarak

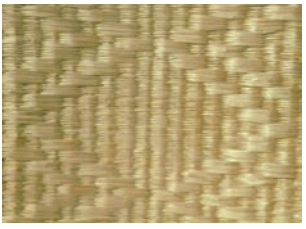


Şekil 3.13 Bezayağı tekniği

Şekil 3.14 Bezayağı tekniği

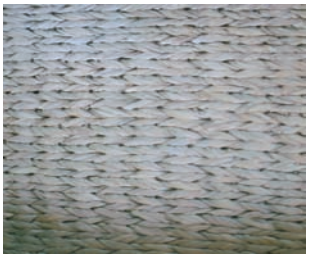


Şekil 3.15 Atlamalı Bezayağı



Şekil 3.16 Baklava deseni

Şekil 3.17 Sumak tekniği



Şekil 3.18 Sumak tekniği

Şekil 3.19 Kenetleme tekniği

Şekil 3.20 Düz boyra

Şekil 3.21 Telli boyra

Şekil 3.22 İpli boyra

Şekil 3.23 Düz boyra

Şekil 3.24 Yöreme

Şekil 3.25 Seccade

Şekil 3.26 Sütlük

Şekil 3.27 Çığır

Şekil 3.28 Damda koruyucu

Şekil 3.29 Balık avlama kafesi

Şekil 3.30 Kabir hasırı

Şekil 3.31 Gölgelik

Şekil 3.32 Cenaze örtüsü

Şekil 4.1 Plastik yaygı

Şekil 4.2 Pazarlanacak ürünler ve dokumacılar

Şekil 5.1 Bitkisel dokuma ile geçimini sağlayan aile

GELENEKSEL TÜRK TADI: PEKMEZ

[*]UÇAR, Aslı
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

Türkiye'de eski yıllardan beri yaygın olarak üretilmekte olan pekmez, ülkemize özgü bir değerlendirme şeklidir. İçerdiği yüksek şekerden dolayı iyi bir karbonhidrat ve enerji kaynağı olup ülkemizde üretilen en önemli geleneksel gıdalardan birisidir. Pekmez özellikle günlük kalsiyum, demir, potasyum ve magnezyum gereksiniminin büyük bir kısmını karşılamaktadır. Mineral miktarının fazla ve emilim oranlarının yüksek olması nedeniyle hamile ve emziklilerin, iyileşme döneminde olan kişilerin diyetinde yer alması önerilmektedir.

Tarih boyunca Türk milleti içinde şeker olan her şeyden pekmez üretmiştir. Ancak geçmişte ve günümüzde en yaygın olan uygulama, üzümden pekmez üretilmesidir. Bunun yanında elma, dut, kayısı, erik, karpuz, incir, keçiboynuzu gibi meyvelerden de pekmez üretilmektedir. Türkiye'de pekmez üretimi geleneksel olarak binlerce yıllık bir geçmişe sahiptir. Pekmez pişirme, helva çekme gibi folklorumuzda geniş yer tutan adetler, sohbetler ve efsaneler vardır.

Bu çalışmada, geleneksel olarak büyük önem taşıyan, ancak tüketimi giderek azalan pekmezin tarihçesi, üretim yöntemleri, insan sağlığı üzerine etkisi ve kullanım alanları ile ilgili bilgi vermek amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Pekmez, sağlık, beslenme, geleneksel Türk gıdası.

[*] Phd, Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksek Okulu Beslenme Bilimleri Bölümü, Aydınlıkevler, Ankara, Türkiye, asliayar@yahoo.com.

ABSTRACT

Traditional Turkish Taste: "Pekmez"[1]

Pekmez, whose production in Turkey has been widespread since old times, is one use of grapes that is peculiar to Turkey. It is one of the most important traditional foods produced in Turkey. It includes a high amount of glucose in it, which makes it a good carbohydrate and a good source of energy. Pekmez meets most of the daily requirement of especially calcium, iron, potassium and magnesium. As the mineral amounts and the absorption rates are high, it is recommended that pekmez is included in the diets of children, the pregnant, nursing mothers, and patients who are in the healing stage.

Turks have produced pekmez from everything that contains glucose throughout history. Nevertheless, the most widespread application has been the production of pekmez from grapes, both in the past and today. In addition to grapes, fruits such as apples, mulberries, apricots, plums, watermelons, figs and carobs are also used to obtain pekmez from. The conventional production of pekmez in Turkey dates back to thousands of years ago. There are traditions, conversations and legends, involving the cooking of pekmez and helva[2] making, which are common in the Turkish folk culture.

The aim of this study is to provide information about the history, the production methods, and the area of use of pekmez, which is traditionally prominent but whose production is getting less and less, as well as its effects on human health.

Key Words: Pekmez, health, nutrition, traditional Turkish taste.

1. Giriş

Türkiye, bağcılık için yerkürenin en elverişli iklim kuşağı üzerinde bulunmaktadır. Asmanın gen merkezi olmasının yanı sıra son derece eski ve köklü bir bağcılık kültürüne de sahiptir. Anadolu'da bağcılık kültürünün tarihi oldukça eskidir. Yapılan arkeolojik kazılardan Anadolu'da bağcılık kültürünün M. Ö. 3500 yılına kadar dayandığı saptanmıştır (Anonim, 2007b). Anadolu tarih boyunca bağları ve üzüm çeşitleri ile şöhret bulmuş olup Türk uygarlıkları zamanında bağcılık bütün dünyaya buradan yayılmıştır. Osmanlı imparatorluğu zamanında ise eskisinden daha parlak bir

[1] Thick syrup made by boiling down the saccharine juice of any of various fruits; molasses.
[2] Dessert made from flour or semolina, pistachios, or pine nuts, butter and sugar.

dönem yaşamıştır (Batu, 2006: 9).

Pekmez ile ilgili Türkçe yazılı literatür ancak 1940 yılında "üzüm pekmezleri üzerine teknik araştırmalar" başlıklı bir araştırma ile yazılmaya başlanmıştır. Daha sonraki yıllarda ise çalışmalar devam etmiştir (Batu, 2001: 79). Pekmez geleneksel gıdalarımızdan birisi olup, bazı meyvelerden pekmez üretilmesi, ülkemize özgü bir değerlendirme şeklidir. Yapısında yüksek oranda şeker bulunan hemen her meyvenin pekmeze işlenmesi mümkün ise de, geçmişte ve günümüzde en yaygın olan uygulama, üzümden pekmez üretilmesidir (Batu, 2006: 9).

Türklerin besin muhafazası için geliştirdiği pekmez; bir taraftan çabuk bozulan üzüm ve şırasının dayanıklı hale getirilmesini sağlamakta, diğer taraftan da tatlı ve şeker ihtiyacının karşılanmasına yardımcı olmaktadır (Sürücüoğlu & Çelik, 2003: 20). Besin ögesi açısından çok zengin olan pekmez, Türkiye'de popüler bir geleneksel gıdadır. Üzüm, incir, dut, kuru üzüm gibi farklı meyvelerden elde edilen bir çeşit konsantre meyve suyu olan pekmez, elde edildiği meyveye göre de isimlendirilir (Üzüm pekmezi, dut pekmezi gibi) (Karababa & Develi Isikli, 2005: 357).

2. Tarihçe

Arkeobotanik kayıtlara göre asmanın ilk kültüre alındığı bölgelerin Ortadoğu ve Ege Bölgesi olduğu tahmin edilmektedir. Bağcılık kültürünün izlerine ise Akdeniz havzasının doğusunda Erken Tunç Çağı'na (M. Ö. 3. binin ilk yarısı) tarihlendirilen yerleşim yerlerinde rastlanmaktadır (Söylemezoğlu, 2005: 2)

Türkiye'nin değişik yörelerinden arkeolojik kazılardan çıkarılan tarihi eserlerde üzümle ilgili değişik kabartmaların yer alması, o yörede bağcılık kültürünün yaygın olduğuna işaret eden en önemli göstergelerdir. Ülkemizde her bölgede yapılan kazılarda bağcılıkla ilgili tarih öncesi devirlere ait önemli eserler bulunmuştur (Anonim, 2007b).

Arkeolojik buluntulardan Anadolu'da Hititler zamanında asma ve şarabın büyük önem taşıdığı, M. Ö. 1800-1550 yıllarında bağcılığın çok gelişmiş olduğu, dini merasimlerde ve sosyal yaşantıda üzüm ve şarabın tanrılara adak olarak sunulduğu kaydedilmiştir (Anonim, 2007b). Anadolu'nun en eski sakinlerinden olan Hititler'de bağcılığın gelişmesi için özel kanunlar uygulanmıştır. Bu kanun maddelerinin birinde 'Şayet bir kişi başkasının bağından izinsiz asma söküp alırsa, bunları alan adam sahibine geri vermeye mecburdur' ibaresi yer almaktadır (Söylemezoğlu, 2005; 8). Yozgat Alişar'da elde edilen kazılardan M. Ö. 2300 yıllarına ait altın şarap

bardağı ve şarap testisinin bulunması, Ege ve Marmara bölgesinde bağcılığın geliştiği yörelerde (Lapseki, Çanakkale, Bergama, Aliağa ve Dikili, Bozcaada, Çeşme, Karaburun ve Seferihisar'da) basılan paralar üzerinde üzüme, şarap kabına ve Amfora yer verilmiş olması bağcılığa ve şaraba verilen önemi göstermektedir (Anonim, 2007b). Hititlerde M.Ö. XVI. yüzyıldan çok önceleri bağcılık bir sanat halindeydi. M.Ö. 2000'in başlarında Erken Hitit çağı olan Asur Ticaret Kolonileri çağına ait Eski Asur Lehçesinde yazılan metinlerde bağ bozumundan söz edilmektedir. Hitit dini törenlerinde kurban hayvanlarının yanı sıra bazı hububatlar, üzüm, şarap ve bira da bulunmaktaydı. Mabetlerin etrafındaki arazi ve bağlara çiftçiler bakmakta, maden işçileri, bağ bozumu zamanında bağlarda çalışmaktaydılar. Konya-Karahöyük kazılarında Erken Hitit Çağına ait 1. katta (M. Ö. 1750 civarında) üzüm çekirdeklerinin kalıntıları bulunmuştur. Kazılarda ayrıca üzüm salkımı biçiminde kaplar meydana çıkarılmıştır. Bu kaplara ait en şahane örnekler içki kabı olarak, merkezi büyük bir salkım etrafında birçok salkımdan oluşan örnekler lamba olarak kullanılmışlardır (Söylemezoğlu, 2005: 8, 10).

Yapılan tarihi araştırmalar Uygurların IX. asırda Türkistan'da üzüm yetiştirdiğini ortaya koymaktadır. Üzümden üretilen mamullerden pekmez ve şarabın her ikisi de Bor adı altında ifade edilmektedir. Pekmez geleneğini Orta Asya'dan getiren Türk kavmi Anadolu'da da bu yerleşmiş kültürle birleşerek bir yaşam biçimi ortaya koymuştur (Altıntaş, 1999: 4).

Türkçe bir söz olan üzüm, Türkçe yazılı belgelerde Uygur çağı ile başlamaktadır. Uygur Türklerinin tıp kitaplarında kuru üzüm, yani kurug üzüm bazı hastalıklara ilaç olarak öneriliyordu. Türklerin Anadolu'ya gelmeden önce bağcılık kültürü olduğundan Anadolu'ya geldikten sonra üzüm çeşitlerinin sayısını da artırmışlardır. Selçuklular döneminde meyvecilikte en önemli yeri üzüm üretimi işgal etmekteydi. Meyveler içinde en çok üzümü kurutuyorlardı. Bir besin maddesinin çok kurutulması üretiminin bol olduğunun en güzel kanıtı ve kışlık yiyecek hazırlığının da göstergesidir (Sürücüoğlu & Çelik, 2005: 126-128). Bizans'ın yıkılması ve yerini Selçuklulara daha sonra Osmanlılara bırakması ile şarap kültürü sönmeye başlamış, fakat bağ kültürünün durumunu koruduğu, eskiden beri süregelen bağcılığın Osmanlı İmparatorluğu döneminde de devam ettiği ifade edilmiştir. Bağcılık, özellikle Osmanlılar zamanında eskisinden parlak bir devreye ulaşmıştır. Çünkü Türkler, üzüm suyunu şarap olarak değil de pekmez, bulama, pestil, köfter, sucuk (orcik), bastık, tarhana, lokum olarak kullanmışlar, üzümü de çoğunlukla kurutmaya yönelik olarak yetiştirmiş-

lerdir. Osmanlılar zamanında, Müslümanların şarap yapıp içmesi kanunla yasaklandığı halde Hıristiyan halk şarap yapmak ve satmakta tamamen serbest bırakılmıştır. Kanuni Sultan Süleyman zamanında da halkın şarap yapmaması için sıkı tedbirler alınmıştır. Hıristiyan halkın, üzümlerinin bir kısmı ile sirke, turşu, pekmez yaptıkları bilinmektedir. 1557 yılında Kanuni'nin Üsküdar kadısına gönderdiği ferman çok önemlidir. Bu fermanda şaraplık çeşitler yerine eski bağlarda sofralık, pekmezlik ve kurutmaya elverişli çeşitlerin yetiştirilmesi isteniyordu (Söylemezoğlu, 2005: 18).

Türk mutfağında tatlıların da önemli bir yeri vardır. Bu tatlıların başında helvalar gelmektedir. Topkapı sarayında özel bir helvahane bölümü bulunmaktadır. Fatih Sultan Mehmet helvayı çok sevdiği için saray mutfağında böyle bir bölümün bulunduğu bildirilmektedir. Eski Türklerde sosyal yaşamda önemli yeri olan yoğ geleneğinde Mevlüd yemekleri arasında hoşaf, helva, şerbet önemli yer tutardı. Şekerden önce Türk tatlılarının tatlandırıcı ögelerini bal ve pekmez oluşturuyordu. Fatih'in helvahanesinde yapılan dut, kavut, darı, un ve nişasta helvalarında tatlandırıcı olarak pekmez kullanılmıştır. Selçuklularda "kavutu olan pekmeze katar, aklı olan öğüt tutar" deyişi helva yapımında pekmezin yerini belirtmektedir (Baysal, 1997: 118). Kavut, "yağa veya pekmeze katılmış ve kavrulmuş buğday unu" demektir (Sürücüoğlu & Çelik, 2003: 26).

Türkiye'de binlerce yıllık bir geçmişe sahip olan pekmez üretimi daha çok aile işletmeciliği şeklinde ve yöresel üretim teknikleri ile yapılmaktadır. Eskiden beri halk arasında pekmezin insan sağlığına olumlu etkileri olduğuna inanılmaktadır (Şimşek vd., 2002: 1; Anonim, 2007a). Anadolu'nun bağ devrine kadar uzanan eski bir yiyecektir. Folklorumuzda pekmez pişirme, helva çekme gibi, geniş yer tutan adetler, sohbetler, efsaneler vardır (Ünal, 1991: 34). Pekmez, ülkemizde şeker sanayinin yeterince gelişmediği dönemlerde şeker ihtiyacını karşılamak amacıyla üretilmiştir (Şimşek vd., 2002: 2).

Üzüm pekmezi yurdumuzun hemen hemen her tarafında üretilmekle birlikte, üretim kırsal bölgelerde daha yaygındır. Önceki yıllarda temel besin gereksinimlerinden olan pekmez değişen dünya koşulları içinde daha az tüketilen bir ürün haline gelmiştir (Batu, 2001: 78). Pekmez yerine daha çok şeker içeriği yüksek marmelat, reçel gibi gıdaların tüketimi yaygındır. Dolayısıyla insan beslenmesinde pekmezi zengin bileşim ögelerinden yeterince yararlanılmamaktadır (Şimşek vd., 2002: 1).

Yapılan çalışmalarda; 1960'lı yıllarda ülkemizde üretilen yaş üzümün %37'sinin pekmeze işlendiği belirtilirken, DPT kayıtlarına göre 1970'li yıllarda bu oranın %35'e düştüğü ve 80'lerde ise %18'lere düştüğü belirtilmektedir (Batu, 2006: 10). 2001 yılında toplam meyve üretiminin, %31.2'sini üzüm ve üzümsü meyveler oluşturmuştur. Yine aynı yıl 3 250 000 ton üzüm, 13 500 ton keçiboynuzu, 55 000 ton dut üretilmiştir (Anonim, 2002; 7, 28). 2005 yılı verilerine göre ise üzüm üretiminde (3 850 000 ton üzüm) artış olurken, keçiboynuzu üretimi düşmüş, dut üretimi ise aynı kalmıştır (DİE, 2007). Üretilen yaş üzümün % 40'ı kurutularak değerlendirilirken, % 35'i ise doğrudan taze olarak tüketilmektedir (Batu, 2006; 10).

Yapılan bir araştırmada; toplu yerleşim bölgelerinde yaşayan insanların % 60'ının hiç pekmez tüketmediği ortaya çıkmıştır (Alpar & Saldamlı, 1985). Yapılan bir başka çalışmada orta öğrenim öğrencilerinin % 61.6'sının, yetişkinlerin % 66.3'ünün, gebe kadınların ise % 53.5'inin pekmez tükettiği belirlenmiştir. Gebe kadınların gebelikte oluşabilecek kansızlık problemini önlemek amacıyla pekmez tükettikleri de araştırma bulguları arasındadır. Pekmezin en çok tüketildiği mevsimin kış mevsimi olduğu belirlenmiştir. Pekmezi her gün tüketenlerin oranı ise % 30.1'dir (Ayaz, 1996; 66). Bir başka çalışmada, 25-35 yaş grubu kadınlarda 15 günde bir pekmez tüketenlerin oranı % 13.3, ayda bir tüketenlerin oranı % 86.7, 36-45 yaş grubu kadınlarda 15 günde bir tüketenlerin oranı %6.7, ayda bir tüketenlerin oranı % 86.8 olarak belirlenmiştir (Şanlıer, 1995).

Pekmez üretimi ülkemizde bağ alanı olan her bölge de yapılırsa da kaliteli üretim, Tokat (Zile), Amasya, Kırşehir, Kastamonu, Eskişehir (Sivrihisar), Balıkesir, Kayseri, Afyon, Kahramanmaraş, Gaziantep ve Hatay yörelerinde gerçekleşmektedir. Üretilen bu pekmezlerin renk, tat, koku, kıvam, dayanıklılık yönünden farklılık göstermeleri yanında yöresel olarak adlandırılmaları da farklıdır. Katı ve tatlı pekmezler, Zile'de Zile pekmezi, Gaziantep'te Ağda, Balıkesir'de bulama, Kırşehir'de çalma ve masara olarak adlandırılırken, ekşi pekmezlerin sıvı olanlarına (cıvık) Nardenk, katı olanlarına Maraş'ta Ravenda, ayrıca kaynatma işlemi uygulanmadan doğrudan güneşte koyulaştırılan pekmezlere ise 'gün balı' veya bal denmektedir (Ünal, 1991: 37: Şimşek vd., 2002: 1). Ekşi pekmez; şıranın asiditesinin pekmez toprağı ile giderilmeden yapılan pekmezlere denir. Koyulaştırılmamış veya rengi açılmamış olanlara "Nardenk", rengi açılmış ve katılaştırılmış olanlara "Ravenda" denir. Özellikle Güney Anadolu'da Toros dağlarında yetişen "andız" denilen bir ardıç ağaç türünün olgunlaş-

mış kozalaklarını kaynatmakla elde edilen şurup ve marmelata benzeyen bu tatlı maddeye "andız pekmezi" denilmektedir (Birer, 1983).

3. Gıda Mevzuatında Pekmez

Ülkemizde, Türk Gıda Kodeksi (TGK) üzüm pekmezi tebliği (15.06.2007 tarih, 26553 sayılı resmi gazete) yürürlüğe girene kadar TS 3792 sayılı üzüm pekmezi standardı geçerli olup (TSE, 1989), bu tebliğ ile, anılan standart mecburi yürürlükten kaldırılmıştır. Bu tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri, bu tebliğin yayım tarihinden itibaren altı ay içinde tebliğ hükümlerine uymaya zorunlu kılınmışlardır (TGK, 2007).

Türk Gıda Kodeksinin yayınladığı üzüm pekmezi tebliğinde üzüm pekmezi, fermente olmamış taze veya kuru üzüm ekstraktının uygun yöntemlerle asitliğini azaltıp durultulmasından sonra tekniğine uygun olarak vakum altında veya açıkta koyulaştırılması ile elde edilen kıvam ürünü şeklinde tanımlanmaktadır (TGK, 2007).

Üzüm pekmezi; tat durumuna göre tatlı ve ekşi pekmez olarak iki gruba, kıvamına göre de sıvı veya katı pekmez olarak iki tipe ayrılmaktadır. Katı üzüm pekmezi; açık sarıdan açık kahverengiye kadar değişen renkte, katı görünüşte, faz ayrılması ve akışkan bir eğilim göstermeyen yapıda, sıvı üzüm pekmezi, açık kırmızı kahverengiden koyu kırmızı kahverengiye kadar değişen renkte kıvamlı ve akışkan yapıda olmalıdır (TGK, 2007).

Üzüm şırası kaynatılırken bir kısım şekerin yanmasıyla HMF oluşur. Bu öge pekmeze yanık tadı verir. HMF içeriği en çok 50 mg/kg olan pekmez 1. sınıf, 150 mg/kg olan 2. sınıf pekmez olarak kabul edilmiştir. Katı pekmez için sadece "Zile pekmezi"nin standardı belirlenmiştir. Bu pekmezin rengi açık beyaz, sarı-açık kahverengi, kesildiğinde akmayan kıvamdadır (Baysal, 1997: 119).

4. Üzüm Pekmezinin Özellikleri

Üzüm pekmezinde katkı maddesi kullanılmasına izin verilmemiştir. Çeşni maddelerinin (susam, yer fıstığı, fındık, antepfıstığı, ceviz, badem gibi sert kabuklu meyveler) sadece katı pekmezde kullanılmasına izin verilmiş ve kullanım oranının %5'den az olmaması şart koşulmuştur. Bulaşanlar, pestisit kalıntıları ve mikrobiyolojik kriterler açısından üzüm pekmezi TGK'deki ilgili tebliğlere uygun olmalıdır (TGK, 2007).

Çizelge 1. Üzüm pekmezinin kimyasal özellikleri (TGK, 2007)

Özellikler		**Sıvı pekmez**	**Katı pekmez**
Suda çözünür katı madde (en az, %)		68	80
Hidroksimetil furfural (HMF) (en çok, mg/kg)		75	100
Toplam kül (en çok, %)		2.5	3
Ph	Tatlı pekmez için	5.0-6.0	5.0-6.0
	Ekşi pekmez için	3.5-5.0	3.5-5.0
Sakaroz (en çok, %)		1	1
Früktoz/glikoz oranı		0.9-1.1	0.9-1.1
Ticari glukoz		Bulunmamalı	
C13 ($\%_0$) binde		-23.5'den daha negatif olmalı	
Organik asitler	Fümarik asit	Bulunmamalı	
	Okzalik asit	Bulunmamalı	
	İzobütirik asit	Bulunmamalı	

Pekmezdeki demir (Fe) (en çok mg/kg) miktarı 25, bakır (Cu) (en çok mg/kg) miktarı 5, arsenik (As) (en çok mg/kg) miktarı 0.2, kurşun (Pb) (en çok mg/kg) miktarı 0.3, çinko (Zn) (en çok mg/kg) miktarı ise 5 olmalıdır (TGK, 2007).

5. Pekmezin Yapılışı

Türkiye'de pekmez üretimi çok eski yıllardan beri ve büyük miktarlarda yapıldığı halde üretim tekniği değişmemiş olup ülke çapında gerekli teknolojiye kavuşturulamamıştır. Bunun için çeşitli şekillerde çıkarılan şıra, pekmez toprağı ilavesinden sonra ısıtılmakta ve daha sonra da süzülerek kazanlarda açık alev üzerinde koyulaştırılmaktadır. Bu yöntem ile elde edilen pekmez çok duru, rengi de çok esmerdir (Batu, 1991: 80). Pekmezdeki esmer renk şıranın açık kazanda yüksek sıcaklıkta kaynatılması sonucunda bileşiminde bulunan şekerler ve asitlerin diğer bazı maddeler ile tepkimelere girmesi sonucunda karamelizasyon oluşumundan kaynaklanmaktadır (Batu, 2006: 13). Pekmez, taze veya kurutulmuş üzüm, dut, incir, keçiboynuzu yanında elma, erik, karpuz, şeker kamışı ve şeker darısı gibi şekerli ürünlerden de üretilmektedir (Şimşek ve Artık, 2002: 1).

5.1 Geleneksel Yönteme Göre Sıvı Pekmez Üretimi

Geleneksel yöntemde üzümler çeşitli şekillerde sıkılır ve şırası elde edilir. Bu şıra üzerinde ekşiliği giderme işlemi uygulanır. Ekşiliği giderme ve durultma genel olarak % 50-90 kireç içeren pekmez toprağı kullanılarak yapılmaktadır. Şıraya pekmez toprağının katılmasının nedeni, şırayı durultmak, süzmeyi kolaylaştırmak ve şıra ekşiliğini azaltmaktır (Anonim, 2007a). Topraklı şıra 50–60 ^{0}C'de belirli bir süre şıra kısmen köpürünceye kadar ısıtılmaktadır (Batu, 2006: 11). Şıraya katılacak toprak miktarı 100 kg üzüm şırasına 1-5 kg arasında değişmektedir. Kestirilen şıra dinlendirme kaplarında en az 4-5 saat durulması için bekletilir. Bu süre sonunda kabın dibinde tortu oluşur. Şıranın berrak kısmı alınarak kaynatma kazanına boşaltılır. Kaynatma işlemi açık yayvan kaplarda yapılabildiği gibi, vakum kazanlarında daha düşük ısıda koyulaştırma işlemi ile açık renkli pekmez üretilebilir (Anonim, 2007a). Şıranın koyulaştırılması ya da pekmeze pişirilmesi yöntemi hemen tüm yörelerde aynı olup, kullanılan kazanların satıhları oldukça geniş ve derinlikleri azdır. Bunun nedeni direkt alevle yapılan pişirme sırasında suyun süratle uçurulmasını sağlayarak, kaynatma süresini mümkün olduğunca kısaltmaktır. Böylece şıranın fazla kararmadan pekmeze işlenmesi sağlanmış olur. Pekmeze pişirmenin başlangıcında da şıra yüzeyinde kef adı verilen köpükler oluşur ve berrak bir pekmez görünümünü sağlamak için bunların da yayvan kepçelerle ortamdan alınması gerekir (Batu 2006: 12). Kaynama ilerledikçe şıra içten içe kızarır, daha sonra göz göz olur ve kendine has pekmez kokusu yayılır (Anonim, 2007a). Koyulaştırmanın yeterliliği pratik olarak, koyulaşan pekmezden tahta kaşıkla alınan örneğin yavaşça akıtılması ile damlaların bir noktadan değil de yan yana iki yerden damlaması ile anlaşılır veya kaynama sırasında oluşan üreticiler tarafından "öküzgözü" olarak tanımlanan iri kabarcıkların oluşması ile pekmezin piştiği anlaşılır (Batu, 2006: 13).

5.2 Modern Yönteme Göre Pekmez Üretimi

Modern yönteme göre pekmez üretilmesinde ilk olarak, işletmeye gelen üzümler yıkanır, sapları ayrılır, taneler üzüm değirmeninde parçalandıktan sonra prese gelerek şırası çıkarılır. Santrifüjden geçerek kaba tortusundan ayrılan şıra dinlenme kazanlarına alınır ve pekmez toprağı ilave edilerek beklenir. Durulan şıra filtre edilerek vakum kazanına alınır. Refraktometre ile kuru maddesi kontrol edilerek istenen seviyeyi bulduğu zaman alınarak ambalajlanır. Bu şekilde üretilen pekmezler 60-70 ^{0}C'yi geçmediğinden karamelleşme olmaz. Yanık tat ve koku hissedilmediği gibi pekmezin rengi de güzel olur (Ünal, 1991: 37).

6. İnsan Sağlığı ve Beslenmedeki Önemi

Pekmez yüksek şeker içeriği nedeniyle iyi bir karbonhidrat ve enerji kaynağıdır (Anonim, 2007b). Pekmezin içeriği, elde edildiği meyvenin türüne, çeşidine, üretim şartlarına ve işleme tekniklerine göre değişmektedir. Genelde, pekmezdeki temel karbonhidratlar enerjinin asıl kaynağı olan glikoz ve früktozdur. Üzüm pekmezinde früktoz ve glikozun miktarı neredeyse eşittir (Şimşek vd., 2002: 8, 10). Bu basit şekerlerin sindirim sistemlerinde parçalanmasına gerek olmayıp kana geçmesi hiçbir enerjiye gerek duyulmaksızın hücre dışından içine basit difüzyon ile gerçekleşmektedir. Bu nedenle insan vücuduna hızlı bir şekilde yaklaşık 30 dk'da enerji kazandırmaktadır (Batu, 2006: 10). Bu nedenle özellikle büyüme çağındaki çocuklar, işçiler, sporcular, gebe ve emzikli anneler için eşsiz bir gıda maddesidir. İki yemek kaşığı pekmez (20 g) insan vücudu için çok değerli olan 2 mg demir, 80 mg kalsiyum ve 58 kcal enerji içermektedir (Baysal, 2007: 305).

Ayrıca, mineralleri yoğun olarak içermektedir. Pekmez özellikle kalsiyum, demir, potasyum ve magnezyum gereksiniminin büyük bir kısmını karşılamaktadır. Mineral miktarının fazla ve emilim oranlarının yüksek olması nedeniyle hamile ve emziklilerin, tüberkülozlu hastaların, iyileşme dönemindeki kişilerin diyetinde yer alması önerilmektedir (Anonim, 2007b). Pekmez vücutta çok rahat kullanılabilen +2 değerli demir içermektedir. Üzüm ve pekmezdeki demir kolayca emilebilmekte ve günlük demir ihtiyacının %35'i günlük alınabilecek pekmezle karşılanabilmektedir (Batu, 2006: 10). Kalsiyum kemiklerin gelişimi ve sağlığı için önemlidir. Süt ve türevlerinden sonra kalsiyum için en iyi kaynak pekmezdir. Et, yumurta ve tahıllarda fosfor yüksek kalsiyum düşük olmasına karşın, pekmezde sütte olduğu gibi kalsiyum daha yüksek oranda bulunduğundan vücutta daha iyi kullanılır. Pekmez yapılan meyvelerde C ve B vitaminlerinin bazıları ile A vitamininin öncüsü karotenoidler bulunmasına karşın, şıra kaynarken vitaminlerde önemli kayıplar olduğundan pekmez vitaminler açısından uygun bir besin sayılmaz. Pekmezde protein çok az olduğundan proteini yüksek besinlerle (tahin, susam, ceviz, haşhaş, yumurta, ekmek vb) tüketilmesi uygun olur. Pekmezde sodyum az, potasyum ise yüksek miktarda bulunur. Potasyum kalsiyumla birlikte kan basıncının düzenlenmesinde etkindir. Bu nedenle pekmez yüksek tansiyon riskini azaltıcı denebilir. İshalli hastalıkların iyileştirilmesinde potasyum kaybının yerine konması gerektiğinden ishalli bireylere birkaç saat ara ile tuzlu ayran ve pekmez şerbeti içmeleri önerilebilir. Aynı şekilde çay, şeker yerine pekmez

ile tatlandırılabilir. Pekmezdeki basit şekerler hızla kana karıştığından kan şekeri yüksek olan bireylerin şeker ve baldan olduğu gibi pekmezden sakınmaları gerekir (Baysal, 1997: 120).

Yapılan bir çalışmada 30 üzüm pekmezi örneğinde, ortalama kalsiyum miktarı 369.46±16.30 mg/100 g arasında, fosfor 89.05±280 mg/100 g, magnezyum 12.78±0.38 mg/100 g, demir ise 7.31±055 mg/100 g olarak bulunmuştur (Ayaz, 1996; 62, 63). Yapılan bir başka çalışmada 108 üzüm pekmezi örneğindeki ortalama demir miktarı 26.32±24.38 mg/kg olarak saptanmıştır (Demirözü *et al*., 2002; 332). Şimşek ve Artık (2002; 4,6,10) 25 üzüm pekmezi örneğinin ortalama demir miktarını 14.55±0.67 mg/100g, kalsiyum miktarını 132±4.17 mg/100g, magnezyum miktarını 73±3.32 mg/ 100 g, 25 dut pekmezi örneğinin ortalama demir miktarını 0.93±0.03 mg/100g, kalsiyum miktarını 96±3.59 mg/100g, magnezyum miktarını 67±3.36 mg/ 100 g olarak belirlemişlerdir. Aynı çalışmada potasyumun incir, üzüm, keçiboynuzu ve dut pekmezleri içerisinde en yüksek oranda üzüm pekmezinde bulunduğu, fosforun üzüm, kalsiyum, sodyum ve magnezyumun incir pekmezinde diğerlerinden daha yüksek oranda bulunduğu saptanmıştır

7. Pekmezin Kalitesi

İyi bir pekmez şekerlenmez. Üzüm pekmezinin başlıca duyusal özellikleri arasında kendisine has tat ve kokuda olması, homojen renk ve görünüşte olması sayılabilir. Mikrobiyolojik özellikler içinde ise normal depolama koşullarında çoğalabilen mikroorganizma ve mikrobiyel kaynaklı hiçbir toksik madde bulunmamalıdır. Fermantasyon testi pozitif olmalı ve yapay boya maddeleri içermemelidir. TGK üzüm tebliğine göre, üzüm pekmezinin ticari, glikoz, früktoz vb. şekerler ile seyreltilmesi ve/veya çoğaltılması yoluyla meyveli şekerli şurup, üzüm tatlısı ve üzüm pekmezi şurubu gibi isimlerle üretilmesi yasaklanmıştır (TGK, 2007).

8. Pekmezden Yapılan Ürünler

Geleneksel yöntemlerle pekmezden bulama veya zile pekmezi, pestil, köfter, cevizli sucuk, tahin helvası, reçel gibi ürünler yapılır (Baysal, 1997: 121). Maraş'ta yaş üzüm pekmezle karıştırılarak "üzüm reçeli" yapılır. Pekmezler reçelle de yapılabilir. Gaziantep'te şıra, üzüm suyu, nişasta ve diğer maddelerin karışımı ile yapılan tatlılar, pestil, sucuk, muska, dilme ve tarhanadır (Birer, 1983: 110).

Zile Pekmezi: Zile pekmezi üretiminde öncelikle geleneksel yöntemle tatlı sıvı pekmez elde edilir. Bu aşamada 45 lt şıra için, bir yumurtanın

akı bir kasede bir miktar şıra ile karıştırılarak çırpılır ve leğendeki şıra ile karıştırılır. Bundan sonra şıra pekmez kıvamına gelinceye kadar devamlı olarak kaynatılır. Yüzeyde oluşan köpükler alınır, istenen kıvama gelen pekmez ocaktan indirilir. Bundan sonra sıvı pekmez eğri bir sopa ile aynı yöne doğru ve devamlı olarak çırpılır. Bir süre sonra pekmezin rengi sararır ve kıvamı artar, adeta sızdırılmış bal gibi görünür. Çırpma devam ederken, maya hazırlanır. Maya pekmezin hem katılaşmasına hem de renginin açılmasına yardım eder. Maya hazırlanmasında Zile'de kuru yoğurt, yumurta akı, nişasta, pudra şekeri ve eski Zile pekmezi vb. maddelerin tümü veya birkaçı kullanılmaktadır. Maya ile karıştırıldıktan sonra pekmezin ağartılması ve koyulaştırılması devamlı olarak çırpmakla mümkün olur. Leğendeki pekmezin rengi istenildiği kadar ağarınca çırpmaya son verilir. Serin bir yerde ertesi güne kadar dinlendirilir. Dinlendirme sonunda pekmez bir kez daha karıştırıldıktan sonra ambalajlara doldurularak saklanır (Kaya vd., 2005; 1487: Batu, 2006: 19-21).

Pestil (Bastık): Kaynayan şıraya pekmez olmasına yakın % 5-12 oranında önce ılık şıra ile ezilmiş nişasta katılır, karıştırılarak pişirilir, temiz bez üzerine yayılıp kurutulur. Bezin arkası ıslatılarak ayrılır (Baysal, 1997: 121). Ayrılan pestil, kitap sayfası büyüklüğünde parçalar halinde kesilir. Bu parçalara Gaziantep'te "Bastık Şukası" denir. Bu pestil yaprakları ikiye üçe katlanarak daha küçük şekle sokulur ve yapışmaması için nişastalanır. Pestil, hangi meyveden yapılmışsa onu adını alır (Birer, 1983: 110).

Köfter: Kırşehir'de kış hazırlıkları içinde pekmezin unla pelte haline gelinceye kadar kaynatıldıktan sonra, tepsilere dökülüp dondurulmasıyla yapılan tatlı türüdür. Ankara civarında yapılan köfter için önce pekmez, nişasta ve su karıştırılır, muhallebi kıvamında pişirilir. İnce kenarlı tepsiye nişasta serpilir, üzerine hazırlanan karışım dökülür. Kuruyunca baklava dilimi şeklinde kesilir, toprak kaplarda saklanır. Taze ve kuru olarak yenebilir (Sürücüoğlu & Çelik, 2005: 139).

Cevizli Sucuk (Köme): Pekmez ve cevizle yapılan bu tatlı ülkemizin birçok yerinde üretilmektedir. Bazı yörelerimizde cevizli sucuk balla da yapılmaktadır. Pekmez, nişasta/un, su iyice karıştırılır ve muhallebi kıvamında pişirilir. Hazırlanan muhallebi kıvamındaki karışıma daha önceden ipe geçirilmiş taze ceviz (badem, fıstık veya fındıkla da yapılabilir) daldırılır, ince olmuşsa iki kere daha daldırılır, asılarak kurutulur (Sürücüoğlu & Çelik, 2003: 39).

Tahin Helvası: Karaman iline bağlı Ermenek ilçesinde yapılır. Tahin

helvası yapımında şeker yerine pekmez kullanılır. Bu helvanın rengi, açık kahverengi ve tadı güzeldir. İçi astarlı yayvan teneke kutularda pazarlanır (Baysal, 1997: 122).

Antep Pekmezi: Türkiye'de ticari amaçlı pekmez üretimi en fazla Gaziantep yöresine yapılmaktadır. Antep pekmezi taze veya kuru üzümden yapılmaktadır. Taze üzümden elde edilen şıraya, asitliğini gidermek için pekmez toprağı ilave edilir ve şıra kestirilir. Belli bir süre beklendikten sonra şıra tortusundan ayrılır. Duru ve tatlı şıra özel ocaklar üzerinde kaynatılır ve istenilen kıvama getirilir. Bundan sonra pekmez büyük teknelere doldurulur. Üzerileri kapatılarak 1-2 gün dinlendirilir. Bundan sonra maya hazırlanır. Gaziantep'te kullanılan mayayı, bir yıl önceki eski pekmez oluşturur. Eski pekmez yoksa petekli balda bu amaçla kullanılabilir. Maya hazırlamak için 100 kg taze pekmez için 4 kg kadar eski pekmezden bir leğene alınır. İyice ezildikten sonra üzerine bir miktar taze pekmez ilave edilir ve iyice karıştırılır. Leğen tamamen dolunca teknedeki taze pekmezin üzerine boşaltılır ve bir tahta kürekle iyice karıştırılır. Mayalanmış olan pekmez tahta kutu veya teneke kutulara doldurulur. Bu kutularda 1-2 gün içinde pekmez katılaşmış olur (Kaya vd., 2005: 1488).

Tahin-Pekmez: Pekmez tahinle karıştırıldığı zaman besin değeri yüksek, hoşa giden bir besin elde edilir (Birer, 1983: 110).

Muska: Bezlerden soyulan ve henüz yaş olan pestil 4-5 cm eninde 20-25 cm uzunluğunda şeritler halinde kesilir. Ceviz veya fıstık, badem, karanfil, tarçın, toz şeker haline gelinceye kadar döğülerek bir karışım elde edilir. Bu karışım pestil şeritlerinin içine ekilir. Eşkenar üçgenler halinde katlanarak sarılır. Sarılan muskaların dağılmaması için uçları su ile yapıştırılır (Birer, 1983: 111).

9. Sonuç ve Öneriler

Eski yıllarda insanların temel besin kaynaklarından biri olan pekmez değişen dünya koşulları içinde daha az tüketilen bir ürün haline gelmiştir. Dünya üzüm üretiminin yarıdan fazlası Avrupa kıtasında gerçekleştirilmektedir. Dünya yaş üzüm üretiminde İtalya, Fransa, ABD, İspanya, Türkiye başlıca ülkelerdir. Dünya üzüm üretiminin çoğu şaraba işlenirken, bir kısmı sofralık, bir kısmı da kurutmalık olarak değerlendirilmektedir. ABD, Türkiye, İran, Yunanistan, Güney Afrika, Şili ve Afganistan kurutmalık üzümde önemli ülkelerdir. Önemli bir değerlendirme yöntemi olan pekmezin, bu ülkelerde de tüketiminin artırılması ancak tanıtımı ile mümkün olacaktır.

KAYNAKÇA

Alpar, C. Saldamlı, I., (1985), **Gıda maddeleri ambalajında tüketici tercihleri. Devlet İstatistik Enstitüsü tarafından 1984 yılında Uygulanan Gıda Maddeleri Ambalajı Hane Halkı Eğitim Anketi Sonuçları**. Cam Pazarlama A.Ş. Yayın No:1985/1. Türkiye Şişe ve Cam Fabrikaları A.Ş.

Altıntaş, Ö., (1999), Çal yöresinde üretilen üzüm çeşitleri ve yörede üretilen pekmezlerin bazı özellikleri. Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi, Denizli.

