



Yıl: 14 Sayı: 52 Fiyatı: 15.-TL. OCAK - ŞUBAT - MART- NİSAN - MAYIS - HAZİRAN '08 ISSN 1303 - 4146

Year: 14 Number: 52 Price: 15.-TL. JANUARY - FEBRUARY - MARCH - APRIL - MAY- JUNE '08

MOTİF

Halk Oyunları Eğitim ve Öğretim Vakfı Dergisi

Motif Folk Dances Training Society Magazine



52

İçindekiler

Ock./Şbt./Mrt./Nis./Mys./Haz. '08

2 Geleceğe Bakarak Yürümek



4 Geçmişten Günümüze Kültürümüzde Türk Kahvesi Kavramının Oluşması

16 Türk Halk Oyunları Müziğinde CD Dönemi

18 Köy Seyirlik Oyunlarında Müzik ve Dans Unsuru



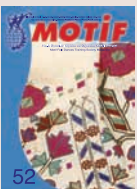
20 Teknolojik Gelişmenin Kültürel Değişime Etkisi Bağlamında Vezirköprü Halk Zanaatları

26 Sandıktaki Kültür



29 Kültür Sanat

30 Motiften Haberler



Dergimizde yayınlanan yazıların
tüm sorumluluğu yazarlarına,
yayınlanan ilanların tüm sorumluluğu
ilan sahiplerine aittir.
Kaynak gösterilmeden alıntı yapılamaz.
MOTİF Dergisi süreli bir yayındır.
Üç ayda bir ücretli olarak yayınlanır.
Gönderilen yazıların yayınlanıp yayınlan-
mayacağı yayın kurulunun kararıdır.
Gönderilen yazılar iade edilmez.
Fiyatı: 15.-TL.

GELECEĞE BAKARAK YÜRÜMEK...

Değerli Okurlar; İki binli yılların basamaklarında ağır ağır ilerlerlerken, özellikle toplumlar arasında görülen değişimin hızlı boyutunu fark etmemek mümkün değil. Görüşlerin, düşüncelerin, anlayışların ve beşeri ilişkilerin yeniden şekillendiği çağımızda kültürel değerlerimize duyulan ihtiyaç, hiç de yabana atılacak gibi görünmüyor. Sosyal çevremizde, aile yaşantımızda, çalışma ortamımızda olup bitenler, bizi her şeyi yeniden düşünmeye, yeniden değerlendirme yapmaya zorluyor. Bu değerlendirmede, geçmiş ile içinde bulunduğumuz an; içinde bulunduğumuz an ile gelecek arasında köprü konumundaki kültürel değerlerimiz ön plana çıkıyor. Büyük şehirlerde de köyde de yaşasak hayatımızın hemen hemen her anında, bu kelime ile karşılaşırız.

Var olan kültürel değerlerimizi korumaktan, yaşatmaktan, özümüzden kopmadan örf, adet, gelenek ve göreneklerimizi koruyabilmekten bahsediyoruz. Teknolojik gelişmeler karşısında medeniyet ve kültür arasındaki bağı ve sorunlarını tartışıyoruz.

Müzik, sinema, edebiyat kültürü diyoruz. Sosyal hayatımızın durumunu aynı kelimenin yardımı ile izaha çalışıyoruz; şehir, köy, varoş kültürü diyoruz.

Sadece yazılı basınımızda ve konu ile ilgili araştırma yapan uzmanların dilinde ve kaleminde değil, televizyon ve radyo kanallarında da sık sık duyuyoruz toplumun hemen hemen her kesimindeki insanların hayatlarında yer alan bu kelimeyi.

Yüzyılların süzgecinden geçerek bu günlere ulaşan kültürel değerlerimizi korumak, yaşatmak ve yaygınlaştırmak için neler yapmamız gerektiğini, bu değerlerimizi nasıl muhafaza edebileceğimizi ve gelecek nesillerimize, bu değerleri nasıl aktarabileceğimizi tartıştık.

İstikbalin yalnızca göklerde değil aynı zamanda, köklerde olduğunu düşündük. Ana yüreği gibi sıcak ve merhametli bir medeniyetin ocağı olan Anadolu kültürümüzden bahsettik.

Değerli okurlar; Kültür bir milletin folklorudur, konuştuğu dildir, millet sevgisidir, tarih bilgisidir, birikimdir. Örf ve adetleri, gelenek ve görenekleridir. Nihayetinde kültür, bir milletin yaşama tarzıdır. Yaşantımızın her karesinde yer alan bu değerlerimizin, gelecek nesillere aktarılması sorumluluğu da hepimize aittir.

İletişim imkanlarının avuç içine sığdırdığı, küçülen bir dünyada, maalesef bugün gençlerimiz en fazla kültürel asimilasyonun tehdidi altındadır. Çay şekeri gibi, bu kültürel asimilasyonun içerisinde eriyip kaybolmayan bir gençlik yetiştirmek istiyorsak, gençlerimizi gerçekten milli ve manevi değerleri ile donatarak, kendi kültürel köklerimiz ile buluşturarak, onları geleceğe güvenle bakan, kendi ayakları üzerinde durabilen bir birey haline getirebilmek en önemli görevlerimizden biridir.

Geleceğin dünyasında ayakta kalabilmenin bir tek yolu vardır. Düne yaslanarak, bugüne basarak, en önemlisi de geleceğe bakarak yürümektir. İşte bu, gençlerimize ve yavrularımıza en büyük öz güveni kazandıracaktır.

Saygılarımla.

M. Zeki BAYKAL



WALKING BY LOOKING AT THE FUTURE...

Valuable Readers; it is not possible to realize the fast dimension of the change which is seen among the societies in particular, while advancing heavily on the steps two thousands years. The need for our culture values is quite crucial in our period in which the opinions, points of view, approaches and human relations are reshaped. What is going on in our social environment, family life and working environment compels us to rethink and reevaluate everything. In this evaluation, our values which are in the nature of a bridge between the past and the present time; the present time and the future appear. Even if we live in big cities or we live in villages, we encounter this word at just every moment of our life.

We mention protecting and maintaining our values, protecting our customs, practices and traditions without leaving our essence. We discuss the connection and problems between the civilization and culture against the technological developments.

We say music, cinema and literature culture. We are trying to explain the situation of our social life with the help of the same word; we say city, village and slum culture.

We frequently hear this word which takes part in the livings of the people in every part of the society not only in our printed press, in the newspapers and magazines and in the tongues and writings of the experts who carry out researches relating to the subject but also in the television and radio channels.

We discussed what should we do in order to protect, maintain and make widespread our cultural values which reach today by means of getting going through the strainer of the centuries and how we will maintain our values and how could we transfer these values to the future generations.

We thought that the future is not only at the skies but also in the roots. We talked about our Anatolian culture which is the core of a civilization which is as warm and merciful as the mother's love.

Valuable Readers; culture is the folklore of a nation, and the language which it speaks, the love for nation, knowledge of history and experience build-up. Its practices and customs, traditions and manners. As a result, the culture is the style of living of a nation. The responsibility of transferring these values which take part in every stage of



our life to the future generations belongs to all of us.

Unfortunately our youth is under the danger of cultural assimilation at most today, in the world which got smaller like a village and in which the means of communication could be gathered together. If we want to train a youth which is not lost within this cultural assimilation as a tea sugar, then it is one of the most important duties of us to equip the youth with the national and moral values, to get together with our own cultural roots and make them individuals who looks at the future with confidence and could stand on their own feet.

There is only one way to stand in the world of future. Walking by leaning on the yesterday, stepping on today and most importantly by looking at the future. This will give the maximum self-confidence to our youth and children.

Yours respectfully,

M. Zeki BAYKAL

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE KÜLTÜRÜMÜZDE 'TÜRK KAHVESİ' KAVRAMININ OLUŞMASI

Yrd.Doç.Dr.Saime Küçükkömürler

Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi-Gıda ve Beslenme Eğitimi A.B.D. Öğretim Üyesi

Nurcan Türkmen

Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi-Gıda ve Beslenme Eğitimi A.B.D. Yüksek lisans öğrencisi.

Özet

Bu çalışma ile Türkiye’de ve Dünyada sevilerek içilen kahvenin geçmişten günümüze kadar uzanan tarihine, toplumsal etkilerinden bir kültürel değer oluşuna kadar olan bütün özellikleri açıklanmaya çalışılmıştır.

Kahve günümüzün vazgeçilmez içeceklerinden birisidir. Fakat hiçbir zaman yalnızca bir içecek olarak düşünülmemiştir. Kahve bitkisinin, her ne kadar 12. yy’da Habeshistan’da tanındığı söylene de içilişi 14. Yy’da Yemen’de olduğu bilinmektedir. Keşfi hakkında bir çok rivayet bulunmaktadır. Zevk veren bu içeceğin tanındıktan sonra günümüze kadar gelmesi o kadar da kolay olmamıştır. Özellikle dini kesimler tarafından keyif verici olduğu için fetvalarla yasaklanıp kabul görmeyen kahve, bütün yasaklanmalara rağmen zevk veren tadından dolayı bütün engelleri aşabilmiştir. Bu yasaklanmaların en büyük nedeni ise, elbetteki kahvehaneler olmuştur. Kahvehaneler kahve içilen yerlerdir fakat özellikle günümüzde bu fonksiyonundan oldukça uzaklaşmıştır.

Kahve yıllar boyunca Türk insanın keyif içeceği olmuştur. Türklerin 16. yüzyıl ortalarında tanıştığı bu içecek, yaklaşık 500 yıldan beri içilmiş ve artık toplumsal ve kültürel hayatın ayrılmaz bir parçası olmuştur

Türk kahvesi, elbetteki Türk toplumunun en önemli içeceklerindendir. Bu tatlı içeceği Türk toplumu o kadar çok sevmiş ve benimsemiştir ki, bitkisini yetiştiremeye de pişirme yöntemini farklılaştırarak kendine ait bir kahve çeşidi yaratmıştır. Nedeni yalnızca içecek oluşu değildir, aynı zamanda Türkler için kültürel değerdir. Kız isteme törenlerinde, kimi yörelerde acı oluşundan dolayı yas, bayramlarında, sabah sohbetlerinde, misafirlikte ikram edilen bir içecek haline gelmiştir.

Öyle ki, Türkler bu güzel içeceği; “Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır” diyerek atasözlerinde, çocuklarına anlattığı masallarında, manilerinde, bilmecelelerinde, resimlerinde, türkülerinde yer vermiştir.

Son zamanlarda granül kahve içmek de alışkanlıklarımız arasına girmiştir fakat yapılan bu araştırmada da görüldüğü gibi hala en çok tercih edileni yine Türk kahvesidir. Bu Çalışmada Türk kahvesi ağırlıklı olmak üzere kahve konusu araştırılmış ve kahvenin geçmişten günümüze geçirdiği bütün aşamalar incelenmiştir.

1. KAHVE NEDİR?

Kahve, “Boya Kökü” familyasına ait bir cins ağacın ve bu ağacın meyvelerinden elde edilen bir çeşit içeceğin genel adıdır. Kahve bitkisinin botanik familyası Rubiaceae olup Coffea cinsindendir (Desem, 2000: 38).

Genellikle tropik bölgelerde yetişen kahve, ekvatorun bol yağış alan, ortalama sıcaklığın 18-24 derece arasında oynadığı ve don olayının hiç görülmediği bir kuşakta yetişir (www.focusdergisi.com). Kahve ağacı, kışın yapraklarını dökmeyen ve bütün tropik bölgelerde (Afrika, Madagaskar, Malezya ve Yeni Gine) yetişen bir bitkidir. Kahve bitkisinin çiçekleri beyaz renkli ve kokuludur. Meyvesi küremsi veya oval şekilli, etli, olgunlukta parlak kırmızı renkli, tatlı lezzetli ve tek çekirdeklidir (Baytop, 2001: 44).

Sıcak ve rutubetli bir hava isteyen, kumlu ağaçlarda yetişen bir bitki olan kahve ağacının çiçekleri yasemine, meyveleri kiraza dönüşür. Çiçekleri kuruyup döküldükten sonra, ağacın dallarında renksiz çekirdekleri kalır. Bunları silkelenir. Güneşte kurutur,tahta tokmaklarla dövülür. Kabuklarını sıyrıp, öz meyvesini meydana çıkarılır. Bunlar kavrulduktan sonra öğütülür, kokulu, lezzetli nefis kahve elde edilmiş

olur (Toros, 1999:15). Kahvenin 70 kadar türü bilinmektedir ancak on türü yetiştirilmektedir. En yaygın yetiştirilenler; Coffea Arabica, Coffea Canephora ve Coffea Liberica'dır. Bunların da arasında en çok yetiştirileni (%90) Coffea Arabica'dır (Desem, 2000: 39).

- Kahve Sözcüğü Nereden Gelir?

Kimilerine göre kahve sözcüğü, kahve ağaçlarından gelmektedir. Çünkü kahve ağacı Güneybatı Etiopia'nın 'kaffa' diye bilinen bu yerinde yetiştiği bilinmektedir. Ancak diğer bir kısım dil bilimcilere göre de kahve, ismini Arap sözcüğü olan "gahwa"dan almaktadır (Desem, 2000: 20).

Bir başka rivayet ise; kahve sözcüğünün türetildiği Arapça k-h-v/y kökü bir şeyi tiksindirici hale getirme veya bir şeye duyulan arzuyu azaltma anlamına gelmektedir. Ortaçağ Arapça sözlük yazarlarından birine göre kahve "şaraptır" ve böyle anılmasının nedeni ise, tıpkı şarabın insanın yeme isteğini kesmesi gibi, kahvenin de insanın uyuma isteğini kesmesidir.

Bir başka etimolojik açıklama insana zindelik verme etkisinden dolayı içeceğin 'güç ya da kudret' anlamındaki "kuve"den türetilmiş bir sözcükle anılmış olmasıdır ama epeyce uzak ihtimaldir. Aktarılan bilgiler çerçevesinde varılabilecek en kesin tanım bir sıvı olmasıdır; uykuyu önleme özelliğinden dolayı bu adla anılmış olduğu varsayılabilir (Hattox, 1998:16-17).

Bu rivayetlerin içinde en çok kabul göreni ise; yetiştiği ağacın bulunduğu yer olan "kaffa" sözcüğüdür.



Resim 1: Kahve bitkisi

2. KAHVENİN TARİHSEL GELİŞİMİ

"Çayır çemenden gelir,
Kahve yemenden gelir.."

Bu türküde olduğu gibi kahvenin Yemen'den geldiği bilinmektedir. Bazı kaynaklarda ise, kahvenin Yemen'e Habeşistan'dan geldiği söylenmektedir. Kahvenin keşfi hakkında söylenen efsanelere bakıldığında bu durum daha iyi görülecektir.

Habeşistan'ın Kaffa yöresinde yaşayan Khaldi adında bir çoban sıcakta hep uyusukluk içindeki koyunlarının günün birinde, bir ağacın meyvelerini yedikten sonra hareketlendiklerini görmüştür. Bu duruma şaşırarak ve kendisi de ağacın küçük meyvelerini kaynatıp suyunu içmiştir. Bir süre sonra enerjisi artmış, kalp atışları hızlanmıştır (www.denizce.com). Kahvenin keşfi hakkında bir çok rivayet bulunsa da en çok kabul göreni, farklı anlatımları olmakla birlikte bu öyküdür.

Bir başka rivayete göre; Hz Süleyman yolculukları sırasında bir kasabaya uğrar ve sakinlerinin bilinmeyen bir hastalığa yakalandığını görür. Cebrail'in buyruğu üzerine "Yemen'den gelen" kahve çekirdeklerini kavurur ve bundan bir içecek hazırlar. İçeceğin verildiği hastalar iyileşerek hastalıktan kurtulur. Anlatımın sonunda kahvenin daha sonra bütünüyle unutulduğu ve 16. yy. başlarında yeniden ortaya çıktığı belirtilir (Hattox, 1998: 3).

Bir başka rivayette ise; güney Etiyopya'nın (Habeşistan) yüksek yaylaları, kahve bitkisinin doğal olarak yetiştiği bölgedir. Çok eski zamanlardan beri yerli halk bu bitkinin tanelerini un haline getirilip bir çeşit ekmek yapılmakta ve bu besin türü kabile hayatının temel ihtiyaç maddeleri arasında yer almaktadır. Bu açıdan bakıldığında kahve içme alışkanlığından önce, yeme alışkanlığının geçerli olduğunu belirmek gerekir. İçilmesini ise, kahvenin keşfini dini kimliklerin şifa dağıtıcı özelliklerine bağlayarak sunmaktadırlar (Batur, 2001: 12).

Bir rivayete göre; Mohalı bir sufi olan eş-Şazili adlı bu kişi, çölde bir süre kahve dışında bir şey yiyip içmeden hayatta kalmayı başarır. Kahvenin bir tür uyuz hastalığını iyileştirdiğinin ortaya çıkması üzerine, Şazili'nin bazı müritleri Moha'ya dönerek kahvenin bu yararını bildirirler ve kahve yaygınlaşır (Hattox, 1998: 15).

Kahvenin tarikatlar tarafından kullanıldığını gösteren başka bir rivayete; bu tarikatın şeyhi olan Ali İbn Ömer eş-Şazeli'nin Emir Sadeddin tarafından Mokha'ya sürgün gönderildiği dönemde bu içeceği çevresindekilere tanıttığı ve böylece tarikat mensupları arasında yaygınlaştığı bilinmektedir. Kahvenin tasavvuf kültürü içinde rağbet bulmasının başlıca nedeni, içerdiği kafein maddesinin zihni açık tutucu ve uykuyu giderici özelliğinden ötürü, bilhassa uzun süren zikir meclislerinde dervişleri zinde tutması, dolayısıyla mistik vecdin daha derinden yaşanmasına olanak sağlanmasından kaynaklandığı bilinmektedir (Batur, 2001: 13).