Anonim, (2002), **Tarım istatistikleri özeti 1982-2001**. T.C. Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü, Yayın No:2719, 51s., Ankara.

Anonim, (2007a), Bağcılık, üzümlerin muhafazası ve değerlendirilmesi. **www.tarimkredi.org.tr/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=48** (Erişim tarihi:04.04.2007).

Anonim, (2007b), Üzümün tarihteki yeri. **http://www.taris.com.tr/yt_uzum_hak.asp** (Erişim tarihi:02.04.2007)

Ayaz, A., (1996), Pekmezin tüketim durumu ve mineral içeriği. Bilim Uzmanlığı tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara.

Batu, A., (1991), "Farklı iki yönteme göre elde edilen kuru üzüm pekmezinin kimyasal bileşiminde oluşan değişmeler üzerinde bir araştırma", **Cumhuriyet Üniversitesi Tokat Ziraat Fakültesi Dergisi**, 7(1), 179–190.

Batu, A., (2001), "Pekmez üretim ve denetimindeki geleneksel problemler". **Dünya-Gıda**, 2, 78-81.

Batu, A., (2006), "Klasik ve modern yönteme göre sıvı ve beyaz katı üzüm pekmezi (Zile pekmezi) üretimi", **Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi**, 2, 9-26.

Baysal, A., (2007). **Beslenme.** 11. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara.

Baysal, A., (1997), Türk mutfağında pekmez ve ürünleri. **V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi, Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri**. T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları: 1904, Halk Kültürünü Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları: 249, Seminer Kongre Bildirileri Dizisi: 56, Ankara: THK Basımevi İşletmeciliği. 118–124.

Birer, Ş., (1983), "Pekmezin beslenmemizdeki yeri ve kullanılması", **Beslenme ve Diyet Dergisi**, 12,107-114.

Demirözü, B., Sökmen, M., Uçak, A., Yılmaz, H., Gülderen, Ş., (2002). "Variation of copper, Iron, and Zinc levels in pekmez products", **Bull Environ Contam Toxicol,** 69, 330-334.

DİE, (2007), **http://www.tuik.gov.tr/VeriBilgi.do** (Erişim tarihi:12.07.2007).

Karababa, E., Develi Isikli, N., (2005), "Pekmez: A traditional concentrated fruit product", **Food Reviews International**, 21, 357–366.

Kaya, C., Yıldız, M., Hayoğlu, İ., Kola, O., (2005), Pekmez Üretim Teknikleri. **GAP IV. Tarım Kongresi, Bildiri Kitabı,** II. Cilt, Şanlıurfa. 1482-1490.

Söylemezoğlu, G., (2005), Arkeolojik buluntuların ışığı altında Anadolu bağcılığının tarihçesi. **Ankara'da Bağcılık ve Bağ Kültürü**. (Hazırlayan: Kamil Toygar-Nimet Berkok Toygar). 1. Baskı, Ankara: Birlik Matbaacılık, Yayıncılık. 1-31.

Sürücüoğlu, M.S., Çelik, L.S., (2003), Pekmez. **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı** Yayın No:31,10. cilt. Ankara: Birlik Basımevi. 19-47.

Sürücüoğlu, M.S., Çelik, L.S., (2005), Pekmez. **Ankara'da Bağcılık ve Bağ Kültürü**. (Hazırlayan: Kamil Toygar-Nimet Berkok Toygar). 1. Baskı. Ankara: Birlik Matbaacılık, Yayıncılık. 123–148.

Şanlıer, N., (1995), Menopoz öncesi ve sonrası kadınların beslenme durumları, kemik mineral dansiteleri, antropometrik, hormonal ve biyokimyasal parametreleri arasındaki etkileşim üzerine bir araştırma. Doktora tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara.

Şimşek, A. Artık, N., (2002), "Değişik meyvelerden üretilen pekmezlerin bileşim unsurları üzerine bir araştırma", **Gıda**, 27(5), 1–11.

Şimşek, A., Artık, N., Poyrazoğlu, E.S., Kadakal, Ç., (2002), **Pekmez üretim teknolojisi**. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Ankara.

TGK, (Türk Gıda Kodeksi) (2007), Üzüm pekmezi tebliği. **www.kkgm.gov.tr/TGK/Teblig/2007-27.html** (Erişim tarihi:10.07.2007)

TSE, (1989), Üzüm pekmezi standardı. TS 3792/Eylül 1989. Türk Standartları.

Ünal, F., (1991), Türkiye'de çeşitli bölgelerden toplanan bal ve pekmezlerin içeriğinde bulunan thiamin, riboflavin, askorbik asit ve demir miktarlarının araştırılması. Bilim Uzmanlığı Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara.

TÜRK GELENEKSEL GİYİM KÜLTÜRÜNÜN BİR PARÇASI OLAN ŞALVARIN TÜRK VE DÜNYA MODASINA YANSIMALARI

ÜSTÜN, Gülçin
YURDAKUL, Soneser
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

Maddi kültürün bir öğesi olarak giyim, bir milletin milli kültürünü, gelenek ve göreneklerini, yaşam biçimini simgeleyen ve tanıtan en önemli unsurlardan biridir. İlk başlarda dış etkenlere karşı korunma güdüsüyle başlayan giyinme ihtiyacı toplumların medeniyet düzeyi ve yaşam biçimlerinin farklılığı ile şekillenmiştir.

Yüzyıllar boyunca zengin giyim kültürüyle batı toplumlarının ilgisine mağruz kalan ülkemiz, geleneksel giyimin önemli bir parçası olan şalvarın Avrupalı modacılar tarafından da fark edilmesine ve moda çizgilerine esin kaynağı olarak farklı biçimlerde hem erkek hem de kadın giysilerine modern çizgilerle yansımasına etken olmuştur.

Çalışmada hâlen moda dünyası içersinde ilgiyle karşılanmakta olan şalvarın genel özellikleri bölgelere göre farklılıkları, günümüz Türk ve dünya modasına yansımaları ele alınmıştır.

Anahtar Kelimeler: Geleneksel Türk giyimi, şalvar.

ABSTRACT

Reflections of Shalwar, Piece of Traditional Turkish Clothing Item, on Turkish and World Fashion

As an element of material culture, clothing is one of the most important elements symbolizing and introducing a nation's culture, traditions and customs and life styles. Deriving from the drive at first to be protected against outside factors, the need to wear has been shaped through the level of civilization and difference of life styles.

Throughout the centuries, exposed to the great deal of interest by western

societies with their rich clothing culture, our country paved the way for shalwar, a traditional clothing item, to be recognized by European fashion designers and led to be reflected on both men's and women's fashion line as a source of inspiration.

In this study, the general features of shalwar, met by a great deal of interest, and its difference by the regions and its reflections on Turkish and world fashion has been dealt with.

Key Words: Traditional, Turkish clothing, shalwar (baggy trousers).

1. Giriş

İnsanın toplumsal yaşantısının bir ürünü olan kültür zaman süreci içersinde ortaya çıkardığı ürünler ve kalıntıları ile aynı zamanda tarihe kaynak olma özelliğini de taşımaktadır. Maddi kültürün bir öğesi olarak giyim, bir milletin millî kültürünü, gelenek ve göreneklerini, yaşam biçimini simgeleyen ve tanıtan en önemli unsurlardan biridir. Tüketimin en görünür biçimlerinden biri olan giyim, kimliğin kurulmasında önemli rol oynar. Giyim tercihleri, insanların hem belli bir zaman dilimine uygun görünüşlere ilişkin güçlü normları hem de olağan üstü bir seçenek zenginliğini barındıran kültürün belirli bir biçimini kendi amaçları doğrultusunda nasıl yorumladıklaını gösteren eşsiz bir alandır (Crane, 11) Bir toplumun estetik, dinsel, siyasal, ekonomik, sosyal, çoğrafi ve kültürel birikimlerinin sonucu olarak biçimlenir ve kuşaktan kuşağa aktarılır. Her ülke farklı giyim kültürü ile diğer milletlerden ayrılan özellikler taşır.

İlk başlarda dış etkenlere karşı korunma güdüsüyle başlayan giyinme ihtiyacı toplumların medeniyet düzeyi ve yaşam biçimlerinin farklılığı ile şekillenmiştir. Giyim tarihi incelendiğinde eski devirlerden bu güne kadar giyinme biçimlerinin pek çok aşama kaydettiği görülür. Her milletin kendi yaşama şekli, kültür ve dini inanışına göre bir giyim şekli oluşturduğu dikkati çeker. Örneğin kurulduğu ilk yüzyıllarda göçer bir toplum olan Türk milletinde at binmek yaşamın en önemli aktivitesi olduğu için giyimlerinin de at binmeye, avlanmaya, günlük tarım işlerini kolaylıkla yapabilmesine yardımcı olacak şekillerde biçimlendiği ve günümüze izlerinin az yada çok değişerek taşındığı görülmektedir (Arslaner, 367) .

Türk toplumu yüzyıllar boyu zengin bir giyim kültürüne sahip olmuş, bu zenginlik giyim biçimlerinde olduğu kadar, giyim malzemelerinde de kendini göstermiştir. Anadolu'nun birçok uygarlığın beşiği olması, uzun tarihsel geçmişi, Orta Asya'nın etkisi, tarih boyunca çok geniş topraklara yayılarak oradaki kültürlerden de etkilenmesi giyim çeşitliliğinde ve zen-

ginliğinde büyük rol oynamıştır.

Türklerin Anadolu'ya yerleşmesinden Osmanlı Devleti'ne gelinceye kadar giyim ile ilgili bilgiler yeterli olmamakla birlikte, Türk geleneksel giyim biçiminde önemli bir yere sahip olan şalvarın izlerini resim ve yazıtlarda görmek mümkündür. Şalvar olarak adlandırılan hem erkek hem de kadınların belden aşağı giydiği bol ağlı geniş giysinin ve daha dar olan ve pantolonu andıran çakşırların özellikle Osmanlı Devleti'nin kuruluşundan sonra daha da yaygınlaştığı, hatta Osmanlı Dönemi'nde ilk olarak II. Sultan Mahmut'un yaptığı kıyafet inkilabından sonra belli sosyal sınıflarda yavaş yavaş şalvarın yerini almaya başlayan pantolonların bile yine de özellikle Anadolu'da ve kırsal kesimlerde şalvara olan bağlılığın yerini alamadığı ve halen günümüzde özellikle Anadolu'da geleneksel giyimin bir parçası olarak kullanıldığı bilinmektedir. (Tezcan, 43).

Osmanlılarla birlikte hem saray giysilerinde hem asker hem de şehirli ve köylü tüm halk sınıflarında yer alan şalvar yüzyıllar boyunca her tabakadan insan tarafından farklı biçim kumaş, renk ve boylarda giyilmiştir.

19. yüzyılın başında, alt tabakalardan paşazadelere kadar İstanbul delikanlıları arasında şalvar paçalarını sıvayarak arkaları basık pabuçlarla çıplak ayaklı gezmek yaygın bir moda halini almış, Bu ilginç moda da 1826'da Yeniçeriliğin kaldırılmasına kadar devam etmiştir.(Koçu, 217) Cumhuriyet dönemi ile birlikte modernleşme çabalarının kılık kıyafet inkılabı ile daha da etkin hale gelmesi bu geleneksel giysinin şehirden Anadolu'ya kaymasına ve kırsal bölgelere mal olmasına neden olmuştur.

Yüzyıllar boyunca zengin giyim kültürüyle batı toplumlarının ilgisine mağruz kalan ülkemiz, geleneksel giyimin önemli bir parçası olan şalvarın Avrupalı modacılar tarafından da fark edilmesine ve moda çizgilerine esin kaynağı olarak farklı biçimlerde hem erkek hem de kadın giysilerine modern çizgilerle yansımasına etken olmuştur.

Çalışmada halen moda dünyası içersinde ilgiyle karşılanmakta olan şalvarın genel özellikleri bölgelere göre farklılıkları, günümüz Türk ve dünya modasına yansımaları ele alınacaktır.

2. Materyal ve Yöntem

2.1. Materyal

Araştırmanın materyalini, konu ile ilgili kaynakların taranmasından elde edilen bilgiler ve resimler teşkil etmektedir.

2.2. Yöntem

Araştırmada tarama yöntemi izlenmiştir. Bu amaçla geleneksel kıyafetlerle ilgili literatür ve görsel kaynak taraması yapılmış, elde edilen bilgi ve resimler amaçlar doğrultusunda düzenlenerek, araştırmanın ilgili bölümlerinde sunulmuştur.

Çalışmada Türkiye'nin 7 farklı coğrafi bölgesinde ki şehirlerin geleneksel giyimleri içersinde yer alan "şalvar"giysisi incelenecektir. Çalışmadaki yer ve zaman kısıtlaması nedeniyle her bölgenin en belirgin farklılıklarını ortaya koyan şalvar parçaları ele alınacaktır.

3. Bulgular

Türk tarihinde toplumsal yaşam ve özelliklerinde çeşitli dönemlere ait giyim karakterleri ile ilgili bilgilere çok az rastlanmaktadır. Aynı zamanda İslamiyetten önce yaşayan Türk toplumlarının giyimleri ile ilgili belge bulmak ve bunları sınıflandırmakta güçtür.

Ancak, Orta Asya'da ele geçen duvar resimlerinden, minyatürlerden ve bölgelere ait yayımlanmış gezi yazılarından Türk'lerin Anadolu'ya yerleşmeden önceki giyim özelliklerini yansıtan bilgilere ulaşılabilmektedir.Bu bilgilerden halkın giysi yapımında kullandıkları materyal ve modellerin, ata binmeye ve hareketli hayata uygun tarzda olduğu anlaşılmaktadır.Türk toplumlarında bu tarz bir yaşam biçimini kolaylaştırmak ve günlük hayatın gerektirdiği hareketliliği en konforlu hale getirecek işlevsel bir giysi arayışı sonucu şekillenen "Şalvar"giysisi,belden aşağı giyilen bir pantolonun ,özellikle ağ kısmının düşürülerek, darape ve büzgülerle bollaştırılması ile tipik özelliğini kazanmıştır (Koçu, 216). Farklı iklim özellikleri ve geçim kaynakları şalvarın bu genel yapısı üzerinde bazı model değişikliklerine neden olmuş,bazı bölgelerde paça boyunun kısalıp ağ bolluğunun azaldığı,kullanılan kumaşların ise bölgesel özelliklerin izini taşıyarak farklılaştığı gözlenebilmektedir.Bununla birlikte zengin drapelere birlikte ağ uzunluğununda artış yada paçaların genişletilerek toplandığı, kumaşlarında yünlülerden ipeklilere ya da pamuklulara dönüştüğünü görmek mümkündür.

Selçuklu'lar dönemine ilişkin yapılan araştırmalarda da şalvarın özellikle kadın giyiminde yer alan bir giysi türü olduğunu ortaya koymaktadır.

Bu dönemde kadın giyimi ve süsleme öğeleri, Anadolu'yu etkilemiş, yıllarca çeşitli farklarla da olsa izlerini sürdürmüştür. Kısaca Selçuklu ka-

dın giyimi ve süsleme geleneği sonraki dönemlerin giyim ve süslemelerinde temel olmuş bazı değişikliklerle birlikte günümüze kadar gelmiştir.

Zaman, bölge, iklim, siyasi yapı ve ekonomik koşullar nedeni ile farklılıklar gösteren bu giyimin üste giyilen entariler, salta ve fermaneler gibi parçalarla tamamlandığı, bele kemer veya kuşak sarılarak süslendiği anlaşılmaktadır.

Bilim ve teknolojinin ilerlediği günümüz dünyasında giyim, modaya bağlı olarak sürekli değişmektedir.Ülkemizde özellikle kentlerde yaşayan insanların yaşantı düzeylerinde çalışma hayatından kaynaklanan değişim, sürekli kendini yenileyen giyim modasının etkin olmasını sağlamıştır. Fakat modanın genel anlamda, kentlerde yaşayan tüm halkı aynı düzeyde etkilediğini de söylemek mümkün değildir..

Kırsal kesimde yaşayan halkın bir bölümü de dünyanın her yerinde olduğu gibi geleneksel (mahalli) giyimlerini korumayı sürdürmektedir.Bugün bir çok bölgede sandıklarda saklanan bu kıyafetler bayram, düğün, kına gecesi gibi özel günlerde ve bölgesel halk oyunlarında itinayla giyilmekte, hatta günlük yaşamlarında da bu giysilerin bir yada birkaç parçasını giymeyi sürdürmektedir.

Ülkemizde sosyal, kültürel ve ekonomik farklılıklar yüzünden doğan heterojen yapı, aynı bölgede ve hatta daha küçük yerleşim birimlerinde dahi farklı kıyafetlerin giyilmesini gerektirecek etkidedir.Bu yüzden hemen hemen her coğrafi bölgede geleneksel giyimin bir parçası olarak yer alan şalvarın da farklılaştığı, değişik renk,biçim,süsleme ve materyaller kullanılarak giyildiği görülmektedir.

Şalvar Giysisinin Bölgelere Göre Dağılımı

Marmara Bölgesi

Marmara bölgesinde giyilen şalvarların en belirgin özelliği erkek şalvarlarını tamamlayan tozluklardır. Hem erkek hemde kadın şalvarlarında kordon ve sutaşı ile yapılmış süslemeler görülür. Kumaşlar genellikle yünlü-pamuklu karışımıdır.

Bilecik Yöresi Erkek Şalvarı

Edirne Yöresi Kadın Şalvarı

Bursa Yöresi Kadın ve Erkek Şalvarı (Bozkuş ve diğ., 52,53)

Karadeniz Bölgesi

Bu bölgede giyilen erkek şalvarlarında daha çok siyah renk hakim olup,ayak bileği ile diz kapağı arası dar,bele kadar olan bölüm ise hem yanlardan hemde özellikle kalça kısmından genişlemektedir. Ağ kısmı baldırların orta bölümüne kadar düşürülmüşve bu kısım üçgen şeklinde bir parça ile genişletilmiştir. Kadın şalvarlarında ise daha fazla çeşitlilik görülür. Kutnu kumaşlar, kadife ve pazenden yapılan ve fazla genişlemeyen bu şalvarların boyları Batı Karadeniz bölgesinde daha çok ayak bileğine kadarken Doğu Karadeniz'e doğru boylarının diz kapağına çıktığı dikkati çeker.

Bartın Yöresi Kadın Ş. Bolu Yöresi Erkek Ş. Rize Yöresi Erkek Şalvarı
(Bozkuş ve diğ., 34, 46, 155)

Ege Bölgesi

Ege bölgesinin iklim şartlarından kaynaklanan birtakım özellikleri erkek şalvarlarında hemen farketmek mümkündür. Bu bölgede kesik şalvar olarak adlandırılan ve baldırlarda biten şalvarlar dikkati çeker. Aynı zamanda baldırlara kadar dar olup ağ kısmı dikdötgen bir parçayla genişletilmiş şalvarlarıda görmek olasıdır. Kadın şalvarları daha çok bileğe kadar inmekte olup kullanım yerine göre ipekli, basma ve pazen kumaşlardandır. Erkek şalvarlarında özellikle diz mesafesinden yukarı doğru yapılan kapitone ve işlemeler görülmektedir.

Afyon Yöresi Kadın Şalvarı
(Emirdağ.gov.tr)

Denizli Yöresi Erkek Şalvarı
(Bozkuş ve diğ., 61)

İzmir Yöresi Erkek ve Kadın Şalvarı (Bozkuş ve diğ. 95, 96)

Akdeniz Bölgesi

Bu bölgede kadın şalvarları giyildiği yere göre değişmekle birlikte daha çok kırmızı sarı renklerde atlas ve satenden yada basma ve yöresel kumaşlardan yapılmaktadır. Bölgede bol kesimli beli uçkurlu,boyu ayak bileği ile diz mesafesi arasında değişen şalvarları görmek mümkündür. Erkek şalvarlarında renkler genellikle siyah olup,gri renklerde şalvarlara da rastlanmaktadır. Çuha yada dokuma bezlerden yapılan şalvarlarların dize kadar düşen bol ağlı olanları yanında daha geniş ve bileğe doğru paçası daralanlarıda vardır.

Adana Yöresi Kadın Şalvarı

Burdur Yöresi Erkek Şalvarı

(Bozkuş ve diğ., 8, 51)

İç Anadolu Bölgesi

İç Anadolu bölgesinin erkek şalvarlarının genellikle siyah renkte şayak kumaşından ,dar kesimli ve kısa ağlı oldukları dikkati çeker.Kadın şalvarları ise bileğe kadar olup,günlük kullanılan şalvarların pazen yada basmadan,özel günlerde kullanılanların ise ipekli kumaşlardan yapıldığı anlaşılmaktadır.

Sivas Yöresi Erkek Şalvarı

Ankara Yöresi Erkek Şalvarı

Eskişehir Yöresi Erkek Şalvarı

(Bozkuş ve diğ., 23, 73)

Güneydoğu Anadolu Bölgesi

Bölgede erkek şalvarları daha çok siyah şayak ve kahverengi ,gri yün kıl kumaşlardan yapılmakta olup, dizin altına kadar düşen bol ağı ve dizden sonra daralan paçaları bileğe kadar inmektedir. Kadın şalvarlarında kahme şalvar olarakta adlandırılan belden uçkurla büzülmüş bol ve bilekte biten şalvarlar görülmektedir. Daha çok kırmızı renklerin hakim olduğu desenli ve çizgili kahme kumaşlar kullanılmıştır.

Gaziantep Yöresi Kadın Şalvarı Şanlıurfa Yöresi Erkek Şalvarı
(Bozkuş ve diğ., 76, 167)

Doğu Anadolu Bölgesi

Bu bölgede kadın şalvarlarının genellikle kırmızının tonlarında ipekli ve kadife kumaşlardan yapıldığı ve geniş ağları ile bileğe kadar inen dökümlü paçaları dikkat çeker.Bununla birlikte erkek şalvarlarında oldukça çeşitlilik söz konusudur. Renkler maviden yeşile kırmızıdan siyaha değişim gösterirken yünlü kumaşların yanında kadife kumaşlarında erkek giyiminde kullanıldığı görülmektedir. Bazı yörelerde neredeyse pantolona dönüşen kısa ağlı şalvarların yanı sıra, diz kapağının altına kadar inen şalvarlara da rastlanmaktadır. Bunun yanısıra dizin üst bölümüne kadar daralarak sonrasında genişleyen bazı erkek şalvarlarında zengin işlemelerde dikkat çekicidir.

Şalvarın Günümüz Türk Modasına Yansımaları

Geleneksel Türk giyimi içinde önemli bir yere sahip olan şalvar Türk modacılarına da esin kaynağı olmuş ve koleksiyonlarda yer almıştır.Bu çalışmada zamanın kısıtlı olması nedeniyle bunlardan birkaç örnek sunulabilmiştir.

Ünlü Türk modacı Cemil İpekci'nin koleksiyonunda yer alan bu modeller transparan kumaştan hazırlanmış,altta şalvar ve üstte de yeleği andıran bir bluzdan oluşmaktadır. Model özellikleri ile olduğu gibi süsleme ve aksesuarlarıyla da Türk geleneksel giysi özelliklerininin modern çizgilerle günümüze yansıtıldığı görülmektedir.

Resim 1 **Resim 2**

Transparan bir şalvar ve büstiyerden oluşan bu modeller ,Bartın yöresi kadın şalvarlarının model özelliğini taşımaktadır. Şalvar, hem modeli ile hem de süslemeleri ile geleneksel çizgilerimizi taşımaktadır. **Resim 6** âdeta bir gelindiği andırmaktadır. **(Resim 3, 4, 5, 6)** (http://www.modaturkiye.com/fashion/newsread.php?id=3)

Resim 3

Resim 4

Resim 5

Resim 6

Yine ünlü bir Türk modacısı olan Zuhal Yorgancıoğlu'nun koleksiyonunda yer alan bu modellerde ise halk ve saray giysileri aslına daha yakın çizgilerle modernize edilmiştir. **(Resim7-8)** (www.anadolu.be/Eskisayi3/Eski3i%E7indekiler.html - 6k)

Resim 7

Resim 8

Şalvarın Günümüz Dünya Modasına Yansımaları

Yüzyılarca batı dünyasının büyük ilgisini çeken doğu ülkeleri, modacılarada ilham kaynağı olmuştur. 20. yüzyılın ilk yarısının en önemli modacılarından olan ve Fransa'da "Fashion of King" (modanın kralı)olarak adını moda dünyasına yazdıran Paul Poiret, 1900'lü yılların başlarından itibaren doğu dünyasına ilgisini tasarımlarına taşıyarak göstermiştir. Onun Osmanlı harem giysilerinden esinlenerek hazırladığı kolleksiyonlar içinde "Harem Pant" olarak adlandırdığı şalvarlarda yer almaktadır.Bu kolleksiyon,Poiret'in anısına ithafen Haziran 2007'den itibaren Newyork Metropolitan Museum of Art'da izlenime açılmıştır.(www.metmuseum.org/special/se_event.asp?OccurrenceId=%7B0DC3D00F-4611-4F91-8DC2-CC3C1A5C48D5%7D)

Resim 9

Resim 10

Poiret'nin 1914 yılında hazırladığı **(Resim 9)** ve 1922 yılına ait kolleksiyonundan **(Resim 10)** iki örnek yukarıda yer almaktadır.

Poiret'in arttırdığı bu ilgi günümüze kadar birçok dünya modacısına esin kaynağı olmuş, dönem dönem kolleksiyonlarında şalvar pantolonlara da yer vermişlerdir.

Fendi 2005 İlkbahar Koleksiyonu (www.stlye.com/fashionshow/collection/S2007RTW/complete/thumb/FENDI)

Jean Paul Gaultier 2007 Sonbahar Koleksiyonu (www.style.com/fashionshow/collections/F2007CTR/)

Versace 2007 İlkbahar Kolleksiyonu (www.sytle.com/fashionshow/colletcions/2007RTW/completecollectionversace)

Zara 2007 İlkbahar Koleksiyonu (http://www.zara.com.tr/v07/index.html)

3.Sonuç

İletişim çağının yaşandığı günümüzde toplumlar arasında yoğun bir kültür değişimi olduğu gözlenmektedir. Özellikle gelişmiş ülkeler kendi kültürlerini dünyaya yaymak için her türlü aracı kullanmaktadır.Kültürler arası etkileşim kaçınılmaz bir gerçektir. Ancak bu etkileşimde sadece etkilenen taraf olmak zamanla o toplumun öz benliğinden uzaklaşarak kimliğini kaybetmesine neden olacaktır. Bu nedenle toplumlar kendi kültür ögelerine sahip çıkıp diğer toplumlara tanıtarak bu etkileşimin daha dengeli gelişmesine çalışmalıdır. Giyim de günümüzde hâlâ toplumsal önemini koruyan bir araç, vazgeçilmez bir kültür öğesidir. Bu nedenle özellikle millî kültürün bir parçası olan ve ülkenin karakterini, özelliklerini yansıtan geleneksel giyimin korunması,dünyaya tanıtılması önemlidir.

Türkiye'de gelişmiş bir hazır giyim sektörü mevcuttur.Üretim kalitesi ile önemli bir rekabet gücüne sahip hazır giyim sektörü bu gücünü artırmak ve kalıcı hale getirmek için markalaşma ve kendi özgün tasarımlarıyla Türk modasını dünyaya tanıtma çabaları içindedir.

Özgün tasarımların yapılmasında ve geleneksel giysilerimizin çağdaş yorumlarla sunulmasında şalvar önemli bir yer tutmaktadır.Öyle ki artık şalvar dünya modacılarının koleksiyonlarında da sıklıkla yer almaktadır. Ancak bu çalışmalar şalvarla sınırlı kalmamalı geleneksel Türk giyiminin diğer parçaları da (cepkenler, üçetekler, başlıklar, vb.)tek tek incelenerek çağdaş yorumlarla dünyaya tanıtılmalıdır.Son derece zengin olduğu herkes tarafından bilinen geleneksel Türk giyiminin korunması ve dünyaya tanıtılması için;

– Ülke çapında yöresel halk giysilerini saptayan bir derleme çalışmasının yapılması,
– Giyim eşyalarının orjinallerinin toplanıp korunması,
– Geleneksel Türk giyimlerinin sergilenebileceği geniş çaplı bir giyim müzesinin kurulması;
– Giyim konusunda araştırma yapılmasının teşvik edilmesi ve araştırma yapanlara destek olunması
– Hazır giyim kuruluşlarının Türk modasını geliştirecek yönde modernize çalışmalarına yönelmesi ve bu tür çalışmaları teşvik etmeleri gerekmektedir.

KAYNAKÇA

Arslaner, Çiğdem. (2007), **http://.www.hbektas.gazi.edu.tr/dergi/kearmagan/araslaner.htm - 367k –**

Bozkuş Taner, Erol Hacıbekiroğlu ve diğerleri. (-), **Geleneksel Türk Giysileri.** Ankara Büyükşehir Belediyesi Eğitim Kültür Daire Başkanlığı, Marj Ajans, Ankara.

Crane, Diana, (2000), **Fashion and Its Social Acendas Class, Gender and Identity in Clothing.** The University of Chicago Press.

Koçu, Reşat Ekrem, (1996), **Türk Giyim Kuşam ve Süslenme Sözlüğü**, Güncel Yayıncılık: 18

Tezcan, Mahmut, (2007), www1001kitap.com/Bilim/Mahmut_Tezcan/turk_ailesi_antropolojisi/aile08_giyim.html - 43k

http://www.digischool.nlckv2modernepoiretpaul_poiret.htm

http://www.thecityreview.com/oriental.html

www.metmuseum.org/special/se_event.asp?OccurrenceId=%7B0DC3D00F-4611-4F91-8DC2-CC3C1A5C48D5%7D

www.stlye.com/fashionshow/collection/S2007RTW/complete/thumb/FENDI

www.style.com/fashionshow/collections/F2007CTR/GAULTIER

www.sytle.com/fashionshow/colletcions/2007RTW/completecollection-versace

http://www.zara.com.tr/v07/index.html

http://www.modaturkiye.com/fashion/newsread.php?id=3

www.anadolu.be/Eskisayi3/Eski3i%E7indekiler.html

http://www.Emirdağ.gov.tr/giyim kuşam.asp

http://www. cumhuriyet.edu.tr./sivas/sivas06.html

www.uslanmam.com/turk-kulturu/28143-yoresel-giysiler.html

ANADOLU'DA 13. VE 15. YÜZYILLARDA ÜRETİLEN MİMARİ ESERLERİN SÜSLEMELERİNDE KULLANILAN MOTİFLER İLE EL DOKUSU HALI VE KİLİMLERDE KULLANILAN MOTİFLERİN GÖRSEL, ANLAMSAL VE YAPISAL OLARAK DEĞERLENDİRİLMELERİ

YAZICIOĞLU, Yahşi
ŞANLI, H. Sinem
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

13. ve 15. yüzyıllar Anadolu' da Selçuklu dönemi'nin sona erdiği, Osmanlı döneminin kuruluş ve gelişme dönemlerinin yaşandığı bir dönemdir. Bu dönem Anadolu'da sanatsal faaliyetlerin yoğunluğu dikkati çekmektedir. Bu durum gerek mimari alanda özellikli eserlerin ortaya çıkarılması ve gerekse sanatsal değere haiz halı, kilim vb. yaygıların üretilmesi ile belirginlik kazanmaktadır. Söz konusu dönem hem Selçuklu dönemine ait eserlerin hem de Osmanlı dönemine ait eserlerin üretilmiş olduğu bir dönem olarak da ayrıca önem taşımaktadır.

Öte yandan Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde üretilen mimari eserlerde bina süslemeciliğine özel bir önem verildiği ve binaların Türklere özgü motif ve desenler ile süslendiği bilinmektedir. Söz konusu bu süslemelerin her birinin başlı başına bir sanat eseri olduğu ve her dönemde hayranlıkla izlendiği de ayrı bir gerçektir. Aynı şekilde Türklere özgü bir sanat dalı olan el dokusu halı ve kilimlerimizde de son derece güzel renk motif ve desen kombinasyonlarının uygulandığı, üretilen her bir yaygının başlı başına bir sanat eseri olduğu, ürünlerin bir yaygı olmanın yanında daha çok bir sanat eseri olarak algılanıp değerlendirildiği de ayrı bir gerçek olarak karşımızda durmaktadır.

Bu bildiri ile söz konusu dönemde Anadolu'da üretilmiş bulunan mimari eser ve el dokusu halı ve kilimlerde kullanılan motifler görsel, anlamsal ve yapısal olarak değerlendirilecek söz konusu motifler seçilmiş bazı örnekler üzerinde birebir kıyaslanarak benzer ve aykırı yönleri nedenleri ile tartışılacak ve o döneme ait sanatsal bakış açısı ortaya konmaya çalışılacaktır.

Anahtar Kelimeler: 13. yüzyıl, 15. yüzyıl, el dokusu halı, yapı, desen.

ABSTRACT

13th and 15th are very important period in Anatolia. Selchucklu period was ended and Ottoman period began to rise during this period.It was also notice that the art works were increased in this period. A lot of buildings and hand weaved carpets had been produced in Anatolia in this period.

In this paper the building ornaments and handweaved carpets designs will be compare according to their forms,meanings and structure.

Key Words: 13th century, 15th century, handweaved carpet, building, design

Giriş

13. ve 15. yüzyıllar Anadolu'da Selçuklu döneminin sona erdiği Osmanlı döneminin ise kuruluş ve gelişme aşamalarını yaşadığı son derece karışık çalkantılı bir tarih sürecidir. Bu dönemin siyasal yapısına ana başlıklar ile bakılacak olur ise Selçuklu hükümdarı Gıyaseddin Keyhüsrev (1237-1246) döneminde giderek artan siyasi ve idari sorunlar nedeniyle devlet gücünü önemli ölçüde yitirdi.

Baycu Noyan yönetimindeki Moğol ordusu Sivas'ın doğusunda Kösedağda 1243 yılında Selçuklu ordusunu büyük bir yenilgiye uğrattı. Bu yenilgi sonrası Moğollar Anadolu'da yarım asırdan fazla bir süre zulüm ve yağma ile kaldılar.

Kösedağ savaşından sonra Selçuklu devletinin tarihte yerini aldığı 1308 yılına kadar Anadolu zayıf Selçuklu sultanlarının idaresinde kaldı. Bu dönem şehzadeleri birbirleri ile mücadele ettikleri devlet adamlarının ve beylerinin ihtiraslarının, kışkırtmalarının, suikastların, Moğollara karşı isyanların, ekonomik zorlukların kıyasıya yaşandığı bir dönem olarak tarihe geçti.

13. yüzyılın sonlarından itibaren ise Anadolu'da gittikçe zayıflayan Moğol egemenliği karşısında Türk beylerinin yer yer direnmeleri ortaya çıkmaya başlamıştır. Tarihte yerini almaya hazırlanan Selçuklu devletinin yerine Pervaneoğulları, Sahipataoğulları, Karasioğulları, Germiyanoğulları, Saruhanoğulları,Aydınoğulları,Menteşeoğulları,Hamidoğulları,Eşrefoğulları, İnancoğulları, Candaroğulları, Karamanoğulları, Osmanoğulları gibi Anadolu beylikleri ortaya çıkmıştır. Bu beylikler içerisinde Anadolu'nun batı uçlarında bugünkü Bilecik ili Söğüt kasabası yakınlarında 1299 yılında kurulmuş bulunan Osmanoğulları Beyliği Anadolu'da yeniden birliği sağlamış ve üç kıtaya yayılan çok güçlü bir imparatorluk olmayı başarmıştır.

Böylesi karışık bir dönemin yaşandığı Anadolu'da ilginç olarak beklenenin aksine sanatta bir gerileme görülmemiş yeni atılım ve denemelerle çok başarılı ürünler ortaya çıkarılmıştır.

13. yüzyılda Anadolu'da üretilen yapılarda görülen en önemli özellik geometrik kompozisyonların öne çıkmasıdır. Selçuklular döneminde gelişen Tuğla kompozisyonların ve buradan taşa uygulanması sırasında Anadolu baskısı sanatının figürlü örnekleri ile birlikte ilk yıllarda yan yana sözgelimi aynı bordürle kullanılmıştır. 13. yüzyılın sonlarına doğru ise geometrik kompozisyonlarla bitki örnekleri aynı yüzeylerde kaynaşmaya başlamıştır.

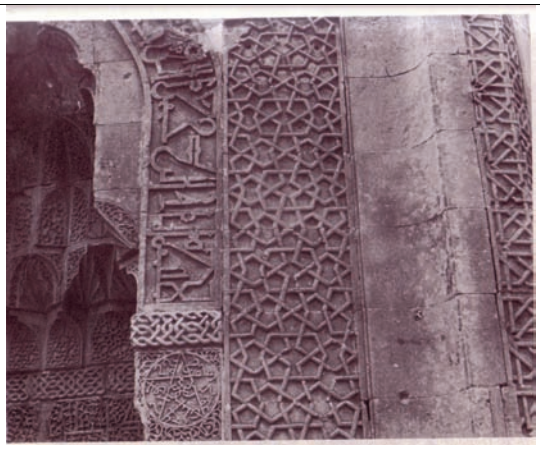
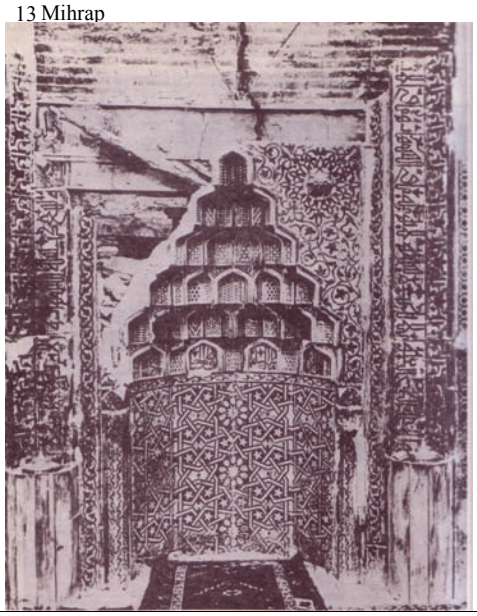
13. yüzyılda Anadolu'da üretilen bu bildirinin konusunu oluşturan bazı önemli binalar **Çizelge -1**'de derlenmiştir.

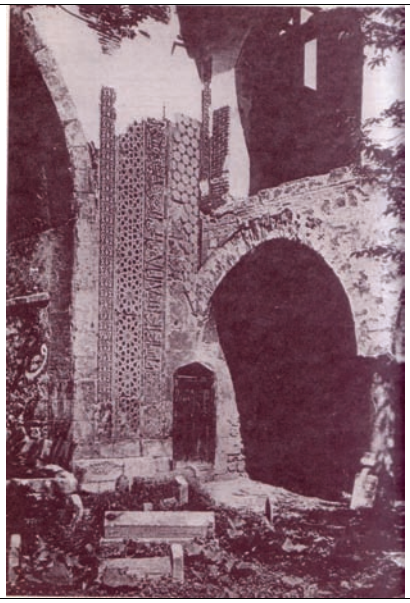
Bina adı ve yapım yılı	**Süslemenin bulunduğu yer ve süsleme resmi**	**Süslemeye ilişkin açıklama**
Sivas Keykavus Şifahanesi 1217	Türbe kasnağı	Altıgen ve on iki kollu yıldızlardan oluşan düzenlemeler

Mardin Kızıltepe Ulu Cami	Mihrap	Zengin ve yoğun geometrik taş işniliği bezeme
Nevşehir Avanos Sarıhan (13.yy.)	Tac kapısı	Enli bordür Taş işleme
Kemah Mengücük Gazi Türbesi		Gelişkin geometrik düzenleme

Sivas Keykavus Şifahanesi 1217		Mozaik ve çini sanatı
Kırşehir Kesikköprü Han 1268		Tac süslemeler
Erzurum Çifte Minareli Medrese 1271		Yüzyıl içinde beliren dekoratif eğilimleri toplayan bir yapı

Sivas Çifte Minareli Medrese 1271	Tac kapı 	Yeni devrin özellikleri yani stilize bitki motifleri görülmeye başlar.
Sivas Gökmedrese 1271	Mermer Tac kapısı	Mimari gövdelerin de iri eşkenar dörtgenlerle
		eski gelenek sürerken cephe yan kanatlarındaki iri şekil köşeli yıldızlar ve bitkisel bezemelerin artması
Sivas Buruciye Medresesi 1271	Tac kapı 	Bitkisel motifler ağır basıyor

Tercan (Erzincan) Mama Hatun Künbedi 13.yy.		Tas süslemeler geometrik motifler
Konya Beyhekim Mescidi 13. yy.sonu	13 Mihrap 	Mihrabı çevreleyen bütün bordürler yerine bitki motifleri

Tokat Gök Medrese 1270'den sonra		Altıgen kartuşalar

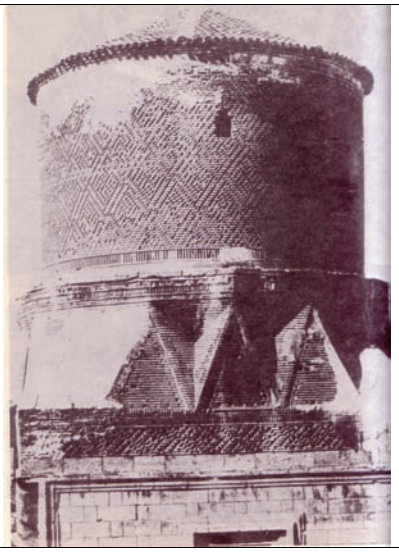
Kaynak: Mülayım, S. 1982'den derlenmiştir.