Kahvenin Keşfi ve İlk Kullanılışı

8. yüzyılda, Etiyopya'da kızartılmış ve ezilmiş kahve meyvelerinin, yağ ile karıştırılıp üstüne tuz ekilerek yendiği bilinmektedir (www.focusdergisi.com).

Kesin olmadığı düşünülen bir başka konu da kahvenin nereden geldiğidir. Bu konuda da bir çıkarımda bulunmak

gerekirse; Hattox'unda (1998) belirttiği gibi, kahve sözcüğünün Güney Habeşistan'ın "kaffa" yöresinden geldiği düşünülürse, kahve bitkisinin Yemen'e ulaşması daha sonra olmuştur. Yemen'den de diğer ülkelere yayıldığı bilinmektedir. Fakat yayılışı çok da kolay olmamıştır.

Kızıldeniz kıyısındaki Arap ülkeleri, uzun yıllar kahvenin tekeli elinde tutmaya çalışmışlardır. Bu nedenle, ülkeden çıkan tüm kervanlar çok sıkı bir biçimde denetlenmiştir. Ne var ki, bu tade sadece iki asır koruyabilmişlerdir. Hac için Mekke'ye gelenlerin aracılığıyla, kahve kültürü öteki Müslüman ülkelere de yayılmıştır (www.focusdergisi.com).

Kahvenin Türkler Tarafından Kullanılışı

Kahve bitkisinin büyüdü dünyasıyla ilk karşılaşan Türkler, Hac ibadeti için Hicaz bölgesine giden hacılardır (Batur, 2001: 23).

Şeytan kadar kara, cehennem kadar sıcak, melek kadar saf ve aşk kadar tatlı bu içecek ilk olarak 1520'de, Kanuni'nin Yemen'i almasıyla duyulmuştur. Yemen'in fethinden sonra, Habeşistan valisi Özdemir Paşa, Kanuni'ye bir çuval kahve göndererek, kahvenin 470 yıllık serüvenini başlatmıştır.

Kanuni, kahveyi ve edebiyatını çok beğenmiştir. Hatta, kahvenin insan sağlığı üzerine olumsuz etkileri nedeniyle, Mekke'de İslam bilginlerince yasaklanmış olmasına da aldırmaz etmemiştir. 1543 ve sonrasında halk arasında da rağbet görmeye başlayan kahve, gemilerle İstanbul'a getirilmeye başlanmıştır.

Bir başka rivayete göre de, Yemen'den Arabistan'a ve diğer ülkelere getirilen kahve, Osmanlıya Hakim ve Şems adındaki iki Suriyeli tarafından 1555'de girmiştir.

1555 yılında Hakim ve Şems adında bu iki kişi, Tahtülkale (Tahtakale) yakınında büyük bir kahvehane açmıştır. Türk toplumsal ve siyasal yaşamında önemli yeri olacak kahvehanede böylece tarihimize girmiştir

Bu yeni kültür öyle büyük bir rağbet görmüştür ki, 50 yıl içinde İstanbul 500 kahveye ulaşmıştır. Bu yeni kültürün müşterileri öyle hızlı artış göstermiştir ki, zamanın bazı bilginleri bu yeni gelişmeden rahatsızlık duymaya başlamıştır. Kahvenin seriata aykırı olduğunu ve yasaklanması gerektiğini düşünmüşlerdir (www.focusdergisi.com).

Zamanın müftüsü Ebusuud Efendi, ulemanın görüşüne katılarak verdiği bir fetva ile kahveyi yasaklamıştır. Dönemin padişahı Sultan Süleyman yasağı kaldırdıysa da; daha sonra gelen Sultan III. ve IV. Murat kahveyi yeniden yasaklamıştır.

Kahve ile ilgili tartışmaların son bulması, Sultan I. İbrahim zamanında gerçekleşmiştir 17.yy. ortalarında Türk kahvesi Osmanlı Saraylarını da kapsayan mükellef kutlamaların ve törenlerin önemli

bir parçası olmuştur. Gittikçe Türk halkının bir parçası haline gelen kahve nişan, düğün, evlilik gibi çok özel günlerin de belirleyici geleneği haline gelmiştir. Kahve politik ve sosyal etkinliklerde, ibadette, misafirperverliklerinde, kısacası Türklerin yaşamında derin izler bırakmıştır (Desem, 2000: 23).

Kahvenin Dünyaya Yayılışı

17. yy. başlarında yeni kahvenin Osmanlıya gelişinden bir asır sonra Osmanlı tacirleri aracılığıyla kahve önce İtalya'ya daha sonra Fransa'ya götürülmüştür. 17. yy'da baba adında bir Hintli kahveyi Hindistan'a taşımıştır. Ancak kahve, İngiliz işgaline kadar bu ülkedeki varlığını bir ayrıntı olarak sürdürmüştür (www.focusdergisi.com).

1615'de İstanbul'a gelen Venedik tacirleri, Mekke'den Avrupa'ya kahve ithal etmişlerdir. Yine 1660'da İskenderiye'den Marsilya'ya ilk kahve ithalatı yapılmıştır ve 1670'de Marsilya'da ilk kahvehane açılmıştır (Desem, 2000: 27). Türk kahvesinin bu ülkede adının duyulması Osmanlı Sefiri Hoşsohbet Süleyman Ağa'yla (1669) olmuş. Paris'te yaşadığı yıllarda özellikle kadınlar Süleyman Ağa'nın saray yavrusunda bir kahve içme onuruna erişmek için çok çabalamışlar; küçük fincanlarda törensel bir şekilde sunulan bu içeceğin töreni mi, tadı mı ilgilerini çekti bilinmez, ama Paris sosyetesinde moda olmuş Türk kahvesi... Ve Osmanlı'nın Viyana Kuşatması sonrasında geride çuvalar dolusu kahve çekirdeği bırakmaları, sonra kuşatma esnasında Osmanlı cenahına çok gidip gelen birinin bununla ne yaptıklarını anlatmasıdır www.denizce.com. Hoş Sohbet Süleyman Ağa bir çok gravürde yer almıştır.



1900'lerde modern kadının yaşam tarzının bir parçasıdır. Laureano Barrau, "Bulvarlarda Bir ilkbahar Günü", Richard Bongun ahşap gravürü, 1900 civarı.

O tarihlerde en büyük sorun, kahve üreten bölgelerin ve ürünün transit ticaret yollarının Osmanlı egemenliğinde olmasıdır. Avrupalılar birkaç kez, Osmanlı vatandaşı olan araçları devre dışı bırakmak için Arabistan'dan doğrudan kahve ithalatı girişiminde bulunmuşlardır. Ama bu çabaları Resim. 2 Sokakta bir fincan kahve içmek başarısızlıkla sonuçlanmıştır. 1690'da Hollandalılar, riski oldukça yüksek bir operasyona girişmişlerdir.

Arabistan'dan satın aldıkları kahve fidanlarını, gemilerle kendi sömürgeleri olan Endonezya'ya taşımışlardır. Özellikle Cava Adası'nda kahve yetiştirmeye başlamışlardır. Ardından Sumatra ve Bali adalarında da geniş plantasyonlar açmışlardır. Ne var ki, özellikle Fransa, bu ticarete geri kalmak istememiştir. (www.focusdergisi.com). Buna karşın Hollandalılar değerli bitkilerini, eskiden Arapların yaptığı gibi kıskançlıkla korumuşlardır (Heise, 2001: 46).

Hollanda'dan Fransa'ya kahve bitkisinin getirilişi ise diplomatik yollarla olmuştur. 1715 yılında Yemen Sultanı'nı ziyaret eden bir Fransız resmi heyeti birkaç kahve fidanı koparmayı başarmıştır. Bu ganimet titiz bir biçimde Reunion Adası'na taşınmıştır ve burada kahve üretimine geçilmiştir. Fransa'nın girişimi İngilizleri ve tabii bu arada Hollandalıları yeniden hareketlendirmiştir. 1715'te Hollanda gemileri Surinam'a, İngiliz gemileri ise, Jamaica'ya taşınmışlardır. Böylece, Uzakdoğu ve Pasifik adalarından sonra, Orta ve Latin Amerika'da kahveyle tanışmıştır (www.focusdergisi.com).

Kahvenin Latin Amerika'daki öyküsü kanlı olmuştur. Bu kıtadaki dev plantasyonları çalıştırılmak üzere, on binlerce Afrikalı köle olarak Yeni kıtaya götürülmüş, bir kısmı yolda ve bir kısmı da plantasyonlarda can vermiştir. Öte yandan, kahvenin yayılma öyküsü, sömürgecilik hareketlerini de yakından izlemiştir (www.focusdergisi.com).