14. Yüzyıl Anadolu Mimarisi Süslemeciliği

14. yüzyıldaki geometrik kompozisyonlar daha çok Konya ve çevresinde hala etkisini devam ettiren Selçuklu geleneğine bağlı eserlerde daha net olarak belirir.

Çizelge 2: 14. yüzyılda Anadolu'da üretilen geometrik bezemeler ile süslü binalar

Bina adı ve yapım yılı	**Süslemenin bulunduğu yer ve süsleme resmi**	**Süslemeye ilişkin açıklama**
Ermenek Ulu Camii 1302		Ceviz kapı geometrik yıldızlar

Niğde Hüdavent Hatun Künbedi 1312	150-	Bitki ve figürlü motifler
Sivas Güdük Minare 1347		Sırlı tuğla ve Çini mozaikle bir geçiş devri temsilcisi

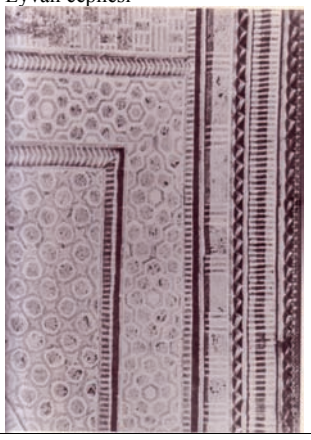
Kaynak: Mülayım, S. 1982'den derlenmiştir.

15. Yüzyıl Anadolu Mimarisi Süslemeciliği

14. yüzyıl binaların dış süslemelerinde sadeliğin egemen olduğu bir dönem olarak dikkat çekmektedir. Bezemelerde ise geometrik motiflerin yerini bitkisel motifler almaya başlamıştır. 15. yüzyılda yapı süslemelerinde genel olarak ölçülü olma ve uyum arama eğilimleri başlamıştır. Bu durum motiflerde belirgin bir değişim ortaya çıkarmıştır. Bu yüzyılda geometrik doğallığa dönüşmeye başlar. İçte binaların temel mimari elemanlarını süs-

leyen düzenlemelerde bitki motifleri sayıca artar ve çeşitlenir. Bu yüzyılda geometrik örnekler tamamen kaybolmaz ancak oldukça azalır .

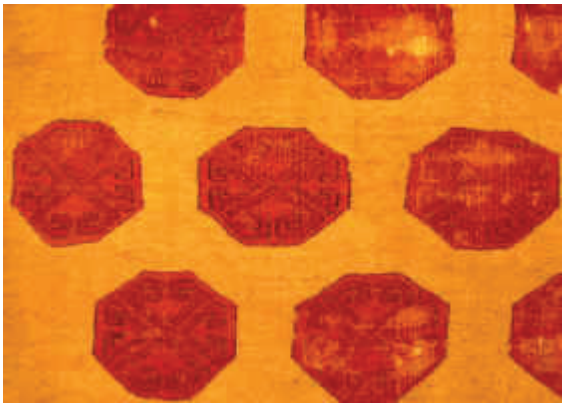
Çizelge 3: 15. yüzyılda Anadolu'da üretilen geometrik bezemeler ile süslü binalar

Bina adı ve yapım yılı	**Süslemenin bulunduğu yer ve süsleme resmi**	**Süslemeye ilişkin açıklama**
Konya Hasbey Darülhüffazı		Kubik form üçgen
Bursa Muradiye Külliyesi 1366-1385	Eyvan cephesi 	Geometrik örnekler

Kaynak: Mülayım, S. 1982'den derlenmiştir.

13. ve 15. yüzyıllarda Anadolu'da üretilen el dokusu halılardan bugüne kadar gelmiş olanlarında bazılarının resimleri aşağıda sunulmuştur.

13. yüzyıl Selçuklu halısı Sultan Aleaddin Keykubat Camii Konya



13. yüzyıl Selçuklu halısı Sultan Aleaddin Keykubat Camii Konya

Kaynak: http://images.google.com/imgres?imgurl=http://www.jozan.net/2005/images/TIEM/TIEM-Seljuk 13th.jpg&imgrefurl=http://www.jozan.net/2005/Turkish_and_Islamic_Arts_Museum.asp&h=905&w=640&sz=257&hl=en&start=6&sig2=KbaFScwsCZariiAjxDAq_w&tbnid=OMeVpW8wVKOV8M:&tbnh=147&tbnw=104&ei=J_HCRsHEIOgwAHW8vChCA&prev=/images%3Fq%3D13th%2Bcentury%2Bcarpets%26gbv%3D2%26svnum%3D10%26hl%3Den

15. yüzyıl Selçuklu halısı Sultan Aleaddin Keykubat Camii Konya

Kaynak:http://images.google.com/imgres?imgurl=http://www.tcoletribalrugs.com/resources/SingaporePowerPt/anatolianbirdruga.jpg&imgrefurl=http://www.tcoletribalrugs.com/article39SingaporePowerPt.html&h=506&w=720&sz=75&hl=en&start=4&sig2=eB-EWbEjNkC-bsupa515mw&tbnid=w2OVUhi9S5IGHM:&tbnh=98&tbnw=140&ei=yfPCRvfcLo-ewwHQ1qyJCA&prev=/images%3Fq%3D14th%2Bcentury%2BAnatolia%2Bcarpets%26gbv%3D2%26svnum%3D10%26hl%3Den%26sa%3DG

Sonuç ve Tartışma

13 ve 15. yüzyıllarda Anadolu'da üretilen el dokusu halılarda kullanılan motif ve desenler ile binaların süslenmesinde kullanılan motif ve desenlerin yukarıda verilen resimlerinin birlikte ve dikkatlice incelenmesinden hemen hemen aynı özellikleri taşıdığı ve içinde bulunan çağındışa vurumu olduğunu kolaylıkla görmek mümkündür.

Sözgelimi 13. yüzyıl Selçuklu devletinin sona erdiği bir dönem olarak Selçuklu döneminin parlak günlerinin izlerini taşımaktadır. Bu yüzyılda geçmişin parlak etkisi azalarak da olsa devam etmektedir. Bu nedenle bu yüzyılda gerek halı gerekse bina olarak 14. yüzyıla göre daha fazla üretim söz konusudur.14. yüzyıl tamamı ile siyasi karışıklıklar ile geçen bir yüz-

yıl olduğundan üretim miktar olarak azalmıştır. 15. yüzyılda ise Osmanlı devletinin kurulup gelişmeye başlaması ile siyasal birliğin yeniden kurulmasına ve huzurun yeniden tesis edilmesine bağlı olarak üretim tedricen artmaya başlamıştır.

Öte yandan kullanılan motif ve desenlerde de büyük benzerlikler görülmektedir. 13. yüzyılda üretilen motif ve desenlerde daha çok geometrik motifler kullanılırken yüzyılın sonlarına doğru geometrik motiflerin yanı sıra stilize edilmiş bitkisel motiflerde desenlerde kullanılmaya başlanmıştır. 14. yüzyıldan itibaren ise desenlerde bitkisel motiflerin oranı artmış hatta bazı eserler tamamı ile bitkisel motifler ile düzenlenmiştir. Burada önemli olan nokta bu değişimin hem halı desenleri hem de bina süslemeleri için eş zamanlı olmasıdır.

El dokusu halılarda ve bina süslemelerinde görülen bir diğer önemli benzerlikte süslemenin tasarımında göze çarpmaktadır. Yani tasarımda bordürler, kartuşlar kullanılmış bordürlerin yada kartuşların içleri aşağı yukarı aynı motifler ile bezenmiştir. Aradaki tek fark kullanılan malzemedir.

Bütün bu değerlendirmelerin ışığında sonuç olarak şunu söylemek mümkündür. Kullanılan malzeme, uygulanan yer ne olursa olsun sanatçı içinde bulunduğu dönemi kendi bakış açısından yansıtmaktadır. Bu dışa vurumda kullanılan malzeme, malzemenin uygulandığı yer sanatçının düşüncesini ortaya koymak için kullandığı bir araçtır.

KAYNAKÇA

Mülayım, S,. (1982), **Anadolu Türk Mimarisinde Geometrik Süslemeler-Selçuklu Çağı,** Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları: 503, Sanat Eserleri Dizisi: 1.

http://images.google.com/imgres?imgurl=http://www.jozan.net/2005/images/TIEM/TIEM-Seljuk13th.jpg&imgrefurl=http://www.jozan.net/2005/Turkish_and_Islamic_Arts_Museum.asp&h=905&w=640&sz=257&hl=en&start=6&sig2=KbaFScwsCZariiAjxDAq_w&tbnid=OMeVpW8wVKOV8M:&tbnh=147&tbnw=104&ei=J_HCRsHEIOgwAHW8vChCA&prev=/images%3Fq%3D13th%2Bcentury%2Bcarpets%26gbv%3D2%26svnum%3D10%26hl%3Den

http://images.google.com/imgres?imgurl=http://www.tcoletribalrugs.com/resources/SingaporePowerPt/anatolianbirdruga.jpg&imgrefurl=http://www.tcoletribalrugs.com/article39Singapore-

PowerPt.html&h=506&w=720&sz=75&hl=en&start=4&sig2=eB-EWbEjNkC bsupa515mw&tbnid=w2OVUhi9S5IGHM:&tbnh=98&tbnw=140&ei=yfPCRvfcLoewwHQ1qyJCA&prev=/images%3Fq%3D14th%2Bcentury%2BAnatolia%2Bcarpets%26gbv%3D2%26svnum%3D10%26hl%3Den%26sa%3DG

LOKMAN HEKİMİN HALK TIBBINDAKİ YERİ VE LOKMAN HEKİM WEB SİTELERİNİN İNTERNETTE SAĞLIK VAKFI KRİTERLERİ YÖNÜNDEN DEĞERLENDİRİLMESİ

YEĞENOĞLU, Selen
ÖZÇELİKAY, Gülen
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

Türk-İslam kültürünün öğelerinde Lokman Hekim hakkında birçok fikir, vecize, güzel söz ve menkıbeler üretilmiştir. Bununla insanları eğlendirmekten ziyade öğretmek, iyi insan, yararlı İnsan düzeyine çıkarmak amaçlanmaktadır. Ancak günümüzde bazı kurumlarda, bazı markalarda şifa vereni, iyi olanı tanımlamak adına efsanevi şahsiyet Lokman Hekim'in isminin kullanıldığı göze çarpmaktadır.

Bu araştırmanın amacı Türk tıbbında önemli bir yeri otan Lokman Hekim'in adının hangi alanlarda ve nasıl kullanıldığının ortaya çıkarılabilmesidir.

Bu amaçla www.google.com.tr, www.msn.com, www.yahoo.com ve www$_F$altavista.com arama motorları kullanılarak ve anahtar kelime olarak sadece "Lokman Hekim" yazılarak her bir arama motorunda ilk çıkan yirmi web sitesi değerlendirmeye alınmıştır. Değerlendirme tüm dünyada sağlıkla ilgili web sitelerini gözlemleyip, bu sitelerden koymuş olduğu sekiz kriteri tam olarak yerine getireni akredite eden "internette Sağlık Vakfı" (Health on the Net Foundation-HoN) kriterleri göz önüne alınarak gerçekleştirilmiştir.

Internette Sağlık Vakfı'nın sağlık ve tıpla ilgili web siteleri için koymuş olduğu sekiz kriter: 1-Site yazarlarının nitelikleri, tamamlayıcılık, gizlilik, atıfta bulunma, doğrulanabilirlik, şeffaflık, finansal sponsorluk bildirimi, reklam politikası baslıklarını içermektedir.

Sonuç olarak "Lokman Hekim" anahtar kelimesi yazılarak yukarıda isimleri verilen arama motorlarından yaptığımız araştırmada Lokman Hekim'in kişiliğini anlatan web siteleri olduğu gibi, onun adına kurulmuş

olan hastane web sitelerine, okullara ve özellikle de bitkisel ürün pazarlayan firmalara ulaşılmıştır. Ne var ki bu sitelerin tamamında internette Sağlık Vakfı'nm web siteleri için koymuş olduğu sekiz kriterin ancak bazılarını yerine getirdikleri görülmektedir.

Araştırmanın sonucunda, Türk op tarihinde önemli bir yeri olan "Lokman Hekin'in adının ticari amaçla pek çok kişi ya da kuruluş tarafından kullanıldığı anlaşılmıştır. Öte yandan, bu önemli kişinin yaşamı ve halk tıbbına olan katkılarını anlatan nitelikli web sitelerine ihtiyaç duyulduğu gerçeği açıkça ortaya çıkmıştır.

Anahtar Kelimeler: Lokman Hekim, internet, web sitesi, İnternette Sağlık Vakfı

Lokman Hekim Kimdir?

• Lokman hikmet sahibi bir kişidir. İnsanlara bilgeliği öğreten bir önder, yol göstericidir. Onun tarihî bir kimse, vezir, büyük devlet adamı olduğunu anlatan masallar da vardır. Daha sonraki çağlarda İran ve Türk edebiyatlarına giren bu hikâyeler, biçim ve yapı değişikliğine uğramış, Lokman gerek Türk ve gerek İran edebiyatlarında halk hekimliğinin atası olarak tanınmıştır. Her derde deva, çaresizlere çare, şifasızlara şifa bulduğu inancı yayılmıştır.

Lokman Hekim Kimdir?

• Kaynaklara bakıldığında zannedilenin aksine Lokman hekimin sıradan bir tabip olmayıp, bir ahlak önderi ve hikmet sahibi bir kimse olarak ün kazanmış olduğu görülür.

• Fakat onun dağıttığı şifa dar anlamda fizyolojik bir hastalığın tedavisi değil, hayatın bütünlüğüne yönelik bir şifadır. O adeta mutlu ve huzurlu bir hayatın şifrelerini içeren temel bir ahlak öğretisi ortaya koymaya çalışmıştır.

Lokman Hekim Kimdir?

• Bu öğretide, odağa konan insan, hem Tanrı hem de anne-baba başta olmak üzere bütün insanlarla barış içinde olan, ilkeli ve ahlaklı iletişim kuran bir insan tipi olarak şekillenmiştir.

• Lokman, folklorik tıpta ölümsüzlük ilacı arayan biridir.

Lokman Hekim Kimdir?

• Rivayete göre, dördüncü göbekten soyu Hz. İbrahim'e dayanan

Lokman, Yunus Peygamber'in zamanına kadar yaşamıştır. Yine rivayetlere göre Eyle ve Medyan'da yaşayan Lokman beslediği son kartal olan Lubad (=müddet)'ın ölümünden hemen sonra Eyle'de hayata gözlerini yummuştur.

Lokman Hekim Kimdir?

• İslam öncesi sözlü ve yazılı kaynaklarda yiğit bir kahraman olarak bilinen Lokman'ın hâkimlik yaptığına ve bir kanun adamı olarak hikmetle hükmettiğine de inanılırdı. İnce, manalı, nükteli sözler söyleyen bir şair olarak da görülen Lokman bu yönü ile Ezop ve Nasrettin Hoca'ya benzer. Bu iki figüre ait pek çok fıkra Lokman hikâye ve fıkrası olarak da anlatılır.

• Lokman hakim, kendisine hikmet verilmiş akıl, anlayış ve ilim sahibi bir kimse olarak bilinir.

Lokman Hekim Kimdir?

• O, sıradan insanların bilmediği şeyleri bilen ve bildiklerini hayatına uygulayan bir bilge kişidir. Zaten "hakîm kişi" demek, "yanlış olan tutum ve davranışlarını daima doğrultan kimse demektir." Onun bir diğer özelliği de bilgisini mutlaka davranış haline getirmesi ve salt teori ile yetinmemesidir. Güzel, etkili ve derin anlamlı söz söyleme yeteneğine sahip olduğunu, ahlâkî öğütler verdiğini onun Kur'an-ı Kerim'de kendi oğluna verdiği hakimane tembihlerden anlıyoruz.

Lokman Hekim Kimdir?

• İslam'dan önce kahraman bir hâkim ve vezir olarak bilinen Lokman'ı daha sonraları bir marangoz, bir çoban, biçimsiz bir Mısırlı köle, Nubyalı veya Habeşli bir köle hâlinde tasvir eden rivayetlere rastlıyoruz. Belli ki bu rivayetler şark hikâyelerinden etkilenilerek yazılmıştır. Bu yolla ondan gelen hikmetli sözler ve atasözleri derlenerek adeta onu Arapların Ezop'u durumuna getirmiştir.

Kur'an-ı Kerim'de Lokman

• Lokman Hekimin adı Kur'an-ı Kerim'de iki yerde geçmektedir. Lokman Suresi olarak anılan 31. sure nazil olduktan sonra Müslümanlar bizzat Kur'an'ın tasdikiyle önceden saygı duydukları önemli bir sembol kişilik olan Lokman'ı daha çok benimsemeye başladılar.

Kur'an-ı Kerim'de Lokman

• Böylece Kur'an'ın açıklaması olarak kabul edilen hadis külliyatlarına

yansıyan rivayetlerin de tasdiki ile Lokman artık dinî ve ahlakî öğütler veren bir hakîm (bilge) kişi olarak bilinmeye, hatta bazılarınca Peygamber olarak anılmaya başlandı. Fakat İslam alimlerinin çoğu onu Peygamber değil de, varlığın ve olayların hikmetine dikkat çeken âdeta Müslüman bir filozof olarak kabul etmişler ve onu hikmet sahibi bir mümin kişi olarak görmüşlerdir.

Kur'an-ı Kerim'de Lokman

• Bu yönü ile o İslam hikmet anlayışının ya da dar anlamda İslam felsefesinin ilk temsilcisi olarak kabul edilmiştir.

• Lokman suresinin hemen başında "**İşte bu ayetler hikmet dolu Kitab'ın âyetleridir**". denmek suretiyle hikmet kavramına dikkat çekilmiştir. Söz konusu ayetlerde ise Lokman oğluna öğüt veren bir filozof kimliğindedir.

Kur'an-ı Kerim'de Lokman

• Örneğin 32. sure olan es-Secde Lokman'dan şu biçimde söz etmektedir:

• Lokman, oğluna öğüt vererek: Yavrucuğum! Allah'a ortak koşma! Doğrusu şirk, büyük bir zulümdür, demişti.

Kur'an-ı Kerim'de Lokman

• (Lokman öğütlerine devamla şöyle demişti:) Yavrucuğum! Yaptığın iş, bir hardal tanesi ağırlığında bile olsa ve bu, bir kayanın içinde ve göklerde yahut yerin derinliklerinde bulunsa, yine de Allah onu (senin karşına) getirir. Doğrusu Allah, en ince işleri görüp bilmektedir ve her şeyden haberdardır.

Kur'an-ı Kerim'de Lokman

• Yavrucuğum! Namazı kıl, iyiliği emret, kötülükten vazgeçirmeye çalış, başına gelenlere sabret. Doğrusu bunlar, azmedilmeye değer işlerdir.

• Küçümseyerek insanlardan yüz çevirme ve yeryüzünde böbürlenerek yürüme. Zira Allah, kendini beğenmiş övünüp duran kimseleri asla sevmez.

• Yürüyüşünde tabiî ol, sesini alçalt. Unutma ki, seslerin en çirkini merkeplerin sesidir.

Lokman Hekim ve Halk Tıbbı

• Adana ili ve çevresinde yüzyıllardır Lokman Hekim efsaneleri anla-

tılmaktadır:

• Lokman Hekim, inanışa göre bütün hekimlerin piri, üstadıdır. Her çiçeğin, her otun özelliklerini tanıyan Lokman, ilaç yapar, dertlere deva bulurmuş. Bütün dünyayı dolaşmış. Çukurova'ya gelince ovanın bereket ve güzelliğine hayran olarak Misis'e yerleşmiş. Çevredeki bütün hastaları iyileştirmiş. Hastalığın ne olduğunu unutan Çukurovalılar, ölümsüz hayatın peşine düşmüşler. Kendileri için ölümsüzlük ilacını yapmasını istemişler.

Lokman Hekim ve Halk Tıbbı

• Lokman Hekim Çukurova'yı dolaşmış, bütün bitkileri incelemiş. Bir gece dolaşmaktan yorgun düşmüş ve ulu bir çınarın altında uyuyakalmış. Bir ses duymuş:

• "Ey Lokman, artık araman bitsin, ben ölümsüz hayatın devasıyım. Bundan böyle insanlara ve hayvanlara ölüm yok".

• Lokman Hekim, sesin geldiği bitkiye doğru yürüyüp koparmış. Bu arada Tanrı Cebrail'e: "Yetiş Cebrail, Lokman ölümsüzlüğe çare bulursa bu insanların hâli ne olur?" demiş.

Lokman Hekim ve Halk Tıbbı

• Bunun üzerine Cebrail, pir-i fani kılığında Misis Havraniye tarafına bir gelmiş. Misis Köprüsü'nün üstünde Lokman Hekimle karşılaşmış. Cebrail: "Selamü-naleyküm" dedikten sonra. Lokman'ın elindeki kitaba bakmak istemiş. Kitabı alıp coşkuyla akan Ceyhan Nehri'ne atmış. Kitabın ardından Lokman da suya atlamış ama bulamamış. Yaz gelip sular çekilince, ırmak boyunda aramaya devam etmiş.

Lokman Hekim ve Halk Tıbbı

• Sonunda kitabın sadece bir yaprağını, arpa tarlasında bulmuş. Bugünkü tıp biliminin, o günkü yapraktan geliştiğine inanılır. Kitabın bulunduğu arpa tarlasının toprağı kutsal sayılır. Çocukların karınları ağrıdığında bu toprağı ısıtıp beze sararak çocuğun karnına koyarlar.

Lokman Hekim ve Halk Tıbbı

• Tümör tedavisinde yabanî nane: Lokman'ın oğlu hastalanıp ölmüş. Lokman oğlunun midesinden ur çıkarmış. Oğlundan bir anı olarak bunu cebinde taşımış. Bir dere kenarında otururken, orada cebine sürtünen yabani nanelerden urun eriyerek yok olduğunu görmüş, nanenin şifalı etkisi o zamandan bu yana bilinmekteymiş.

Lokman Hekim ve Halk Tıbbı

• Zor doğum: Lokman hekim arkadaşlarıyla hamamın önünden geçiyormuş. Hamamdan gebe bir kadın çıkmış. Lokman "Yarım saat sonra bu kadın ölecek" demiş. Cenazesini kaldırmak için telallar bağırmaya başlamışlar. Lokman hekim ve arkadaşları kadının evine gitmişler. Lokman hekimin kadının karnına çuvaldız batırmasıyla kadının canlanarak ayağa kalkması bir olmuş.

Lokman Hekim ve Halk Tıbbı

• Lokman Hekim kadının ölmediğini söyleyerek, "Hamile hamamda çok fazla kaldığından, bebek içeride bunalarak annesinin ciğerine el atmış, nefesi kesilen kadın da bayılmış. Çuvaldızı annenin karın boşluğundan içeri soktum, eli acıyan çocuk elini annesinin ciğerinden çekti, anne de rahatlayarak kendine geldi" demiş. Buradan da hamile kadınların hamamda fazla kalmaması gerektiği sonucu çıkmaktadır.

İnternette Sağlık Vakfı-İSV (HON)

• İSV yararlı ve güvenilir tıbbi bilgi ve sağlık bilgisinin ve bu bilginin uygun-etkili kullanılmasının yaygın biçime getirilmesine rehber olan öncü bir vakıftır. İSV kar amacı gütmez, bağımsız olup, Birleşmiş Milletler tarafından tanınarak 1995 yılında kurulmuştur. İSV'nın web sitesi ise, 1996 yılından bu yana siber dünyada hem sağlık profesyoneli olmayan hem de sağlık profesyoneli olan internet kullanıcılarına güvenilir sağlık bilgisine ulaşım için rehber olma konusunda bir ilk olmuştur.

İSV Kriterleri (İlkeleri)

• **Güvenilirlik:** Web sitesindeki yazarların nitelikleri belirtilmelidir. Tıbbi (sağlık bilgisi) bilgi ya da tavsiye mutlaka tıp eğitimi almış ya da yetkin kişilerce verilmelidir. Durum böyle değilse bir uyarı olarak verilen bilgilerin tıp eğitimi almamış bir uzman veya kuruluşça sağlandığı belirtilmelidir.

• **Tamamlayıcılık:** Web sitesindeki bilgilerin hekim-hasta ilişkisinin yerini tutamayacağı uyarısı bulunmalı ve web sitesi bu ilişkiyi tamamlar, destekler biçimde olmalıdır.

• **Gizlilik:** Web sitesini ziyaret edenler tarafından siteye gönderilen kişisel bilgilerin gizliliğine ve özel olmasına saygı duyulmalıdır.

• **Atıfta Bulunma:** Web sitesinde yer alan bilgilerin kaynaklarına

atıfta bulunulmalı ve tıbbi sayfalar yer alıyorsa bunlar da belirtilmelidir. Gerektiğinde HTML bağlantıları/linkleri verilmelidir. Bilgilerin en son güncellenme tarihi belirtilmelidir.

• **Doğrulanabilirlik:** Belirli bir tedavi, ticari ürün veya hizmetin yararları ve performansı yukarıda dördüncü ilkede olduğu gibi uygun ve tarafsız kanıtlarla desteklenmelidir.

• **Şeffaflık:** Web sitesi yapımcıları siteyi ziyaret edenlerin ek bilgiye ya da yardıma ihtiyaç duyduklarında kendilerine rahatlıkla ulaşabilmeleri için, en açık biçimde e-posta adreslerini belirtmelidir.

• **Finansal bildirim:** Gerek hizmet gerek malzeme bakımından web sitesine katkıda bulunan ticari ve ticari olmayan kurumların kimlikleri açıkça belirtilmelidir.

• **Reklam politikası:** Reklam web sitesi için bir finans kaynağı ise, bu açıkça belirtilmelidir. Web sitesi sahiplerince benimsenmiş olan reklam politikasının kısa bir açıklaması bulunmalıdır.

Araştırma Yöntemi

• "Lokman hekim" anahtar kelimesi yazılarak dört arama motorunun (Altavista, Google, Msn, Yahoo) ilk 20 web sitesi taranmıştır. Sağlıkla ilgili olmayan (dernek, hastane, eğitim kurumu, vb.) web siteleri araştırma kapsamı dışında tutulmuş, sadece sağlıkla ilgili web siteleri (bitkisel ilaç pazarlayan aktarlar, bitkilerle tedaviyi önerenler, vb.) incelemeye alınmıştır. Ayrıca bizzat lokman hekimi anlatan kaç site var ve içeriği nasıl gibi konular da saptanmaya çalışılmış. Ulaşılan siteler İSV kriterlerine uyup uymama açısından irdelenmiştir.

Bulgular

• Toplam olarak araştırma kriterlerimize uygun 13 web sitesi saptanmıştır (*Lokman Hekim* adını taşıyan okul, dernek, vakıf ve hastaneler araştırma kapsamı dışında tutulmuştur).

• Bu 13 sitenin 6 tanesi Lokman Hekim'in kişiliği, hayat hikayesi, dini hikaye betimlemelerini içermektedir. İçlerinden sadece bir tanesi Çukurova Üniversitesinden araştırmacı-akademisyen bir kişiye aittir.

Bulgular

• Geriye kalan 7 site bitkisel ilaçlarla tedavi ve bitkisel ürünler ile aktarlara ait web siteleridir.

Saptanan Sitelerin İSV Kriterlerine Uygunluğu:

- Güvenilirlik: 7 sitenin hiçbirinde yer almıyor.
- Tamamlayıcılık: 7 sitenin dördünde var.
- Gizlilik: 7 sitenin üçünde var.

Bulgular

Saptanan Sitelerin İSV Kriterlerine Uygunluğu:

- Atıfta Bulunma: 7 sitenin hiçbirinde yer almıyor.
- Doğrulanabilirlik: 7 sitenin hiçbirinde yer almıyor.
- Şeffaflık: 7 sitenin dördünde var.

Bulgular

Saptanan Sitelerin İSV Kriterlerine Uygunluğu:

- Finansal Bildirim: 7 sitenin hiçbirinde yer almıyor.
- Reklam Politikası: 7 sitenin hiçbirinde yer almıyor.

Sonuç ve Öneriler

- Lokman Hekim adı kâr amacı güden kuruluşlarca kullanılmaktadır
- Ancak özellikle aktarlar ve bitkisel tedavi önerisinde bulunan web sitelerinin İSV kriterlerine (ilkelerine) uyumu son derece yetersizdir. Bu konuda düzeltici önlemlerin acilen alınması gerekmektedir. Bilgi yönünden daha kaliteli ve internet kullanıcılarına daha yararlı hizmet veren web sitelerine ihtiyaç vardır.
- Aynı şekilde Lokman Hekim'in hayatına, kimliğine ilişkin web sitelerinin de daha kapsamlı ve daha bilimsel verilere dayalı olması önem arz etmektedir.

KAYNAKÇA

1. Önal, M., (2006), **Kültür, Turizm ve Sanatta AYDIN**, Lokman Hekim Kimdir? (Bir Peygamber Mi? Bir Bilge mi Yoksa Bir Tabip mi?), Aydın Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayın Organı, 6, 33-36.

2. Kur'ân-ı Kerîm ve açıklamalı meâli, (1993), Türkiye Diyanet Vakfı, Yayın no: 86.

3. Yurdakök, M., (2003), "Lokman Hekim Öykülerinde Çocuk Hekimliği Bilgileri", **Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi**, 46, 153-54.

4. Şenesen, R., (2007), Şahmeran, Lokman Hekim Ve Adana Efsaneleri, Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Merkezi, **http://turkoloji.cu.edu.tr/HALK%20EDEBIYATI/18.php**

5. HON, (2007), **http://www.hon.ch/HONcode/Turkish/**

TÜRK DOKUMALARINDA AĞAÇ MOTİFİ

[*]**YURTERİ, Sultan**
[**]**ÖLMEZ, Filiz Nurhan**
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

Türklerin inanç sisteminde önemli bir yeri olan ağaç kültünün dokumalarda da ortaya çıkması kaçınılmazdır. Halılarda, düz dokumalarda, kumaş ve işlemelerde ağaç motifleri, en güzel kompozisyonların ya ana teması ya da elemanı olarak kullanılmıştır. Tasarımcının hayal gücü ve tekniğin sınırlamaları çerçevesinde en güzel örneklerini veren ağaç motifli dokumalar Türk dokumacılık sanatının ender parçalarını oluşturmaktadır. Servi, hurma, salkım söğüt, asma, gül, bahar açmış ağaç, nar, elma, çınar, incir, hayat ağacı motifleri Türk dokumalarında kullanılan ağaç motifleri olup, dokumalarda bu motiflere natüralist yada stilize formda yer verilmiştir. Bu bildiride ağaç motifli dokumaların sınıflandırılarak, incelenmesi amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Ağaç, halı, kilim, cicim, zili, işleme, kumaş.

ABSTRACT

The cult of tree has an important place in Turkish belief system so its appearing in weavings is inevitable. Tree motifs in carpets, flat weavings, fabrics and embroideries have been used as either the main theme or a component of the most beautiful compositions. Tree motifs in weavings which gives the smartest pieces in the frame of the imagination of designer and technical limitations have composed exceptional species of Turkish weaving art. Cypress, palm tree, willow, wine, rose, spray tree, pomegranate, apple, plane tree, fig, the life of tree motifs are tree motifs used in Turkish weavings, these motifs have given the place into

[*] Sultan YURTERİ, Süleyman Demirel Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Geleneksel Türk El Sanatları Bölümü, 32100 ISPARTA.
[**] Yard. Doç. Dr. Filiz Nurhan ÖLMEZ, Süleyman Demirel Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Geleneksel Türk El Sanatları Bölümü, 32100 ISPARTA.

weavings as either naturalized or stylized form. In this paper, it is aimed to classification of tree motif weavings and study of them.

Key Words: Tree, carpet, rug, jejim, zili, embroidery, fabric.

Giriş

Yaşamın başlangıcı ve süregelmesinde hava, su, toprak kadar önemli bir rol üstlenen ağaç, insanoğlunun inanç dünyasında neredeyse Tanrısal bir varlık olarak kabul edilmiştir. Bu kapsamda, geleneksel Türk dinindeki *Yer-Su* inancı içerisinde ağaç kültü önemli bir yer tutmuştur. Ağaç ile ilgili inanışlar bütün Türk topluluklarında varlığını devam ettirmiştir.

Türk mitolojisinde kutsal olarak kabul edilen ağaçların belli özellikleri olup, bir ağacın kutsal olarak görülebilmesi için mutlaka bu özelliklerden en az birini taşıması gerekir. Bu özelikler esas itibarıyla Gök Tanrı'nın sıfatları olup şunlardır; Tanrı'nın tekliğini temsil eden yalnız ağaç; Türk inanç sistemi "birlik" ya da "teklik" üzerine kurulmuştur. Tanrısal olarak nitelendirilen ağaç da "yalnız ağaçtır". Türk halkları coğrafyasına bir bütün olarak bakıldığında, kutsal ağaçların bulundukları bölgelerde tek olduğu görülecektir. Tanrı kutunu temsil den "Bayterek"; Üç âlemi birleştirdiğine inanılan, gövdesinden akan kutsal sıvı (su, süt vs.) ile hanlara bitmez tükenmez güç, kuvvet, ölümsüzlük bahşeden, koruyup kollayan ağaç "Bayterek", hayat veren, yaşatan, esirgeyen tanrıyı temsil eder. Sığınılan tanrıyı temsil eden gölgeli ağaç; Türk düşüncesinde tanrı, sığınılan ve zorda kalanlara yardım eden, yüce varlıktır. Tanrı'yı temsil eden kutsal ağaç da gölgesine sığınanları koruyan, kollayan tanrısal bir varlık olmalıdır. Büyük -Azametli- Kaba Ağaç; Türk düşüncesinde tanrı, ululuların ulusu, sahiplerin sahibi, azametlilerin azametlisidir. Türk inanç sisteminin en önemli parçası olan kutsal ağaç yada hayat ağacı, bütün ağaçlardan daha büyük, heybetli, gösterişli ve uzundur. O, bütün ağaçları bünyesinde barındırır, "Han ağaç"tır, Dede Korkut kahramanlarının ifadesiyle "Kaba ağaçtır". Meyvesiz ağaç; Türk inanç sisteminde her şeyi yaratan tanrı, yaratılmamıştır. Doğmamış ve doğurmamıştır, aynı zamanda sonu da olmayan yüceler yücesi varlıktır. Yapraklarını dökmeyen ağaç; Tanrı başlangıcı ve sonu olmayan, ölümsüz ve sonsuzdur. Tanrıyı temsil eden varlık da sonsuz olmalıdır. Yaz kış yapraklarını dökmeyen ağaç, bu özelliğiyle tanrının ebediliğini, sonsuzluğunu temsil etmektedir. Ruhları cennete ve cehenneme götüren ağaç; Üç alemi birleştiren ağaç,

ruhlara aşağı yada yukarı giden yolu göstermektedir. Kutsalı temsil eden ağaç, ruhları cennete yada cehenneme gönderme kudretine sahiptir (Ergun, 2004: 346-372).

Ağacın bazı Türk topluluklarının türeyiş mitolojilerine konu olduğu görülmektedir. Çin kaynaklarına göre bazı Türk boylarının hakanları, türeyiş mitolojisinde de Uygurların, ağaçtan türediklerinden bahsedilmektedir (Ögel, 1993: 74-75, Selçuk, 2005: 236). Oğuz Destanlarında Kıpçakların ağaçtan türedikleri anlatılmaktadır. Söz konusu Türk mitolojilerinde ağacın ana rahmi fonksiyonu üstlendiği dikkati çekmektedir (Selçuk, 2005: 238).

Altay Şamanizmi'nde beş kutsal unsur vardır; ateş, demir, toprak, su ve *ağaç*. Altay mitolojisinde, *Ağaç Han*, Han adı ile vasıflandırılarak tanrılaştırılmış olup, toprağı ve ağaçları temsil etmekte, korumaktadır. Bazı Türk boylarında "Turçut" adında bir ağaç ve orman tanrıçası bulunduğu bilinmektedir (Uraz, 1994: 44).

Türk mitolojisinde *kayın ağacı*, büyük tanrı Ülgen tarafından, tanrıça Umay'a gökten indirilmiştir. Uraz (1994: 51-53) Türklerde ağaç kültünün öneminden bahsederken, Altay Türklerinin kayın ağacına taptığını, kayın ağacının kutsal kabul edilerek adına kurbanlar kesildiğini belirtmektedir. Altay Şamanlarının inanmalarına göre, kayın ağacı Tanrıdan ayrılmıştır, bu nedenle kayın ağacına yıldırım düşmez. Şamanlar hastaları iyi etmek için gayret ederlerken yanlarında kayın ağacı bulundurmakta, Şaman davulunda kayın ağacı, sedir ağacı ve onun yanında meral resmi yer almaktadır. Davulun tokmağı sedir ağacından yapılmakta olup, meral derisi ile kaplanmaktadır (İnan, 1998: 447).

Bazı Altay efsanelerine göre de göğün on ikinci katına kadar yükselen "Dünya dağının" üzerinde bir kayın ağacı vardır. Hayat suyu da bu kayın ağacının altındaki bir çukurda bulunur. Hayat ağacı ile hayat suyu yeryüzünde en çok yayılmış inançlardandır. Hayat ağacı motifinin Anadolu'da dokuma ve diğer el sanatı ürünlerinde sıklıkla kullanıldığı görülür (Ögel, 1993: 81-82)

Uraz (1994: 89) Abakan Türklerinin dini törenlerini dört kutsal kayın ağacının yanında yaptıklarını belirtmektedir. Şaman dualarında kayın ağacı için "altın yapraklı, yetmiş yapraklı, mübarek kayın ağacı" gibi

tabirler geçmektedir. Bir inanışa göre de kayın ağacının altmış kökü vardır. Ayrıca Sümerlerin büyük tapınaklarının tanrıların sarayı olduğu, tanrıların buralarda aileleri ile birlikte yaşadığı, ancak tanrıların buralara gelmesi için kokusundan çok hoşlandıkları sedir ağacı yakıldığı aktarılmaktadır (Uraz, 1994: 165).

Eski Türklerde çam (Fusuk), kavak, meşe, dut, söğüt, elma ve ardıç ağaçları da kutsal kabul edilmiştir. Türk dünya görüşüne uygun olarak evin temelini atmadan önce ağaç dikilir. Bu ağaç, genelde dut, nar, iğlek, iğde, söğüt, turunç gibi duygulu ağaçlardan olur (Ergun, 2004: 195).

Altay mitolojisine göre, "*kozmik âlemin yaratılışında Kara Han, yarattığı bir adaya dokuz dallı çam ağacı diker. Bu, dünya üzerindeki ilk çamdır ve Tanrı'yı temsil etmektedir*". Çocuğu olmayan Yakut kadını karaçam ağacına gider, beyaz at derisini ağacın altına serer ve ağacın karşısında dua eder (İnan, 1986: 64). Kırgızlar akça kavağı, Yakut ve Ostiyaklar ise kara çamı kutsal kabul etmişlerdir. İslamiyet'ten sonra dini geleneklerin etkisi ile hurma, zeytin, defne, incir ve öd[1] ağaçları da Türkler arasında yer almıştır (Uraz, 1944: 195-196). Kırgızlarda günümüzde de "ardıç ağacı" kutsal ağaç olarak yerini korumaktadır.

Türk mitolojisinde, konuşan, koruyucu, şeytan, evlenme, doğum ve ölüm ağaçları gibi çeşitli özellikler taşıyan ağaçlar da görülmektedir.

Mersin Tahtacıları arasında ardıç ağacı önemli bir yere sahiptir. Ardıç ağacının kutsallığı ile ilgili inanışlara diğer bölgelerdeki Tahtacılarda da rastlandığı gibi Anadolu'nun birçok yöresinde hakkında kerametlerin anlatıldığı, ziyaret ritüellerinde merkezi bir konuma sahip olduğu görülmektedir. Tahtacılarda ardıç ağacı, verimlilik sembolü olarak karşımıza çıkmaktadır. Burada dikkat çekici olan bir nokta da Tahtacıların yaşadığı yerleşim birimlerinde ardıç ağacının ender rastlanan bir ağaç türü olmasıdır. Mersin, Antalya ve Ege Tahtacıları arasında önemli kabul edilen bir diğer ağaç türü ise Mersin (Murt) ağacıdır. Mersin ağacı Yunan mitolojisine de konu olmuştur. Sami mitolojisinde mersin ağacının izlerine rastlanmakta olup, Suriye'nin Sami kavimlerinin taptığı, bitki ve

[1] (Aloe / Aloès / Aloe / Aquilaria agollocha / Eagle wood / Calambac) Yandığı zaman güzel koku veren bir ağaçtır. Kurak bölgelerde yetişen, çok yıllık, yaprakları dikenli, bal özsulu (sukulent) bitkilerdir. Öd ağacı, sarı sabır olarak da bilinir. Daha çok Afrika, Suriye, Arabistan ve Güney Avrupa'da yayılış gösterir. Memleketimizin Güneybatı kesiminde de Romalılar döneminde kültürden kalmış, yabanileşmiş *Aloe vera* türü yetişmektedir. *Aloe vera* Karahanlı, Gazneli, Selçuklu ve Osmanlılar tarafından oldukça yaygın olarak kullanılmıştır (http://www.aloeverabu.com/default.asp?sayfa=aloevera).

yeniden doğuş tanrısı olarak bilinen Adonis'in mersin ağacından doğduğu belirtilmektedir. Heredot İranlıların kurban ritüellerinde önce kurban kesen kişilerin başlarına mersin ağacının dallarından örülmüş bir başlık giydirdiklerinden bahsetmektedir. Mersin ağacı verimliliği sembolize ettiği gibi, Avrupa'nın bazı yerlerinde bolluk, şans, mutluluğu sembolize ettiğine inanılmaktadır (Selçuk, 2005: 238).

Türk kültüründe ve inancında önemli bir yeri olan ağaç kültünün izlerine dokumalarda da rastlamak mümkündür. Pazırık'ta 7. Kurgan'dan çıkarılmış, M.Ö. V. yüzyıla tarihlendirilen, keçeden bir çocuk önlüğünde, deri aplike ile işlenmiş hayatağacı motifi bulunmaktadır. Hayat ağacının gövdesinde boydan boya altın kaplama yaba motifi sıralanmış, bunun yanlarını ve hayat ağacının dallarını yine altın kaplama kabaralar süslemektedir (Görgünay, 2002: 11-12) (Şekil 1). Ölümsüzlüğün sembolü hayat ağacının bir çocuk önlüğünün deseninde karşımıza çıkması dikkat çekicidir.

Türk süsleme sanatlarında bitkisel motiflerin ayrı bir yeri olup, kullanımlarına göre başlıca dört grup altında incelenmektedirler. Bunlar; çiçekler, yapraklar, ağaçlar ve yemişler ile meyvelerdir. Bu gruplardan en önemlisi olan ağaçlar incelendiğinde, Türk süsleme sanatında en sık rastlanan ağaç motiflerinin servi ağacı, hurma ağacı, hayat ağacı, meyveleri belirtilen meyve ağaçları ve çiçek açmış ağaçlar oldukları görülmektedir (Akar vd, 1978: 11) **(Şekil 2)**. Bazı yazarlar desen ve motiflerin anlattıklarına bakıldığında "ağaç motifinin" hayatın devamlılığını temsil ettiğini ifade etmektedir (Mungan vd, 2003: 6).

Süsleme sanatlarında ağaç sembolü tarım devrinden önce gelişmemiş olup, halı desenlerinde ağaç motifleri muhtelif formlarda ifade edilmiştir. Mitolojik ağaç tasvirine ise Ön Asya keramik sanatında ilk olarak rastlanmaktadır (Tagıyeva, 1996: 305) **(Şekil 3)**.

Servi ağacı motifine Selçuklu sanatında da rastlanmaktadır. Anadolu'da servi ve hurma ağacı motifinin 17. yüzyıldan itibaren çok sık görülmeye başlandığı, Yeniçeri bayraklarında ağaç dalı, gök servi, hurma ağacı motiflerine yer verildiği bilinmektedir. Tekstil sanatlarında işlemeler, keçeler, halı ve kilimler, özellikle seccadeler, bu ağaçların en sık görüldüğü alanlardır (Gürsu, 1988: 164, Sürür, 1992: 195-196). Bu bildiride, Türk dokumalarından halı, kilim vb düz dokumalar, işlemeler ile kumaşlarda

en önemli süsleme unsurlarından biri olarak karşımıza çıkan ağaç motifi incelenecektir.

Halılarda Ağaç Motifleri

Genel olarak halı ve düz dokumalarda ağaç yada ağaca benzer motiflere çiçekli yada çiçeksiz, 2 temel formda rastlamak mümkündür; a) farklı ve çeşitli resimsel tasarımlarda yardımcı eleman olarak ve b) tasarımın tamamına hakim olan esas motif olarak. Ağaç motiflerine dokumalarda esas itibarıyla şu şekillerde karşılaşılır;

1. Resimsel tasarımlarda; bazı ağaç tasarımları belli bir ağaç türünü yansıtmazken, bazıları oldukça gerçekçi resimsel ifadelerde karşımıza çıkmaktadır.

2. Hayvan ve kuş tasarımlarında; genellikle kuş ve hayvan figürlerinin üzerinde yada etrafında bulunduğu ağaç motifleri tarzında karşımıza çıkmaktadır,

3. Seccade tasarımlarında; bir seccade halısının zemininde gerçek biçimiyle yer alan ağaçlar tarzında karşımıza çıkmaktadır,

4. Vazolu tasarımlarda; bir tek ağaç ve bir tek vazonun çiçekleri arasında ayırıcı eleman görevi üstlenerek tasarımda ikincil planda yer alan, tasarımın iki bileşeninden birini oluşturarak karşımıza çıkmaktadır,

5. Son olarak bahçe tasarımlarında ana eleman olarak karşımıza çıkmaktadır

Halı motifleri için, motifin formunun ve biçiminin tekniğin ve strüktürün bir sonucu olduğu söylenebilir. Halının yapısal karakteristikleri motifin şeklini ve görünüşünü etkiler. Düğümler, motiflerden ve bunların bir kompozisyon içerisinde birleşiminden meydana gelen desenlerden oluşan havlı halıların strüktürel birimleri, üniteleridir. Düğüm sıklığı yani bir birime düşen düğüm sayısı bir halıdaki minimum çizim inceliğini belirler. Bu nedenle birimdeki düğüm sayısı fazla olan halılarda ağaç motifleri daha natüralist iken, düğüm sayısı azaldıkça ağaç motiflerinin stilize forma dönüştüğü dikkati çeker.

Halılarda en çok rastlanan kompozisyon elemanı “hayat ağacı”dır. Hayat ağacı, sürekli gelişen, cennete yükselen hayatın, dikey sembolizmini oluşturur. Geniş anlamda, sürekli değişim ve gelişim içinde yaşayan evreni sembolize eder. Evrenin üç elementini, toprağın derinine inen kökleriyle yeraltını, alt dalları ve gövdesiyle yeryüzünü, ışığa yükselen

üst dallarıyla cenneti birleştirir. Yeryüzü ve cennet arasındaki iletişimi sağlar. Servi, sedir, incir, zeytin, asma, hurma, palmiye, kayın, nar, meşe gibi ağaçlar değişik toplumlarda hayat ağacının sembolüdür. Anadolu motiflerinde hayat ağacı, ölümsüzlüğün sembolü olarak "can ağacı" adıyla nitelendirilir. Birçok yörenin dokumalarında hayat ağacının üzerinde görülen kuşlar, zamanı geldiğinde uçacak olan can kuşlarıdır. Özellikle servi ağacı ölümsüzlüğü simgeler (Erbek, 2002: 164).

Stilize ağaç ve hayat ağacı motifleri "Döşemealtı" halılarında, Kayseri, Gördes, Yuntdağı, Konya-Kavak, Çanakkale-Ezine, Milas, Mucur seccadelerinde yer almaktadır (Ford, 1994: 106). Kars, Uşak, Kırşehir, Fethiye, Malatya, Ağrı, Mersin, Kocaeli-Hereke, Adıyaman Çanakkale- Çan, İzmir – Bergama, Yağcıbedir, Milas, Megri halılarında ağaç motiflerinin hem ana motif hem de yardımcı unsur olarak kullanıldığı görülmektedir (Deniz, 1987: 16, Erbek, 2002: 170-175) **(Şekil 4)**.

Kayseri'de üretilen ipek Hereke halılarının motiflerinde, natüralist tarzda servi ağacı ve muhtelif ağaç figürlerine rastlanmaktadır. Şekil 5'de görülen 20. yüzyıla ait Kayseri ipek halısı bunun en güzel örneklerindendir (Middleton, 1996: 41-42).

1925'te İsveç'in Jämtland eyaletinde Marby köy kilisesinde bulunan ve günümüzde "Stockholm Statens Hstoriska" müzesinde muhafaza edilen Anadolu halısının deseninde, zemin ortadan iki bölüme ayrılmış, her bölüme sekizgen içine yerleştirilmiş ağacın dalları üzerinde karşılıklı duran bir çift kuştan oluşan kompozisyon görülmektedir. 14. ya da 15. yüzyıl Anadolu hayvan figürlü halıları kapsamında sınıflandırılan bu halıda, stilize ağacın dalları suya akseder gibi alt tarafta da tekrarlanarak verilmiştir (Aslanapa, 1997: 350, Aslanapa, 2005: 73-78). Buradaki stilize ağaç figüründe ağacın türü konusunda bir fikir yürütmek mümkün olmamakla birlikte, heybetli bir ağaç olduğu söylenebilir.

Bahar dalı motifi, bahar açmış meyve ağacı olarak da bilinir, bütün sanat dallarımızda olduğu gibi halıcılık sanatında da örnekleri mevcuttur. 16. yy.ın ikinci yarısının sevilen bir motifi olup, kiraz, erik, badem, şeftali, elma gibi ağaçların çiçek açmış halini tasvir eder. Hangi meyvenin ağacı olduğunu kesinlikle söylemek mümkün değildir (Demiriz, 1986;335). Bahar dalı motifi Osmanlı saray halılarında kullanılmıştır. 4. yy.ın sonlarına tarihlendirilen ve günümüzde "Paris Dekoratif Sanatlar

Müzesi'nde" bulunan bir Osmanlı saray halısında görülen çiçek açmış erik dalı motifi bu türün en güzel örneklerindendir. Bu halı, barok etkisiyle sık düzenlenmiş bitkisel motiflerden oluşan bir kompozisyona sahiptir (Day, 1996: 83). Erik dalı motifine Hereke halılarında da yer verildiği görülmektedir (Demirarslan, 2000: 89).

Kula seccadelerinde de ağaç motifleri bulunmaktadır. Kula seccadelerinin en güzel örneklerinde, kompozisyon içerisinde küçük evlerle, bir servi ve bir ağaç motifi mihrap zeminin iki tarafına üst üste sıralanmıştır. Serviler arasında mezar taşları da görüldüğünden bunlara "mezarlıklı kula" adı da verilmektedir (Aslanapa, 1997: 356, Aslanapa, 2005: 256). Kula halılarının en zengin grubunu oluşturan tür mihraplı halılar olup, tek mihraplı halılarda kullanılan zemin süslemesi mezarlı veya gemili olarak bilinen kompozisyonlardır. Mihrap nişinin iki yanında stilize ağaç ve evlerden oluşan küçük manzara kompozisyonlarının ard arda düz yada ters sıralanmasıyla oluşan desenin yanında, bir de, mihrap içerisinde alt alta tekrar edilen evler ve bunlar arasına yerleştirilmiş değişik türde ağaçlardan oluşan desenler vardır. Bundan başka, tek mihraplı Kula halılarının bir diğer tipi de, "bahçe kompozisyonlu" halılardır. Bu türün bilinen en eski örneği 18. yy başlarına ait olup, bahçe içi zemini, lale, karanfil, gül, sümbül, ve bahar dallarından oluşan, cenneti temsil ettiği söylenen bir kompozisyonla doldurulmuştur. Bahçeli halıların bazılarında, bahar dalında yer alan çiçeklerin tamamen kaybolduğu ve dalın arabesk bir karakter kazandığı görülmektedir. "Kömürcü kula" olarak bilinen türde ise, üzerinde çiçek motifleri bulunan bir bahar dalı, zeminin tamamını doldurmaktadır (Anmaç, 1999: 16-21) **(Şekil 6).**

Manzaralı halılar Kula çevresinden başka, 18. yy'dan itibaren Kırşehir seccadelerinde de görülmektedir. Bunlarda da yine bir mihrap nişi içerisinde kat kat evler ve ağaçlardan oluşan hayali doğa görüntüleri yer alır (Bayraktaroğlu, 1999: 63). Kırşehir seccadelerinde esas bordürler sarmaşık ve servi ağacı gibi bitkisel motiflerle süslüdür (Aslanapa, 2005: 263). Şekil 7a'da yer alan 19. yy'a ait "mezarlık" desenli bir Kırşehir halısında desene adını veren mezar figürlerinin arasında stilize servi ağacı motifleri dikkati çekmektedir (Middleton, 1996: 42). Şekil 7b'de ise 19. yy'a ait tipik ağaç motifleri yer alan bir manzaralı Kırşehir halısı görülmektedir.

"Moskova Doğu Sanatları Müzesi" koleksiyonun da bulunan 19. yy'a ait bir ipek Hereke seccadenin kompozisyonunda, kırmızı zemin üzerinde aşağıdan yukarı doğru uzanan bitkisel figürler arasında iri badem (şal) motiflerinden oluşan sütünün iki tarafında oldukça natüralist formda servi ağacı motifleri dikkati çekmektedir (Nekrasova, 1996: 232).

Ladik seccadelerinde de kompozisyonda, mihrabın alt veya üst tarafında yan yana sıralanan uzun sap halinde lale, çiçek veya hurma yada palmiyeye benzer ağaç motifleri karakteristiktir (Aslanapa, 1997: 363, Aslanapa, 2005: 269) **(Şekil 8)**.

Bazı Gördes halılarının dış büyük bordüründe koyu renk zemin üzerine bir kırmızı, bir yeşil olacak şekilde sıralanmış stilize ağaç motifleri karakteristiktir. Ağacın türü konusunda kesin bir yargıya varmak zor olsa da, salkım şeklinde kırmızı, yeşil meyveler sarkmaktadır (Sönmez, 1996: 298). "Manzaralı Gördes" olarak bilinen halı türü de meşeye yada incir'e benzer heybetli ağaçların altında yan yana sıralı evlerden oluşan desenin alt alta tekrarından meydana gelen bir kompozisyona sahiptir **(Şekil 9)**.

Kula, Kırşehir, Gördes yöresi manzaralı yada mezarlıklı halı desenlerinin orijini, 18. yy.ın ikinci yarısında başlayan Türk Barok periyoduna dayanmaktadır (Stone, 2004: 66).

Günümüzde çok az örneği kalan Niğde Fertek halılarında da, halının zemininde yaşamı sembolize eden stilize ağaç motiflerine yer verilmiştir (Anonim, 20020: 33).

19. yüzyıla ait kırmızı zeminli bir Manisa-Demirci seccade halısının bitkisel motifleri arasında kullanılan çeşitli ağaç figürleri dikkat çekicidir. Halının kırmızı zemininde, kandilli mihrabın altında yer alan heybetli bir incir ağacı, bunun hemen altında iri bir hayat ağacı, bu merkezin etrafını çevreleyen bordürde çınar ağaçları, mihrap nişinin sağ ve sol tarafında yukarı doğru uzanan ve vazodan çıkan dallardan oluşan bir motifle biten hayat ağaçları, halının kompozisyonunu oluşturmaktadır (Kırzıoğlu, 2001: 238).

Türk dünyasında, Azerbaycan halı sanatında da ağaç motiflerine rastlamak mümkündür. Azerbaycan halı sanatında önemli bir yeri olan "derviş motifli halılarda" kompozisyonun ana temasını oluşturan derviş figürü mutlaka bir ağacın altında ya da göl kenarında otururken tasvir edil-

mişlerdir. Ağaç altında oturan dervişin etrafı gül dalları ve budaklarıyla çevrilidir. Bu figürler bir tarafta yeşeren, bir tarafta solan insan ömrünü sembolize etmektedir (Esedova, 1996:128-129).

Halı desenlerinde nar ağacı motifinin kullanımına ender olarak rastlanmaktadır. Bir Türkmen halısı örneği olan ve özel bir koleksiyonda bulunan, Ersari-Beşir halısı, 190x125 cm boyutlarında namazlağ olup, merkezi çevreleyen zemin üzerinde nar ağacı motifleriyle dikkati çekmektedir (Mülayim, 1996: 224). Türk dünyası halı sanatında en çok rastlanan ağaç motifleri, servi, salkım söğüt, asma ağacı, gül ağacı, incir ağacı ve meşe ağacı motifleridir (Ford, 1994: 112) **(Şekil 10-11)**.

Düz Dokumalarda Ağaç Motifleri

Deniz (1998: 50), Çanakkale Ayvacık yöresi düz dokuma yaygılarında desenlerin doğadan ve insanların çevresinde gördüğü eşya ve canlılardan alındığını belirtirken, ağaç, çiçek, böcek gibi doğada görülen varlıkların geometrikleştirilerek veya üsluplaştırılarak işlendiğini, gerçek şekliyle kullanılmadığını ifade etmektedir. Bu tespit tüm düz dokuma yaygı desenleri için geçerli olup, düz dokumalarda tekniğin gerektirdiği biçimde motifler yaratıldığından, ağaç motifleri de gerçekçi olmaktan çok geometrik ve stilize tarzda karşımıza çıkmaktadır.

Anadolu'nun her yerinde mezar taşlarında servi motifine rastlanırken, servi Eski Yunan mezar taşlarında da görülen bir motiftir. Konya ve Keçimuhsine yöresi de, birçok yeşil boyalı servi motifli mezar taşı bulunması açısından önemli yörelerdir. Servi motifi binlerce yıldır değişik kültürler tarafından sembolik amaçlarla taş oyma eserlerde, mezar taşlarında, çinilerde, kumaşlarda kullanılmıştır. Ancak İslam dininde öbür dünya inancının çok önemli bir yeri vardır. Osmanlı bahçelerinin en önemli süsü olan servi ağaçları mezarlıklarda da yetiştirilmiştir. Öbür dünya ile bağlantılı anlamı olan bir ağacın günlük yaşamın içinde yer alması kaçınılmazdır. Konya Keçimuhsine cicimleri seccade tarzında dokunmakta olup, mihrap içinde üç adet servi motifi bulunmaktadır. Konya-Keçimuhsine cicimlerinin bazı örneklerinde servi motifi oldukça natüralist bir üslupta yer alırken bazı türlerinde stilize olarak kullanılmıştır. Bu yöre cicimlerinde görülen servi motifi, Kadiri tarikatı şeyhlerinin başlıkları üzerinde de aynı tarzda kullanılmış olup, Tanrıya ulaşma arzusunu yani, ölmeden önce ölümün sırrına ermeyi sembolize etmekte-

dir **(Şekil 12)**. Ayrıca, birbirine yakın inançları olan Nakşibendi tarikatı şeyhlerinin başlıklarında da biraz farklı olmakla birlikte servi ağacı motifi bulunmaktadır. Fogg Art Museum'da bulunan ve Kadirilere ait olduğu tahmin edilen bir Osmanlı bayrağında, ortada yer alan Hz. Ali'nin iki uçlu kılıcı yanında dört adet dörtgen içerisinde ikişer servi motifi bulunmaktadır (Acar, 1981: 36-39).

Akpınarlı (2004: 34-36), Kırım kilimlerinde en çok kullanılan motifler arasında "Selbi (Servi)" motifinin de bulunduğunu belirtmektedir.

Kafkas Türklerin düz dokumalarında, Eskişehir, Bayburt, Aydın, Malatya **(Şekil 13)**, Denizli, Manisa, Selendi, Karaman **(Şekil 14)**, Kars-Kağızman, Sivas, Bursa-Keles, Tekirdağ-Şarköy **(Şekil 15)**, Denizli-Buldan, Adana, Reyhanlı, Konya- Ereğli, Obruk, Karapınar, Mut, İzmir-Bergama, Uşak-Eşme, Malatya-Sinanlı, Kayseri-Yahyalı, Afyon, Balıkesir, Gümüşhane-Bayburt **(Şekil 16)**, Malatya-Merkez **(Şekil 17)**, Erzurum **(Şekil 18)**, Mersin-Silifke, Çankırı, Konya-Ladik, Maraş-Pötürge, Giresun-Şebinkarahisar, Adıyaman yöreleri ve Osmanlı Saray kilimlerinin bazı örneklerinde ağaç, stilize ağaç ve hayat ağacı motifleri yer almaktadır. Malatya zililerinde, Çankırı ve Muğla-Fethiye cicimlerinde ağaç motifleri dikkat çekicidir. Yozgat ve Adıyaman çoraplarında yer alan ağaç motifleri düz dokumalarda kullanılanlara benzemektedir **(Şekil 19)** (Ölçer, 1988: 165, Hull & Wyhowska, 2000: 10-102, Erbek, 2002: 175-179).

Türk ve İslam Eserleri Müzesi'nde bulunan, 1494 envanter numaralı verne tekniğinde dokunmuş zili örneği, zengin ağaç motifli Kafkas dokumalarına en güzel örnektir. Dokumanın deseni irili ufaklı stilize servi, akasya ve ardıç ağaçları ile bu ağaçların üzerinde ve etrafında yer alan kuş motiflerinden oluşmaktadır. Benzer motifler Kafkasya'da dokunan bazı halı ve sumak çuvallarda da görülebilmektedir (Ölçer, 1988: 203).

Düz dokumalardan kilimler, hayat ağacı motifinin ana tema olarak işlendiği en zengin kaynaklardandır. Hemen her yöre kilimde, dokuyucunun bireysel ifade tarzı ve teknik zorlamaların sınırları içerisinde çizilmiş, kendine özgü bir hayat ağacı motifine rastlamak mümkündür.

Kumaş ve İşlemelerde Ağaç Motifleri

Servi ağacı motifinin minare, türbe, ev, cami, kümbet vb bir bina ile

birlikte konu edilmesi diğer dokuma türlerinde olduğu kadar işlemelerde de gelenekseldir. Akpınarlı (2004: 165), Kırım Yalta Müzesi'nde bulunan peşkir işlemelerinde ağaç motiflerine rastlandığını, "servi ağacı" motifinin "minare" motifleri ile birlikte kullanıldığını ifade etmektedir.

Denizli yöresi Buldan dokumalarında yer alan işlemelerde ağaç motiflerinden "kavaklı" motifi sıkça kullanılmaktadır. Çankırı ve Kayseri peşkir işlemeleri arasında "servi ağacı" yer alan motifler, Nevşehir-Ürgüp, Tokat-Zile ve Bursa peşkir işlemelerinde stilize ağaç motifleri yaygındır (Barışa, 1984: 44). Bursa çevre işlemelerinde, Denizli, Balıkesir, Bursa, Kayseri, Afyon uçkur işlemelerinde ve Çanakkale yazmalarında stilize ve natüralist üslupta ağaç motifleri yer almaktadır (Erbek, 2002: 170-179) **(Şekil 20)**.

Ağaç motiflerinin işlemelerde görülmeye başlanması 17. yy'dan itibarendir. Bu yüzyılda bitkisel figürler arasına hurma ve servi ağaçlarının eklendiği görülmektedir. Çiçek dalları, nar dalları, çiçekli vazoların içine oturtulmuş servi ağaçları sembolik nitelik taşımaktadır. Diğer yandan çevresi hurma ağaçlarıyla donatılmış, üzerinden kandiller sarkan sütun ve kemerlerle belirlenmiş, manzaralarla bezenmiş seccadeler servi ve çiçek dallarıyla bezenmiş taht örtüleri manzara ressamlığına atılan adımların ilk işaretini vermektedir (Barışta, 1999: 42).

Topkapı Sarayı Müzesinde 31/9 ve 31/1359 envanter numaralarıyla bulunan 17. yy. Osmanlı seccadelerinin bordürlerinde ve zemininde hurma ağacı motifleri görülmektedir. Aynı yerde 2/762 envanter numarasıyla bulunan bir taht örtüsünde servi ağacı motifleri göz alıcı olup, aynı yüzyıl çadır süslemelerinde de ağaç motiflerine rastlanmaktadır (Barışta, 1999: 55).

18. yüzyılda bitkisel bezemelerin bahar açmış ağaç, bahar açmış dallarla vb bitkisel figürlerle zenginleştiği dikkati çekmektedir. Askeri Müze'de bulunan, 23842 envanter numaralı, bahar açmış dallar ve karanfillerle tasarlanmış ağaç biçimi ve karanfil demetleriyle bezenmiş sayeban güzel bir örnek oluşturmaktadır (Barışta, 1999: 81).

Barışta (1999: 113-115), 19. yy. Osmanlı dönemi Türk işlemelerinde çeşitli çiçek ve meyve motifleri ile tasarımlanmış bitkisel bezemelerin içerisinde salkım söğüt, servi, palmiye, mimoza gibi ağaçların manza-

ra biçimleri içinde yer aldığını belirtmektedir. Özel bir koleksiyonda bulunan Amasya yöresine ait, işlemeli bir örtünün ana temasını kümbet motifleri ve bu motiflerin arasında bulunan stilize servi ağacı motifleri oluşturmaktadır. Dr. Müjgan Cunbur'a ait bir işlemede servi ağacına bağlanmış geyikler ilginç örnekler arasında yer almaktadır. 19. yy işlemelerinde yer alan manzara tasvirleri arasında köprüler, ağaçlar ve kuşlar arasına serpiştirilmiş yapıların ayrı bir yeri vardır. Manzara motifleri arasında, bir grup çadırda beliren bir şerit gibi devam eden panoramalar vardır. Farklı motiflerin bir araya getirilmesiyle yapılmış bu tasarımlar arasında II. Mahmut sayebanının bulunduğu panorama İstanbul'un o zamanki sahil sarayları ve deniz ulaşım araçları yanı sıra bahçeleri konusunda aydınlatıcı veriler sunmaktadır (Barışta, 1999: 171).

Sürür (1974: 28), İstanbul, Edirne, İzmir ve Bursa gibi büyük merkezlerde esnafla halkın meydana getirdiği, "şehirli işlemeleri" olarak sınıflandırılan grubun halkın zevkini yansıtan ancak saray işlemelerine özenilmiş eseler olduğunu belirtmektedir. Yazar bu işlemelerde pastel renklerin kullanıldığını, sırma ile karıştırıldığı zaman çok çeşitli motifler ortaya çıktığını belirterek, ağaç motiflerinden oluşan peyzaj manzaralarının, oldukça dikkat çekici örnekler olduğunu ifade etmektedir **(Şekil 21)**.

İşlemelerden başka Türk kumaş sanatında da ağaç motiflerine yer verilmiştir. Sultan I. Mahmut' a ait ipekli şalvarda, krem renkli zemin üzerine açık kırmızı renkte üsluplaşmış serviler, bunların içinde yine krem rengi, kuvvetli barok tesirler gösteren yaprak dolgular vardır. Servi motiflerinin iki tarafında rokoko tarzında kıvrık dallar ucunda gül tomurcukları görülür (Öz, 1951: 67, Aslanapa, 1997: 363) **(Şekil 22)**. Bu süsleme tarzı 17. yy. ikinci yarısından itibaren Türk sanatında beliren Batı tesirlerinin kuvvetli yansımalarının izlerini taşır. Servi, kozalak, vazo içinde çiçek demeti dönemin en sevilen motiflerindendir (Gürsu, 1988: 164).

Topkapı Sarayı Müzesi'nde bulunan, Padişah I. Ahmet'e ait olan ipek kaftan, mavi zemin üzerine sarı altın sırma ile işlenmiş natüralist ağaç motifleri ile süslenmiştir (Tezcan, 2002: 17) **(Şekil 23)**.

İslamiyet'in kutsal meyvesi olan hurma ağacı özellikle seccade kom-

pozisyonlarında karşımıza çıkar. Türk kumaşlarında dallarından sarkan natüralist üsluptaki meyveleriyle hurma ağacı motifi nadiren görülmekte olup, birkaç kumaş deseninde mevcuttur. Benaki Müzesi'nde bulunan, 17. yy'a ait bir çatma kumaşın deseni lale şeklinde bir saptan çıkan hurma ağacı motifi ile bezelidir. Topkapı Sarayı Müzesi'nde bulunan bir bohçadan çıkan kemha parçasının zemini hurma ağaçları ve yaprakları ile süslenmiş olup, yaprakların üzerinde laleler ve karanfiller bulunmaktadır. (Öz, 1951: 110, Gürsu, 1988: 165, Sürür, 1992: 196). Aynı motif Topkapı Sarayı Müzesi'nden 31/9 envanter numaralı 17. yy'a ait hurma ağacı motifi işlemeli seccade de kullanılmıştır (Barışta, 1999: 171). Bu durum, değişik sanat dallarındaki üslup birliğinin bir göstergesidir.

17. yüzyılın sonlarında dokunmuş Osmanlı ipeklileri arasında, çok sayıda örnek kayıtları tutulduğu için tarihlidir. Özellikle Rus koleksiyonlarında bulunan bu örnekler Bursa'lı kadifecilerin maharetlerini göstermekte olup, ülkemize çok az sayıda gelmiştir. Rusya'da bulunan örnekler iki ana tür Osmanlı kadifesinin 17. yüzyılın ikinci yarısına ait olduğunu işaret eder. Şemse şeması içine yerleştirilmiş hurma ağaçları ile bezeli olan birinci tür, birinin üzerine tarihini doğrulayan Rusça bir işleme yapılmış ve 1674 yılında Zagorsk'taki manastıra bağışlanmış olan kilise cüppesine dayanılarak tarihlendirilmiştir. Diğer tür ise sekiz köşeli rozetlerle bezelidir (Atasoy vd., 2001: 238). Sergiev Posad Müzesinde 2404 envanter numaralı, 17. yüzyılın ilk yarısına ait olan bir Rus Ortodoks kilise giysisinde, şemse içinde hurma ağacı motifleri ve testere kenarlı palmet motifleri dikkat çekicidir. 17. yy.da Bursa tezgahlarında dokunduğu belirtilen bu giysinin deseni o dönemde çok sayıda dokunan alışılmış motiflerden oluşmaktadır. Aynı müzede 2281 envanter numaralı bir başka kilise cüppesinin de deseni aynıdır (Atasoy vd., 2001: 149-153-249-250). Ermitaj Müzesinde 347 envanter numaralı 17. yy.ın ikinci yarısına ait Rus Ortodoks kilise cüppesinin deseninde ve Cambridge Fitzwilliam Müzesinde 154-1949 envanter numaralı bir kadife kumaşta desenler çok benzer olup, şaşırtmalı düzende yerleştirilmiş karanfillerin arasında hurma ağacı motifleri görülmektedir (Atasoy vd., 2001: 149-150-151). Krefeld Deutsches Tekstil Müzesi'nde bulunan, 16233 envanter numaralı, 17. yy.ın ilk yarısına ait kadife örtünün deseninde, yedi yapraklı karanfillerin içi, dönüşümlü olarak lale ve karanfillerle bezeli olup, çiçeklerin tepelerinde küçük hurma ağacı motifleri yer almaktadır. Konya Mevlana

Müzesi'nde bulunan 615 envanter numaralı 17. yüzyılın ilk yarısına ait 156x125 cm boyutlarında kadife örtünün deseninde şaşırtmalı sıralarda yerleştirilmiş yedi yapraklı, sade, karanfillerin aralarında hurma ağacı motifleri, örtünün görsel etkisini pekişmektedir. Oldukça benzer bir desenin kullanıldığı bir başka örnek, Krakov Devlet Müzesinde bulunan 4525 envanter numaralı, 17. yüzyılın ilk yarısına ait, 168x125 cm boyutlarında bir kadife örtü olup, karmaşık ancak son derece süslüdür (Atasoy vd., 2001: 316-137).

Kremlin Askeri Müzesi'nde bulunan 2224 envanter numaralı, 17. yüzyıla ait 128x65 cm boyutlarında seraser yastık yüzünün deseninde, hurma ağacı motifi farklı bir yaklaşımla kullanılmıştır. Hurma ağacı burada, etrafı daha küçük meyvelerle çevrilmiş ve koyu güvezi ile fıstıki renk tahrirleri olan ortadaki nar motifini bezemek için kullanılmıştır (Atasoy vd., 2001: 260). Lyon Historique des Tissus Müzesi'nde bulunan 288 envanter numaralı, 16. yüzyılın ortalarına ait, 167 cm uzunluğunda kadifenin deseni, çift şemse şemasıyla bezeli olup, hurma ağacı, lale ve stilize sümbül gibi tipik Osmanlı motiflerinin kullanıldığı görülmektedir (Atasoy vd., 2001: 301). Moskova Devlet Tarihi Müzesi'nde bulunan, 21963 envanter numaralı, 17. yy.ın ortalarına ait, 137x125 cm boyutlarında kadife çatma örtü ve Özel koleksiyonda bulunan, 17. yüzyılın ortalarına ait, 180x130 cm boyutlarında çatma örtünün desenleri benzer olup, şemse şeması içine yerleştirilmiş hurma ağacı motifi dikkat çekicidir. Chicago Sanat Enstitüsünde bulunan 1954-97 envanter numaralı, 116. yy'a ait, 88.5 cm boyunda, kadife kumaşın desenlerinde şaşırtmalı sıralarda yerleştirilmiş hurma ağacı motifi form itibarıyla diğer iki örnekle benzer olup, şaşırtmalı sıralarla yerleştirilmiş olan ağaçların çevresinde şemse şeması bulunmamaktadır. Ermitaj müzesinde bulunan 368 envanter numaralı, 17. yüzyılın ilk yarısına ait olan 160-140 cm boyutlarında Ortodoks Rus Kilise giysisinin deseninde şemse şeması içine yerleştirilmiş hurma ağacı motifi tipik olup, bu desende görülen çok sayıdaki küçük farklılıklar, genellikle tahrirlerde, ölçekte ve gövdedeki dilimlerin sayısında görülmektedir (Atasoy vd., 2001;306-307).

TSM'de bulunan, 13/1740 envanter numaralı, 16. yüzyılın ortalarına ait, 15x15 cm boyutlarında bir kemha örtünün deseninde damalı şemse şemasında yer alan hurma ağaçları, doğallığıyla dikkat çekmektedir (Atasoy vd., 2001: 291). TSM'de bulunan, 13/1889 envanter numaralı

17. yüzyıla ait 130 cm uzunluğunda bir seraser şalvar, her sırada farklı yöne bakan, altlarında dalgalanan saplar ve üstlerinde üçer tane beş yapraklı çiçek bulunan, hurma ağacı rozetlerle desenlendirilmiştir. En çok seraserlerde bulunan bu yerleşim düzeni Türk ipeklilerinde sıra dışıdır (Atasoy vd., 2001: 259).

Türk süslemelerinin dekoratif unsurlarından olan Servi ağacı motifi kumaşlarda da kullanılmıştır. TSM'nde bulunan bir kemha kumaşın deseni, etrafı beş yapraklı yabani gülle çevrilmiş beyzi madalyonun içinde yeşil yapraklar arsında sümbül, lale, gül ve karanfil motifleri, bunun iki yanından çıkan servi ağaçları ve bunlarında iki yanında gül, yaprak ve goncaları arasında kuyruğunu açmış oturan, sorguçlu birer tavus kuşundan oluşmaktadır. Benaki Müzesi'nde bulunan, bir çatma yastıkta çifte servi süslemesi yer almakta ve serviler arasında, mimari bir öge halinde, kemerli birer pencere görülmekte olup nadir bir parçadır. Ayrıca, Topkapı Sarayı Müzesi'nde 41138 envanter numaralı bir kumaşta stilize servi motifleri bulunmaktadır (Öz, 1951: 171). Konya Mevlana Müzesi'nde bulunan 597 envanter numaralı, 17. yüzyıla ait 180x131 cm boyutlarında bir örtünün deseni, damla şeklinde bir servinin etrafına yerleştirilmiş lale ve karanfil motiflerinin oluşturduğu madalyonların şaşırtmalı sıralarla yerleştirilmesinden meydana gelmektedir (Atasoy vd., 2001: 149-151). 18. yy başlarına ait olan, Victoria ve Albert Müzesi'ndeki bir çatma kumaşta desen, büyük bir vazo içinden çıkan üç adet servi motifi ve stilize nar, karanfil ve lalelerden oluşan ilginç bir kompozisyona sahiptir. Gerek stilize edilerek gerekse doğal tarzında servi motifli kumaş desenleri özelikle 18. yüzyılda çok kullanılmıştır. TSM'de bulunan 13/266 envanter numaralı, 17. yüzyıla ait, kemha çocuk kaftanı çok ilginç ve zengin oval madalyon deseni sergiler. 17. yüzyıl ilk yansına ait kırmızı ipek zeminli kaftanın oval madalyonlanın etrafı beyaz çiçekli yapraklarla çevrilmiş ve kaydırılmış eksen üzerinde dizilmistir. Madalyonun içini süsleyen serviye benzer motifin etrafı sıra ıle naturalist usluptaki lale ve karanfillerle çevrilerek çok zengin bir kompozisyon oluşturur (Gürsu, 1988: 185, Atasoy vd., 2001:237). Krakov Carmelite Rahibeler manastırında bulunan, tahminen 1683'de büyük olasılıkla Sakız Adası'nda dokunmuş olan, bir seccadenin deseninde, oldukça natüralist formda bir çift servi ağacı görülmekte olup, kumaş seccadelerin en ilginç örneklerindendir (Atasoy vd., 2001: 251).

Osmanlı dönemi tekstillerinde, gerek meyve gerekse ağaç olarak tasvir edilen nar motifi de Türk desenlerinin başlıca konularından biridir (Sürür, 1992:195). İstanbul Üniversitesi Kitaplığı Müzesi'ndeki 16. yüzyıla ait Osmanlı minyatürlerinden birinde, Fatih Sultan Mehmet resmedilmiş olup, kahverengi giysisinde, halkar tarzında üzerinde meyveleri ve hançer yapraklar bulunan kıvrık dallar olarak tezyin edilen nar ağacı görülmektedir (Süslü, 1974: 574).

Natüralist üsluptaki elma ağacı motifi özellikle çini desenlerinde yaygın olarak kullanılmışsa da kumaş desenlerinde de az da olsa rastlamak mümkündür (Gürsu, 1988: 186). 16. yy.ın ikinci yarısına ait TSM'nde bulunan ve "elmalı kaftan" olarak bilinen kaftanı dalgalı dikey dal sisteminin bir türü süslemektedir. Çok ince kırık dalgalı dikey dalların yaprakları ile taşıdığı elmalardan oluşan ve bütün zemini baştanbaşa kaplayan bir desen hakimdir. Elma ağacı motifi Edine Selimiye Camii'nin ve Çinili Köşkün çini panolarında da görülmektedir (Gürsu, 1988: 199).

Tezhip süslemelerinde yaygın olan bahar açmış ağaç motifi, stilize ve doğal tarzında Osmanlı kumaşlarında da görülür. 16. yy ortalarında Kanuni devrinde birdenbire ortaya çıkan ve ilk Karamemi'nin bir yazma tezhibinde görülen doğadaki görünümüne yakın bir natüralizm içinde bahar açmış ağaç motifi, halı ve diğer süsleme sanatlarında sevilerek kullanılan farklı bir kompozisyondur. Topkapı Sarayı Müzesi'nde bulunan kemha çocuk kaftanı deseninde bulunan birleşik oval madalyonlar içinde bir kökten çıkan ve tüm zemini kaplayan simetrik bahar açmış ağaç motifi bezemesi oldukça muhteşem bir görüntü arz eder. Kumaştaki tek örneği olan çocuk kaftanının deseni, çinilerde görülen uygulamalara benzemektedir (Gürsu, 1998: 168).

Victoria ve Albert Müzesi'nde bulunan 17. yy'a ait kemha kumaşın deseninde, erik yada elma gibi bir çeşit ağaç ve dallarından çıkan çeşitli çiçeklerden oluşan zengin bir kompozisyon bütün zemini kaplamaktadır (Gürsu, 1998: 170). Ağaç motifleri, kumaş desenlerinin en zarif örneklerinde kendini göstererek, Türk kumaş süsleme sanatı içindeki yerini almıştır.

Sonuç

Türk inanç sisteminde tanrısal bir varlık olarak kabul edilen ağaç, mo-

tiflerde hayatın devamlılığını temsil eder. Bazı Türk destanlarında ana rahmi fonksiyonunu üstlenirken, evin temelini atmadan önce ağaç dikilmesi bir gelenektir. Dokumalarda ağaç verimliliğin, yeniden doğuşun, ölümsüzlüğün, yaşayan evrenin, koruyucu ruhun, ölmeden önce ölümün sırrına ermenin sembolü olarak Türk süsleme sanatlarındaki yerini almıştır.

Halılarda ve düz dokumalarda, tasarım kaynağından bağımsız olarak, bir motifin zarif yada naif, natürel yada soyut, organize yada spontane, geleneksel yada bireysel olup olmadığını anlamak mümkündür. Bu durum ağaç ve hayat ağacı motifleri için de geçerlidir. Örneğin Hereke halılarında kullanılan ağaç motifleri zarif, Ladik halılarında naif bir görünüm arz eder. Kula, Gördes ve Kırşehir halılarının "manzaralı halılar" grubunda yer verilen ağaç motifleri gelenekseldir. Düğüm sıklığı yüksek olan halılarda motifler natürel, az olan halılarda soyuttur, Malatya, Bayburt, Şarköy kilimlerinde organize, bazı Erzurum kilimlerinde spontandır. Düz dokumalarda hiç beklenmeyen bir yerde ağaç motifi karşımıza çıktığında, bireysellik olgusunun izleri daha çok kendini göstermektedir.

Elde mevcut verilerin karşılaştırılmasıyla, bir motifin tarihsel, kültürel, coğrafi yörüngesini belirlemek de mümkündür. Ağaç motifleri söz konusu olduğunda Türk dünyası dokumalarında benzer ve ortak motifler kullanıldığı gibi yörelere has motiflerin de bulunduğu dikkati çekmiştir.

Kırşehir, Kula, Gördes gibi manzaralı halılarda iki boyutlu ve naif tasarımlar içinde servi vb. ağaç motifleri kullanılmıştır. Genellikle üç boyutlu resimsel figürlerle perspektif bir arada düşünülür, ancak bu desenlerde motifin taban kısmında izdüşümler bulunduğundan perspektif denemeleri olduğu göze çarpar. Motif tabanı boyunca uzatılmış eşkenar dörtgen, önplanda bir kara parçası olduğu izlenimini vermektedir. Bu ön plan bilinçsiz yapılmamıştır, motifin standart özelliğidir.

Motiflerin tanımlanmasında, mevcut örneği onaylamak önemli bir konu olarak görülmektedir. Bu konu özellikle ağaç türlerinin tespitinde kesin tanımlamalar yapamamak gibi bir sorun olarak karşımıza çıkmaktadır. Nitekim aynı motif, bazı literatürlerde palmiye, bazılarında hurma ağacı, bazı literatürde servi, bazısında sedir vb. olarak tanımlanmaktadır. Salkım söğüt, asma ağacı, gül ağacı gibi kesin tanımlamalara gidi-

lebilen motifler olduğu gibi, mezarlık ile birlikte anıldığından yada yöre halkının ifadelerinden servi ağacı olarak tanımlanan motifler de vardır. Milas-Megri halılarında ağaç motifi olarak yorumlanan motifler bazı literatürlerde eğrelti otu olarak da isimlendirilmektedir. Teoride spesifik motifleri tanımlamak için belirgin kriterler yaratılabilir ancak motifler yeni yorumlara da açık bir sürekliliğe sahiptir.