1882'de Portekiz sömürgesi olmaktan kurtulan Brezilya, reformlar yapmıştır. Ulaşım yollarının yapılması, kölelerin, ucuz iş gücünün de yardımıyla, ülkenin daha da içlerine sokularak plantasyonlar genişletmişlerdir. Brezilya tüm dünyaya kahve yetiştirir hale gelmiştir (Heise, 2001: 50).

Bir zamanlar kahvenin en iyisi Yemen'de yetiştirmiş ancak Amerika'nın keşfinden sonra, İspanyollar tarafından Brezilya'ya götürülen kahve, orada yerleşmiştir. Bu ülke sonradan, dünyanın kahve ambarı olmuştur (Toros,1999: 9)

Eğer makinelerde pişirilecekse kahve, pişeceği makineye göre öğütülmesi gerekmektedir.

3. KAHVE ÇEŞİTLERİ

Kişiler kahveyi üç şekilde tüketmektedirler; kahve tanesi şeklinde, kahve tozu ve suda eriyen hazır kahve şeklindedir. Kahve isimleri daha çok hazırlanışlarına göre adlandırılmıştır. Kahve çeşitleri şunlardır; Türk Kahvesi, Espresso (İtalyan Kahvesi), Capuccino, Viyana Kahvesi, İrlanda Kahvesi, Mazagran Kahvesi (Desem,2000: 49)

Türk Kahvesi

Türk kahvesi, Türkiye'de yetişmeyen "Arabica" türü, yüksek kaliteli kahve çekirdeklerinden üretilmektedir. "Türk Kahvesi" denilmesinin nedeni ise pişirme yöntemiyle ilgilidir (Gıda2000, 2003: 43)

Kimi kaynaklarda ise, Türk kahvesinin, her türlü un kadar ince öğütülmüş kahveden pişirebileceğini fakat, alıştığımız bir Türk Kahve lezzetinin olduğunu ifade etmektedirler. Aslında Türk Kahvesinin çok iyi kalite bir kahveden yapılmadığını fakat o tada alıştığımız için onu istediğimizi, zamanla bu tada alıştığımızı ve kültür mirasımız olduğunu belirtmektedirler (www.kahveci.com).

Türk kahvesi özel bir yöntemle yapılır. İçice öğütülmüş kahve suya konur ve kaynatılır. İstenirse şeker de katılır. Yüzeyde "köpük" ya da "kaymak" denen ince bir tabaka oluşur. Bu kahve yavaş yavaş ve yudumlanarak içilir (Desem, 2000: 49). Pişirilip servis edilen Türk kahvesinin tortusu, fincanın dibinde kalır, buna "telve" ismi verilir. Ayrıca Türk kahvesine özgü fal geleneğinin de doğmasına neden olmuştur (Gıda2000, 2003: 43).

4.1.1 Türk Kahvesinin Yapımında Kullanılan Araçlar

Türk kahvesinin yapımında ve ikram edilmesinde kullanılan araçlardan bazıları aşağıda gösterilmiştir.

(Resimler: Mehmet Efendi:
www.mehmetefendi.com 2004)



Resim 3: Kahve Kavurucusu



Resim 7: Kahve Kavurma Kepçesi



Resim. 13 Zarflı Kahve Fincanı



Resim 8: Kahve Soğutucusu



Resim. 14 Pirinç El Değirmeni



Resim 4: El Değirmeni



Resim. 9 Kahve Fincanı



Resim. 15 Ahşap Değirmen



Resim 5: El Değirmeni



Resim. 10 Zarflı Fincan, Kepçe, Fincan ve Tepsi



Resim. 16 Kahve Kutusu



Resim 6: Ahşap El Değirmeni



Resim. 11 Pirinç Cezve



Resim. 17 Kahve Kutusu



Resim. 12 Sapı Katlanabilir Cezve

5. KAHVENİN BESİN DEĞERİ

Besin Bileşimi

Kahve besin değeri açısından oldukça zengindir. Temel bileşenleri; Karbonhidrat %50-60, protein % 15-16, nem % 12, kül % 4.00, Kafein % 1, trigonellin % 1, yağ % 14 olarak bulunmaktadır. (Çağlarırnak, Ünal,1999: 53).

Tablo 1. Kahvenin Besin Bileşimi ve Alkol Değeri (100 cc Değerleri)

Kahve	Su %	Enerji Kcal	Protein g	Yağ g	Karbonhidrat g	Kül %	Alkol %
Kahve	—	—	—	—	—	—	—
(Çekirdek	—	290	17.2	16.5	22.7	—	—
Instant	2.6	129	—	—	35.0	9.7	—
Neskafe	—	175	0.0	0.0	43.5	8.3	—

Türkiye Diyetisyenler Derneği,1991

Kahve çekirdekleri kavrulurken ağırlığının %18-20 kadarını yitirir, bazı kimyasal ve fiziksel değişiklikler olur. Çekirdek şişer, esmerleşir, su yitirir, çekirdek gevrekleşerek öğütülebilir duruma gelir. Kavrulma sırasında su yitimi yanı sıra karbondioksit ve başka uçucu maddelerde oluşarak ayrılırlar. Kahvenin insanı en çok çeken özelliği de kokusudur. Kahve çekilince çekirdekteki gazlar çıkar ve kahve çabuk bayatlar. Taze çekilmiş kahve açıkta bırakılırsa oksijen çekerek 3-4 günde tazeliğini yitirir ve iki hafta sonra da hoş gitmeyen koku oluşur. Çekilen kahvenin lezzet ve aromasında hızlı kayıplar olur. En iyi koku ve aromaya sahip kahve, yeni çekilen kahvedir (Işıksoluğu,2001:36).

Öğütülmüş kahveye çok sıcak su ilave edildiği zaman, uçucu aromatik bileşenler çözünür ve kafein hızla çıkar. Optimum çıkış zamanı 2 dakika kadardır, bu % 80'lik bir kafein çıkışı sağlar; bir yandan da keskinliği sağlayan maddelerin çıkışını sınırlar. Bir fincan çaydan iki kat kadar daha fazla kafein içeren kahve bu yolla üretilir ve içilir (Birch, 1977:78).

Tablo 2. Kahvenin 100 gramındaki Mineral Madde Miktarları

Çinko	0.6 mg
Magnezyum	456 mg

Türkiye Diyetisyenler Derneği,1991

Kahvenin çinko ve magnezyum yönünden zengin olduğu görülmektedir. Yeşil kahve tanesinin özellikle K, P, Zn, Na gibi mineral maddelerce zengindir. Kahvenin özellikle (K) yönünden zengin olması Türk Kahvelerinden sulu ekstrakta içim sırasında insan beslenmesi için yeterli K alınabileceğini göstermektedir (Çağlarınmak, Unal, 1999: 53).

Kahvedeki Kafein Miktarı (mg/100 mL)

Kafein yaklaşık olarak 60 bitkiden elde edilen kimyasal bir maddedir. Kafein, beyaz, kokusuz, parlak, keskin lezzetli bir tozdur. Kahvedeki kafein miktarı; kafein en çok kahvede bulunur. Kahvedeki kafein miktarı da bu içeceğin miktarına, kullanılan kahveye ve kahvenin içindeki çeşitli kahvelerin her birinin yetiştiği bölgeye, tipine, özelliğine ve hazırlanış şekline göre değişir (Desem, 2000: 72).

Hazırlanma sırasında kahvenin %25-45 kadarı ve kafeinin de % 80-90'ı suya geçer. Kavrularak öğütülmüş kahveden yapılan bir fincan kahvede ortalama 85 mg kafein bulunur. Bir fincan kahvenin sağladığı bildirilen kafein miktarı için verilen değerler 58-168 mg arasında değişmekte ve daha çok 50-75 mg, 112 mg gibi değerler verilmektedir. Bu değerler instant kahve için 60 mg/fincan kafeinsiz kahve için de 3 mg/fincan olarak belirtilmektedir (Işıksoluğu, 2001: 41).

6. KAHVENİN SAĞLIK ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ

Kahvenin Merkezi Sinir Sistemi Üzerindeki Etkileri

Kahvenin ve özellikle santral sinir sistemi üzerindeki davranışsal, metabolik ve biyokimyasal etkilerini

araştıran sayısız çalışmalar vardır. Kahve ve kafein merkezi sinir sistemi stimulantları (uyarıcıları) olup çoğunlukla erkekler tarafından tüketilir. Ilımlı dozda kahve veya kafein genellikle "sıkıntı ve yorgunluğu geçici olarak gidermeye yardımcı ve zararlı yan etki riski çok az olan hafif bir uyarıcı" olarak kabul edilir (Desem, 2000: 82).