İşlemelerde genellikle "servi ağacı" motifinin yer aldığı, ancak bu motifin kompozisyonda tek başına değil, minare, kümbet, cami vb. dini sembolize eden bir figürle birlikte kullanıldığı dikkati çekmektedir. İşlemelerde motifler içinde bulunduğu dönemin üslubunu yansıtmaktadır. Bu nedenle yüzyıllar içerisinde değerlendirilmiştir. Osmanlı Saray işlemelerinde oldukça natüralist motifler dikkati çekmektedir.

Türk kumaşlarından günümüze kalan ve müze koleksiyonlarında bulunan çeşitli örneklerde hurma ağacı motifi, bir örnekte elma ağacı, iki örnekte bahar açmış ağaç motifleri görülmekte olup, servi motifi yaygındır. Hurma ağacı motifinin özellikle 17. yüzyıl Osmanlı kumaşlarında yaygın olarak kullanıldığı ve örneklerin çoğunluğunun yurt dışındaki müzelerde ve özellikle Rus müzelerinde bulunduğu dikkati çekmiştir. Padişah giysilerinde de ağaç motifleri az kullanılmış olup, iki çocuk kaftanında ve Padişah I. Ahmet ile I. Mahmut'un giysilerinde ağaç motifleri yer almaktadır. Nar ağacı motifi de kumaşlarda kullanılmış olup, günümüze kalan örneği bulunmamakla birlikte resimsel tasvirlerde karşımıza çıkmaktadır.

KAYNAKÇA

Anonim, (2002), "Niğde Halılar", **Skylife**, 2002-Şubat Sayısı, s. 33

Acar, B., (1981), "Bir Grup Anadolu Yaygıları Üzerinde Bir Araştırma", **Türkiyemiz,** Sayı: 33, Şubat 1981, s. 36-39.

Akar, A. ve Keskiner, C., (1978), **Türk Süsleme Sanatlarında Desen ve Motif**, Tercüman Sanat ve Kültür Yayınları: 2, İstanbul, s. 11.

Akpınarlı, F, (2004), **Kırım El Sanatlarının Dünü ve Bugünü**, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara, s. 34-36-165-184-185.

Anmaç, E., (1999), "Kula Halılarında Kullanılan Motifler". **Erdem**, Halı Özel Sayısı-I, Dumat Ofset. Ankara, s. 16-17-18-21.

Aslanapa, O., (1997), **Türk Sanatı**. 4. Basım, Remzi Kitabevi.

İstanbul, s. 350-356-363.

Aslanapa, O., (2005), **Türk Halı Sanatını Bin Yılı**. İnkılap Kitabevi. İstanbul, s. 73-78-256- 263-269.

Atasoy, N., Walter, B., D., Louise, W., M., Tezcan, H., (2001), **İpek Osmanlı Dokuma Sanatı,** TEB İletişim Yayıncılık, İstanbul, s. 140-150-151-306.

Barışta, Ö**.,** (1984), **Cumhuriyet Dönemi Türk Halk İşlemeciliği Desen ve Terminolojisinden Örnekler**, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları: 55, Maddi Kültür Dizisi: 2, G. Ü. Basın-Yayın Yüksekokul Basımevi, Ankara, s. 44- 59-64 -75-79.

Barışta, Ö., (1999), **Osmanlı İmparatorlu Dönemi Türk İşlemeleri**, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları: 2342, Sanat Eserleri Dizisi: 253, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, s. 42-55-81-113-114-115-171.

Bayraktaroğlu, S., (1999), "Seccade". **Erdem**, Halı Özel Sayısı-I, Dumat Ofset. Ankara, s. 63.

Day, S., (1996), **Great Carpets of the World**. Thames and Hudson Pub. London, p. 83.

Demirarslan, D., (2000), "Hereke Halısını Tarihi Gelişimi Dünü ve Bugünü". **Türk Dünyası Kültür ve Sanat Sempozyumu**. s. 89.

Demiriz, Y., (1986), **Osmanlı Kitap Sanatında Natüralist Üslupta Çiçekler**. Acar Matbaacılık Tesisleri, İstanbul, s. 335.

Deniz, B., (1987), "Kırşehir Halıları", **Bilim-Birlik-Başarı**, Sayı: 48, s. 16.

Deniz, B., (1998), **Ayvacık (Çanakkale" Yöresi Düz Dokuma Yaygıları**, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları; 169, Ankara, s. 50.

Ergun, P., (2004), **Türk Kültüründe Ağaç Kültü**, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları; 305, İncelemeler Dizisi:6, Ankara, s. 195-346-372.

Erbek, M., (2002), **Çatal Höyükten Günümüze Anadolu Motifleri**. KTB Yayınları, Ankara, s. 166-170-179.

Esedova, H., (1996), "Azerbaycan Klasik Halılarında derviş Motifleri Hakkında". **Türk Soylu Halkların Halı, Kilim ve Cicim Sanatı Uluslar arası Birinci Şöleni Bildirileri**. Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınlar. Kongre ve Sempozyum Bildirileri Dizisi: 11, Kayseri, s.128-129.

Ford, P., R., J., (1994), **Oriental Carpet Design, A Guide to Traditional Motifs, Patterns and Symbols**, Thames and Hudson pub, London, s. 106- 112-117-128.

Görgünay, N., (2002), **Oğuz Damgaları ve Göktürk Harflerinin El Sanatlarımızdaki İzleri**, Kültür Bakanlığı Yayınları: 2987, Sanat Eserleri Dizisi: 442, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, s.11-12.

Gürsu, N., (1988), **Türk Dokumacılık Sanatı – Çağlar Boyu Desenler**. Redhouse Yayınları, Çeltüt Matbaası, İstanbul, s. 164.

http://www.aloeverabu.com/default.asp?sayfa=aloevera . Er. Tar. 04.07.2007.

Hull, A. and Wyhowska, J.L., (2000), **Kilim, The Complete Guide**, Thames and Hudson pub, London, p- 10-102-118-123- 134-150-153-159-162-317.

İnan, A., (1986), **Tarihte ve Bugün Şamanizm**, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, s. 64.

İnan, A., (1998). **Makaleler ve İncelemeler**, I. Cilt. Türk Tarih Kurumu Yayınları VII, Dizi- S. 51, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, s. 447-449.

Kırzıoğlu, N. G., (2001), **Altaylardan Tuna Boyu'na Türk Dünyası'nda Ortak Yanışlar**,. T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları; 2753, Sanat Eserleri Dizisi; 366, Ankara, s. 238.

Middleton, A., (1996), **Rugs and Crapets, Techniques, Traditions and Designs**, Mandarin Ofset, Hong Kong, p. 41, 42**.**

Mungan, M. ve Salman, A., (2003), "Motif ve Desenlerin Yaşamımızdaki Yeri", **Ev Tekstili**, Yıl:10, Sayı: 36, Mart - 2003, s. 6.

Mülayim, S., (1996). "Tanımsız Figürlerin İkonografisi". **Türk Soylu Halkların Halı, Kilim ve Cicim Sanatı Uluslar arası Birinci Şöleni Bildirileri**. Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınlar. Kongre ve Sempozyum Bildirileri Dizisi: 11, Kayseri, s. 224.

Nekrasova, N., (1996), "Prayer Rugs in State Oriental Arts Museum Collection". **Türk Soylu Halkların Halı, Kilim ve Cicim Sanatı Uluslar arası Birinci Şöleni Bildirileri.** Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınlar. Kongre ve Sempozyum Bildirileri Dizisi: 11, Kayseri, s. 232.

Ögel, B., (1993). **Türk Mitolojisi**. I. Cilt. Milli Eğitim Bakanlığı, İstanbul, s-74-75-81-82-95-107.

Ölçer, N., (1988), **Kilimler, Türk ve İslam Esreleri Müzesi**, Eren

Yayınları, Çeltüt Matbaası, İstanbul, s. 165-203.

Öz, T., (1951), **Türk Kumaş ve Kadifeleri II**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, s. 67-110-171-229.

Selçuk, A., (2005). **Tahtacılar, Mersin Tahtacıları Üzerine Bir Araştırma**, Yeditepe Yayınları No:12, İnceleme ve Araştırmalar Dizisi: 08, İstanbul, s. 236-237-238.

Stone, P., (2004), **Tribal & Village Rugs**, Thames and Hudson Pub, Newyork, p. 66.

Sönmez, Z., (1996). "19. YY Sonlarında Türk Halılarının Avrupa'ya İhracı". **Türk Soylu Halkların Halı, Kilim ve Cicim Sanatı Uluslar arası Birinci Şöleni Bildirileri**. Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınlar. Kongre ve Sempozyum Bildirileri Dizisi: 11, Kayseri, s. 298.

Süslü, Ö., (1974), "**İstanbul Üniversitesi Kitaplığı Müzesindeki 16. Yüzyıla Ait Osmanlı Minyatürlerindeki Kumaş Desenleri Üzerine Bir Deneme**", s. 574.

Sürür, A., (1974), "Türk İşlemelerinde Bölge Özellikleri", **Türkiyemiz**, Sayı:14, Ekim 1974, s. 28.

Sürür, A., (1992). "Hayat Ağacı Motifi ve Tekstildeki Yeri". **IV. Milletlerarası Türk Halk Kongresi Bildirileri**. V. Cilt Maddi Kültür. Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları: 168, Seminer, Kongre Bildiriler Dizisi:38, Feryal Matbaas. Ankara, s.195-196.

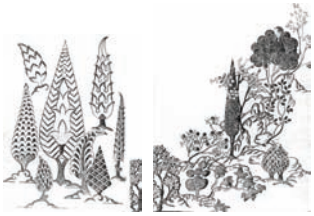
Tagıyeva, R., (1996), "Azerbaycan'ın Halı Sembollerinde Halkın Tasavvurları". **Türk Soylu Halkların Halı, Kilim ve Cicim Sanatı Uluslar arası Birinci Şöleni Bildirileri**. Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınlar. Kongre ve Sempozyum Bildirileri Dizisi: 11, Kayseri, s. 305

Tezcan, H., (2002), "Padişahlara Layık Kaftanlar", **Skylife**, Nisan-4/2002, s. 17.

Uraz, M., (1994), **Türk Mitolojisi**, Düşünen Adam Yayınları, İstanbul, s. 44-51-53-89-165-195-196.

EKLER

Şekil 1: Pazırık'ta 7. Kurgan'dan çıkarılmış hayat ağacı motifli çocuk önlüğü (Görgünay 2002)



Şekil 2: Türk süsleme sanatında en sık rastlanan ağaç motifleri (Akar vd. 1978)

Şekil 3: Orta Asya'da ağ aç tasviri (Tagıyeva 1996)

Şekil 4: Kars halılarında, Kırş ehir-Mucur, Kocaeli-Hereke ve Niğde halısında yer alan ağaç motifleri (Erbek 2002)

Şekil 5: Kayseri ipek halısında yer alan manzara tasviri içerisinde muhtelif ağ aç motifleri (Middleton 1996)

Şekil 6: Manzaralı Kula halılarından ağ aç motifi örnekleri (Kültür Bakanlığı Halı Kataloğu Cilt;2-5)

Şekil 7a: Mezarlık desenli Kırş ehir halısı ve stilize servi motifleri (Middleton 1996)

Şekil 7b: 19. yy Kırş ehir manzaralı halısı (Kültür Bakanlığı Halı Kataloğu Cilt;2)

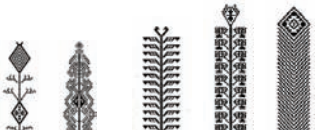
Şekil 8: 17. yy Ladik halısında hayat ağ acı (Kültür Bakanlığı Halı Kataloğu Cilt; 5)

Şekil 9: V&A Müzesi, 19. yy'a ait bir Manzaralı Gördes halısı, (Stone 2004)

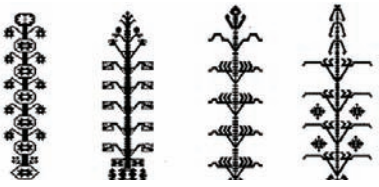
Şekil 10: Türk Dünyası halılarında kullanıla çeşitli ağaç motifleri (Ford 1994)

Şekil 11: Türk Dünyası halılarında kullanılan çeş itli ağaç motifleri (Ford 1994)

Şekil 12: Keçimuhsine cicim seccadesinde servi motifi (Hull & Wyhowska 2000) ve Kadiri şeyhi başlığında servi motifi (Acar 1981)



Şekil 13: Eskiş ehir, Bayburt, Aydın ve Malatya kilimlerinde yer alan ağaç motifleri (Erbek 2002)



Şekil 14: Denizli, Manisa, Selendi, Karaman kilimlerinde kullanılan ağaç motifleri (Erbek 2002)

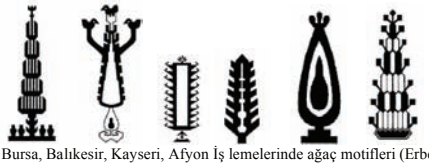
Şekil 15: Ankara Etnografya Müzesi, 18.yy Tekirdağ Şarköy kilimi

Şekil 16: Vakıflar Halı Müzesi,18.yy Gümüşhane Bayburt kilimi

Şekil 17: Elazığ Müzesi,19.yy Malatya kilimi

Şekil 18: Özel Koleksiyon, 19.yy Erzurum kilimi

Şekil 19: Çankırı ve Muğ la, Fethiye cicimlerinde, Malatya zilisinde, Çanakkale yazmasında, Yozgat ve Adıyaman çorabında ağaç motifleri (Erbek 2002),



Şekil 20: Bursa, Balıkesir, Kayseri, Afyon İş lemelerinde ağaç motifleri (Erbek 2002)

Şekil 21: Şehirli iş lemesine ağaç motifli iki örnek, (Sürür 1974)

Şekil 22: Sultan I. Mahmut' a ait ipekli şalvarda servi motifi (Öz 1951)

Şekil 23: Padiş ah I. Ahmet'e ait olan ipek kaftan (Fotoğraflar: Tezcan 2002- Ali Konyalı)

TÜRK MODERNLEŞMESİ SÜRECİNDE SERVET-İ FÜNÛN DERGİSİNİN GİYİM, KUŞAM, SÜSLENME KÜLTÜRÜNÜN DEĞİŞİMİNE KATKILARI

ZORLU, Abdülkadir
TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

ÖZET

Bildiri de Servet-i Fünûn dergisinin kadın modasının gelişmesine, yeni beden inşasına, görsel, maddi ve tüketim kültürünün oluşumuna etkileri ele alınmaktadır. Servet-i Fünûn dergisinin modaya, bilimsel ve teknolojik buluşlara yer vermesi, roman tefrik eden, reklam alan bir dergi olması ve derginin görsel malzemeyi (resimleri ve fotoğrafları) yoğun olarak kullanması gibi boyutları içeren kendine has politikasının olması nedeniyle yeni beden inşası, görsel, maddi ve tüketim kültürünün çeşitlenmesi ve farklılaşması açıdan yenilikler taşımıştır. Bu özellikler dergiyi sadece bir edebiyat dergisi olmaktan çıkarmakta ve onu gündelik hayatın merkezine yerleştirmektedir. Dergi sadece yeni bir edebiyatın öncüsü değildir, aynı zamanda gündelik hayat açısından da birçok yeniliğin öncüsüdür. Dergi moda, süslenme, erotik resimlerle yeni beden inşasının öncüsü olmuş, Avrupa'nın maddi, gündelik yaşam kültürünün Osmanlıya aktarılması ve öğrenilmesinin sağlamış; erotik resim roman yayımları ile tüketim kültürün heyecanlara dönük yanını geliştirmiş, diğer taraftan derginin ilan-reklam yayınıyla ticarileşmiş kültürün yayılması ve tüketimciliğin gelişmesine katkıları olmuştur.

Anahtar Kelimeler: Moda , giyim, süslenme, beden, kimlik, tüketim kültürü, yaşam tarzı.

ABSTRACT

Contribution of Servet-i Fünûn Magazine to Change in Clothing, Wearing, Ornamentation Culture During the Turkish Modernization Period

Effects of Servet-i Fünûn Magazine on development of women's

fashion, concept of a new body, and on shaping of visual, material and consumption culture are taken into consideration in the bulletin. Servet-i Fünûn magazine carried innovations from the viewpoints of concept of a new body, diversification and differentiation of visual, material and consumption culture since the magazine has its own policy such as giving fashion, scientific and technological inventions, segregating novels, taking advertisements and using the visual materials densely. Those characteristics take the magazine out being an ordinary literature magazine and put it into center of daily life. Magazine isn't only a leader of a new literature but also a leader of many innovations in the daily life. Magazine had been the leader of the concept of a new body with fashion, ornamentation, and erotic pictures. It provided transfer and learning of material, daily life culture of Europe to Ottoman; developed excitement way of consumption culture with erotic pictures, novel publications, on the other side helped commercialized and consumption culture to develop with advertisements.

Key Words: Fashion, wearing, ornamentation, body, identity, consumption culture, lifestyle.

Giriş

Servet-i Fünûn derisinin giyim, kuşam ve süslenme kültürün değişimi açısından en önemli katkısı derginin sayılarında sürekli olarak Fransa'nın kadın modasına sayfalarında yer vermesidir. Genel anlamda moda, güllü, çiçekli şapkalar bedenin yeni tarzda süslenmesine ilişkindir. Aynı biçimde dergide cilt bakımına yer verilmesi ve cilt bakımının nasıl yapıldığına dair resimli tariflere yer vermese süslemeyle ilgili bir başka boyutudur. Bu bağlamda hem geleneksel yaşam tarzının kapalı kadının tarzının değişimi hem de modern modanın, görsellik açısından modern görünümlü kadın gelişmesine sağaldığı ve sürekli kadın modasına yer vererek bu modaya uymaya çalışan kadınlara bir model olmuştur. Diğer taraftan sürekli olarak moda içeren resim ve fotoğraflara yer vermesinin ötesinde ilk renkli fotoğrafların, erotik resim ve fotoğrafları yayımlaması ile görsel kültürün oluşmasına katkılar sağlamıştır.

Dergi bir tür popüler bilim dergisi gibi son bilimsel buluş ve teknolojik yeniliklere yer vermesi, bisiklet, tren, otomobil, tarım, hayvancılık, tarım teknolojileri, ürünlerin paketlenmesi, taşınması, modern ev

eşyaları (mobilya, modern ev araç ve gereçleri), çocuk yetiştirme ve bakımı gibi bir yazı dizileri sürekli olarak okuyuculara aktarması ile teknolojik olduğu kadar teknolojik olmayan modern bir maddi kültüre ilginin oluşmasının ötesinde ticarileşmiş bir maddi kültürün yayılmasına öncülük etmiştir.

Moda, süslenme, bilimsel ve teknolojik yayın politikası, sadece genel kültürün gelişimi değil, genel anlamda Avrupa maddi kültürün öğrenilmesini sağlıyordu. Süreli yayınlarda yayımlanan romanların meraklı okuyucularda boş vakit geçirmenin ötesinde heyecan eğlence duygularını geliştirmesi sağlıyordu. Reklam, moda ve teknolojik yayın politikası tüketim kültürün ticarileşme ve maddileşme ayağını ile ilgiliyken ikincisi roman tefriki tüketim kültürün fantastik ve heyecan gibi öğeleri içeren simgesel ayağıyla ilgilidir.

Osmanlı'da Beden, Giyim ve Süslenme

Osmanlı gündelik hayatında genelde kadınlar kapalı ev ve konak hayatının bir parçasıdır. Her ne kadar ticari ve ekonomik hayata katılan kadınlar olsa da (Faroqhi, 2004: 249) genel durum kadınların kentsel gündelik hayata katılımları hem kentsel mekanlara katılma hem de bir takım giyim kuşam normlarıyla belirli koşulara bağlanmış ve katılımları sınırlanmıştır.

Kadınların sokağa çıkması sınırlanması nedeniyle "sokakta kadın görebilmek mümkün olmaya bilir, görülse bile tepeden tırnağa örtü içinde bir yaratığın yürümekte olduğuna ancak tanık olabilirdik" (Yücel, Sevim, 1991: X-XI). Kadınların giyimi ev ve sokak kıyafeti olarak farklılaşıyordu. Hangi sınıftan olursa olsun kadın iki yaşmak örtünmeden sokağa çıkmazdı. Yaşmağın birisi gözler müstesna yüzü örtüyordu. Diğeri ise, saçlara örtülüyor, arkadan bedenlerinin yakısına kadar sarkıyordu. Kadın feracesiz, sokağa çıkmazlardı. Kışlık farece çuhadan, yazlık ferace ise, ince bir kumaştan veya ipekten yapılıyordu. Ferace ile kadınlar öyle değişiyorlardı ki, kocalar bile sokakta eşlerini tanıyamazdı (Montague, 1939: 13-14). Kadınlar ancak eşi ya da yetişkin erkek çocukları eşliğinde çarşılarda, kapalı çarşı tüketim pratiklerine katılabilmiştir (Durakbaşa, Cindoğlu, 2002: 75).

Saray ve yönetici eşlerinin kıyafeti, gayet geniş bir şalvar, elmas

düğmeli gömlek, entari, işlemeli ve taşlı kürkler, kıymetli taşlarlar, elmasla süslü ve elmaslı toka ile kemer, ayakta beyaz keçi derisinden ve altın işlemeli terlikler, başta inci, elmasla işlenmiş kalpak yahut işlemeli bir çevre takılıyor, moda olarak muhtelif taşlardan yapılmış büyük çiçek demeti takılmakta: incilerden goncalar, yakutlardan güller, elmaslardan yakutlar, sarı taşlardan fulyalar yapılıyor. Saçlar inciler, kurdelelerle, satmelerle örülerek bir çok örgülere ayrılıyor, olanca uzunluklarıyla arkaya dökülüyor. Saçlardaki örgü sayısı zarifliğinin ve estetiğin ölçüsünü temsil ediyordu. Yalnız bir kadında yüz otuz örgü saçı mevcut alabiliyordu (Montague, 1939: 13-14).

Gündelik hayatta cinsler ayrı tutulur, kadınların kamusal gündelik hayatı kapalı olmanın etrafında döner, genel anlamda erkek-kadın bedenleri giyim konusundaki örtülü olma tanımlamalarıyla biçimlenmiştir. Diğer taraftan bedenlerin süslenmesi örtülü olarak cinselliğin dışa vurumu ve toplumsal hiyerarşileri temsil etme düzlemlerinde kurgulanmıştır. Başta giysi renkleri olmak üzere, giysinin yapıldığı kumaş türleri ve mücevherler toplumsal hiyerarşilerin göstereni olarak ele alınıyordu.

Lale devrinde başlayan kadınların kentsel hayata açılmaları, Kırım Savaşı ile önemli bir aşamaya ulaşmıştır. Kırım Savaşı sonrasında İstanbul'da Modern, Batılılar gibi yaşama tarzı kentsel hayatta kendini iyice hissettirmiştir. Savaş sonrasında toplumsal üst sınıflar Paris modasını takıp etmeye yönelmişler ve Batılar gibi yaşamaya başlamışlardır. Toplumlara arasındaki yakınlaşmalar yeni tarzların benimsenmesini ve yayılmasını kolaylaştıran bir faktördür. Özellikle Kırım Harbi sırasında Rusya karşısında, Osmanlı askerlerinin Fransız ve İngiliz askerleriyle birlikte savaşması Doğu -Batı arasında buzların erimesine neden olmuş Osmanlı halkının Avrupa'ya yakınlaşmasına yol açmış, Batılı tarzların benimsenmesini kolaylaştırmıştır. Bu yakınlaşma Avrupa'ya duyulan antipatiyi yumuşatmış, Batıdan gelen ürünlerin, tarzların kabul edilmesini getirmiştir. Aynı zamanda azınlıkla ve lenvantenler bile geleneksel kıyafetler terk ederek Batılı tarzda kıyafetler giymeye başlamışlardı .Kırım Harbi'ne kadar Hıristiyan reayanın Avrupa tarzı kıyafet ve muaşeretle alakası olmadığı anlaşılıyor. Harpten sonra gündelik kıyafet ve mesken konusunda Frenkleri taklit etmeye başladı Böylece genel anlamda İstanbul kozmopolitleşti, kahve ve dükkanlar ile Rum,

giyimdeki modasıyla Fransız, birahaneleriyle Alman, musikisiyle İtalyan bir İstanbul yaşayışı doğdu (Fındıkoğlu, 1999; 642). Beyoğlu/Pera yeni yaşam tarzının inşa edildiği bir merkez, Batıyı temsil eden kentsel mekandır. Bir anlamda yeni yaşam tarzı saray çevresindeki modernleşme yanlısı elitle, Galata ve Pera'da yaşayan azınlıklar ve elçilikler ile birlikte Kırım Savaşı koşullarının etkisiyle inşa edilmiştir.

Doğu -Batı Arasında Düşünce Dünyası ve Servet-i Fünûn Dergisi

Tarihsel olarak Osmanlı ile Batı dünyası arasında çıkar temelli ideolojik bir gerginlik oluşmuştu. Çoğu kez bir takım sterotiplerle temellenen bu gerginlik değersel olarak iki dünyayı bölüyordu. Tanzimat sonrası Osmanlı düşünme adamları genel olarak Batının üstünlüğünü kabul etmişlerdi. Osmanlı düşünce hayatında tartışılan temel sorun Batıdan bir şeyler alıp almak değildi, tartışma Batıdan nelerin alınması nelerinde alınması gerektiği düzleminde yürütülüyordu. Bir başak ifadeyle ontolojik düzlemde temel sorun "alsak alsak Batı'dan ne alsak ne almasak" tartışmasıydı. Batının yaşam tarzını ve maddi ürünlerini "gavur icatları olarak niteleyen ve gavur icatları almayalım" diyenler bile Batıdan bilim gibi alınması gereken şeylerin var olduğunu düşünüyorlardı. Bu bağlamda kabaca düşünce dünyasında Batının gülüyle dikeniyle her şeyinin alınması gerektiği düşünen bütüncü Batıcılar, Batının bilim, teknolojisini, maddi kültürünü alıp gündelik hayata ilişkin şeylerini almamayı düşünen sentezciler ve Batının sadece bilimi alıp, Batıda üretilmiş teknolojileri, maddi kültürünü ve yaşam tarzının alınmaması gerektiğini düşünen reddiyecilik gibi düşünce akımları oluşmuştu (Tunaya, 2004).

Bu bağlamda Servet-i Fünûn dergisi Batının gülüyle dikeniyle her şeyini alma taraftarı ve savunucusudur. Bu anlayış değişimi önemseyen, topluma, insana bakma ve görme biçimin değişimin bir ürünüydü. Servet-i Fünûn dergisi Batı model alınarak toplumun ve gündelik hayatını değişimi rasyonel temelde yeniden inşa etme hedef edinmiştir. Servet-i Fünûn dergisinin moda, giyim kuşam ve süslenme açısından ön önemli karakteri görselliğine dayanmasıdır. Yani resimli bir dergi olmasıdır. Görsellik ve görmek modern kültürün temel parametresidir. Modernleşme ilk önce rasyonel olarak doğayı, insanı ve toplumu gör-

me ve okuma biçimidir.

Bu bağlamda Lale Devri'yle görme biçimi değişmeye yüz tutmuş, şiirle mitolojik zamanın dışına çıkılmaya başlanılmış, şiire kişi, onun dünyası ve dünyayı algılaması girmiş, lale ile doğaya açılma yaşandığı gibi gündelik yaşamda dünyevi küreye ilişkin yeni üslup edinilmiştir. Dünyaya bakma, onu görme tarzı ve algılanışı değişmeye başlamıştır. Merkezde, saray ve çevresinde başlayan toplumsal değişme seyri sadece gündelik hayata ilişkin olmamış, gündelik hayattaki değişmeler, sanat ve düşünce alanındaki değişmelerle paralel olarak devam etmiştir. Genel anlamda değişmenin başlamasına padişahlarla ve saray çevresi öncülük etmiştir. Görmeye ilişkin yeni bir tarz Lale Devri'nde başlamıştır. Resim ve fotoğrafın Osmanlıya girmesiyle, insan-doğaya ilişkin şeyler görünenin anlık, geçici olma durumundan çıkmış, bir birikim ve diğerlerine aktarma konusunu haline gelmiştir. Bu bağlamda II. Mahmut sadece askerlerin kıyafetleri ile ilgili reformlarla, onların görünümlerini değiştirmemiş, aynı zamanda güçün temsili olarak kendi resmini kullanmayı amaç edilmiştir. Hem yeniliklere karşı olma duyarlığını kırmak hem de gücün temsil eden gerçek kişiliğinin yanında, onun temsili olan yağlı boyalı portelerinden birini devlet dairelerine astırmıştır. Böylece temsili olarak iktidarı görünür kılmıştır. İktidara ilişkin gücün meşrulaştırılması ve temsil edilmesinde gerçeklikten kopmanın ilk işaretidir. Çünkü, Padişahın ne olduğun ya da neye benzediğini bir resimle gösterilmiş ve bir simge olarak iktidarın temsili daha geniş kitlelere ulaştırılmıştır. Diğer taraftan Abdülaziz Avrupa seyahatinde gördüğü tablolara hayran olmuş ve bizzat kendisi resim yapmıştır. Aynı zamanda Abdülaziz Türkiye'de yayınlanan bir Türk'e ait resmin konusunu oluşturmuştur. Böylece bir padişahın resmi ilk kez bir kamu yayıncılığında kullanılmıştır. Padişahın III. Napolyon tarafından karşılanması İstanbul dergisin de yayımlanması ilk resimli haber niteliğindedir.

Yahya Kemal ifade ettiği gibi "nesir ve resim bulunsaydı kültürümüz başka şekil alırdı." (Tanpınar, 2001: 33). Bu bağlamda nesrin ve resim kültüre girmesi önemli bir değişikliktir. Servet-i Fünûn dergisinin yayımlanmasında resim ve fotoğrafların kullanılması, kendini görsellikle ifade etmesi insan -doğa- uygarlık hakkında görmeye dayalı yeni bir kültürün oluşması ve yayılmasına olanak sağlamıştır.

II. Abdülhamit resimlerin gazete ve dergiler de kullanılmasını izine bağlamıştır. Buna rağmen II. Abdülhamit Servet-i Fünûn dergisin resimli olarak çıkmasına izin vermiştir. Ya da Serveti Fünun dergisinin kurucusu Ahmet İhsan, Abdülhamit'ten bu izni almayı başarmıştır. Yayına çıkışında, ilk sayıda bunu şöyle açıklamıştır (14 Mart 1307/ 26 Mart 1891): Servet-i Fünûn, fünûn, edebiyat, teracimi ahval, seyahat, roman ve sairden bahis, her hafta Perşembe günlerinde çıkan musavver (resimli) Osmanlı gazetesi"dir. Dergi çıkmaya başladığında resimli çıkma izni almıştır. Servet-i Fünûn başarısının temlinde en önemli unsur Abdülhamit'le kurmuş olduğu bağdır. Diğer taraftan iyi fotoğraf, iyi kâğıt ve iyi klişe olmak üzere basımcılıktaki üç unsuru bir araya getirmesi başarısının altında yatan diğer unsurlardır (Koloğlu, 1993: 33). Bu bağlamda dergi 1892 Şikago Uluslararası Fuar'ında uluslararası baskı ödülü almıştır.

Abdülhamit hanedan ile ilgili resimlerin yayınlanmasına engellemiştir. Fakat, başta Servet-i Fünûn dergisinde çıkan kadın resimleri olmak üzere, toplumsal hayatla ilgili bir çok resmin yayımlanmasını engellememiştir. Servet-i Fünûn dergisi ile Abdülhamit arasında kurulan bağ nedeniyle ilginç uygulamalar da ortaya çıkmıştır. Dergi ile Abdülhamit arasında kurulmuş olan bağın en iyi kanıtı derginin değişik sayıların kapağında Abdülhamit için özel olarak hazırlanmış olan hatlı, çiçekli ve süslemeli "Padişahım Çok Yaşa" dergi kapaklarıdır. Derginin 255. sayısın kapağı renkli, 800. siyah-beyaz ve 852. sayının yaldızlı olmak üzere derginin değişik sayılarının kapakları "Padişahım Çok Yaşa" slogan başlığı ile padişahı övücü ifadelerle hat yazılı olarak basılmıştır. Diğer taraftan dergi Abdülhamit'in başta demir yolları yapımı olmak üzere, saat kuleleri, hükümet konakları, okullar gibi bir çok politikası dergiye taşımıştır ve bu boyutta da II. Abdülhamit'i desteklemiş gözüküyor. Diğer taraftan Abdülhamit, Ahmet İhsan'ı gümüş liyakat madalyası ile ödüllendirmiştir.

Bu açıdan en ilginç uygulama Abdülhamit'in genel sansür uygulamasına karşın Servet-i Fünûn'unda erotik üstsüz kadın resimlerinin yayımlamasına izin vermiştir ya da göz yummuş olmasıdır. En ilginci de derginin 641. sayısında göğsü açık bir kadın tablosunun dergiye kapak yapılmasıdır. .

Servet-i Fünûn Dergisinde Kadın Moda Sayfaları

Servet-i Fünûn dergisi değişik konularla ilgili resim ve fotoğraflara sık sık dergide yer vermek ana politikadır. Hangi konuyu ele alıyorsa konuyla ilgili resim ya da fotoğraf kullanmayı kendine ilke edinir. Bu açıdan dergi popüler bilim dergisi olduğu kadar, sanat, edebiyat dergisi ve zamanının bir tür magazin dergisidir. Diğer taraftan da süreklilik arz eden Paris modasına ilişkin resimlerle bir kadın modası dergisi işlevi görür. Servet-i Fünûn dergisinde sürekli olarak Paris'in son modasını sayfalarına taşıması Paris modasının bir model alındığını gösterir. Bu yayın politikası başta kadının bedensel görünümü olmak üzere, onun gündelik hayata ve dünyaya bakışını değiştirmeye ve modernleştirmeye yönelik bir çabanın ürünüdür. Geleneksel Osmanlı kadın kıyafetleri evde, sokakta, yazlık-kışlık ve düğünlerde giyilen kıyafetler açısından farklılaşır. Dergide kadın kıyafetleri, gecelik, ev, sokak, yazlık-kışlık, plaj, dans ve salon kıyafetleri gibi ayrımlar ifade edilerek Paris son modası biçimde okuyuculara duyurulur. Ev/salon kıyafeti ile sokak kıyafetini ayıran en önemli unsur, sokak kıyafetlerinde gülü, çiçekli şapkaların, elde eldivenlerin olması ve elde açık ya da kapalı şemsiyenin bulunmasıdır. 19. yüz yıl modasının özel iç çamaşırı olan korse abartılı bir görünümle giyim modası resimlerinin vazgeçilmez parçasıdır. Ayrıca çocuk son moda elbiseler, modern gelinlikte moda sayfalarındaki yeri alır. Böylece dergide sürekli olarak Paris modasına ilişkin resimlere yer vermesiyle Paris modasına uymak isteyenlere kadınlara yol gösterici işlev üstlenir.

Servet-i Fünûn dergisin kamu yayıncılığında ilk erotik resimleri kullanması (Sayı, 641), ilanda üstsüz ve erotik bir resmin yer vermesi ve ilanlara yaygın diyebileceğimiz bir biçimde kadın resimlerini kullanması bağlamında hem kadınını tüketime çektiği ve hem de kadın imgesini ticarileştirdiği söylenebilir. Genel anlamda bu resimler sadece kadınlara yeni beden modeli sunmamış, aynı zamanda erkeklerde farklı ve yeni tip kadın arzusu meydana getirdiği söylenebilir.

Dergideki ilanlara göz önünde bulundurursak ilanlarda cinsiyet açısından kadınlar sadece kadın resimleri yer almasının ötesinde kadınlara yönelik ilanların daha fazla olduğu söylenebilir. Bu bağlamda erkek giyim kuşamının Padişahların zora dayanan reformuyla değiştirildiği-

ni daha önce görmüştür. Kadınların giyim kuşam değişimi zora dayalı olarak ortaya çıkmadığını, daha çok oluşan Batılar gibi yaşama ve moda bunların algılanışıyla ve başta Servet-i Fünûn dergisinin başlatıp ve devam ettirdiği Paris'in son modaları dizisiyle ve reklamlarla biçimlendiğini söyleyebiliriz.

Servet-i Fünûn özellikle hemen her sayıda Paris modasıyla bezenmiş modern kadın resimleri, diğer taraftan kadın portelerine yer vermesi ve reklamlarda Batı tarzında giyim kuşamlı kadın resimlerini kullanması genel anlamda görsel kültürün gelişmesine öncülük etmiştir. Aynı zamanda ilan/reklamla yeni kadın tüketicilerin oluşmasına katkılar sağlamıştır.

Dergide yer alan ilanlarda kadın moda, ilaç, içecek ilanları kadın resimlerin kullanılması bir başka boyutta kadın görsel ve tüketim kültürü içinde yeni tarzda inşa etmenin bir yoludur. Algıya önem verme ve ilgi çekme bağlamında her ilanın ana unsurunun büyük yazılması, hat yazısının ve resim, özellikle kadın resminin kullanılması ilancılık açısından önemli bir noktadır.

İlanlarda resim, özellikle kadın resimleri ile hat sanatının kullanılması uygulamasında bir kaç özellik göze çarpmaktadır. Bu uygulamanın ilkinde "mesut bir kadın" ile verilen "Quinium Labarraga" ilaç ve "Odol" dış suyu (macunu) ilanında olduğu gibi kadın resmi kullanılmıştır. Bu tür ilanda dikkat çeken ve ayırt edici bir özellik olarak kadın resimlerinin ilanda kullanılmıştır. Biri ilaç diğeri dış macunu olmasına ve sadece kadına hitap eden ürünler olmamasına rağmen, ilanda kadın resmi ile kadın görünümü ön plan çıkarılmış olması nedeniyle ilgi çekmeye yönelik bir uygumla olduğu anlaşılır.

İkinci uygulamada ilan başlığı dikkat çekici bir biçimde, büyük, hat yazısıyla atılması ve ilanda kadın, çocuk ve erkek resimlerinin kullanmasıdır. Burada en çarpıcı olanlar hat başlıklı ya da yazılı, süslemeli ve kadın resimli ilanlardır. Bu bağlamda "Victor Burgeni" ayakkabı ilanında bir erkek çocuk sol elinde kadın sağ elinde erkek ayakkabısı tutan resme yer verilmesi ve "Burgeni" başlığı hat yazılsa oluşturulmuş bir ilana yer verilmiştir. Resmin bütünün bir aileyi andırması ilginçtir. Diğer taraftan çocuğun üzerinde dönemin Avrupa'sında çocuk modası olan denizci elbiseleri bulunmaktadır.

Hat ile resmi bir arada kullanmanın, resim ile hat sanatının yaratıcı bir biçimde kullanılmasının en iyi uygulamalarında biri Halid Ziya'nın Aşk-i Memnu roman ilanında görülmektedir. İlanda ortasında hat yazısıyla "Aşk-i Memnu" yazısı ve kadın adeta yukarıdan ilan metnine bakmaktadır. Haydin mağaza ilanında ise, bir sokağı andırır bir görünüm oluşturulmuştur. Âdeta mağaza ismi tabela biçimdedir, "dikkat ediniz Haydin Mağazası" ifadeleri hat yazsıyla yazılmış bir sokağa yerleştirilmiş, sola da silindir şapkalı ve elinde baston bir erkek, sağda ise çiçek şapkalı bir kadın resmi yerleştirilmiştir. Bu bağlamda ilan dönemin kadın ve erkek giyim modasını yansıttığı görülür.

Yeni yaşam tarzının oluşumuyla birlikte Regingotların ve kerpetenle tutulmaz derecede dar pantolonlar giymek erkek modası olmuştur. Regingotların siyah renkli olanları resmi başka renkte olanları gayri resmi yerlerde giyilmesi erkek modasının ayrılmaz parçası olmuştur. Erkek kıyafeti değişme uğramıştı fakat, geleneksel anlayıştan bazı unsurları da taşıyordu. Bu geleneksel anlayış ceket pantolon giymenin o zaman göre edebe aykırı addedilmesi, regingotun uzun eteği ise edebe uygun görülmesi şeklinde erkek giyimine yansımıştır (Karal, 1988 Cilt VII: 118, Musahipzade Celâl, 1992: 164). Erkeklerde fes yeni modanın zorunlu bir parçasıydı. Fakat, sakallar önce kısalmış ve sonra bıyık moda olmaya başlamıştır. Bu dönem sonrasında erkek kıyafetinin içerdiği parçaları ve tarzını Ahmet Rasim şöyle tasvir ediyor: "kıyafet oldukça şıktır. Fes rengi fesi, tablalı kalıba vurulmuştur. Saçları, her sabah, taranarak ikiye bölünüyor. Başlık çok defa, alnın yansını kapamaktadır. Kolalı son moda gömlek, ufak renkli boyun bağı, regingot, siyah yelek, ince altın kordona bağlı saat, çizgili pantolon, potin, 42 santimetrelik kamış baston her zamanki giyim kuşamındandır" (2005: 172).

Lale Devri'nde başlayan kadınların kentsel hayata katılımı, arabalarla şehirde gezmeye başlamalarıyla Boğazın değişik semtleri popüler olur. Kadınların kafe, bar gibi eğlence ve hizmet sektöründe istihdam edilmesi yeni bir aşama olmuş, özellikle kadınların eğitime katılmaları bir donum noktası olmuştur. Bu bağlamda ilk kez kadın öğretmen 1873'de göreve başlamıştır (Berkes, 2004: 231). Diğer taraftan kadınlar Avrupa kadınları gibi iç çamaşır, korse, eldiven kullanmaları gibi yeni pratikleri benimsemişlerdir.

Tanzimat devir sonrasında kadın giyim ve modasında biri Batı (Paris) diğeri Doğu (Suriye/Mısır) iki yönde bir değişim eğilimi yaşamıştır. Batı tarzlarının oluşmasında Kırım harbi nedeniyle İstanbul'da gelen askerler ve savaş sonrası değişmeler etkileyicidir. Doğu tarzları Abbas Paşa valiliği zamanında Mısırlı paşaların ve hanımlarının İstanbul'a gelip yerleşmeleriyle şehir hayatında büyük ölçüde etkisini göstermeye başlamıştır (Ahmet Cevdet Paşa, 1980: 7-8). Örneğin çarşaf giyimi Abdüllatif Suphi Paşa'nın Suriye Valiliğinden dönüşünde (1872) ailesinin Çamlıca'da ilk çarşafla sokağa çıkmasıyla başlamıştı (Musahipzade Celâl, 1992: 65). Bir bakıma açılmaya karşı bir tepki olarak çarşafla aşırı kapanma olgusunun yaşandığı söylenebilir. Fakat, Suriye gelen çarşaf tipi tutunamamış, çarşaflar daha estetik hale gelmiş, peçelerin kesafeti erimeye başlamış yerini Avrupa'nın ipekli, saten ve yünlü pelerinli çarşafları almıştır.

Daha önceki dönemlerde giyim kuşam alanındaki düzenlemeler "her kesin kendi yerini bilmesi" anlayışıyla biçimleniyordu. Tanzimat sonrasın gayri Müslimlerin kıyafetlerine karışılmazken, giyim kuşamdaki düzenlemeler daha çok Müslüman halk üzerinde, özellikle kadınlar üzerinde yoğunlaştığı görülmektedir. Kadın kıyafetlerini sınırlama anlayışı hem Batı hem de Doğu tarzların içermiştir. Kadınların Frenkler gibi şemsiyeyle sokaklarda gezmesi (Kenanoğlu, 2004: 352) ve II: Abdülhamit döneminde Müslüman kadınların ince siyah çarşaf giymeleri ve siyah tül örtünmeleri matem tutan Hıristiyanlara benzedikleri gerekçesiyle yasaklanması bu türden iki yönde yasaklamaya örnek teşkil eder (Şefika, 1997: 57).

Yerelde kadın modasının biçimlenişin de yaşmak yerine örümcek ağına benzer peçeler giymek suretiyle yüzlerini ve boğazlarını görünür kılmaya başlamışlar, feracelerin Avrupa kadınlarının mantolarını andırır şekilde yapılması ise yaygınlaşan kadın giyim modası olmuştur (Karal, 1988 Cilt VII; 118, Musahipzade Celâl, 1992: 164). Kadınlarda başlıklar yerini korumuştur. Hatta, Osmanlı kadın başlıkları bir ara Fransa'da bile moda olmuştu (Karal, 1988 Cilt V: VIII). Osmanlı kadın başlıklarının Avrupa kadına başlıklarının etkilemesinin en önemli nedeni Osmanlı kadın başlıklarının dillere destan olan elmas, inciler, mücevherlerden oluşan gül ve çiçek biçiminde takıları ihtiva etmesidir. Modadaki karşılıklı etkileşim, kadınların gül ve çiçekli şapka takmala-

rını etkilemiştir. Fakat, giderek başlıklardaki elmas, inci yerini sıradan gül ve çiçeklere bıkarmış gibidir. Edebiyatçı Ahmet Rasim" (2005: 98-99) çiçekli şapkalarını oluşturduğu görsel manzaranın şu kelimelerle tablolaştırıyor: "İnsan, çiçeklikte oturuyorum, zannediyor. Şapkadaki çiçeğin haddi, hesabi yok. Bazısı, menekşe sepetini ters giyinmiş gibi, içi çiçekli dışı sade. Bazısı koca ortanca, gül, yasemin vazosunu-bizim dolmacı zenciler gibi- başlarına bulunmaz süs diye kondurmuş, kabarık, dallı budaklı görünüyor. Velhasıl rengarenk, hoş bir manzara".

Tanzimat döneminde tartışılan/sorgulanan konulardan birisi kadının toplumsal konumudur. Öncelikle Batıcılar kadınların peçe ve çarşaf giymesini, kadınların eğitime katılamamasını, çalışma alanında ve kamusal alanda etkin bir biçimde yer almamasını olabildiğince eleştiri konusu yapmışlardır. Kadınlarla ile ilgili başlıca yargı: "Türk toplumunun geriliğinin başlıca nedeni kadınların durumunun aşağılığıdır. Bunun sorumlusu da dindir ve bunu devam ettirenler de din adamlarıdır" şeklindedir. Abdullah Cevdet, "İctihat" dergisini çıkardığı dönemde Müslüman halklarının kalkınması için ne yapılması gerektiği konusunda anket yapmış, bir Fransız edebiyatçı ne yapılması gerektiğini şu kısa cümleyle açıklamıştır: "Kur'an'ı kapa ve kadınları aç". Abdullah Cevdet bunda değişiklik yaparak "Hem Kur'an'ı hem de kadını aç" şeklinde formüle etmiş, bunu bir slogan haline getirerek kadın konusunda yeni gelişmelerin öncüsü olmuştur (Berkes, 2004: 385). II. Meşrutiyet dönemi kadının kamusal alana, iş hayatına, eğitime katıldığı, Batılı modern modayı takıp ettiği dönemdir. Böylece Edebiyat-i Cedide genel anlamda hayatın yaşayan pratiğinden/ilahi erdemin dışlaşmış geleneksel alışkanlıklardan biyolojik doğaya doğru, seküler insan erdemine/ modern alışkanlıklara doğru bir kırılma işlevi görür. Bu dönemde hem duyu alanında haz peşinde koşma; Batılı moda, eğlence, yeme içme ve müzik hem de heyecan verici haz alanında değişme yaşanır, edebiyat ve sanat gibi simgesel tüketimcilik oluşur ve aydınlar içinde yaygınlaşır. Böylece, hem duyu alanında haz peşine koşma sekülerleşir hem de heyecanlara yönelik olan fantastik imgelere (ilk romanların yazılma, okunmasıyla ve modern sanatların gelişmesiyle) kapı aralanır. Yeni tip bireyin meydana gelmesi açısından edebiyata büyük bir işlev yüklenir. Bu bağlamda 1950'lere kadar Doğu'dan Batı'ya geçiş, Doğu Batı çatışması ve ikisi arasında anlamlı bir sentez fikri ve nereye kadar "biz"

kalacağız nereye kadar değişeceğiz sorunu romanın önemli konusudur (Moran, 1997: 244). Kadının toplumsal hayata daha fazla katılması ve romanlarda kurgulanan karakterle, dinle sınırlanmış, geleneksel hedonizmden açık toplumsal hayata ve modern hedonizme geçişe yelken açılır. Yeni tip bireyin meydana gelmesi açısından Edebiyat-i Cedide öncülük yapar.

Kadın giyiminin Batı tarzı modaya dönüşümünde etkileyici olan önemli yayın organı Servet-i Fünûn dergisidir. Derginin kadın üzerindeki etkisi sadece moda ile sınırlı değildir, genel anlamda kadınlık olgusu üzerinde geniş etkilerinden bahsedilebilir.

Servet-i Fünûn Dergisinde Beden, Süslenme ve Takı

Servet-i Fünûn insan bedenine ilişkin biyolojik doğaya doğru bir değişim anlayışını sergiler. Kültürün biçimlendirdiği kapalı kadın ve erkek bedenine karşıt olarak açık beden simgesini dergide işlemeye çalışır. Başta moda sayfalarındaki kadın resimleri olmak üzere, diğer kadın erkek resimlerin dergide yer alması bedenin stratejilerinin değişimine ilişkin çabanın ürünüdür. Dergi bu anlayışı inşa etmek için çıplak sayılabilecek kadın resimlerini dergide yayımlar. Bu resimlerin bir çoğu modern sanat adına dergiye taşınır. Bu amaçla dergi "Sanayi Nefise"nin kadın tablolarını sık sık dergi sayfalarına taşır. Bunların içinden en ilginç olanın derginin 641.sayısında Sanayi Nefise'nin açık kadın tablosunu dergiye kapak yapmasıdır. Bedenin açık bir şekilde hatta erotik tarzda kadın resminin ilanda kullanılması bedenin açık bir tarzda görselleştirmenin bir başka boyuttur. Diğer taraftan dergini 241. sayısında jimnastik resimleri, 648. sayısında beden terbiyesi bağlamında avret yerini yaprakla örtülü olan erkek heykel resimlerine yer verilmiştir. Daha sonra 674. ve 675. sayılarda erkek bedenin terbiyesi ilişkin resimli anlatımlara yer verilmiştir. Söz konusu beden terbiyesi ile ilgili yazılar Selim Sırrı'ya ait olup jimnastiğin yanında modern sporlardan halter talimlerini de kapsamaktadır (Selim Sırrı, 1320: 365-366). Yine derginin 682. sayısında Yüzbaşı Selim Sırrı'nın içinde Viyada yaptırılmış 30 kadar jimnastik tasviri resim bulunan jimnastik kitabinin ilanlarda yer alamsı spor bağlamında bedene ilişkin ilginin bir başka boyutudur. Bu birliktelik tarihsel olarak çıplaklık ve beden eğitimi arasında paralellik olduğunu hatırlatır niteliktedir (Sennett,

2001: 33). Spor, ani duygusal patlamalara yer vermemek, beden üzerinde denetimi öğrenmek, bedensel güçlerin öğrenilmesi, içsel olarak kendini kontrol etmeyi öğrenmenin bir parçasıdır. Spor, özellikle plaj gibi bedenin sergilendiği kamusal alanlarda içsel olarak kendi kendini kontrol etmeyi öğrenmenin bir yoludur. Bu nedenle çıplaklık ve beden eğitimi bir birini tamamlayan yeni toplumsal katılım biçimi meydana getirmenin formlarıdır. Bu bağlamda derginin 1920'lerde plaj fotoğraflarına yer vermesi anlamlıdır.

Her iki cinsiyetin açık alarak dergide sergilenmesi yeni, yeni olduğu kadar açık bir beden kültürün inşasına ilişkindir. Diğer taraftan da geleneksel mahrem beden tanımlarına karşı bir saldırıdır. Geleneksel beden tanımları kadına olduğu gibi erkekler içinde bedenin örtülmesine ilişkin kurarlarla biçimlenmiştir. Bir sanat imgesi olarak beden tenselleştirilerek dışa yansıtılır, beden açık bir tarzla dışa vurulur. Giysi, teni ve deriyi örten, biyolojik doğa karşıtlığı olarak kültüre dair bir beden inşasıdır. Böylece sanat imgesi olarak beden, ten-deri aralığında cinsel ve biyolojik varlığa dönüştürülür. Diğer taraftan açık resim ilk gerçeklikten kopuş, gerçeğin yerine onun resminin geçmesi halidir.

Derginin 781. sayısında "cildin sıhhati" için cilt bakımının nasıl yapılması gerektiği hakkında resimli tariflere anlatılmaktadır. Derginin 783. sayısın da cildin zarafeti hakkında çeviri bir yazıya yer verilmektedir. 810. sayıda doktor Memduh Necdet'in "Lavantalar" (1320: 130) üzerine bir yazısına rastlamaktadır. Servet-i Fünûn dergisinin 867. sayısında ise, "Ethem Pertev Eczahanesi Müstahzaratı Başlıklı" tam sayfa ilanda pudra, pertev dış tozu, pertev şurubu, kına kınalı petrev saç suyu, krem pertev olarak ilanda yer almıştır. Burada yer alan ürünlerin saç suyu ve krem gibi güzellik malzemelerini ihtiva etmeleridir. Saçlarının dökülmesinden endişe edenleri, saç kepeklerinden şikayeti olanların ve saçlarının çok az bir zamanda uzamasını isteyenlerin "kına kınalı saç suyunu" kullanması tavsiye edilmektedir. Bir anlamda kına kınalı saç suyunu" daha çok bir ilaç gibi sunulduğu anlaşılmaktadır. Diğer taraftan genel olarak "krem pertev"in ellerdeki çatlaklıkları yüzlerdeki çilleri ve sivilceleri yok etmek hususunda etkileri olduğu ilan edilmektedir. Tam sayfa ilanda "krem petrev" in kullanımındaki etkiler iki ayrı kadın resimde karşılaştırmalı olarak verilmektedir. Resimde sağda yer alan "krem pertev" kullanmadan önceki kadının çilli

ve/yada sivilceli yüzü gösterilmektedir. Solda ise aynı kadının krem petrev kullandıktan sonra sivilceleri ve çilleri kaybolmuş bir biçimde resmi verilmiştir. Böylece kremi kullanmadan önce ki bir yüzle sonraki yüz arasındaki değişmeleri göstermek ve bunu kanıtlanmak üzere resimler kullanılmıştır.

Geleneksel beden süslemesi cinselliği gizleyerek bedenin dişiliğini dekore etmeye ve sergilemeye yöneliktir. Bu çizgide tene ilişkin ilgi, tenin dışa vurulmadığı için mahrem alana ilişkindir ve özeldir. Tenin dışa vurulması beraberinde tene olan ilgiyi getirir, ten cinsel çekicilik, gençlik, zindelik ve güzellik gibi ilgilerle yeni pratiklerin uygumla alanı haline gelir. Bir tüketim kültürü ve pratiği içinde beden arzunun, güzellik, gençlik, sağlık, zinde olmanın nenesi haline gelir. Böylece beden üzerinde çalışılan plastik objeye dönüşür (Featherstone, 1994: 177, 183). Burada kırılma noktası tenin-derinin ötekine, erkeğe karşı erotik/açık olarak sunumudur. Çünkü güzel ve zinde görünme çabası sadece, kabul edilebilir beden inşası değildir, aynı zamanda heyecanlı bir yaşam tarzının inşasına hazırlıktır. Tenin ve derinin keşfedilmesi beden ile kimliğin inşasına ilişkin yeni bir tarzdır. Bu tarz mahrem alanla sınırlı rasyonel olmayan bir beden /kimlik inşasından/özgür bir kişilik inşasının inkarından rasyonel, tarihsel ve kutsal kayıtlardan kurtulmuş, özgür, hedonist kişilik tatminine yönelik bir kurgulama ve değişimdir (Campbell, 1987: 74). her şeyden önce bu dönüşüm kadının kenetsel hayata açık olarak katılması ve ötekisiyle, erkekle kamusal alanda beraber bulunmasının bir sonucudur. Geleneksel dünyanın sınırlı, başı sonun tanımlanmış hedonizmden heyecanlı ve belirsiz bir gündelik hayata dönüşümün parametreleridir.

Geleneksel kadın bedenin süslenmesinde bedenin örtülü olması yanında, elmas, inci ve altın beden süslemesinin ayrılamaz parçasıdır. Politik ve ekonomik temsil olarak elmas, inci ve değerli taşlar toplumsal hiyerarşiyi gösterecek biçimde kullanılmaktadır. Bu mücevherler genel olarak aileden miras alınmakta ya da kadınlara hediye olarak verilmektedir. Bu bağlamda temsili vekaleten bir temsil anlamına da gelmektedir. Diğer taraftan temsilin sosyal boyutu açısından mücevherler ailenin pozisyonunu, Padişaha, politik otoriteye yakınlığı göstermekte ve otoriteyi meşrulaştırma işlevi görmektedir. Bu anlamda "patina" (Zorlu, 2006: 6) kavramı bağlamında samur kürklerin-değerli

mücevherlerin kullanımı sınıf temelli değildir, statü grubu temellidirler ve bu nedenle kitlesel kullanıma açık değildirler. Mücevherlerin temsili olarak rekabet açısından kullanımı belirli bir statü grupları içinde gerçekleşmektedir. Bu meyan da süslenmede "elmas ayarında 50 kuruşa inci boncuklar" süslenmenin kitleselleşmesinin yolunu açmıştır. Gerçek mücevherler olmasa, inci boncuklar pekte anlamlı değildir. Bu bağlamda dergide yer alan "elmas ayarında 50 kuruşa inci boncukları", Titüs (□□ □□) elmas ilanları ilginçtir. İlk önce 50 kuruştan satışa sunulan (Sayı:711) sonuçta 10 kuruşa satılan (Sayı:753) Titüs inci boncuk satışları Osmanlı' eltinin mücevher tutkusuyla yakından alakalıdır. "Artık herkes bilaistisna herkes elmas takınabilir" duyurusuyla 8 Aralık 1904'te verilen ilk ilanın devamında Titüs elmasları hakkın şu bilgiler verilmektedir:

Titüs Elmasları parlaklık için foyaya ihtiyacı yoktur.

Titüs Elmasları temasla aşınmaz hakiki elmas gibi sertliğe maliktir.

Titüs Elmasları şimdiye kadar bir çok elmas mütehassisini ve bir çok kişiyi şaşırtmıştır.

Titüs Elmasları en muteber ziyafetlerde takınılabilir ve taklit oldukları anlaşılmaz

Titüs Elmasları göz ile muayenede kendilerini kolaylıkla göstermezler, yani göz ile muayenede taklit oldukları anlaşılmaz.

Titüs Elmasları hakiki olanlardan bir hususta ayrılırlar ki, oda son derece ehven (ucuz) olmalarıdır. Satış fiyatlarının 50 kuruş, posta ile satış fiyatının 55 kuruş olduğu ve taşları görmek için gelenlere her zaman kapılarının açık olduğu ilan ediliyor.

İkinci Sayı (728) tam sayfa ilanda Titüs'ları hakiki elmaslardan ayırmanın ne kadar zor olduğu işleniyor, vitrinde 30 adet hakiki elmas mevcut olduğu duyuruluyor ve Titüs taklit elmasları ile hakiki elmasları birbirinden ayırtabilen kişilerin çok az olduğu, bu meyan da Titüs taklit elmasları ile hakiki elmasları ayırabilen kişilerin isimleri veriliyor. Tam sayfa ilan üç bölüme ayrılmış birinci bölümde "Herkesi Şaşırttık" ifadesiyle başlıyor ve devamda bu başlığın içeriğini dolduran bilgiler veriliyor. Elmaslarının taklitlerinin ne kadar zor olduğu üzerinde duruluyor ve kampanyalarını bir süre daha uzattıklarını duyuruyorlar. Herkesi şaşırtmalarının nedeni açıklıyorlar. Herkesi şaşırtmalarının nedeni

Titüs taklit elmaslarının hakiki elmaslardan ayırmanın güçlüğüdür. Bu çerçevede ilanın ilk bölümde Titüs taklit elmaslarının hakiki elmaslardan ayırabilen zatların çok az olduğu iletiliyor. Titüs taklit elmaslarının hakiki elmaslardan ayırabilen zatların isimleri veriliyor. Buna göre Şişli'de Madam Valanyüt, İlyas Serba-i Efendi ve Mosyo Mürro Efendi hakiki elmasla ve taklidini ayırt edebilen kişilerdir.

Osmanlı elitinin mücevher tutkusu, sadece inci boncuk satış stratejisine temel teşkil etmez, alıcıların da satın almasında Osmanlı eltinin mücevher tutkusunun bir taklidi önemli bir güdüdür. Aşağı yukarı aynı dönemler de Halid Ziya'nın Aşk-i Memnu kitabinin satış fiyatı 10 kuruş, krem pertev 3 kuruş, pertev pudrası 5 kuruş, pertev saç suyu 5 kuruş, pertev dış tozu 5 kuruş olduğu göz önüne alınınca bir inci boncuğun başlangıçta 50 kuruşa en son haliyle 10 kuruşa satılması olsa da Osmanlıların mücevher tutkusunun kitleye yansıması ve kitlenin bu konudaki bilgisizliği ile açıklanabilir. Yukarıda taklit elmasların "Titüs Elmasları en muteber ziyafetlerde takınılabilir ve taklit oldukları anlaşılmaz." bir satış stratejisi olarak ifade edildiği gibi bir tür geleneksel statüleri altüst eden bir görsel bir işlev üstlenir. Taklit elmaslar kimi kullanımlarda gerçekleri gibi görsel bir imaj yaratabilirler. Onlara bakan göz her zaman gerçek değerini tespit edemez. Kitle taklit elmasları gerçeğine benzediği için talep eder, böylece geleneksel mücevher tutkusuyla pazarın sıradan şeylerini satın alınır.

Kitlesel modanın ortaya çıkmasıyla Osmanlı politik seçkini de "patina"lar (samur kürkler, elmas mücevherler gibi şeyler) gündelik hayat açısından işlevsizleşir, Osmanlı eliti elindeki "patina"ları satışa çıkarır, sıradan şeylerin peşine takılır. Çünkü, sıradan şeyler pratik kullanıma yöneliktir. Ekonominin zayıflaması, Paşaların ve paşa hanımlarının Avrupa'dan gelen mallara olan talebin artması sunucu bütçeleri ve maaşları yetmez olur. Artık tüccardan mal alırlarken senet vermeye başlarlar. Sonuçta, Cevdet Paşa'nın (1980; 8) ifadesiyle Sarây-ı Hümâyu'un üç sene içinde üç milyon kese akçe borç meydana geldi. Bu da yeterli gelmedi, sultanların ve kadın efendilerin mücevherleri Beyoğlu sarflarında rehin kaldı". Çünkü, Osmanlı gündelik hayatında Batıdan gelen malların önemi artmış, genel anlamda geleneksel tarzların sembolik değeri düşmüş, bunun yerine Batıdan gelen tarzların sembolik değeri yükselmiştir. Diğer taraftan da mücevher gibi lüks şey-

lerin simgesel değeri yüksektir, fakat kullanım değeri düşüktür, pratik kullanım amacı nerdeyse yok denilecek kadar azdır. Böylece, pazarın malları karşısında mücevherlerin sembolik işlevi eski saygınlığı korumakla birlikte, Batıdan gelen teknolojik ürünler en az mücevherlerin sembolik işlevi kadar önem kazanır. Artık toplumsal saygınlık sadece mücevherlerle ölçülmez aynı zamanda Batıdan gelen incili altın kordonlu cep saatleri, gramofonlar, fotoğraf makineleri, Paris modasını takıp etme gibi şeyleri de elde etmeyle ölçülmeye başlanmıştır.

Beden süslemesi statü gruplarının temsili mantığı çerçevesinde talep edilir, fakat bir taklit davranışı ile biçimlenir, sonuçta politik temsil dışına çıkma gibi durum yaşanır, taklidi mücevherler piyasadan elde edilir, bu taklidi nesneler geçicide olsa statü grubunun temsillerini alt üst edicidir. Diğer taraftan mücevherlerin statü grubunu temsil etmesi işlevsizleşir. Çünkü, nede olsa mücevher gibi lüksler statü gruplarını temsil açısından statik toplumlarda daha işlevseldir. Toplumun değişmeye yüz tuttuğu, sisteme sürekli olarak moda ve teknoloji ekseninde pratik kullanımları olan yeni şeylerinde girdiği bir durumda mücevherlerin statü gruplarını temsil etme işlevi azalır.

Sonuç

Derginin yayın politikası daha önce oluşmaya başlamış olan modanın ve Batılılar gibi yaşama arzusunun üzerene oturmuş, Avrupa'da oluşmuş olan modern yaşam tarzının ve Paris'in modası ile İstanbul'da oluşmaya başlamış olan Paris modası ve yaşam tarzı arasındaki mesafeyi kapatma işlevi üstlenmiştir.

Servet-i Fünûn dergisinde başta sürekli olarak Paris'in son modasını sayfalarına taşıması Paris modasının bir model alındığını gösterir. Diğer taraftan Abdullah Cevdet'in kadınları açma düşüncesinin bir uygulamaya koyma sürecinin ciddi bir biçimde yürütür. Bu bağlamda dergi üç ayrı boyutta kadınlara örneklik oluştur. Birincisi dergide sürekli olarak Paris modasına ilişkin resimlere yer vermesiyle Paris' modasına uymak isteyenlere/kadınlara yol gösterici işlev üstlenir. Paris modasından aktardığı resimlere baktığımızda bunlar bu günün bakış açısıyla epeyce geleneksel sayılabilecek giyim tarzıdır. Bu resimler erotizme izin vermeyen bir kapalılık sergilediği görülür. İkinci olarak kadın bedeni erotik bir tarzda sunan çıplak kadın portelerine yer ver-

mesidir. Üçüncü olarak ise, reklamlarda kadın resimlerine yer verilmesidir. Bu bağlamda derginin kadını hem bir tüketim nesnesi hem de bir tüketim öznesi olarak ele aldığını söylemek abartılı sayılmaz. Bu unsurda kadını Batıdan aktarılarak geliştirmeye çalışılan yaşam tarzı ve tüketim kültürü açısından etkileyicidir. Burada temel amaç kadını açmaktır. Bunun birkaç boyutu vardır. Onu geleneksel kapalı ev hayatından dışarı çıkarmak, onun erotik olmayan bir kapalı giyim tarzından açık ve erotik tarzda bir görünümde toplumsal hayata katmaktır. Diğer taraftan, erotikleşmiş kadın beden imgesini erkekle sunulmaktadır. Bu haliyle kadınlar sergilenen, gösteri nesnesi erkekler ise, izleyen özne durumundadır. Her halükarda ortada sergileme ve izleme zemininde görsel erotik bir kültür inşa etme girişimidir.

Servet-i Fünûn dergisi genel anlamda kadını açmaya çalışan bir anlayışı yaygınlaştırır ve kadının geleneksel kapalı konak hayatından dışarıya kent hayatına açılmasının öncülüğünü yapar. Dergi, kadının, gündelik hayattaki yerinin modern tarzda değişimini amaç edinir. Bu değişim kapalı konak hayatının, dönme dolapları etrafında dönen dolaplarından, gündelik hayata açılması ve gündelik hayatta dönen dolapların görme, arzu ve heyecan temelinde modern biçimler almasına yönelik bir çabadır.

Sonuç olarak derginin moda, açık beden, süslenme temelinde beden ile kimlik arasında yeni bir ilişkinin kurulmasından katkılar sağladığı yadsınamaz. Beden ile kimlik arasında yeni ilişkinin boyutları rasyonel, bireysel, hedonist ve kişilik tatminine yöneliktir. Aynı zamanda yeni beden inşası piyasa üzerinden, satın alınan şeylerle gerçekleşir, bu açıdan da yeni beden inşası maddileşme temellidir ve tüketim kültürü içinde bir beden inşasıdır.

KAYNAKÇA

Servet-i Fünûn (1891-1928), İstanbul, İmtiyaz Sahibi ve Müdürü: Ahmet İhsan.

Beden Terbiyesi ve Spor, **Servet-i Fünûn,** İstanbul, Sayı 241, 674, 675, 789, 1498-24.

Cildin Sıhhati ve Zarafeti, **Servet-i Fünûn,** İstanbul, Sayı 781, 783, 810, 867.

İlan, **Servet-i Fünûn,** İstanbul, Sayı 682, 710, 711, 728,731, 753,

867

İlanda Kadın Resmi, **Servet-i Fünûn,** İstanbul, Sayı 676, 678, 700, 712, 727, 746, 812, 862, 882.

Kadın Resim ve Tabloları, **Servet-i Fünûn,** İstanbul, Sayı 60, 70, 74, 424, 862, 882,641, 1669-195, 1071-94, 1007-83, 1033-59, 1017-44.

Moda [Son Moda] Resimleri , **Servet-i Fünûn,** İstanbul, Sayı 12,14,15, 25, 26, 27, 30, 31, 42,45, 49, 50, 57, 61, 63, …671, 674,683, 693, 694, 704, 711, 720, 722, ..913, … 990, 1019-40, 1669-195, 1071-92, 1533-59, 1517-44, 1537-63, 1541-67,1551-77,1669-195.

Ahmet Cevdet Paşa (1980) **Ma'rûzât**, (Haz. H. Hallaçoğlu), İstanbul, Çağrı Yayınları.

Berkes, Niyazi (2004) **Türkiye'de Çağdaşlaşma**, İstanbul, Yapı Kredi Yayınları.

Campbell, Colin (1987) **The Romantic Ethic and The Spirit of Modern Consumerism**, Oxford, Basil Blackwell.

Durakbaşa, A., Cindoğdu, D.(2002) "Encounters at the Counter: Gender and the Shopping Experience", **Fragments of Culture The Everyday of Modern Turkey**, (Ed. D. Kandiyoti, A. Saktanber), London, I. B. Tauris Co. Pub., 73-89.

Eldem, Edhem (2000) "İstanbul: İmparatorluk Payitahtından Perifereleşmiş Bir Başkentte", **Doğu ve Batı Arasında Osmanlı Kenti**, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, (Çev. Sermet Yalçın), 151-230.

Faroqhı, Suraiye (2004) **Osmanlı Dünyasında Üretmek, Pazarlamak, Yaşamak**, (Çev. G.Ç. Güven, Ö. Türesay), İstanbul, YKM Yayınları.

Featherstone, Mike (1991) "The Body in Consumer Culture." **The Body**. M. Heyworth, B.Tuner (Ed.), London, Sage Publisher, 17-196.

Fındıkoğlu, Ziyaeddin Fahrı (1999) "Tanzimat'ta İçtimaî Hayat", **Tanzimat**, İstanbul, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, 619-659.

Karal, Enver Ziya (1988) **Osmanlı Tarihi**, V. Cilt, Ankara, Türk Tarih Kurumu Yayınları.

Kenanoğlu, M.Macit (2004) **Osmanlı Millet Sistemi Mit ve Gerçek**, İstanbul, Klasik Yayınları.

Koloğlu, Orhan (1993) **Basınımızda Resim ve Fotoğrafın Başlaması**, Ankara Tamer Ofset Mat.

Kurnaz, Şefika (1997) **Cumhuriyet Öncesinde Türk Kadını**, İstanbul, MEB Yayınları.

Memduh Necdet (1320) "Lavantalar", **Serveti Fünun**, Sayı 810, 130.

Moran, Berna (1997) **Türk Romanına Eleştirel Bir Bakış** I, İstanbul, İletişim Yayınları.

Montague, Mary (?) **1717-1717'de Türkiye** (Çev. Reşad Ekrem Koçu), İstanbul Çığır Kitapevi. İstanbul.

Musahipzade Celâl (1992) **Eski İstanbul Yaşayışı**, İstanbul, İletişim Yayınları.

Rasim, Ahmet (2005) **Şehir Mektupları**, (Çeviren Yılmaz Taşçıoğlu), İstanbul, Metropol Yayınları.

Refik, Ahmet (1998) **Kafes ve Ferace Devrinde İstanbul**, (Haz. Tahir Yücel), İstanbul, Kitapevi.

Sennett, Richard (2001) **Ten ve Taş**, (Çeviren T. Birkan), İstanbul, Metis Yayınları.

Selim Sırrı (1320) " Hafıf Halter Talimleri", **Serveti Fünun**, Sayı 673, 365-366.

Tanpınar, Ahmet Hamdi (2001) **19. Asırda Türk Edebiyat Tarihi**, İstanbul, Çağlayan Kitapevi.

Tunaya, Tarık Z. (2004) **Türkiye'nin Siyasî Hayatında Batılılaşma Hareketler**, İstanbul, Bilgi Üniversitesi Yayınları.

Yücel, Yaşar; Selim Ali, (1991) **Klasik Dönem Üç Hükümdarı Fatih-Yavuz-Kanuni**, Ankara, Türk Tarih Kurumu Yayımları.

Zorlu, Abdülkadir (2006) **Modern Tüketimin Tarihinden Tüketim Araştırmalarına Tüketim Sosyolojisi**, Ankara, Glocal Yayımları.

PANEL/КРУГЛЫЙ СТОЛ

TAMAMLAYICI VE DESTEKLEYİCİ TIP

ALTERNATIVE MEDICINE

АЛЬТЕРНАТИВНАЯ МЕДИЦИНА

Panel Başkanı/Chair of Panel/Председатель:
Prof. Dr. Vural KAVUNCU -TÜRKİYE/ТУРЦИЯ
Konuşmacı/Panel Member/Докладчик:
Doç. Dr. Anarhan NADİROVA-KIRGIZİSTAN/KYRGYZSTAN/КИРГИЗИЯ
Prof. Dr. Abdulkerim RAHMAN-ÇİN/CHINA/КИТАЙ
Prof. Dr. Cihan AKSOY -TÜRKİYE/ТУРЦИЯ
Psk. Dr. Davut İBRAHİMOĞLU -TÜRKİYE/ТУРЦИЯ

TAMAMLAYICI VE DESTEKLEYİCİ TIP

Prof. Dr. Vural KAVUNCU (Panel Başkanı/Chair of Panel/ Председатель) : Afyon Kocatepe Üniversitesi Fiziksel Tıp ve Rehabilitasyon Bölüm Başkanıyım, aynı zamanda kaplıca ve kür tedavileri konusunda özel bir kliniğin direktörüyüm. Bu yönde çalışma ve uğraşılarımız var. Şimdi size bu alanda, nerelerde olduğunuz, ve neler yapdığımıza, ilişkin kısa bir sunu yapacağım.

Ben Afyon'dan geliyorum. Afyonkarahisar karayoluyla buraya 3 saat kadar mesafede. Özellikle yurt içi konuklarımız için Afyonkarahisarın önemli bir özelliği vardır. Türkiye Cumhuriyeti'nin Kurtuluş Savaşı'nın en son noktasının vurulduğu, en son emirlerinin verildiği Kocatepe, bu ilin içindedir ve biz bu yönüyle böyle bir toprakta bulunmanın kıvancını yaşıyoruz. Atatürk'ü her zaman rahmet ve minnetle anıyoruz. Afyonkarahisar bunun dışında; mermeri, tatlı çeşitleri ve kaplıcalarıyla ünlü olan bir şehir. Kaplıca suları 102 derece civarında sıcaklıkla yer üstüne çıkıyor. Bu sular mineralli olduğu için bu derecede kaynamadan yer yüzüne çıkma imkânına sahip. Afyonkarahisar, zengin mineral içerikli sularıyla ve de son zamanlarda da açılan sağlık tesisleriyle Türkiye'de önemli bir konuma sahiptir.

Genel olarak tıpta bir tarihçe belirtirken, tıp tarihi Hipokrat'a kadar uzandırılır. Hakikaten o dönemlerde su ve mineralli sular, sıcak suyla ilgili şifalı aroma bilinen en eski tedavi yöntemlerinden bir tanesidir. Gene Roma hamamlarından bahsederler ancak, o dönemlerde hijyenin kontrolü ve önemi bilinmediğinden dolayı insanlar çok sayıda enfeksiyonla karşı karşıyaydı. Aslında dünyanın gerçekte sıcak su ve şifalı sularla tanışması ve tedavisi Türk İslam uygarlıklarıyla birlikte başlamıştır. Çünkü kendi kültürü içinde özel akan su ve banyo uygulamalarına verdiği önem geleneksel olarak da kaplıca ve sıcak sulardan şifa aramakla sonuçlanmıştır. Eskiden beri pek çok sıcak su kaynağının etrafında hamamlar, çeşitli tedavi üniteleri de oluşmuştur. Oysa Ortaçağ Avrupası'nda, karanlık birkaç yüzyıl suyun şifa değil, dert olduğu ve hastalık nedeni olduğu anlayışıyla geçirilen dönemdir. Ancak asilzadelerin belirli zamanlarda yıkandıkları dönemleri de bizzat kendi tarihçileri zikrederler. Bu dönemde oluşan Türk Hamamları dünyada aslında marka olmuş ve bizim de doğrusu çok sahiplenemediğimiz

bir ünitedir, Amerika'dan tüm Asya'ya kadar, Afrika'ya kadar "Türk Hamamı" sözü literatüre yerleşmiştir fakat, bu sıcak suları, bizim bilgimiz dâhilinde ekonomik bir katkıya döndüren ve sistematik bir tedaviye döndüren ise Avrupa kültürü olmuştur. Biz de geleneksel kaplıca uygulamaları devam ederken o bölgede rehabilitasyon, kür tedavi uygulamaları bir gelenek hâlinde bugün Avrupa'da devam etmekte ve milyonlarca hastanın senelerce yararlandığı bir tedavi olarak sürmektedir.

Bizim tanıyamadığımız bir uygulama Doğu kültüründe kür tedavileridir. Bu, özellikle Rusya'ya bağlı, eski Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği'ne bağlı ve burada yaşayan Türklerin de, Türk ülkelerinin de dâhil olduğu sistemleri biz yeni yeni tanımaya başladık. Buralarda da büyük kür merkezlerinin olduğunu ve Doğu tıbbı uygulamalarında çok yaygın olduğunu yeni yeni öğreniyoruz. Türkiye'de ise kaplıca uygulamaları, gelenekselden modern kür tedavi şekillerine son on yılda hızlı bir dönüşüm yaşamaktadır. Şu anda bu uygulamalar Batı tıbbıyla birleşik şekilde halkın hizmetine sunulmaktadır.

Ben size kaplıca tedavileri derken neyi kast ettiğimizden kısaca bahsetmek istiyorum. Aslında bazı terimler iç içe geçmiş durumdadır. Kaplıca, sıcak suyun tedavi amaçla kullanımı olarak, banyo terapi, banyo tedavileri olarak geçer. Genellikle Avrupa, Amerika, Anglosaksonlar arasında uygulanan SPA tedavileri ise, daha ziyade sağlıklı insanların kendilerini daha iyi hissetmeleri için yapılan uygulamalardır. Kür tedavileri, rehabilitasyon uygulamaları ise hastalık tedavilerinde uygulanan, diğer tedavileri de kapsayan tedavilerdir. Ancak bunlar gene de çoğu kez iç içe geçmiş birlikte yapılan tedavilerdir. Özetlersek sağlıklı insandan wellness olarak yapılan uygulamalardan başlayarak kaplıca, çeşitli spor tedavileri, kür merkezleri, yatılı kür klinikleri, rehabilitasyon klinikleri ve akut bakım hastaneleri ve yaşlı bakım merkezleri su ve sularla ilgili olan uygulamaları değişik derecelerde uygulamaktadır. Ülkemizde geleneksel kaplıca uygulamalarında, "wellnes" uygulamalarında kaplıca merkezleri giderek daha donanımlı hâle gelmiş ve halkın hem dinlenme hem kendini daha iyi hissetme hem de eğlence ihtiyaçlarına cevap verir durumda bir yapılanma göstermiştir.

Biz SPA wellness tedaviler denince neler anlıyoruz? Burada masaj uygulamaları, bitki tedavileri, ayurveda, anti-aging uygulamaları, su masaj yatakları, sıcak taş masajı, renk tedavileri, yoga, aroma terapi, bitki banyoları, cilt bakımı bu uygulamaların içerisindedir. Bunlar genellikle kişilerin kendilerini daha sağlıklı hissetmek için yaptığı uygulamaların başında gelmektedir.

Termal tedaviler denince neler anlıyoruz? Termal su, termomineralli su denince sıcaklığı 20^{o}C'nin üzerinde olan ve litresinde 1 gr'ın üzerinde mineral içeren sular anlıyoruz. Bunlar içerdikleri minerallere göre değişik sular olarak değerlendirilir. Sülfürlü sular, karbondioksitli sular, bikarbonatlı, radonlu sular gibi. Bu uygulamalar genellikle banyo tedavileriyle birlikte anılır. Banyo tedavileri dışında su tedavilerinde; jakuzi tedavileri, tazyikli duşlar, içmece olarak kullanılan sular, havuzdaki uygulamalar, sauna, terleme tedavileri, buhar banyosu, bu mineralli suların nefes yoluyla, inhalasyon yoluyla alınması, solaryum ve SPA wellness üniteleri yer alır. Spor salonları, dermotolojik kullanım, ayrıca çamur ve fangoparafin tedavileri ve vazgeçilmez masaj uygulamaları genellikle kaplıca tedavilerinin bir parçasıdır. Buna iklim tedavilerini ve de güneşlenme tedavilerini de eklemek mümkündür. Kaplıca tedavileriyle ilgili bilimsel verileri ben burada zamanım olmadığı için aktarmayı doğru bulmadım ama, gün geçtikçe tıbbın içinde yararlanıcı bir tedavi yöntemi olarak kullanılmaktadır. Batılılar da artık kronik birtakım rahatsızlıkların kaplıca tedavileriyle tedavi edilmesinin masrafları azalttığını, kişilerin yaşam kalitesini yükselttiğini düşünmekteler. Bu nedenle Batı'da, bu alanda ciddi bir sigorta şirketleri tarafından bu tür tedaviler için ödeme yapıldığını da söylemek gerekir.

Aslında ülkemiz coğrafik olarak tektonik yapıda, yani deprem kuşağında olan bir ülkedir. Çok sayıda yer altı suyu yer üstüyle buluşma durumundadır. Özetle söylemek gerekirse Türkiye'nin neresinde yaklaşık 60 km çaplı bir daire çizerseniz çizin içinde mutlaka sıcak su kaynağı bulabilirsiniz. Her yerde bu sıcak su kaynakları var. Kültür ve Turizm Bakanlığı da Sağlık Turizmi anlamında son senelerde yeni projeler başlatmış, bu anlamda turizm alanında öncelikler verdiği bazı bölgeler olturmuştur. Bu bölgeler, eskiden de, tarihsel olarak da Friglerin, Lidyalıların, önem verdiği çeşitli yerlerdir. Bu bölgelerdeki

çeşitli teşviklerle de yeni yeni yeni yerler oluşmaktadır.