İçeceklerde başlıca metilksantinlerin (kafein, teobromin ve teofilin) sistemler üzerinde etkileri farklıdır. Kahve ve çay ile içerdikleri bu alkaloidlerin genel olarak böbreklerde elektrolitlerin geri emilimini azaltıcı ve idrar artırıcı -idrar söktürücü (diüretik)-etkide bulunduğu bilinmektedir. Kafein daha çok merkezi sinir sistemini ve özellikle de iskelet kaslarını uyarıcı (stimülan) ve yorgunluk giderici etki gösterir. Teobromin de kafeine benzeyen, idrar söktürücü (diüretik) ve arter genişletici ve miyokard uyarıcı etkiye sahiptir. Teofilin ise, daha çok kalp ve böbrekler üzerinde etki gösterir. Yüksek dozda teofilinin, kalp üzerine etkisiyle ve değişik mekanizmalarla hem bradikardi, hem de taşikardi yapabileceği bildirilmektedir (Işıksoluğu, 2001: 42-43).

Kahve Ve Kafeinin Davranışlar Üzerindeki Etkisi

Bazı araştırmacılara göre motor aktivite, kafein alımının ardından, yükselme gösterirken, diğer bir kısım araştırmacılara göre bu hareketlilikte bir artış görülmemiş, hatta düşmüştür. Yetişkinlerde, yüksek dozda alınan kafein, aktiviteyi artırmakta, ancak düşük doz kafein tüketenlerde bu artış görülmemektedir.

Öğrenme, Bellek Ve Mental Performans Üzerindeki Etkisi

Okuma, problem çözme ve sözlü sınav gibi kişinin zihinsel performansını gösteren durumlarda kahvenin etkisi bu fonksiyonları belirgin şekilde artırabildiği gibi, hiçbir değişikliğe neden olmayabilir. Kafeinin, yorgunluğu gidermek suretiyle performansı artırdığı açıktır (Işıksoluğu, 2001: 42-43).

Basit ve Kompleks Aktivite Uyum ve Uyanıklık Üzerindeki Etkileri

Düşük dozda kafeinin basit aktivite koordinasyonu üzerine etkisi yoktur. Tek ve yüksek düzeyde kafein bu aktiviteyi artırır. Kafein uyanıklığı artırır, dikkatteki dağılmayı engeller. Kafein aynı zamanda görsel algı performansını etkiler. Kafein, el ve koldaki, titremeleri artırır. Küçük dozda kafein alkole bağlı psikomotor rahatsızlıkları önler, yüksek dozda kafein ise alkolün etkilerini şaşırtıcı bir şekilde artırır.

Kafein, el ve koldaki titremeleri artırır (tremor). Lithium ile tedavi gören Parkinson hastalarında kafein el ve koldaki tremoru (istenç dışı hareket) şiddetlendirebilir. Küçük dozlarda kafein alkole bağlı psikomotor rahatsızlıkları önler, yüksek dozda kafein ise alkolün etkilerini şaşırtıcı bir şekilde artırır (Desem, 2000: 84).

Günlük alınabilir normal miktarının uyarıcı, yorgunluk giderici ve zararsız olduğu varsayılmaktadır. Kafeinin büyük bölümü (%95 üzerinde) emilerek kısa sürede dokulara geçer. Günde birkaç fincan kahve içme alışkanlığı olan kişiler kahve içmediklerinde yorgunluk ve baş ağrısından yakınır, kahve alınca yakınmaları geçer. Sık tüketilmesine karşın, kafeinin kandaki düzeyinin ender olarak 10 mg /L üzerine çıktığı, bu düzeyin sağlık için sakıncalı olmadığı belirtilmektedir (Işıksoluğu, 2001: 43).

Kafeinin Ağrı Üzerine Etkisi

Kafein uzun süre, aspirin, phenacetin, paracetamol ve salicylamide gibi maddeler içeren analjezikler (ağrı

kesiciler) preparasyonlara adjuvant olarak kullanılmıştır. Kafein içeren ağrı kesicilerin, kafein içermeyenlere oranla daha etkili oldukları görülmüştür.

Ağrılı durumlarda kafein, ruhsal durumu düzelterip canlılık verdiğinden faydalıdır. Kafeinin beyin damarları üzerinde sıkıştırıcı etkisi vardır. Bu yüzden baş ağrısının tedavisi için kullanılan bazı ağrı kesici ilaçların içinde kafein bulunur. Kafein ya da kahve alımını durduranlarda baş ağrılarında artış olur ancak bu semptomlar kafeini ya da kahveyi yavaş yavaş azaltmak suretiyle önenebilir.

Gerginlik Üzerine Etkisi

Az kahve içen yada hiç kahve içmeyen kişiler, düzenli kahve tüketenlere göre, kahve nedeniyle ortaya çıkabilecek gerginliğe daha yakındırlar. Panik atak ve gerginlikten yakınan hastalara verilen kafein, bu şikayetleri artırırken, normal kişilerde aynı etkiyi yapmaz. Dahası, bu hastalar kafeinin anksiojenik etkisine karşın daha çok duyarlı olduklarından, kafeinin bu hoş olmayan yan etkilerinden korunmak için kahve tüketiminden kaçınırlar. Panik atak gösteren hastaların %35-70'inde 500 mg kafein alımı, yakınmaları şiddetlendirir ve krizleri artırır. (Işıksoluğu, 2001: 42-43).

Stres Üzerine Etkisi

Stressin kafeindeki anksiojenik etkiyi etkileyebildiği kabul edilir. Stresle birlikte vücutta açığa çıkan noradrenalin kahve veya kafein alanlarda, almayanlara göre yüksektir. Kafeinin stresin kalp-damar sistemi üzerindeki etkilerini özellikle arterial kan basıncını, sistemik vasküler rezistansı artırmak suretiyle körüklediği bilinir (Desem, 2000: 81-85).

Çok büyük dozların kalpte ritm bozukluğu, sinir ve sindirim üzerinde ciddi ve zararlı etkiler gösterdiği bildirilmektedir. Aşırı kafein alımı sinirlilik, uykusuzluk, sindirim kanallarında rahatsızlık yapabilir. Yayınlarda bazı kişilerin kahvenin farmakolojik etkilerine çok duyarlı ya da alerjik olduğu, zararlı olmayan çarpıntı yapabileceği, orta derecede alınan ve aşırı koyu olmayan çay ve kahvenin sağlıklı kişilerde sindirimi bozmadığı ya da başka sistemlere de zararı olmadığı bilinmektedir (Işıksoluğu, 2001: 44).

Kardiyovasküler Hastalıklar Üzerine Etkisi

Kahve ve kafeinin kan basıncında geçici hafif bir artışa yol açtığı belirlenmiştir. Bu sonuçlar başka çalışmalarla da desteklenmiş, orta derecede kahvenin kan basıncını yükseltmediği, kahve alışkanlığı olmayan kişilerde kahve ve/veya kafeinin kan basıncında hafif ve geçici bir artış yaptığı, bunun sakıncası bulunmadığı, kahveye alışan kişilerin kafeine zamanla uyum sağladığı, ancak kan basıncı sırasında olanların hipertansiyon tanısını olumsuz yönde etkileyebileceği belirtilmiştir.

Kafeinli ve kafeinsiz kahvenin kan lipitleri üzerine etkilerinde fark olup

olmadığı konusuna da açıklık getirilebilmiş değildir. Bazı araştırmalarda, yalnız kafeinli kahvenin değil, kafeinsiz kahvenin de plazma lipitlerini artırdığı gözlenmiştir.

Genel olarak kafein ya da kahvenin kan basıncında etkili olduğunu, sistemik damar resistansına adenosin reseptörlerini bloke etme yeteneğiyle kan basıncını etkilediği belirtilmektedir. Kafein ya da kahve kan basıncı ve lipitleri etkiliyorsa, kahve gibi kafein içeren içeceklerin azaltılması sonucu hipertansiyon ve yol açtığı zararların görülme sıklığında düşme, toplumda kardiyovasküler hasarlarınsa, inmede de böbrek hastalıklarında azalma olacağı beklenebilir (Işıksoluğu, 2001: 46-68).

Kahve tansiyonu düşük olan kişiler için ideal bir içecektir. Uzmanlar, gözleri kararan, düşük tansiyonlu kişilerin, kahve tüketmelerini önermektedir. Kahve tüketimi ile, kan dolaşımı dengeye girerek, tansiyonun yükseleceğini belirten doktorlar, aşırı derecede tüketmemekle beraber yemekten önce içilen kahvenin daha etkili olduğunu saptamışlardır (Güral, 1999: 24).

Görüldüğü gibi kahvenin kardiyovasküler hastalıklar üzerine etkileri hala tartışılmaktadır.