Termal üniteler, açık kapalı üniteler hâlindedir. Türkçede kaplıca tabirini; "kapalı ılıca", yani ılıcanın, sıcak suyun kapalı yerde yapılan uygulama şekli olarak algılamak mümkündür. Kaplıca, kaplıca tedavileri deyince artık biz sadece banyo, hamam değil demin saymış olduğum tedavi ünitelerini de kapsayan kompleksleri vurgulamaya çalışıyoruz. Bu termal ünitelerde, örneğin çamur uygulamaları Türkiye'de genellikle doğal çamurdur ve volkanik içerikte tüfler içerir. Bunlar zengin mineral içeriklidir. Bazılarında karbondioksit ve bazılarında da radonik aktivite vardır ve hakikaten çok sayıda uluslar arası hasta bunlardan yararlanmayı istemektedir.

Masaj uygulamalarında, Türkiye'de bu konuda bir miktar eksiklik olduğunu vurgulamak zorundayım. Genellikle klasik masaj uygulamaları ağırlıklı olarak yapılmakta, daha ziyade Doğu tıbbının önem verdiği ve bildiği "refleksoloji" "ağrı tedavileri", "şiyatsu" gibi uygulamalar ise Türkiye'de daha yeni yeni yer bulmaktadır. Eğitici ve yeterli yetişmiş eleman eksikliğinden dolayı, Türkiye'de bu uygulamalar genellikle pek anılmaz. Bunlar pek nadirdir. Bizde genellikle hamam kültürü hâkim olduğu için büyük havuzlarda tercih edilmektedir.

İçmeceler gelince, Türkiye'de içmece olarak değerlendirilen özel bazı merkezlerde mineralli sulardan içmece olarak yararlanılmakta ve çeşitli hastalıklarda kullanılmaktadır.

Kaplıcaların değişik uygulamaları vardır. Bunlardan bir tanesi inhalasyon tedavisidir. Bu tedavi yöntemi suyun içindeki minerallerin nefes yoluyla alınıp çeşitli kronik akciğer hastalıklarında kullanımını içerir. Bu, örneğin bir mineralli suyun nasıl kullanılmasıyla ilgili bir örnek, yüksek tuz içeren bir mineralli su, yukarıdan aşağıya özel süzülen bir şekilde aşağı doğru yavaş yavaş damlatılmaktadır. Bu esnada oluşan atmosferik su zerreciklerinin yanında duran kişiler bunları nefes olarak almakta, yanında egzersizler yapmakta ve bronşit, akciğer hastalarının bulunduğu merkezlerde bu tip tedaviler uygulanabilmektedir.

Hidroterapi ise, illa termal sıcak su içinde yapılması gerekli olmayan bir yöntemdir. Normal mineralsiz su ya da hafif mineralli su, ılık su içinde yapılan egzersizlerdir ve özetle rehabilitasyonda iyileşme zamanına son derece katkıda bulunan ve hızlı olarak yapılan ünitelerdir.

Ne yazık ki su kaynağı ihtiyacı yoğun olarak bulunmaktadır. O yüzden bütün alt yapısı olmayan yerlerde bunda zorluk çekilmektedir. Ancak su tedavileri egzersiz dışında girdap banyoları, su içi masajı, tazyikli duş şeklinde de yerine getirilebilmektedir. Gördüğünüz gibi lokal banyolar, tazyikli duş, dört hücre tedavileri dediğimiz elektrik verilen uygulamalar su tedavilerinin bir kısmıdır. Burada lokal banyolarda aynı zamanda suyun yavaş yavaş ısıtılıp soğutularak reaksiyon oluşturulduğu tedavi üniteleridir. Bu, kelebek banyo dediğimiz, içinde istediğiniz elektrik tedavilerin yapılabileceği, egzersizin, su içi masajın yapılabileceği egzersiz banyolu ünitelerdir. Karbondioksit banyoları özel karbondioksit paketleriyle ya da eğer doğal karbondioksitli ise özetle tansiyon hastalarında dolaşımı artırıcı, tansiyonu düşürücü özellikte olan tedavi uygulamalarının başında gelmektedir. Tazyikli duş uygulamaları da öyle.

Gene kendi ülke kültürümüzde sıcak, çok önemli yer tutmaktadır. Öyle ki bugün için eğer hasta havuza girdiğinde vücudunu yakmazsa o suya soğuk, diye tabir eder. Yani 37, 38 derecelik suları soğuk diye tabir ederler. Kaynarca denilen, aynı zamanda kaplıca, çok sıcak olan bölümler de bazı kişilerin özel ilgisini çekmektedir. Ancak kaplıca uygulamaları içinde soğuk uygulamaları da yer tutar. Bu gördüğünüz ünite, 110 derecede şok soğuk veren şok sauna tedavileridir. Gene romatizmal hastalıklarda kullandığımız tedavi yöntemleridir. Soğuk su, karbondioksitli suda yürüme biraz evvel bahsettiğim tansiyon hastaları için ideal, dört hücreli banyoda el ve ayaklara elektrik tedavileri verilerek, özellikle sinir ağrıları olan hastalarda çok yardımcı olabilir ünitelerdir.

Tedavi havuzları özellik taşır, normal havuzlardan başka birtakım güvenlik tedbirlerinin olduğu ve bazı aksesuarların olduğu havuzlardır. Örneğin burada tekerlekli sandalye ile havuza indirilebilen özel bir rampa görüyorsunuz, özel asansörle özürlü hastaların havuza alınması mümkündür veyahut da çeşitli yapay havuzlarla havuz içindeki hareketin dışardan görülebildiği camlı havuzları da görmek mümkündür. Bunun yanı sıra bu tip tedavi uygulamalarında, fizik tedavi uygulamaları da çok önemli yer tutmaktadır. Ağrı kesici uygulamalar, kas çalıştırıcı uygulamalarda uzmanlık alanımız doğrultusunda çalışmaları devam ettirebiliriz. Burada gördüğünüz bir omurga ayrıştırıcı dekompresyon

cihazıdır. Özetle omurga basılarında, bel ve boyun fıtıklarında çok etkin olarak uygulanan yöntemlerden biri olarak size göstermek isterim.

Mutlaka olmazsa olmaz, tedavilerin başında rehabilitasyon ve egzersiz uygulamaları gelmektedir. Bu egzersiz uygulamalarında ise çeşitli cihazlardan yararlanılabildiği gibi, bizzat terapistle birlikte yapılan el tedavileri, bacak tedavileri, minder tedavileri, aletli tedaviler, yürünme bandında yürüme eğitimleri, şurada gördüğümüz çeşitli cihazlar da makinelerde kas gücünü ölçme ve eksik kas gücüne göre özel tedaviler uygulama imkânı var. Böyle bir cihazla, tam felçli olan bir hastayı, hiçbir şekilde ayakta dikilme imkânı bile olmayan bir hastayı ayakta askıya alarak yürüme bandında pasif olarak hareket ettirmek mümkün. Normal yürüme bandı dışında, tekerlekli sandalyeye bağımlı olan kişiler de tekerlekli sandalyeyle de fitness yapabilmektedir. Temel rehabilitasyon uygulamaları alan kişilerin daha sonra aldıkları bu becerileri günlük yaşama çevirmek üzere, çeşitli ek meslekî becerilerin alındığı mesleki rehabilitasyon, aletli rehabilitasyon ya da ilgili rehabilitasyon üniteleri var. Bunların hepsi de rehabilitasyonun birer parçası.

Aslında şunu vurgulamak istiyorum: tıbbı üç alana bölersek eğer, koruyucu hekimlik, yani insanları hastalanmadan, sorunu olmadan rahatsızlıkları önlemek ve çalışmalar yapmak, bu tıbbın temelidir ve en insani olanıdır. Ancak ne yazık ki birtakım hastalar hem hastalıklar hem de geçirdikleri kazalar neticesinde akut hastane bakımına ihtiyaç duyabiliyorlar. Türkiye'de yeni yeni oluşmayan bir kavram var. Doğu tıbbında bu vardır. Avrupa'da bu gelenek hâlindedir. Akut hastane bakımından sonra seker kalmış, tam iyileşmemiş ya da iyileşme potansiyeli sınırlı olan kişilerin hastane ortamından kurtularak daha bir sosyal ortam içerisinde dönem dönem, âdeta bir sağlık oteli içerisinde hem bir sağlık kampına alınması hem orada bir sosyalizasyon yaşaması, diğer insanlarla birlikte olması bir yandan da gerekli görülen tedavilerin alması gerektiği yerler kür klinikleridir. Türk Sağlık Mevzuatı'nda da kür kliniklerinin yer alması için gerekli çalışmalar sürdürüyoruz. Henüz şu anda bu tamamlanmış değildir. Aslında Türkiye'de bu alanda daha önceden yapılabilen bazı uygulamalar vardı. Biraz sonra size bahsedeceğim.

Kür klinikleri sadece ağrılı insanın, romatizmalı insanın gittiği yerler değildir. Buralarda örneğin ortopedi ameliyatından sonra, örneğin nörolojik hastalıklarda; felç geçiren hastalar da, çocuk hastalar da, hatta geçelim diyabetli hastalar hastanede değil, kür kliniklerinde bir dönem kalmalı, burada hastalıklarla ilgili bilgi, eğitim, model almalı ve yeni bir yaşam biçimine kavuşmalı. Eğer tedavileri varsa burada bunlar düzenlenmelidir. Gene obezite, psikiyatrik hastalıklar, onkolojik hastalıklar, kardiyovasküler hastalıklar, alerji hastalıkları vb. yani bunların tümüyle alakalı tüm kronik hastalıkla ilişkili kür klinikleri, kaplıca ve kür tedavilerine ihtiyaç bulmaktadır. Türkiye'de aslında bu anlamda olan ilk örnek, Cumhuriyet'in ilk yıllarında Atatürk tarafından Yalova'da, gerçek çağdaş anlamda bir kür kliniği kurulmuştur. Ancak ne yazık ki daha sonrasında geleneksel tedavi şekline devam etmiş ve bu özelliğini çok taşıyamamış, şimdilerdeyse yeniden bu alanda yeni çalışmalar yapılmaktadır.

Türkiye'deki sanatoryumlar, belki bu alanın ilk örneğidir. Akciğer hastaları için kurulan, temiz, dağlarda, orman içinde kurulan sanatoryumlarımız var. Ama, bunlarda son dönemlerde giderek azalmıştır. Psikiyatri hastaneleri, kısmen örnektir. Son zamanlarda Türkiye'deki modern yapılanmalar başlamıştır. Bunun ilk örneği İzmir Balçova'da, şu anda çok yoğun bir şekilde İskandinav ülkelerinden hasta kabul edilen bir merkez bulunmaktadır. Afyonkarahisar son dönemde bu alanda çok belirgin gelişmeler göstermiş ve kür klinikleri oluşturulmuştur ve bunun yanı sıra şu anda İzmir'de, Çeşme'de, Ankara, Kızılcahamam'da , Haymana'da bunun da başlangıçları, temelleri atılmıştır. Kür klinikler derken de kaplıca otelinin ve sağlık otelinin ve fizik tedavi kliniklerinin bir arada olduğu bir merkezden bahsediyorum. Şu anda bu izlemekte olduğunuz merkezde örneğin Türk Sağlık Mevzuatı'nda yer almış ve kişilerin doğrudan karneleri ve mevcut Sigorta Emekli Sandığı'ndan başvuru yapabilecekleri bir merkez hâline dönüştürülmüştür. Umarım bunlar gelecekte de daha genişler.

Ben çok uzatmamak anlamında teşekkür ediyorum.

Şimdi sözü Doç. Dr. Anarhan Nadirova'ya bırakıyorum. Buyurun Sayın Nadirova...

Doç. Dr. Anarhan NADİROVA: Альтернативная медицина

В разных странах мира альтернативные методы медицины различны. Прежде чем приступить к альтернативной медицине необходимо дать понятие о народной медицине, о традиционной медицине, о научной медицине.

Народная медицина - понятие достаточно широкое и исторически более древнее. Оно включает в себя совокупность средств и приемов народного врачевания, выработанных в результате эмпирического опыта на протяжении всей истории человечества от возникновения человека более 2млн. лет тому назад до наших дней. На заре человечества, в первобытную эру, врачевание было коллективным занятием всех общинников - поистине народным врачеванием. *Народная медицина* - ровесница человека на Земле. Более того, народная медицина- явление универсальное - она существовала во все периоды истории человечества, у всех народов мира. Ее опыт умножался тысячелетиями, передавался из поколения в поколение, хранился в кругу посвященных, развивался одними и уничтожался другими. Она не дошла до нас во всем своем великолепии и могуществе - многое утрачено, уничтожено, забыто на тернистом пути истории, ведь оценка народной медицины на протяжении столетий была однозначной - от преклонения до забвения. И это понятно, *Народная медицина* вобрала в себя как рациональные знания и приемы, лечебные средства растительного, животного или минерального происхождения, психологическое воздействие, рукодействие, гигиенические навыки, так и иррациональные, возникшие как закономерный результат превратного миросозерцания могучей и непонятной природы. Проверенные временем рациональные приемы, огромный эмпирический опыт народного врачевания стали впоследствии одним из истоков традиционной, а затем и научной медицины. В то время, как магические ритуалы иррациональные приемы первобытного врачевания, явились предметом критической оценки, и в определенных исторических условиях служили поводом для борьбы с народной медициной.

ТРАДИЦИОННАЯ МЕДИЦИНА - понятие более узкое, более конкретное и исторически более молодое. В ее основе всегда

лежит стройное философское учение, в которое органически вплетается эмпирический опыт народного врачевания данного этноса. Без философской концепции, которая определяет место человека (микрокосмоса) в окружающем мире (макрокосмосе), не может быть традиционной медицины. И поскольку традиционная медицина развивается в русле традиции, которая стабильна, она мало меняется с течением веков и даже тысячелетий (пример тому – традиционная китайская медицина). Традиционная медицина жизнеспособна там, где есть очаг и носители этой культуры - т.е. у себя на родине. Это не исключает возможности ее последующего распространения и в других регионах земного шара, но на родине она будет всегда эффективнее и жизнеспособнее. Время формирования систем традиционной медицины в разных странах практически всегда совпадало с периодом становления их государственности - временем, когда устанавливались их общественные традиции и законы, формировались религиозные и философские учения. Классическими примерами традиционной медицины являются китайская, аюрведческая, тибетская традиционные системы. И народное врачевание, и традиционная медицина являются истоками научной медицины.

Научная медицина - теснейшим образом связана с научным экспериментом, в ходе которого проверяются эмпирические знания и философские идеи, создаются стройные научно обоснованные концепции, гипотезы, теории.

НАУЧНАЯ МЕДИЦИНА и ее методы не являются традиционными, т.е. связанными с какой либо одной культурой и ее традицией. Более того, научная медицина интернациональна по своей сути - в наши дни ее достижения быстро становятся достоянием различных народов земного шара. Цель естественных наук объективное исследование природы и законов ее развития. На всех континентах земного шара это исследование идет на основе единых методов, которыми владеет наука в настоящее время. Итак, научная медицина - нетрадиционна в историческом контексте. Следовательно, ее современная альтернатива не может называться (нетрадиционной) медициной. Бытующее сегодня название (нетрадиционная) медицина (в смысле «отличная от

привычной для нас научной медицины») исторически близоруко и следовательно, неправомерно, - именно эти так называемые (нетрадиционные методы) чаще всего оказываются методами традиционной медицины (иглоукалывание, прижигание, массаж, гипноз, фитотерапия, и др.)

Что же тогда имеет право называться «нетрадиционной медициной».

НЕТРАДИЦИОННОЙ МЕДИЦИНОЙ имеет право называться, прежде всего, научная медицина. В Китае по сей день существует и традиционная и нетрадиционная медицина. Традиционная китайская и нетрадиционная научная медицина. На практике они тесно связаны между собой.

Союз народной, традиционной и научной медицины открывает перед человечеством широкие перспективы лечения и предупреждения болезней методами, сообразными с природой, не нарушающими взаимодействия человека с окружающим миром. В разных странах альтернативные методы медицины различны. Можно выделить 3 группы стран по особенностям применения методов и их взаимоотношениям с современной медициной. В первую группу входят регионы Азии, где традиционные подходы к лечению занимают важное место. Характерным примером являются Китай, Япония, Корея др. В Китае сформировалась высокая культура народной медицины, которой занимаются на государственном уровне. Это сочетается с развитой в последнее время современной медицины, представленной в достойном виде не только в экономически благополучных южных районах, но и в отдаленных северных провинциях. В этом я убедилась при посещение мною клиник Синьцзянского района (г.Урумчи), где развиваются все основные направления современной медицины-трансплантология, хирургия, лучевая терапия. Не исключено, что успехи современной медицины объясняются влиянием народной медицины. Развитие школы китайской медицины не остановилось, она впитывает в себя и по сей день знания многочисленных меньшинств, таких как уйгуры, тибетцы, исы, дейнсы. Формируется медицина нового уровня, с иными качественными характеристиками,

отличающимися от традиционной и современной медицины. Так зародилась оригинальное направление травматической ортопедии, которая включает наложение шины и гипса(в отличие от требований европейской медицины фиксация суставов выше и ниже места перелома не обязательна), тренировку конечности с помощью физических упражнений и назначение традиционных китайских лекарств внутреннего и местного применения. Такое лечение более универсально, чем традиционные методы китайской медицины, и в отличие от западной терапии приводит к излечению и восстановлению функции на треть срока быстрее. Не менее характерным примером является сочетание иглотерапии для обезболивания и оперативных вмешательств практически на всех органах и тканях. Сочетание традиционных национальных и современных методов применяется для лечения опухолей, сердечно-сосудистых заболеваний, и эндокринных заболеваний.

Вторую группу могут представить европейские и североамериканские страны. Хотя там начали использоваться методы альтернативной, в том числе китайской медицины, процесс слияния идет менее гармонично. В то же время эти методы начинают новую жизнь, поскольку встраиваются в технически хорошо оснащенные структуры, где можно ожидать новых достижений в понимании механизмов лечебного действия альтернативных методов и дополнения их современными инженерными средствами.

Третью группу составляют развивающиеся страны Африки и Азии, где народные методы лечения уступают национальным школам других стран, в частности европейских, и общеобразовательный уровень населения существенно ниже. В России, а также в Кыргызстане, Узбекистане, Таджикистане, Туркменистане, Казахстане многие альтернативные методы сейчас не противопоставляются официальной медицине и рассматриваются как составная часть комплексной терапии. Такая ситуация похожа чем-то на Китайский вариант развития. Рассмотрим, насколько эти методы похожи, с общей системой здравоохранения. Фитотерапия никогда не выходила из арсенала лечебных средств врачей и больных. В настоящее время на кафедрах медицинских институтов и академий с большим успехом проводятся последипломные курсы

по обучению фитотерапии, иглорефлексотерапии, по мануальной терапии. Имеются хорошие контакты с китайской народной медициной и европейскими направлениями. Психосоматическая терапия и гипнотерапия хорошо дополняют современные направления в медицине. Одним из распространенных и развитых разделов альтернативной медицины является – Фитотерапия. Она стала необходимой, когда наступило разочарование в химиотерапии. Антибиотики, сульфаниламиды стали малоэффективными при стаффиллококковой и другой инфекции. Длительное применение антибиотиков вызывает интоксикацию организма, аллергические реакции, грибковые заболевания, дисбактериозы. Тяжелые осложнения возникают при длительном применение больших доз гормонов, иммуннодепресантов. Язвенные кровотечения, ожирение, гипертонии, остеопорозы, гастриты, колиты встали на пути широкого применения этих весьма эффективных препаратов. Имеются данные о том, что длительное применение некоторых вышеперечисленных препаратов, способствуют возникновению злокачественных опухолей. В связи с чем возникла необходимость найти способ предупреждения осложнений, возникающих от лечения сильнодействующими средствами, а также найти замену безопасными средствами. В настоящее время к таким методам можно отнести фитотерапию.

Фитотерапия - это лечение травами. Фитотерапия имеет свои положительные и отрицательные стороны. К положительным можно отнести, прежде всего то, что большинство лекарственных растений, съедобны. Такие растения как крапива, подорожник, лопух, одуванчик, спорыш, лапчатка, и многие другие употребляются людьми в пищу. Применение лекарственных растений совместно с химиопрепаратами предупреждает повреждение слизистых желудочно-кишечного тракта и интоксикацию организма, так как улучшает дезинтоксикационную функцию печени. Большое значение в лечение имеет многостороннее действие лекарственных растений. Применяя 1 растение можно влиять на многие симптомы заболеваний. Так ромашка аптечная из 70 наиболее часто встречающихся симптомов заболеваний положительно действует на 50. Второе место по разносторонности действия занимает

душица. Многие растения одновременно облегчают или снимают болезненные симптомы различных систем - дыхательной, сердечно-сосудистой, нервной, мочеполовой, пищеварительной (ромашка, душица, календула, пижма, зверобой). Такая многосторонность действия растений особенно выгодна при тяжелых хронических заболеваниях, когда в патологический процесс включаются все системы организма. У лиц среднего и пожилого возраста развивается много заболеваний. И в этих случаях важно с помощью фитотерапии ограничиться минимумом химиопрепаратов. Лекарственные растения, содержащие набор биологически активные вещества и необходимый набор микроэлементов, облегчают компенсацию расстроенных функций больного организма. Они как бы принимают на себя те функции, с которыми больной организм справляется с трудом, и тем самым снимают напряжение и возвращают комфорт больному организму. Вот почему даже раковые больные довольно длительное время после начала фитотерапии чувствуют себя значительно легче. Не обработанные химически растения проходят химическую обработку в организме начиная с ротовой полости, в желудке, кишечнике и главным образом, в большой химической лаборатории - печени. Но именно необработанные химически вне организма и в организме растения действуют особенно эффективно при их непосредственном контакте с больными тканями и органами. Прикладывание растений к ранам, трещинам, язвам, ссадинам ведет к быстрому их заживлению. Эти же растения при их контакте с поврежденными тканями способствуют быстрой остановке кровотечения и рассасыванию опухолей вследствие ушибов и токсических воздействий. При фитотерапии необходимо больше, чем при любом другом методе, лечить больного, а не болезнь. Здесь менее всего пригодны схемы, готовые рецепты, хотя они и могут быть использованы в ряде случаев при освоении метода фитотерапии. Необходимо начинать не с растений, а с больного. Важно знать не только все симптомы, из которых складываются внешние проявления болезни у конкретного человека, но также причины, вызвавшие заболевание, и механизмы ее развития. Без этого трудно, а часто и невозможно проводить рациональную фитотерапию. Известно, что наиболее эффективна фитотерапия

при воспаление. Но воспаления могут быть различных форм и различных этапов развития. Каждое растение по-своему действует на ту или иную форму и этап воспаления. Недостаточно сказать, что данное растение оказывает противовоспалительное действие. Необходимо уточнить, как оно действует на гиперемию, на отек, инфильтрацию, экссудацию, некроз, регенерацию и т.д. Такой подход позволяет расширить показания к фитотерапии и усилить ее эффективность при многих заболеваниях у многих больных. Многие растения обладают активным эстрогенным действием (шалфей, клевер, кукурузные рыльца, ромашка, тысячелистник розовый, лапчатка, калган). Избыток эстрогенов ведет к гипотонии желудочно-кишечного тракта, запорам, вздутию, снижению желудочной секреции, гипотонии желчного пузыря, артериальной гипотонии, отечности, набуханию тканей, общей слабости, головокружениям, способствует развитию воспалительных явлений. В связи с этим фитотерапия у женщин, особенно у молодых, требует учета активного воздействия на половую эндокринную функцию и тонус гладкой мускулатуры (душица, льнянка, пижма, хмель, горец почечуйный). Не безразлична эстрогенная активность, влияние на гладкую мускулатуру растений и для мужчин. Лекарственные растения могут снизить половую активность и половое влечение. При половой слабости применение типа шалфея, хмеля, душицы, кукурузных рылец нежелательно. В среднем и пожилом возрасте эстрогенная активность растений может быть использована для профилактики рака простаты (шалфей, клевер, кукурузные рыльца). Необходимо учитывать свойство эстрогенов снижать секреторную функцию желудка, что часто бывает при гирерацидном гастродуодените и при язвенной болезни. Спастические дискинезии при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, также могут быть сняты растениями, обладающими эстрогенной активностью (шалфей, кукурузные рыльца, хмель). При этом необходима большая осторожность в выборе дозы и сочетания лекарственных растений.

Совершенно иной подход должен быть при фитотерапии дуоденита. Следует учитывать, что дуоденит у молодых женщин и мужчин имеет различный характер. У мужчин дуоденит протекает

с выраженным болевым синдромом с повышенной кислотностью желудочного сока. У молодых женщин дуоденит протекает без выраженного болевого синдрома с преобладанием диспепсических явлений (тошнота, головокружение, похудание, отсутствие аппетита, сердцебиения). Кислотность желудочного сока или понижена или нормальная. В детском возрасте и у лиц пожилого возраста дуоденит протекает, стерто, малосимптомно. В основе различия дуоденита у молодых мужчин и женщин лежат, по-видимому, различия в дуоденальной гормональной активности, которая тесно связана с активностью половой гормональной системы. Дуоденит у женщин протекает на фоне избытка эстрогенов, часто сопровождается с гиперплазией яичников. Дуоденит у мужчин протекает на фоне преобладания андрогенов. И сходя, из этого фитотерапию при дуодените следует строить дифференцированно, с учетом пола, возраста, с учетом эстрогенной и андрогенной активности. Для эффективного проведения фитотерапии очень важно соблюдать правила сбора и заготовки лекарственных растений. Ценность лекарственных растений зависит от наличия действующих веществ, от его количества, места и времени наибольшего накопления. Действующие вещества содержатся в растениях обычно в малых количествах. Накапливаясь в определенных органах, частях - в листьях, цветках, плодах, корнях и корневищах. Растения, собранные в срок, правильно высушенные содержат наибольшее количество тех ценных веществ, ради которых и заготавливают данные растения. Сбор лекарственных растений необходимо проводить в сухую погоду, в экологически чистом месте. В зависимости от химического состава изменяется время и часы сбора. В основном растения содержащие эфирные масла собираются в полдень, а растения содержащие флавоноиды в течение светового дня, растения содержащие гормоноподобные вещества (девясил, солодка) только вечером (ведь и у людей выработка гормонов усиливается к вечеру) а растения содержащие солониноподобные вещества ночью в полнолуние, растения содержащие салицилаты рано утром (ива, сирень). Необходимо следить, чтобы не были собраны части растений поврежденные вредителями, сильно загрязненные, потерявшие обычную окраску, недозрелые.

Травы - это надземные части травянистых растений с листьями, цветами, иногда с плодами разной степени развития. Травы собирают во время полного цветения или в начале плодоношения. Сбор травы можно проводить срезая ножом, серпом или обрывать вручную. Траву обычно срезают у основания или на уровне нижних листьев для некоторых растений полагается собирать лишь верхушки длиной 40см.

Листья – это обычно развитые цельные листья или их листовые пластинки. Сбор можно проводить в течение всего лета. Следует собирать вполне развитые, развернувшиеся свежие листья во время цветения растений.

Цветки - это отдельные цветки, их части и соцветия, но они не должны быть распустившимися, собирать лучше в начале цветения.

Плоды - собирают в период их полного созревания.

Корни и корневища собирают ранней весной или осенью. Собранное лекарственное сырье подвергается сушке. В основном сырье сушится в хорошо проветриваемом помещение, расстилая тонким слоем в тени. Но единственно листья грецкого ореха сушатся на солнце, так как в тени они почернеют. Плоды, корни, корневища сушатся на солнце или в духовке.

Фитотерапия - древний метод лечения лекарственными растениями. Необходимо отметить огромный вклад, внесенный АБУ АЛИ ибн СИНО (АВИЦЕННЫ) в развитие медицины. Историческая заслуга Ибн Сино в развитее медицины особенно велика. Заслуга Ибн Сино заключается в том, что он, подытожив достижения античной и раннесредневековой медицины, предпринял попытку создать научную семиотику, диагностику и теорию лечения. В «КАНОНЕ» мы находим массу оригинальных положений и идей, которые определили пути дальнейшего развития медицины. Ибн Сино впервые в истории науки дал верное описание анатомии глаза и механизма зрительного процесса. Весьма интересны рассуждения Ибн Сино о функции головного мозга как центра, куда сходятся все «нервные нити». Местом начала нервов по общеизвестному представлению является головной мозг, а место, где кончается

разветвление – это внешняя сторона кожи. Ибн Сино подробно пишет о влияние различных географических, метеорологических условий на здоровье человека. «КАНОН» врачебной науки является сокровищницей знаний по природным лекарственным веществам. В нем содержатся сведения более чем о 1500 лекарствах. Многие лекарственные средства еще полностью не расшифрованы. Советы Ибн Сино по вопросам общей и частной фармакологии и фармакогнозии и фармации сыграли исключительную роль в дальнейшей разработке и развития этих отраслей знания. В «Китоб-ал-Адвийа-ал-Калбия» (Книга о сердечных препаратах), написанной до «Канона», Ибн Сино впервые в истории медицины дает полную характеристику известных в эпоху медикаментов, используемых при лечение сердечных болезней, и описание 10 сложных лекарств, составленных и введенных им самим в практику лечения сердечных болезней. В Трактате «АЛЬ-ВОХИЯ», представляющем собой свод рецептов, Ибн Сино впервые описывает вещества, усиливающие память и умственную способность человека, т.е. психостимуляторы, как мы называем их сегодня. В настоящее время все человечество нуждается в защитных средствах от экологических проблем, и в этом нам может помочь совместное использование восточной и западной медицины.

Восточная медицина в своем развитии шла по иному пути.

Организм человека – целостная единая самовосстанавливающая система, и если этой системе создать все условия, то такая система может жить долго. Именно поэтому в профилактике и лечении физического тела на востоке применяют три направления: очищение, восполнение, восстановление (стимуляция). Наш организм состоит из клеток и от того насколько чистыми(свободными от радионуклеидов, ядохимикатов) будут наши клетки зависит насколько здоров наш организм в целом. Самое большое внимание в восточной медицине уделяется восполнению. Восточная мудрость гласит: «Ты есть то что ты ешь».Действительно, ведь наш организм -большая биохимическая лаборатория, где каждую секунду проходят тысячи химических реакций. Пища делится на составляющие - минералы, витамины, образуются гормоны, ферменты и прочие нужные вещества. Восстановление

(стимуляция) - сложный раздел восточных знаний. Оптимальное сочетание трав подбиралось веками методом проб и ошибок. Зато теперь мы можем просто использовать эти препараты: побочных эффектов практически нет, а результаты потрясающие. Причем воздействуют на организм комплексно, решая многие проблемы со здоровьем одновременно.

Большая ветвь восточной медицины - *тибетская медицина*. От китайской отличается тем, что травы подобраны обязательно в комплексе. Каждый сбор имеет не менее четырёх компонентов: Царь, Советник, Конь, Проводник. Такие травные сборы действуют очень избирательно, то есть только на какой то конкретный орган. Царь – который лечит. Советник – помогает Царю, усиливая его действие (катализатор). Проводник – средство доставки, т.е. трава, которая позволяет Царю и Советнику работать только в нужном органе. Конь – отвечает за скорость доставки всех компонентов в необходимый орган.

Есть все основания думать, что и в будущем, во всяком случае, ближайшем, роль лекарственных растений будет не уменьшаться, а напротив, возрастать. И как бы ни были лучезарны перспективы химии, каких бы чудес ни ждали мы от наших лабораторий и заводов, скромные цветы наших лесов и полей еще долго будут служить человечеству.

Prof. Dr. Vural KAVUNCU: Sayın Nadirova'ya teşekkür ederiz. Şimdi Prof. Dr. Abdulkerim Rahman **"Uygur Türklerinde Halk Tıp Bilimi"** başlıklı bir konuşma yapacaklar. Buyurun Sayın Rahman...

Prof. Dr. Abdulkerim RAHMAN: Teşekkürler Sayın Başkan.

Dünyanın orta ve merkezî Asya bölgesinde, özel coğrafya ve uygarlk ananesine sahip olarak yaşayan Uygur Türkleri, uzak asırlık kültürlü yaşam tarihinde, kendilerine özgü olan tıp teknolojisi ve tecrübesini şekillendirmişlerdir. Onların çeşitli hastalıkları tedavi çabaları, günümüzde tüm Türk halklarının tıp ilmine katkı sağlamıştır. Bu anlamda önemli ve değerli katkılar söz konusudur.

Uygur Türklerinin tıp teknolojisi, öncelikle hükümet yönetimi tarafından yapılacak olan belli biçimdeki eğitim üzerine değil, özellikle

halkın ecdattan evlada devam edecek olan geleneksel yaşam gerçeği üzerine bina edilmiştir. Uygur Türklerinin kendi yaşadığı toprakların coğrafyası, hava, su, özelliği gibi doğal şartlar esasında şekillenmiş olduğu tedavi uslûplarının önemlileri aşağıdaki birkaç tarafi içerir.

1. Hastaya Tedavi Tahlili Yapmak

Nedeni belli olmayan bir hastayı oldukça iyi tedavi etmenin ön şartı, doğru ve dürüst teşhis yapmaktır. Uygur Türklerinin hekimleri eskiden bir hastaya muayene ve tedavi yaparken aşağıdaki uslûpları kullanmışlar.

1. 1. Gözle Bakarak Tahlil Yapmak

Bu üslupla hastayı muayene ederken, doktor ya da otacı hekim kendi görüş ve tecrübesi esasında, hastanın gerçek durumu, yani, onun şişman ya da zayıf olması gibi görüntülerini göz önünde tutarak yapılan tedavi.

1. 2. Hastanın Durumuna Bakılarak Muayene Etmek

Doktor ya da hekim hasta adama onun yaşı, uyruğu, memleketi, yaptığı işi, evlenme durumu, yemek bakımından kendine özgü alışkanlığı ve ecdatlarında görülen hastalıklar gibi özel durumları soruyor ve bununla onun hastalığı üzerine tadavi yapıyor.

1. 3. Dinleyerek Muayene Etmek

Bu üslupta, doktor ya da hekim, hastanın çeşitli uzuvlarının hareket durumunu kulağıyla dinlemek yoluyla onun hastalığını teşhis ediyor.

1. 4. Elleyerek (Eliyle Tutarak) Tahlil Yapmak

Bu durumda, doktor ya da hekim hastanın kalb (yürek) hareketinin hastalığına ait durumunu bilmek için, onun kol bileğinin iç tarafindaki atardamarların yani, nabızın hızlı veya yavaş atmasına göre hastayı teşhis ve tadavi ediyor.

Yukarıdaki üslûplar, Uygur Türklerinin hastalara yönelik teşhis yapmak için kullanmış olduğu temel üsluplardır.

2. Uygur Türklerinde Ananavî Tedaviler

Uygur Türkleri doğadaki; ateş, hava, su ve topraktan oluşan dört unsurun çeşitli nebatlarla olan ilişkilerinden yararlanarak kendine özgü tedavi çarelerini bulmuşlardır. Örneğin, ot (ateş) ya da güneş ışığından yararlanarak hastaların uzuvlarını terletmek yoluyla hastalığı tedavi etmişlerdir. Demiri ateş içinde ısıtarak kemik kanserini tedavi etmişlerdir. Suyun serinletme etkisinden yararlanarak hastaların ateşin düşürmüşlerdir. Bayılmış hastaların yüzüne su serpme yoluyla onları tedavi etmişlerdir.

Bunlardan başka, Uygur Türklerinin kullandığı geleneksel tedavi çarelerinden aşağıdaki birkaç üslûbu gösterebiliriz.

2. 1. Ruhî Tedavi

İnsanın ruhsal durumunun iyi ya da kötü olması onun sağlamlığını etkileyecek en önemli unsurlardan biridir. "Uygurların Tıbbî Tedavi Üslûpları" adlı kitapta şöyle yazmışlar: "İnsan teni ruh ile madde birikiminden şekillenmiş gövde olarak, tendeki hastalık ruhtaki hastalıklara neden olur. Aynı zamanda ruhtaki hastalıklar da tendeki hastlalıklara neden olabilir. İnsanın teninde ne kadar hastalık olursa, ruhta da o kadar hastalık olabilir.

Kısacası, insanın tenine vurulmuş darbe, tenin yaralı olmasına neden olduğu gibi, insanın ruh dünyasına vurulmuş olan darbe de onda gam-kaygı, hasret, yürek ağrısı gibi durumları getirebilir. Bu nedenle, Uygur Türklerinin otacı doktorları ruhî durumun sürekli iyi olması amacıyla, çeşitli tedavi uslûplarından tıbbî olarak asırlardan beri günümüze kadar yararlanmaktadırlar.

2. 2. Gıda ile Tedavi Etmek

Gıdalanmak, insan yaşamı için birinci zorunluluktur. Ama, çeşitli coğrafya, hava, su ve toprak özelliği esasında, insanların sağlamlığı temel kefalet temin edecek önemli bir boyuta sahiptir ki, Uygur Türkleri onu asırlar devamında çeşitili hastalıkları önlemek ve tedavi etmek üslûbu olarak değerlendirmişler "Gıdalanmak, sadece karın doyurmak için değil, çeşitli hastalıkları önlemek ve onları tedavi durumu esasında, normal ölçüde yemek yeme yoluyla, çeşitli uzuvların kendi görevleri çerçevesinde çalışmasını sağlamak olarak değerlenir.

Uygur Türklerinin gıda ile hastalikları tedavi etmek üslubu günü-

müzdeki modern tıb ilmi dünyaya gelmeden çok zamanlar önce gerçekleştirimiştir ki, onlarn tedavi önemini taşıyacak olan gıdalar, aşağıda belirtilen üç çeşitle değerlendirilir:

2. 2. 1. Gıdayı Mutlak (Zorunlu Gıda)

Bu çeşit gıda insan tenine girdikten sonra, temel gıda olarak insan tenini güçlendirme ve enerji depolama önemini taşıyor. Örneğin; et çorbası, yumurta ve sulu yemekler.

2. 2. 2. Devayî Gıda (Tedavi Değerine Sahip Gıda)

Bu çeşit gıda insan tenine yerleştikten sonra, hemen hastalıkları tedavi etme değerini taşıyor. Örneğin; kırmızı çiçek şekeri, çeşitli çekirdekler.

2. 2. 3. Gıdayı Istmal (Kullanımlı Gıda)

Bu ceşit gıda tene girerken, önce gıda değerini taşıyor, sonra tedavi değerini taşıyor. Örneğin; havuç, elma, çamurlu sebze, armutgiller gibi.Uygur Türkleri günlük yaşamda istimal edilmekte olan yemekler yukarıdaki gibi üç çeşite ayırdıktan sonra, onların önemini de değerlendirirler. Örneğin insanın mizacında soğukluk yükselirken, bu hâlde sıcak yemeklerin yenilmesi öneriliyor.

Eğer mizaçta sıcaklık yükselirse, bu durumda soğuk karakterli yemeklerin yenilmesi buyrulur . Eğer bir insanın mizacı bakımından Uygur Türklerinde, kendi mizacına bakarak gıdalanma geleneği olduğu için, onlarda uzun ömür görecek insanların sayısı gerçekten çoktur.

3. İlaç ile Tedavi Etmek

Uygur otacıları hastayı çeşitli ilaçlarla tedavi ederken, nebat kökü yaprakları ve hayvan organlarından oluşmuş olan ilaçları kullanırlar. Aynı zamanda, bu tür ilaçlar eczanlerde ve “seksen kap” diye adlandırılmış olan ilaç satıcıları tarafından onların çeşitli nebat kökleri ve yaprakları, çeşitli hayvan uzuv ve organlarından oluşmuş olan ilaçların kendi eliyle yapılmış yüzlerce kaba yerleştirmesinden meydana gelmiştir. Uygur Türklerinin geleneksel ilaç türü yüz çeşitten fazladır.

4. El Ameliyatı ile Tedavi Etmek

Uygur otacıları, hastalara yönelik tedavileri gıda ve ilaçtan başka, el

ameliyatıyla da gerçeklestirmişlerdir. Bizim gördüğümüz menbelerde [arşivlerde], Uygur Türklerinin el ameliyatıyla hastaları tedavi etmesi aşağıdaki birkaç maddeyi içerir.

4. 1. Kan Çıkarma

Bu tür tedavi, özel bıçak ağzı ya da zehirli böcek yardımıyla hasta insanın uzvunun belli kısmından belli miktarda kan çıkarmaktır. Bu tür tedavi genellikle beyin kanaması hastalarına yönelik yapılır. Bildiğimize göre, bu tür tedavi Uygur Türkleri arasında 20. yüzyılın 70 yıllarına kadar kullanılmıştır. Şimdi bu tür tedavi kaybedilmiş durumdadır.

4. 2. Zararlı Maddeleri Çıkarma

Bu tür tedavi genellikle hasta adamın derisi altında toplanmış olan gereksiz maddeleri çıkarmak amacıyla kullanılır. Bu tür eski tedavi üslubu Uygur Türkleri arasında günümüzde de kullanılmaktadır.

4.3. Isıtma Tedavisi

Bu tür tedavi, demirden yapılmış olan aletin ateşte ısıtıldıktan sonra, hastanın tedavi edilecek yerine belli zaman dilimi içerisinde koyulmasıyla gerçekleştirilir. Bu da çok önemli bir tedavi olup, genellikle hastanın uzvundaki kanların normal devir etmesini, aynı zamanda insan tenindeki çeşitli uzuvların normal çalışmasını sağlar.

4. 4. Ovmak Tedavisi

İnsanın hastalandığı uzuvlarını ovmak yoluyla yapılacak olan bu tedavi de Uygur Türkleri arasında çok önemli tedavilerden biri sayılmaktadır.

4. 5. Güneş Işığı ile Tedavi Etmek

Güneş ışığıyla tedavi etmek de Uygur Türkleri arasında yaygın bir tedavidir. Bu tür tedavi, genellikle özel polikinliklerde ya da tarlalarda güneşlenme yoluyla gerçekleştirilir.

4. 6. Kum ile Tedavi Etmek

Kum ile tedavi etmek Uygur Türkleri arasında "kuma girmek", diye de adlandırılır. Bu tür tedavi, genellikle yazın belli günlerinde yüksek hararetli kum içine girilerek gerçekleştirilmektedir. Kumun olumlu etkisinden yararlanarak yapılan bu tür tedavi Uygur

Türkleri arasında çok eskiye dayanır.

4. 7. Buharla Tedavi

Bu tür tedavi buhar yoluyla hastalığın tedavi edilmesine yönelik olup, genelikle yeni doğum yapmış bayanlara uygulanır.

4. 8. Deri ile Tedavi Etmek

Daha yeni kurban edilen siyah keçinin derisi içine, ilgili ilaçları yerleştirdikten sonra, hastanın bu yeni sıcak deri içinde bir saatten iki saata kadar olacak şekilde kalmasına dayanırdı. Bu tür tedavi genellikle hanımlara ve çocuklara daha uygundur.

4. 9. Karın İçine Alma Tedavisi

Koyun, keçi ve dana gibi hayvanlar kesildikten sonra, onun derisi çabuk çıkarılır ve hastanın el, ayak gibi uzuvları derinin içine yerleştirilir. Bu tür tedavi genellikle el ve ayak ağrısı olan hastalara daha uygundur.

4. 10. Isı Harareti Etkisiyle Tedavi Etmek

Bu tür tedavi, genellikle ilaç suyunun belli derecede ısıtıldıktan sonra, hastanın ilgili uzvuna uygulanmasıdır.

4. 11. Soğutma Tedavisi

Soğutma tedavisi de Uygur Türkleri arasında uzak tarihe sahip ve yaygın bir tedavi sayılmaktadır. Bu tür tedavi genellikle kanama, acil ateşlenme gibi hastalıklara yönelik kullanılmaktadır. Tedavi üslubu da çok basit olup, soğuk su ya da buzdan yararlanılarak geçekleştirilebilmektedir..

4. 12. Kan Akıtma Tedavisi

Bu tür tedavi genellikle güvercin gibi kuşları kesme esnasında gerçekleştirilir.

4. 13. Püskürtme Tedavisi

Bu tür tedavi, hasta kişinin mizacına uygun biçimde hazırlanmış olan ilacı hastanın burnu içine yerleştirip, onun etkisiyle hastayı hapşırtmak yoluyla gerçekleşmektedir.

4. 14. Duman ile Tedavi etmek

Bu tür tedavi, genellikle ilgili ilacı ateşle yaktıktan sonra, onun dumanını hastann yatmakta olduğu odanın içine verilmesiyle zararlı virüslerin öldürülmesi ve evin bakterilerden temizlenmesi amacına yönelik olarak kullanılan bir tedavi yöntemidir..

4. 15. Başı Yerine Getirme Tedavisi

Bu tür tedavi, genellikle dikkatsizlikten yere düşmüş ve başı, kafası olumsuz şekilde etkilenmiş olan küçük çocuklara yönelik kullanılır.

Yukarıda tanıttığımız tedaviler, Uygur Türkleri arasında günümüze kadar devam etmekte olan el içi tedavi usluplarıdır. Şüpbesiz ki, bu tür geleneksel tedavi üsluplarının günümüzde de belli yararları vardır.

KAYNAKÇA

Abdulhamit Ysuf: "Uygur Tıbbi Tedavi Üslupları", XinjiangTıbbi neşriyat, Urumqi, 2004.

Abdulkerim Rahman: "Uygur Gelenekleri", Xinjiang Genalik Nesiyati 6, Urumqi, 1996.

Prof. Dr. Vural KAVUNCU: Sayın Rahman'a teşekkür ederiz. Şimdi konuşmalarını yapmak üzere sözü Prof. Dr. Cihan Aksoy'a veriyorum. Buyurun Sayın Aksoy...

Prof. Dr. Cihan AKSOY: Teşekkürler. Sayın Başkan.

Sonunda hepimizin gideceği bir hedefe doğru koşuyoruz. Bu hedefe giderken de olabildiğince o kısacık yaşamımızın güzel geçmesini, hoş geçmesini diliyorum. Hepimiz bunun için çalışıyoruz zaten. Yaşamı güzelleştirmek ve daha mutlu, daha ağrısız, daha rahat bir hayat yaşayabilmemiz lazım. Bunun için bugün anlatacağım temel tamamlayıcı destekleyici tıbba ilişkin konularda biraz dünden ve doğrusu bugünden ve yarından bahsetmek istiyorum, çünkü yarını şekillendirebilmek için geçmişi bilmek ve bugünü anlayabilmemiz lazım. Onun için geçmişi bilmek gerekiyor. Bu kongrede öyle görüyorum ki, geçmişe ilişkin çok güzel şeyler söylendi ama ben, işin biraz tıbbî yönünden bahsetmek istiyorum. Ta 3500 yıldır, örneğin ağrılar, ağrılı iltihaplı durumlar sayısız bitkiler içeren ilaçlarla tedavi edilmiş; Mersin yaprakları, söğüt kabukları… Bunlar, işte tıbbın temelleri. Tıbbın temelleri ilk böyle

atılmış, şimdi bu tıbbın temellerini aslında tamamlayıcı destekleyici tıbba, belki bir yerde sırt çevirir hale gelmişiz. Ama bütün bunlarla ciddi tedaviler yapılmış. Hatta o kadar iddialı olmuşlar ki papirus kâğıtlarında romatizmal hastalıklarda kesin çözüm olarak kurutulmuş Mersin yapraklarından bahsedilmiş. Romatizma ağrılarında kesin çözümü, hâlâ bulamadığımızı 2000'li yıllarda belirtmek istiyorum., Ancak insanlar, romatizmayı bunlarla tedavi ettiklerini ta o zamanlar söylemişler.

Tıbbın babası Hipokrat. Hipokrat'ın hâlâ yeminini ediyoruz, tabii biraz modifiye ederek. Anadolu'nun bağrından kopmuş Hipokrat'ın da gerçekten bitkilerle ilgili, bu tür doğayla ilgili birtakım söyledikleri var ki onlar da çok hoş ilk temeller. Ama şimdi birden bire tıpla ilgili bazı şeyler oluşmaya başladı: Alternatif tıp. Alternatif tıp olur mu? Tıp nedir? Tıp, insanı iyileştirme, hastalığı giderme sanatıdır. Peki bu hastalığı giderme sanatını yapanlar kimlerdir? Bu konuda yetkili olanlar ise doktordur.

Şimdi biraz Batı tıbbından ve onun dünyadaki yerinden bahsetmek istiyorum. Modern tıp, Batı tıbbı ya da Ortodoks tıbbı denen, bizim eğitim aldığımız, bizim gördüğümüz tıbbın birtakım evrensel kuralları var. Bu etkinliği doğrulanmış, uygulayan kişiye bağlı olmaksızın etkinliği doğrulanmış, herkeste aynı benzer etkileri gösteren, tekrarlandığında aynı sonuçları aldığımız tanı ve tedavi yöntemleri. Batı tıbbının en büyük kuralı bu. İnsandan insana değişmemesi lazım. Temelde Batı tıbbında bunların geçerliliği, güvenilirliği, tekrarlanırlığı çok ince mantığın ve o temel kuralların ölçekleri içerisinde değerlendirilip süzüldükten sonra biz sizlere sunmak durumundayız. Batı tıbbında birtakım kurallar vardır. Kanıta dayalı tıp. Şimdi yeni baştan yazılıyor o tıp. Gerçekten eskiden: "Hocamdan öğrendim.", "Bana hocam böyle söyledi.", "Bu böyle doğrudur.", "Bana göre kişisel görüşüm budur." lafları artık Batı tıbbında kabul edilmiyor. Vural, artık benim söylediğimin doğru olduğunu söylemiyor, eğer ben ona randomize çalışmalar yapmazsam, benim sözlerimin geçerliliğini kabul etmiyor. Bugün Batı tıbbında birinci ve ikinci derece "great-meta analizler"le vurgulanmış şeyler, insanlar üzerine uygulanabiliyor. İşte onun dışındakilerde ciddi sıkıntılarımız var. Ama burada ciddi sıkıntılarımız daha var. Batı tıbbı son derece ince eleyip sık dokuyan birtakım sıkıntılı problemleri söküp atmak için

bazı çabalar içerisinde ama bazı şeyleri böyle söküp atarken çok ciddi bir korkusu var, hata yapmama korkusu. Batı tıbbının o olmazsa olmaz temel kuralları giderek bürokratik engeller hâlinde önümüze dikilmeye başlıyor ve yararlı olabilecek bazı tedavilerin önüne geçebiliyor. Ben yıllar önce ilk akupunktur için konferansı vermek üzere gelen meslektaşımızın elimizde ne varsa: "Çık dışarı! Yanglar, yingler nedir bu? nerden çıktı?!" diye kafasına attığımızı hatırlıyorum. Şimdi bugün Sağlık Bakanlığı akupunkturu bir tedavi yöntemi olarak kabul etmiş durumda ama, bunun ilk büyük öncüleri büyük ciddî sıkıntılar çektiler. Laf aramızda, benim için de zor oldu. Temel tamamlayıcı tıpla ilgili birimi yıllardır üniversitede kurmaya çalışmama rağmen, nelerle karşılaşıyorum. Ancak on beş yıllık profesörlüğümü doldurduktan sonra; yayınlarımı, literatürlerimi benimle konuşacak olan, benim Batı tıbbı alanımdaki yayınlarımı görsün ondan sonra benimle konuşsun dedikten sonra bu lafları edebilir hâle geldim. Tabii eskiden nasıldı? Eskiden hekim dediğin siyah deri çantasıyla gelir, birkaç tane silahı bulunur içinde; fanukopetler, saçkıranlar için civalar vs. Çantada bunlar olmazsa olmaz ilaçlar bulunur ve hastaları bunlarla tedavi ederlerdi. Ama giderek dünya ne hâle geldi? 1890'da yeni doğan çocuk ortalama 47 yıl yaşayabilirdi. Amerika'da dâhil olmak üzere bütün dünyada zatürreeden ya da gripten ölen insanların sayısı belli değildi. 1900'lü yıllarda Pastör ilk defa mikrobu gösterdikten sonra ve Felix Hoffmann söğüt ağacının kabuğundan aspirini elde etmeye başladıktan sonra, aspirini hâlâ yeni yeni etkilerini görebiliyoruz, işte o zaman kimyasal türevlerle modern Batı tıbbında buna ilişkin bir şeyler olmaya başlandı. Amerikan Kanser Derneği Başkanı'nın 2001'de söylediği bir şey var: Kanserde ölüm oranları 1991'den bu yana hızla düşmektedir. Bu giderek daha da hızlanıyor. Öyle gözüküyor ki kanseri yenmeye çok az kaldı. Aslında yendik belki ama bu çalışmaların 10 yıl boyunca deneklerde kullanılma zorunluluğu, yan etkilerinin görülme sıkıntısı nedeniyle piyasaya verilemediğini de size söylemek durumundayım. Aslında birçok hastalığın tedavisi var ama, bazı sıkıntılar da oluyor. Çünkü bir ilacın oluşması için 2-10 yıl bir molekülün keşfi lazım. Bunun için 10.000'e yakın molekül inceleniyor. Bir de klinik fazı var. Son 250 tanesi ancak 10.000 molekülden bir klinik faz 1 çalışmasına girebiliyor. Daha sonra ancak beş tanesi faz 2 çalışmaya girebiliyor.

Sonra faz 3 çalışma biraz daha yaygınlaştırılmış olarak kullanılıyor ve ondan sonra bu 10.000 molekülden bir tanesi 10 yıllık süre içinde Sağlık Bakanlığının onayını alarak insanlığın hizmetine sunulabiliyor. Onun için Batı tıbbi kuramları içerisinde kullanılan yöntemler son derece sert, rijit ve son derece de maliyetli. Tabii bir ilaç çıktıktan sonra da iş bitmiyor. Daha geçenlerde yeni bir ilaç yasaklandı, bir başkasının yine problemleri olduğu çıktı. Bu, çok önemli ciddi bir yatırımı gerektiriyor. Giderek ilaç piyasası 500 milyar dolarların üzerine çoktan çıktı. Biliyor musunuz; ilaç piyasası, ilaç sanayi, dünyanın en önemli ve en pahalı sanayisidir. Silah sanayiden çok daha üstedir. Müthiş bir maliyet söz konusu.

Piyasada hepinizin bildiği anti-romatizmal ilaçların büyük bir kısmını görüyorsunuz ki hepimiz kullanıyoruz. Ağrı kesicileri ve romatizmal ilaçları kullanmayan var mı? Hepiniz kullanıyorsunuz değil mi? Ama bakın araştırmalar gösteriyor ki, bu tür ilaçlardan; Lösemi, HIV, astım gibi, o kadınların çok korktuğu rahim kanseri gibi hastalıklar geçiyor Yani romatizma ilaçlarından ölen insanların sayısı aslında bir meme kanserinden ölen insandan çok daha fazla. Bütün bu hassas, bütün bu duyarlı araştırmalara rağmen, bu ilaçlar kullanılıyor.

Bir de okulu okurken, öğrenmediğimiz, bize anlatılmayan hastalıklar var. "Complementary Alternative Medicine", "Alternatif Tıp" lafını bütün dünya reddetti, kaldırdı. Tıbbın alternatifi olmaz, diye. Eğer insanları iyileştirmekse amaç ve bunun için hekimler görevliyse, sağlık ordusu görevliyse o zaman bunun alternatifi olmaz. Çünkü tıp, insanları iyileştirmek için kullanılan bir meslek. Ama işte bu "Tamamlayıcı Destekleyici Tıp Yöntemleri" başlığı altında bir sürü şey var; bizim okullarda okumadığımız, öğrencilerimize göstermediğimiz, burada şimdi bir kısmını gördüğümüz, duyduğumuz, yakın komşularımızda fazlasıyla kullanılan aromapati vs… yöntemler. Öğrencilerin bunların hepsini okuma şansları yok.

Devam ediyorum, ışık tedavileri, magnet tedavileri vs. Bütün bunların hepsi bizim normal eğitimimizin içinde görmediğimiz ama, insanların iyileştirilmesi için kullanılan tedavi yöntemleridir. Peki bunlar ne olacak? Bunları gerçekten elimizin tersiyle itmeli miyiz? Nasıl yapmalıyız? Bunu birazcık toparlamaya ve anlatmaya çalışacağım.

Vural beni uyar lütfen süremi geçirirsem ama, sizi bıktırmadan hemen hızlı bir şekilde anlatmaya çalışacağım.

Şimdi temel tıp dedik, temel kurallar dedik ama diğer ülkeler ne yapıyor, dünyanın üçte biri Çin değil mi? Çin'de ilaçların yüzde 50'si "Tamamlayıcı Tıp" ve "Geleneksel Tıp" yöntemleri için harcanıyor. 130 ila 150'si. T tamamlayıcı, G geleneksel; "Tamamlayıcı Destekleyici" ya da "Gelenekseli" çok ayırmadım. Hong Kong'da yüzde 60 bu oran. Aslında ekonomik olarak gelişmiş. Çin'de 5000 yıldır var olan bir akupunktur tedavisi var. Türkiye'ye ancak 2000 yılından sonra Sağlık Bakanlığından onay alabildi, "Ayurveda, Yaşam bilimi)" adı verilen. Dünyanın ikinci kalabalık ülkesi Hindistan'da da var bu. Batı'da ancak 1980'lerde keşfedilmeye başlandı. Yavaş yavaş bizim de gazetelerimizde sağlıklı yaşam için neler yapabiliriz konuları ortaya dökülmeye başlandı ama, bu hâlâ rutine girmedi. Benim çocuklarım ve ben, "Ayurveda"nın ne demek olduğunu ancak, okul bitirdikten sonra merak edersem öğreniyorum. Beri tarafta Batı tıbbının sopasını da ensemizde hissederek ancak, güçlü olarak "Ayurveda"ya ilişkin birtakım şeylerden bahsedebiliyoruz. Çünkü bu kurallar varken Hindistan tıbbı meditasyonlar, yogalar, özel diyetler, aroma yöntemleri bütün bunlar insanları iyileştirmiyor mu? Bakın Batı tıbbı, masajın etkinliğini gösterememiştir, kanıta dayalı tıpla masajın ne kadar etkili olduğunu ispat edememiştir, edemezsiniz de. Ama, aranızda masajdan hoşlanmayan var mı? Masaj keyif verir insana. Ama kanıta dayalı tıp yöntemleriyle bu çalışmaları götürdüğünüz zaman, masaj çok etkili çıkmaz. Değişik ülkeler bu konuda, (örneğin Malezya'da 1999'da bu konuya kendi paralarıyla 3.8 milyar aktarılmış.) pek çok paralar harcamışlar, Rusya Federasyonu'nda dünyanın örnek aldığı çalışmalar var. İlk göz ameliyatı Rusya'da yapılmıştır. Japonya dünyanın en ileri, en gelişmiş, en zengin ülkelerinden birisi ama, onların ne yaptıklarını yeni yeni görmeye başlıyoruz. Ve tıp, Batı tıbbı demekle birlikte Türk tıbbından bahsetmek istiyorum, çünkü Hipokrat'ın doğum yeri Anadolu ve Batı tıbbının kurallarını atan Hipokrat'tır, bu topraklardır ama biz, bu topraklardan doğan, bu modern bilimsel tıbbı yazık ki başka yerlerden, Amerika'dan, İngiltere'den alır hâle geliyoruz. Bu da son derece acı ve sıkıntı verici bir şey. Tabi Batı kriterleri süzgecinden geçmediği zaman o tıpla ilgili birtakım tedavi yöntemlerini kabul etmek son derece zor.

Çünkü Batı tıbbı ekonomik desteği vermediği zaman siz bu kurallara uygun çalışmalar yapamazsınız. Bu kurallara uygun çalışmaları yapamadığınız zaman da insanlara uygulayamazsınız, çünkü zararlı olup olmayacağını bilemezsiniz. Batı tıbbı: "Bütünüyle benim kurallarım doğrudur." derken karizmayı bir ara dağıtır gibi oldu. Çünkü baktı ki bir yerlerde başka insanlar başka şekillerde tedavi ediyorlar. Dünyanın en uzun yaşayan insanlarının Batı ülkelerinde olmadığı gösteriliyor. Burada bir şey var, bir eksiklik var, karizma biraz dağıldı. İşte o zaman Batı tıbbı biraz bunlardan da alıp "Entegratif Tıp" yöntemi kavramını modifiye etmeye çalıştı, oturtmaya çalıştı. İşte Batı tıbbının bilimsel kriterlerini Doğu tıbbına da uyarlayarak Doğu tıbbından birtakım şeyleri görüp bunların olumsuz yanlarını ortaya çıkartmaya çalışan bir tıp: "Entegratif Tıp". Burada hâlâ adını vermekte sıkıntı duyduğumuz "Tamamlayıcı Destekleyici Tıp" panelinin adı aslında "Entegratif Tıp" olmalı, çünkü tıp modern, temel tıp kuralları uygulanmadan tek başına uygulanması söz konusu değil, bunların yanında destek olmak zorunda. Bakın ne oldu? Önce 18. yüzyılda sadece geleneksel tıp vardı, Doğuda yalnız yaşam kalitesini artırmak için kullanılan yöntemdi. Sonra modern tıp 19. yüzyılda devreye girmeye başladı. Basit kurallarıyla geleneksel tıp yöntemleri geri plana itilmeye ve aşağılanmaya başlandı. Sonra 20.yüzyılda geleneksel ve tamamlayıcı tıbba biraz daha ilgi artmaya başladı. Şimdi artık 21. yüzyılda modern tıbbın geleneksel ve destekleyici tamamlayıcı tıbbı içine alarak birlikte yapmaya çalıştığı bir tıp var. Bunun adı da entegratif tıp ve öyle umuyorum ki, bir süre sonra biz öğrencilerimize "Entegratif Tıb"bı verebilmeli ve sizlere de, işte Batı tıbbının yararı kesin kanıtlarla gösterilmiş tedavilerin yanı sıra, Doğu tıbbının en azından zararlarından arındırılmış ve gözleme dayanan tedavi yöntemlerini de sizlere sunabilmeliyiz.

Batı tıbbında bir şey daha var, yani giderek insanlar depersonize oluyor. Beli ağrıyan herkese MR çekiliyor. MR, sokaktan geçen, hiç belli ağrımayan 100 insanın 72 tanesinde bel fıtığı var, hiç beli ağrımayan 39 tanesine cerrahlara gösterdiğiniz zaman derhal ameliyat olman lazım, bu adamın hiç ağrısı yok, MR'da ciddi fıtığı olabilir ama ağrısız yaşayan bir insan. İşte bunlar kafalarlı karıştırıyor. Giderek dünya da buna gelmeye başladı. İşte Kanada'da fiziyatristlerin yüzde %71'i, fizik tedavi uzmanlarının bu yönde, Doğu tıbbına yönelik bir sertifika

almaya çalışıyor ve sorduklarında bu doktorlar da biz bu yöntemlerden biz de %60 oranında istifade ederiz, demeye başlıyorlar ve inançlar giderek artıyor. Giderek bizim kitaplarımızda ilk defa (isim) böyle bir yazı çıkmıştı ama (isim) veya (isim) kitabında artık entegratif tıp lafını da elde etmeye başladık. Amerika'da 1990'larda 13 milyar dolardan 38 milyar dolara çıktı geleneksel tıp, tamamlayıcı destekleyici tıp harcamaları sigortalar büyük ölçüde ödememekle beraber. 38 milyar dolar! Hocam Türkiye'nin bütçesi neydi? Onlar Türkiye bütçesinin üçte biri, dörtte biri kadar bir parayı sadece geleneksel tıbba harcıyorlar. İngiltere'de genel pratisyenlerin yüzde 40'ı bir şekilde artık bu tıbbı önermeye başladılar. Avustralyalılar modern tıp ilaçlarına harcadıkları paranın iki mislini "Geleneksel Tıp", "Destekleyici Tamamlayıcı "Tıp için harcamaya başlamışlar.

Birtakım tamamlayıcı tıp uygulayıcıları artık klasik tıp yöntemlerini bilmek ve ona uygun standartlarda araştırmalar yapmak durumunda. Aynı dili giderek konuşmaya başlamak durumunda. Yani bana geldiği zaman bir Batı tıbbının uzmanı karşısına Doğu tıbbı uzmanı: "Efendim insanda bir iyi ruh vardır, bir kötü ruh vardır. Buradan iyiyi dürttüğüm zaman kötüyü kovalarım, iyi ruh onun üzerine çıkar..." diye anlattığı zaman bunu kabul etmem mümkün değil. Tabi klasik tıp uygulayıcıları, modern tıp uygulayıcıları da bu kriterleri biraz daha öğrenmeye, anlamaya başlıyorlar ama, bu arada "Complementary Alternatif Tıp" ya da "Doğu Tıbbı" ya da "Tamamlayıcı Tıbbın" uygulamasında ciddî birtakım tehlikelerin olduğunu da biliyoruz ve biliyoruz ki yakın gelecekte genetikler, biyo-teknolojiler çok daha ön planlara çıkacak. Biz bütün bunların hepsini toplu hâlde alacağız ve insanları sadece kol, diz ve bacaktan ibaret değil, insanları ruhuyla, bedeniyle, beyniyle baş parmağıyla bütün her şeyiyle değerlendirmeye başlayacağız. O zaman gerçek anlamda doktorluk yapmaya başlayacağız. İyiye ulaşma fikri hiçbir zaman son bulmayacak, çünkü gelişme devam ediyor ve bu devam etmek zorunda.

Beni dinlediğiniz için çok teşekkür ediyorum.

İzin verirseniz bir küçük şeye deyinmek istiyorum.

İşte bu üzeri bulutlarla kaplı, bilinmez Batı tıbbına ilişkin birtakım çalışmalarla ilgili dünyada birçok yerde uygulama var, Amerika'nın burnunun dibindeki Küba olduğu gibi. Biz bu tıbbı, banyolarımızla,

kaplıcalarımızla zaten uygulamaya alışık bir milletiz. "Tamamlayıcı, Destekleyici Tıp" tedavileri ile ilgili İstanbul'da çeşitli toplantılar yaptık. Vural hocayı da orada görüyorsunuz. Sonra yurt dışında bu toplantıları yapmaya başladık ve dünyanın en önemli rehabilitasyon merkezlerinden birisi olan Soşi'de geçen sene bu toplantıyı gerçekleştirdik. Azerbaycan, Özbekistan, Kırgızistan'dan her yerden katılımlar oldu. Önümüzdeki sene öyle zannediyorum ki Bosna Hersek'te yapacağız ve bu tür toplantılar giderek artan hekim ilgisiyle birlikte devam ediyor. Oralarda da bayrağımızı dalgalandırdık. Umarım bu toplantılar devam edecektir. Çok teşekkür ediyorum.

Prof. Dr. Vural KAVUNCU: Sayın Aksoy'a biz de teşekkür ederiz. Şimdi Psk. Dr. Davut İbrahimoğlu **"Pozitif Düşünce - Beyin Gücü"** konusunda bir konuşma yapacaklar. Buyurun Sayın İbrahimoğlu...

Psk. Dr. Davut İBRAHİMOĞLU: Teşekkürler Sayın Başkan.

Pozitif düşünce, olumsuzluklara razı olmayan, her koşulda yapabilecek iyi bir şeyin olduğuna inanan, insan hayatını olumlu yönde etkileyen bir düşünce tarzıdır. Bugün artık iş, spor ve sanat dünyasında bile pozitif düşünce ve beyin gücü verim arttırıcı bir faktör olarak kabul edilmektedir.

Doğu felsefesinin ana kaynağı olan pozitif düşünce günümüzde batı tıbbının da benimsediği sihirli bir kelimedir.

Doğada, evrende her şey karşılıklı etkileşim hâlindedir. Zihinle beden arasında da böyle bir etkileşim vardır. Zihindeki olumlu düşünceler bedende bir takım olumlu sonuçlar yaratıyor. Mutlu insanlarda veya ızdırabını dindirme imkânı arayan kişilerin beyninde, "Endorfın" denilen bir çeşit doğal morfin salgılanır. Bu morfin bildiğimiz morfinden en az yüz kez daha güçlüdür. Kişinin ızdırabını dindirmesine yardımcı olur. Bu da insana mutluluk verir.

İnsanlar ne kadar mutlu, ne kadar pozitif olurlarsa ürettikleri "Nöropeptip" denilen protein zincirleri daha sağlıklı olur ve bağışıklık sistemi daha da güçlenir. Bugün artık başarının yolu pozitif düşünmekten geçiyor. Bu iki kelimeyi hayat felsefesi olarak benimseyen insanlar, umudunu, güvenini, iyimserliğini kaybetmeden kendine güvenen, cesur ve inisiyatif sahibi bireyler olduklarını çevrelerine hissettiriyorlar.

Mizah Duygunuzu Yitirmeyin

Mizah duygusu çok önemlidir. Onu yanınıza almadan sakın evden çıkmayın. Kendinize gülmeyi bilin. Yoksa kendinizi çok ciddiye alır ve bu kadar yükseklerde dolaştığınız için alay konusu olursunuz.

Mizah bir savunma mekanizmasıdır.
Mizah ruh sağlığımızı korur.
Mizahın en önemli işlevlerinden birisi de öfkenin sakinleştirilmesidir. (Sultan Abdülhamid'in yurt dışındaki seferinde yaşanan bir olay.)
Diğer işlevi geribildirimdir (Buna örnek padişah ve şair olayı).
Yaratıcılık gücümüzü arttırır.

Ancak mizah yerinde ve zamanında, tatlı ve kıvamında olmalıdır. Yoksa insanları incitir ve asıl hedefinden uzaklaşır.

İdealist Olun

Biz dünyaya yalnızca yaşamak için değil, bir fark yaratmak için geliyoruz. Diyelim ki vurmak istediğiniz hedef "AY" ama isabet ettiremediniz. Yine de yıldızlardan birini vurabilirsiniz.

Eğer bir hayaliniz yoksa, hayalinizi gerçekleştirme şansınız olabilir mi? Daha çok düşünün, daha çok risk alın ve daha çok eylemde bulunun. İsminizi başkalarının kalplerine kazıyın, böylece sonsuza kadar yaşarsınız.

Cesur Olun

Eğer doğru olduğuna inandığınız şeyi yaparsanız, ödülünüzü alırsınız. O da öz saygıdır. Bir ev satın alabilirsiniz, ama yuva satın alamazsınız. İnsanları satın alabilirsiniz, ama dostlar satılık değildir. Hatta kendinize bir ün bile alabilirsiniz. Ama karakter? İşte doğru olduğuna inandığınız şeyi yapmanız bu yüzden önemlidir.

Bir zorlukla karşılaştığınızda onunla dost olmak çok etkili bir yaşam gücüdür. Mark Twain: "Olumsuzluklar insanın kendisini tanımasını sağlar." demiştir.

Deepek Chopra yaratıcı güç ile ilgili şöyle der: "Sizin için en önemli gerçek, gücünüzü aldığınız kaynaktır." Yaratıcı güç aklımızı ve bedenimizi şekillendirir, evrimin gücüde budur. Yaratıcı gücünüzle ilişki

kurun. Yaşamın tümünü kaplayan üç temel güç vardır. Bunlar:

– Yaratma
– Koruma
– Yok etme

Yaratıcılık gücünü egemen kılan kişiler başarılı olmuşlardır. Kendi güçlerinin kaynağının yine kendileri olduklarını bilirler ve aşağıdaki özelliklere sahiptirler:

– Sessizliğin tadını çıkarmayı bilirler,
– Doğayı hisseder ve ondan zevk alırlar,
– Kendi duygularına güvenirler,
– Kargaşa içinde de işlerine odaklanırlar,
– Çocuklar gibi onlarda hayal kurmaktan hoşlanırlar,
– Kendi bilinçlerine güvenirler, Herhangi bir görüşe katı bir şekilde bağlı değildirler.

Af ve Bağışlama

Affetmek, bir başka insana veya kendinize karşı içinizde duyduğunuz öfkenin yerine sevgiyi koymaktır. Affetmek, öfkenin, nefretin, acının, suçlamanın, kurban olma duygusunun, kendini haklı çıkarma çabasının üzerinizde yarattığı ağırlığı alır. Doğru düşünen kişi bilinçsiz huzur, rahatlık ve iyi beslenmeyi yaşamında yerleştirir, diğer doğru alışkanlıklarda kendinde terbiye olur.

Doğru af ve bağışlama yüzeysel ve tesadüfi bir eylem değildir. Belki zihin ve ruhun derinliklerinde bir arıtma ve tasfiye etme bir yaklaşımdır. Gerçek af ve bağışlama zaman ve dayanma gücü ister ve bu kesinlikle şuuraltı düzeylerini temizler. Her tür kin ve öfke zihni tırmalar ve bedenin hasta olmasına sebep olur. Samimi bir şekilde af ve bağışlama yapmazsanız tam şifa gerçekleşmez. Nefret ve öfke, eleştiri, serzeniş, hışım ve hesaplaşma isteği ve başkalarının eziyetini görme isteği, hepsi canı solgunlaştırır ve insanın sağlığını çalar.

Bunun için size yapılan bütün eziyetleri af etmek size yararlı olacaktır. Bir kişiden veya bir pozisyondan nefret ettiğinizde çelikten daha güçlü bir halka ile o kişiye veya o pozisyona bağlanırsınız. Af ve bağışlama, kurtulmak için tek yoldur.

Af ve Bağışlamanın Yolları ve Metodları

Af ve bağışlamanın en basit alıştırma yolu, her gün sakin bir köşede, gözleriniz kapalı oturup şu cümlelerin tekrarlanmasıdır:

– Benim eziyetime sebep olan her şeyi af edip bağışlıyorum,

– Beni üzüntüye sokan her şeyi af edip bağışlıyorum.

– Benim öfke ve nefretime sebep olan her şeyi af edip bağışlıyorum

– İçeride ve dışarıda olan her şeyi af edip bağışlıyorum.

– Geçmişi, geleceği ve şu anı af ediyor ve bağışlıyorum.

Korkular

Korku insanlığın bir numaralı düşmanıdır. Her nesilde en azından birkaç büyük adam, korkunun kendisinden başka korkulacak bir şey olmadığını hatırlatır bizlere. Tüm insanların ortak bir temel korkusu yoktur; tüm korkular sonradan kazanılmıştır. İnsanoğlu kazandığı tüm bu korkuları, içindeki sevgi, güç ve sağlam akılla ortadan kaldırabilir.

Korku Düşmanın Sahip Olduğu En Güçlü Silahtır

Düşmanınızın kim ya da ne olduğu hiç önemli değil, onun en güçlü silahı sizin korkunuzdur. Bu düşmandan korkmaya başladığınız an sizden güçlü duruma geçer. Eski bir kitabe bunu gösteriyor. Şöyle ki:

"Ölümle karşılaştım. Sordum: 'Nereye gidiyorsun?' "

Ölüm yanıtladı: "Benares'e gidiyorum."

"Oraya neden gidiyorsun?" diye sordum.

"Bin kişiyi öldürmek için."

Ertesi hafta yine karşılaştım, ölümle.

Ölüme sordum: "Benares'e bin kişiyi öldürmeye gitmedin mi?Anladığım kadarıyla yüz bin ölü var."

Ölüm gülümsedi ve: "Ben bin kişiyi öldürdüm." dedi,

"Gerisini korku öldürdü."

Deepek Chopra yaratıcı güç ile ilgili şöyle der: "Sizin için en önemli gerçek, gücünüzü aldığınız kaynaktır."

Yaratıcı güç aklımızı ve bedenimizi şekillendirir, evrimin gücüde budur. Yaratıcı gücünüzle ilişki kurun.Yaşamın tümünü kaplayan üç temel güç vardır. Bunlar:

– Yaratma
– Koruma
– Yok etme

Yaratıcılık gücünü egemen kılan kişiler başarılı olmuşlardır. Kendi güçlerinin kaynağının yine kendileri olduklarım bilirler ve aşağıdaki özelliklere sahiptirler.

– Sessizliğin tadını çıkarmayı bilirler,
– Doğayı hisseder ve ondan zevk alırlar,
– Kendi duygularına güvenirler
– Kargaşa içinde de işlerine odaklanırlar,

Geçmiş ve gelecek, aşikâr bir biçimde, kendi başına bir realiteye, bir gerçekliğe sahip değildir. Tıpkı ayın kendi başına, bir ışığa sahip olmayıp sadece güneşin ışığını yansıtabilmesi gibi geçmiş ve gelecek de sadece ebedî şimdinin ışığının, gücünün ve realitesinin solgun yansımalarıdır. Onların realitesi şimdiden ödünç alınmıştır.

Ne kadar an'dan uzaktaysak o kadar özümüzden uzaktayız. Ve de mutluluktan, huzurdan, ve de sevgiden. Tek gerçek An'dadır. Gerçek dışı yaşadığımız zamanda (yani şimdinin dışında) mutsuz, huzursuz ve sevgisiz oluyoruz. Gerçek dışı yaşamak, insanoğluna bugüne dek bir yarar sağlamadı.

Şimdi size Ömer Hayyam'm bir dörtlüğünü söylemek istiyorum:

Gönlüm aranıp dünleri feryat etme
Kam almak için yarınlar icat etme
Dünler düş olup gitti, yarınlarsa hayal
Cahilce şu gerçek günü berbat etme.

Olumlu Düşünmenin Gücünü Geliştirmek

Başarıyı düşünün, başarısızlığı değil. Başarıyı düşünmek, başarı üretecek planlar yaratması için zihninizi koşullar. Başarısızlığı düşünmek, zihni başarısızlık üretecek diğer düşünceleri harekete geçirmek üzere koşullar (Psiko-sibernetik). Kendinize hep düşündüğünüzden daha iyi olduğunuzu anımsatın. Başarılı insanlar süpermen değillerdir. Başarı süper bir zekâ gerektirmez.

Ayrıca başarı, ne mistik bir yan ne de şans temeli üzerine kurulmuştur. Büyük düşünün. Başarının büyüklüğü inancınızın büyüklüğüyle

belirlenir. Küçük hedefler düşünüyorsanız küçük başarılar bekleyin. Büyük hedefler düşünürseniz büyük başarılar kazanırsınız.

Başarıya Götüren Yedi İnanç

1. Her şey bir neden ve amaç için vardır.
2. Başarısızlık diye bir şey yoktur, sadece sonuçlar vardır.
3. Ne olursa olsun sorumluluğu üstlenmekten kaçınmayın.
4. Bir şeyi kullanabilmeniz için onu anlamış olmanız gerekmez.
5. En büyük kaynağımız insanlardır.
6. Çalışmak bir oyundur.
7. Sorumluluk almadan gerçek başarı gerçekleşmez

Dünden bugüne elde ettiğiniz kazanç nedir? Cevap tabii ki deneyimdir.

Başarısızlıktan korkan insanlar kafalarında hep nelerin ters gideceğini düşünürler. Bu da ulaşmak istedikleri sonuca doğru adım atmalarına engel olan tek nedendir.

Başarısızlıktan korkuyor musunuz ? Öyleyse öğrenmeye ne dersiniz?

İnsanlığın deneyimlerinden faydalanarak, yaptığınız her şeyde başarılı olabilirsiniz.

Mark Twain: "Genç bir karamsarın görüntüsünden daha acıklı bir görüntü olamaz.", diyor.

Başarısızlığa inanan insanlar vasat olmayı garantilerler.

Başarısızlık büyük işler yapan insanların düşünmediği bir kavramdır.

Büyük işler yapan insanlar, başarısız bir adımdan sonra, yersiz hislere kapılmazlar.

Size bir adamın hayat hikâyesini anlatayım. Bu adam:
21 yaşında işinde başarısız olmuş,
22 yaşında bir yasama seçimini kaybetmiş,
24 yaşında tekrar işinde başarısız olmuş,
26 yaşında karısı vefat etmiş,
27 yaşında ruhsal bunalıma girmiş,
34 yaşında kongre seçimlerini kaybetmiş,

36 yaşında tekrar kongre seçimlerini kaybetmiş,
45 yaşında senato seçimlerini kaybetmiş,
47 yaşında başkan yardımcısı seçimlerini kaybetmiş,
49 yaşında tekrar senato seçimlerini kaybetmiş,
52 yaşında Amerika Birleşik Devletleri'ne başkan seçilmiş kişidir ve adı da ABRAHAM LİNCON'dur.

Eğer, o bu olayları başarısızlık olarak nitelendirseydi acaba başkan olabilir miydi? Mümkün değil.

THOMAS EDISON hakkında ünlü bir hikâye vardır. 9999 kere denedikten sonra, kusursuz ampulü keşfedemeyince biri sorar:
"10.000"inci başarısızlığı da göze alacak mısınız?"
O da cevap verir:
"Başarısız olmadım, yalnızca ampulü keşfetmeyen bir yol daha buldum."

O böylece değişik yaklaşımların, değişik sonuçlar verdiğini keşfetmiş oldu.

Şampiyonlar, liderler ve amirler gibi kişisel güce sahip insanlar; bir konuda arzu ettikleri sonucu alamadıklarında bunu başarısızlık değil, yalnızca bir geri besleme olarak düşünürler.

Amaçlara Ulaşmak için Beş İlke

1. Kendiniz için ideal zihinsel imajı belirleyin.
2. Çaba göstermeden, yalnızca inanmak hiçbir işe yaramaz.
3. Düşüncelerinizi kendinize saklayın.
4. Esnek olun, gerekirse plan değişikliği yapın.
5. Gözlerinizi hedeften ayırmayın, işi yarı yolda bırakmayın.

Neden Biri Başarılı Olurken Bir Başkası Başarısızlığa Uğrar

Emmet Fox "Yapıcı Düşünce Yoluyla Elde Edilen Güç" adlı kitabında şöyle der: "Şans diye bir şey yoktur. Hiçbir şey şans eseri olamaz. İyi ya da kötü, yaşadığınız her şey değişmeyen, kaçınılmaz yasanın bir sonucudur."

O yasayı yöneten de yalnızca sizsiniz. Hiç kimse size hiçbir zarar veremez fakat, çoğu zaman öyle görünür.

Bilinçli ya da bilinçsiz olarak bugünkü arzu ettiğiniz ya da etme-

diğiniz koşulları siz hazırladınız ve sonuç fiziksel sağlığınıza ya da bugünkü durumunuza yansıdı. Kendiniz ve hayat hakkında yanlış düşünmeye devam ettiğiniz sürece aynı güçlüklerle karşılaşmaya devam edeceksiniz.

Her tohumun kendi cinsinden meyve vermesi kaçınılmazdır ve düşünce de kaderin tohumudur.

Sorunlarınızı Çözmede Uygulamanız Gereken Önemli Adımlar

– Her sorunun muhakkak bir çözümü olduğuna inanın.

– Sakin bir insan olun. Gerginlik gücünüzü alır götürür. Sorununuza soğukkanlılıkla yaklaşın. Önünüzdeki soruna muhakkak cevap bulacağım, diye kendinizi zorlamayın. Zihninizi serbest bırakın baskı altında tutmazsanız, en iyi çözüm yolunu bulursunuz. Bütün faktörlere objektif ve tarafsız bir gözle bakın, duygusal olmayın.

– Sorunla ilgili faktörleri bir kâğıda yazın. Bu yöntem sizin daha duru bir şekilde düşünmenizi sağlar. Bütün faktörlerin birbiriyle ilişkisini görebilirsiniz.

– Sezgilerinize inanın.

Prof. Dr. Vural KAVUNCU: Sayın İbrahimoğlu'na verdiği bilgiler için teşekkür ediyor ve oturumu burada kapatıyorum.