Kahvenin Tartışılan Diğer Etkileri

Kahvenin kansere yol açtığı söylenmektedir, fakat yapılan araştırmalarda, kahvenin aslında kanser önleyici maddeler içerdiği ortaya çıkartılmıştır. Japonya, Amerika, Norveç'te yapılan araştırmalarda, kahvenin kanseri, özellikle pankreas kanserini önlediği görülmüştür. Norveçli araştırmacılar, kahvenin bağırsak kanserini önlediğini, özellikle de yağlı gıdalar tüketen insanlara yararı olduğunu belirtmektedirler.

Kahvenin dış çürüklerini önleme konusunda etkileri de Forsty Dış Sağlığı Merkezi'nde yapılan araştırmalar ile kanıtlanmıştır. Kahve, içerisinde bulunan bir takım maddeler sayesinde bakterileri öldürmektedir. Bu nedenle çay ve kahvenin dış sağlığına yararlı olduğu söylenmektedir.

Nezleye karşı etkileri ise, New York tıp merkezi bilim adamları tarafından araştırılmış ve zaman nezlesine karşı, 16 gün boyunca içildiği taktirde sonuç alınabileceğini açıklamışlardır.

Kahvenin, akciğer rahatsızlıklarına iyi geldiği Manitoba Üniversitesi'ne bağlı bilim adamları tarafından onaylanmıştır. Üç fincan koyu kahvenin (600 mg, kafein) nefes darlığını önlediği ve nefes alıp vermeyi kolaylaştırdığı bildirilmiştir (Güral, 1999: 23-24).

Halk Sağlığında Kahve

Kahve, baş ağrısı ilaçlarının en eskisi ve en iyisidir. Amerika'da yapılan bir araştırmada, günde iki fincan kahve içen 24 erkek sürücünün fren yapma, trafik ışıklarına uyum vs. gibi ani tepkime isteyen işlevleri, çok daha iyi şekilde yerine getirdikleri saptanmıştır. Günlük normal içilen

kahvenin vücuda zararı bulunmamaktadır (Gregoire H.D; 2004).

Kahve halk tarafından bir çok amaçla kullanılmıştır. Kahve yaz ishallerinde kullanılmış. Bunun için, limon suyu ile haplar haline getirilen kahve aç karnına içilmiştir. Baş ağrılarında, dilimlenmiş patatese ekilen kahve sarırmış ki, bu uygulama gelişi güzel ağrı kesici almaktan daha az zararlı sayılmıştır. Dolama çıkan parmak sıcak, pişmiş kahve içinde bekletilmiştir. Midesine bir şey dokunanların, alkol alanların da pan zehiri hala kahvedir. Zehirlenen hayvanlara da kahve vermek veteriner halk hekimliğimizin bir uygulaması olmuştur.

Öksürükte, ateşte yakılan kahvenin dumanına tutulmuş bir havlu göğüse sarılmaktadır. Romatizması olanlar, böbrek taşından rahatsız olanlar da kahve içmektedirler. Kahve içmeyi alışkanlık haline getirenler, içmezlerse başları ağrırmaktadır. Kahvede bulunan etkin madde, kafeinin beyinde yaptığı uyarı nedeni ile, ağrı yapan maddenin devre dışı bırakılması sonucu, tiryakilerin baş ağrısı geçmektedir. Kahve ayrıca gut ve böbrek hastalıklarında kullanılmıştır (Üçer, 1998: 431-432).

Yeşil kahve tanesi eskiden romatizma, niktiz ve böbrek taşlarına karşı ve ateş düşürücü olarak kullanılmıştır. Bu tip kullanılışlar için kahve toz edilir ve gülla haline alınmıştır. Halen tedavide yalnız kavrulmuş kahve kullanılmaktadır. Kavrulmuş ve toz edilmiş kahve ile hazırlanan infüzyon (%15), uyku giderici, baş ağrılarını azaltıcı, kalp kuvvetlendirici ve alkaloit zehirlenmelerinde panzehir olarak kullanılmaktadır (Baytop, 2001: 45).

Kahvenin yararlarını savunan bilim adamlarına göre kahve; yemek üzerine içildiğinde, hazmı kolaylaştırır. Asıl yararı hayali genişletir, hafızaya güç verir, hareket sağlar ve gevşekliliği giderir. Şişmanları zayıflatır... Kahve bu yararlarından dolayı ilaç olarak kullanılmanın dışında eczanelerde bile yer almıştır. "Kahve Londra'da ilk tanındığı yıllarda eczanelerde ilaç olarak satılmak suretiyle işlem görmüştür". Kahvenin ilaç olarak kullanıldığına başka bir örnek ise şudur; kahvenin ilk ihracatı sayılan Kızıldeniz doğusundaki Muha Halkı, yakalandıkları uyuz hastalığını kahve sayesinde gidermişlerdir. Yine geçmişte kahve, İran'da koleraya karşı ilaç olarak kullanılmıştır.

Kimi yazarlar, şairler ve ressamlar zihni açtığı düşüncesiyle kahve içtikten sonra sanatlarını gerçekleştirmişlerdir (Toros, 1999: 19-20)

7. KAHVENİN KÜLTÜRÜMÜZDEKİ YERİ

"Şeytan kadar kara
Cehennem kadar sıcak
Melek kadar saf
Ve aşk kadar tatlı
KAHVE..."

Kahve Türk kültüründe yalnızca bir içecek değildir. Kahve; sıcak dost sohbetlerine bahane, doktor ve ilacın olmadığı yerde ilaç, misafirperverliğin göstergesi, evlilikler için bir başlangıç, kimi zaman da geleceğin habercisi olmuştur. Görüldüğü gibi, kahve kültürümüzün bir parçasıdır.

“Gönül ne kahve ister, ne kahvehane, gönül sohbet ister, kahve bahane” atasözünden de anlaşıldığı gibi kahve sohbetlerin vazgeçilmezidir. İnsanların düzenli sohbet etme isteğinden ise, kahvehaneler meydana gelmiştir. İnsanlar kahveyi arkadaşlığın ve dostluğun ifadesi olarak da kullanmışlardır. Öyle ki ikram edilen “Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır” demişlerdir.

Günlük hayatta kahvenin yerini çayın aldığını görmemizle beraber, evlenme için bir başlangıç olarak “kahvesi içilmek” bir deyim olarak da dilimize yerleşmiş olan bir gelenektir. Nişan töreninden bir hafta önce söz kesilir. Bu törende kahve ve tatlılar ikram edilir ve bunlar damat evi tarafından kız evine tören sabahı getirilir (Üçer, altıncı şehir, 1998: 17). Ayrıca kız istemeye gidildiğinde yapılan kahvenin köpüklü oluşu kızın becerikliliğinin ifadesi olmuştur. Görüldüğü gibi kahve evliliğin ilk adımında önemli bir simgedir.

Kahve ayrıca bir sohbet aracı da olmuştur. İnsanları sohbe sürüklemiş ve dostluk bağları kurmuştur. Folklorumuzda ve edebiyatımızda geniş yankıları olan tekerlemeler ve öykülere konu olmuştur (Toros, 1999: 19-20).

Kahvenin yalnızca bir içecek olmadığını daha önce belirtmiştik. Kahve, başı ağrıyanlar, öksürenler için bir ilaç olarak kullanılmıştır, hatta veteriner hekimliğinde zehirlenen hayvanlara kahve içirenler bile olmuştur (Üçer; Altıncı Şehir, 1998: 17).

Türk kültüründe misafire ikram edilen kahve “Kendi kara ama yüz ağarıcı” olmuştur. “Köylünün kahve cezvesi karaca ama sürece” derken de içten gelen ikramları belirtmek istemişlerdir (Üçer, 1987: 427). Kahve burada Türklerin misafirperverliğinde önemli bir ikram maddesi olarak karşımıza çıkmıştır, halen de bu kültür yerini korumaktadır.

Türk kahvesine ilişkin bir başka gelenek de özellikle kadınlar arasında yaygın olan kahve fahdır. Kahveler içildikten sonra dilekler dilenir, fincanlar ters çevrilerek kapatılır ve söğümaya bırakılır. Fincanlar ters çevrildiği için tabakta ve fincanda telenin oluşturduğu çeşitli izler ve işaretler “bilir kişilerce” yorumlanır. Kahve fahı, sadece Türk-Osmanlı dünyasında rastlandığı söylenirse de eski Osmanlı eyaletlerinde de (Yunanistan, Bulgaristan, Mısır, Makedonya, Bosna-Hersek vb.) fal bakma alışkanlığına rastlanmıştır (www.ilef.ankara.edu.tr).

Atasözlerinde Kahve

Kahve ile ilgili en yaygın atasözümüz “Bir fincan acı kahvenin kırk yıl hatırı hakkı vardır” atasözüdür. Birbirlerinin kahvesini içen insanlar, artık dostturlar ve bu dostluk sembolik bir sayısal formel olarak, uzun müddete delalet eden kırk yıl devam eder “Kahvenin yüzü kara, ama yüz ağartır” atasözünde de kahve boyutuyla girer atasözüne. Fakat bu atasözünde kahvenin siyah renginin olumsuz çağrışımları, ikram gibi, olumlu beşeri hasleti ifade eden “yüz ağartma” deyimini ile ortadan kaldırır. Benzer anlayış “Köylünün kahve cezvesi karaca, ama sürece” atasözünde de görülür. (Açıkgöz, 1999: 145).

Kahve ile ilgili bazı atasözleri şunlardır:

- Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır.
- Kahve dövücünün hık deyicisi

- Fakiri bir kahve ile savarsın, zengine ne ikram edersin...
- Köylünün kahve cezvesi karaca amma sürece.
- Kahvenin yüzü kara ama meydanı pak.
- Cehennem kadar siyah, ölüm kadar güçlü, aşk kadar tatlı.
- Kahve gibi aziz ol, telvesi gibi zengin ol.
- Kahve karadır ama, beyler önüne sürülür (Güral, 1999: 72).

Deyimlerde Kahve

Kahveyle ilgili olarak en fazla bilinen deyim, “kahve dövücüsünün hınk deyicisi” DİE. Dibekte kahve döven kişinin tokmağı her vuruşunda çıkardığı “hınk” sesi ön plana çıkarılmıştır. (Açıkgöz, 1999: 145).

“Bir acı kahvemizi iç” sitem kar bir üsluba delalet eder.

Kız istemeye gidildiğinde, söz kesildiği belirtilmek üzere kız için “kahvesi içilmiş” deyiminin kullanılması yaygındır.

Manilerde Kahve

İnsanlar, bir arada oturup sohbet ederlerken, bir yandan da kahve içtiklerinden sohbet esnasında bol miktarda kahve geçen manilerde söylemişlerdir. Bu manilerde, ilk iki mısrayı oluşturan hazırlık mısraları, söyleyen ile dinleyen arasında kolayca iletişim kurmaya yaradığı anlaşılan kahve ile süslenmiştir.

Kahve Yemen’den gelir
Bülbül çemenden gelir
Ak topuk beyaz gerdan
Her gün hamamdan gelir.

Yemen’in kahvesi var
Kahvenin telvesi var
Seninki pek de hırçın
Acep onun nesi var.

Kahve Yemen’den getir
Yarimden haber getir
Eğer yarım gelmezse
Yakasından tut getir.

Kahveyi pişirmeden
Köpüğü taşırmadan
İnsan gönül verir mi
Düşünüp taşınmadan.

Kahvenin telvesi ile ilgili maniler;
Kahvenin telvesine
Kapılma hevesine
Doyulmaz şu dünyada
Güzelin cilvesine

Kahvenin telvelisi
Olmuşum yar delisi
Güzeller içinde
Sevilir cilvelisi.

Kahvenin kavrulması ile ilgili maniler;
Kahve koydum kavruğa
El vurmayın durula
Beni. Yardan ayıran
Sol göğsünden vurula.

Bazı manilerin hazırlık mısralarında, kahve ile dolaylı ilgisi olan, fincan, cezve ve tepsi gibi kap adları zikredilir.

Al kapı yeşil kapı
Üçlük cezvenin sapı

Kızınızı vermezseniz
Sürünsün kapı kapı.

Şu manilerde ise fincan ile birlikte,
kahve tepsisi de zikredilir.

Tepsilerde fincansın
Gönüllerde açansın
Sana ne ad vereyim
Sinem içimde cansın.

Şu manide de amaç sevgilinin dudağını
anlatmaktadır ve dudaklar fincana benzetilmiştir:

Başı peçeli yarım
Yol ver geçelim yarım
Dudaklar fincan olmuş
Doldur içelim yarım.

Türkülerde Kahve

Günümüzde de Neşet Ertaş'ın söylediği
türkûde bulunan,
Burun fındık ağzı kahve fincanı,
Şeker mi şerbet mi bal Acem kızı.

Kahve İstanbul'a ve Anadolu topraklarına
geldiği andan itibaren, önceleri sosyal
konumu yüksek insanlar tarafından içilmeye
başlanmıştır. Herhalde, halk klasiklerinde
önce, 17. asırda yaşadığına inanılan Karacaog-
lan da, şu şekilde zikredilmiştir:

İllerde konup göçerler
Lale sümbülü biçerler
Ağalar beyler içerler
Kahve de kara değil mi?

Aslında bir mani olan ve başta Kerkük'e
kadar bütün Güneydoğu Anadolu'da ve
Bolu'da söylenen,

Çayır cemenden gelir
Kahve Yemen'den gelir

Al yanak pembe dudak
Her gün hamamdan (yabandan) gelir.

Bir Urfa türküsünde de kahvenin sabah
vakti içilişine dikkat çekilir:

Sabah ile sabah ile
Kahve gelir tabah ile .

Eskişehir türküsünde, sevgilisinin
zulmünden bıkan kişi elinden kahve fincanını
düşürecek kadar şuurunu kaybetmiştir:

Aşamadım şu dağların elinden
Gayfe içer iken fincan kaydı elimden
Kurulaydım şu zalimin dilinden
Sabahın seher vaktinde üç güzel kahve içer
Almış makası eline yarine fistan biçer

Bir Ankara türküsünde, kızların
"çingirdaklı tavada" kahve pişirdiği söylenir:

Kara kuşum havada
Yumurtası tavada
Kızlar kahve pişirir
Çingirdaklı tavada

Şu Sivas türküsünde ise, ocakta kahve
pişiren kız, görenin aklını başından alacak
kadar güzeldir; ayrıca bu güzel, bahçede
susam, sümbül ve gül toplar. Yani kahve,
güzel ve çiçekler üçü bir aradadır.

Ocakta kahve pişirir
Gören aklını şaşırır
Çıkış bahçede devşirir

Şu Malatya türküsünde çaresiz aşışın,
kahve bulamadığı zaman kenger tohumun-

dan kahveye benzer bir çiçek yapacağı
dramatize edilir:

Yarım seni alır dağa kaçarım
Dağların başına çadır açarım
Kahve bulamazsam kenger içerim
Nasıl olsa gülüm beslerim seni

Odasına vardım kahve pişirir
Kınalı parmaklar fincan dövşürür
O yarin bakışı aklım şaşırır
Söyleyin ahbaplar nasıl edeyim
Ben yarımından ayrı düştüm kime gideyim

Odasına vardım kahve dibeği
Dibeğe vurdukça oynar göbeği
O yar gelin ola ben Güveyi (Açıkgöz,
1999: 116-124)

Şiirlerde Kahve

Sade Kahve

Billahi şiir pes dedi söz geldi dize
İmrendi gönül sahibi kim varsa bize
Yaranla bugün sohbetimiz bal gibidir.
Ey kahveci gel katma şeker kahvemize.

Ya kahvesini içtiğim dost
Hepsinin hakkı yok mu bende

Bugün Hava Güzel
Bugün hava güzel
Bugün içim içime sığmıyor.
Annemden mektup aldım,
Memlekette gibiyim.

Allah'a şükür karnım tok;
Elimi uzatsam kahve fincanı dudaklarımdadır (Açıkgöz, 1999: 31-111)

Kahve, bir içecek olarak damak zevkine
düşkün insanlara hitap etmiş; keyif vermesiyle
de keyif düşkünlerinin içecekleri arasına
girmiş. Fakat her zaman olduğu gibi, yeni
olan bir şeyin ilk anlarda tepkiyle karşılaşması
yüzünden kahve aleyhine çalışmalarda
başlanmış. Sağlığa zararlı ve kömürleştiği içinde
içilmesinin dinen haram olduğu iddia edilmiş,
devrin Şeyhülislam'ı Ebussuud Efendi'den
fetvalar alınmış, yasaklanmış. Zevk ehli ve
keyif düşkünlere ayağa kalkmışlar. Böylece
kahve etrafında iki grup oluşmuş, bu durumda
1589-1598 yıllarında Şeyhülislam'lık yapan
Bostan-zade Mehmet Efendi'ye manzum bir
dilekçe verir ve Bostan-zade'de, şiirleriyle
karşılık verir ve kahvenin sağlığa zararlı
olmayıp tam tersine faydalı olduğunu, ağrıları
giderip kusmayı önlediğini, göz kapağı
sivilcelerine deva olduğunu, bulunca ve nefes
darlığına iyi geldiğini, ayrıca gamı giderip safa
verdiğini anlatır.

Masallarda Kahve

Masallarda yer alan kahve, şiirlerde
olduğu gibi benzetme ve mecaz dünyasının
bir unsuru değil, sadece içecektir. Ona
içecek olmanın dışında anlam yüklemeyiz.

Bir Allah'ım Bir adlı masalda, oğlan
Lordlar kahvesinde kahve içer ve bir adama
kahve ısmarlar. Bu masalda, kahvenin
ısmarlanan bir içecek olarak yer alması
dikkati çeker. Balıkcı Güzeli'nde, padişah,
kaptaının kahvesini içer.

Masallardaki kahve, kız istemeye gidildi-
ğinde içilen bir içecek olarak da yer alır.

Bir masalda ise kahve hamamdan çıkan
kadınlar tarafından içilir.

Özellikle bir içecek olarak, diğer içki ve
meşrubattan daha fazla zikredilmesi,
masalların anlatıldığı ortamların içki ve içecek
anlayışlarını belirlemesi açısından önemlidir.

Kahvenin, kahvehane dışında, saray,
konak, ev, çadır, bahçe ve hamam gibi
mekanlarda, sohbet esnasında, kız isteme
törenlerinde, yemekten ve hamamdan
çıktından sonra içilmesi, kahve içme
alışkanlığının gelenekteki yerinin belirlenme-
si konusunda bir hüküm vermeye katkıda
bulunmasını sağlamaktadır. Klasik şiirde,
sadece eğlence ve sohbetlerde içilmesi ile
edebiyata giren kahve içme alışkanlığının
masal metinlerinde çeşitlendiği görülmekte-
dir. (Açıkgöz, 1999: 31-137)

Tekerlemelerde Kahve

Herhangi bir metnin içinde zikredilme-
yip, başlı başına bir söyleyiş olan kahve
tekerlemelerinin en yaygını,

Gönül ne kahve ister ne kahvehane
Gönül ahbab (sohbet) ister kahve bahane
beytidir.
Ehl_i keyfe keyf verir kahvenin kaynaması
Eşegi baştan çıkarır sipanın oynaması

Konaraktan göçerekten
Kahve tütün içerekten
Lale sümbül biçerekten

Ey yaran-ı memduh-ı safa
Olasız gam hanesinden cüda
Kesemde ola feranımı
Okunsun destanımız
Ne kadar aç kalsak kuru nan yemeyiz biz
Güllayip-i sükker, kahve-i Yemen duhan
içeriz
Bulursak içeriz
Bulamazsak geçeriz. (Açıkgöz, 1999: 139)

Bilmecelerde Kahve

Sohbet ve eğlence meclislerinin
vazgeçilmez içeceği olan kahvenin sohbet
koyulaştığı anlarda, konuşmalar tat katmak
amacıyla bilmecelere konu olduğu görülür.
Kahvenin rengi, içilişi, kokusu, nerden
geldiği, yapılışı, içindeki maddeleri ,fincan,
dibek, değirmen gibi kap-kacağı ip ucu
verilerek sorulan bilmecelerle,



Resim 18: Seyyar Kahveci muhatabın
kahveyi veya kahve kaplarını bulması
istenir.

(Üçer: 1998-17, Birsal: 1983-8-9,
www. focusdergisi.com 2004)

Kahve ile ilgili bilmeceler şunlardır:

1. Çanağı beyaz, çorbası kara, fırtı kırk para
2. Kara kazan kaynar, Arap çocuk oynar.
3. Yemen'den gelir derler, kolay içilir derler, aştan sonra
4. tadını tiryaki bilir derler.
5. İstanbul'da bişi bişer, kokusu buraya düşer.
6. Bir acayip düş gördüm; tuzsuz pişen aş gördüm.
7. Sürerim kabarır, çekerim geberir.
8. Sürdüm kustu, çektim küstü (Açıkgöz, 1999: 142, 143).

8. KAHVE HAKKINDA SÖYLENENLER

Kahve tarih boyunca ya "Şeytan İçeceği" olarak adlandırılıp kınandı ve mahkum edildi, ya da "Tanrı'nın En Güzel Hediyesi" denilerek yüceltilti. Hep uçlarda olup, bunlardan başka hiçbir tanımlamaya maruz kalmadı. denildiği gibi; ya yüce oldu ya da kötü. Yazarlar onunla ilgili hep güzel betimlemeler yaptılar. Müzisyenler onun sayesinde ilham alıp yeni eserler yarattılar. Komedyenler ise; o çok güvendikleri akıl ve zekalarını kahveye borçlu olduklarını hep belirttiler. Sizler de burada kahve ile ilgili söylenen olumlu, olumsuz eleştirileri okuyup, eğlenin. Kimisi tatlı olduğu kadar bazısı da acı...

- Kahvenin tarzi çoktur. Eğer bunlar kahve için olmasaydı benim de onun gibi bir tarzım olmazdı. David Letterman (Komedyen-1994)

- Kahve midenize indiği anda genel bir karışıklık meydana gelir. Fikirler hareket etmeye başlar, gülümseyişler yükselir, kitabın sayfaları hareket eder. Kahve birleştiricidir ve aralıksız uğraşılarımıza cevap veren bir dostumdur. Honore'de Balzac (Yazar 1799-1859)

- Kahve erkeklerin boş zamanını çalan, önemsiz şey. Onlara paralarını harcattıran, bizi ihmal ettiren düşman. Keşke iyi olsa; kara, zayıf, yaramaz, acı ve pis kokan mide bulandırıcı su.

Kahveye Karşı Olan kadınların Dilekçesi (1674)

- İnsanın kalbinin uğradığı her büyük krizde veya hüsranda yanında istediği tek şey. En azından benim tek dostum, bir fincan sıcak kahve. Alexander King

- Koyu bir kahve ağır ve sıcak olmalı. Eğer kahve sizinle aynı fikirde değilse, sizde koyu kahve içmeyin. Kısacası koyu bir kahve içemiyorsanız o zaman hiç kahve içmeyin. Andre Simon

- Kahve cehennem kadar koyu, ölüm kadar güçlü ve aşk kadar da tatlı olmalıdır.

<http://www.kuraldisi.com/kitabevi/cafe/kahvehakkinda.htm>

Kahve fiziksel ya da kimyasal yapısı bakımından öyle bir maddeydi ki, tüketimi halinde bir şekilde İslami kuralların çiğneneceği, çünkü zehirleyici ya da insan bedenini için zararlı olduğu, örneğin çekirdeklerinin kömür haline gelinceye kadar kavrularak hazırlanması yüzünden makbul olmadığı düşünülmüştü. Kahve sırf "bid'a" (yenilik) olarak görüldüğü için aşırı dindar çevrelerce reddedilmiştir. Kahvehanedeki toplumsal yaşamın önemli bir parçası haline gelen siyasal faaliyetler yönetici seçkinleri giderek daha çok ürkütmüştür (Hattox, 1998: 5).

Kahveyi Övenler

Kendi kültürel özelliklerine göre pişirdiği kahvede, Türk kültürünü, Türk kahvesini yaratıyor Osmanlı. O dönemde Osmanlı kültürüyle özdeşleşen kahvenin, dünyadaki tiryakileri de az sayılmaz. 17. yy. ve sonrasında Türk Kahvesi tutkunu olan ünlü isimler arasında, Madame de Pompadour, Dumas, André Gide, Molière, Victor Hugo ve Honoré de Balzac da var. <http://ilef.ankara.edu.tr/akildefteri/yazi>

Kahveyi öven bir şair de Belig'dir. Belig bir manzumunda;

"Kahve içmek için- diğer içkiler gibi- belirli bir zaman yoktur. Her zaman, o kara yüzüyle karşılaşıp.

Kahveyi bir başka öven ise Ünlü Fransız yazar Balzac, çok kahve içermiş. Kahve tutkunu Balzac, ölürken "Ölümüne yegane sebep olan, elli bin fincan kahvedir" demiştir. 51 yaşında ölen Balzac'ın ömrü boyunca 10 ton kahve içtiği rivayetler arasındadır.

Kahve hayranlarından biri de ünlü besteci J.S. Bach'dı. "Kahvenin Şarkısı" adını verdiği bestesinde kahvenin şaraptan da lezzetli olduğunu söylemektedir (Bak. Resim. 19).

Kahveyi Sevmeyenler (Yerenler)

Kahveyi övenlerin yanında bu tadı sevmeyenlerde vardır. Bir şair sözlerinde; "Dostlarıma derim ki, kahve toplantılarında bulunmayınız. Zira, öyle meclisler hüznün ve düşmanlık doludur. Kahve zevk ve eğlenceye düşkün, sefih kişilerin içkisidir" demiştir (Toros; 1999:1



Resim. 19 Kahvenin Şarkısı

9. GÜNÜMÜZDE KAHVE KÜLTÜRÜ

Bu çalışmada günümüzde kahve kültürünün nasıl yer aldığını saptamak amacıyla küçük kapsamlı bir araştırma yapılmıştır. Özellikle geleneklerin daha iyi korunduğunu düşündüğümüz Sivas ilinde bu araştırma gerçekleştirilmiştir. Araştırmacıların daha kolay veri toplayabilmeleri de evren seçiminde etkili olmuştur. Araştırma 2004 yılı kasım ayında yapılmıştır. Araştırma 250 kişiye uygulanmıştır. Örneklem grubu tesadüfi olarak belirlenmiştir. Araştırmada verilerin toplanmasında, hazırlanan anket uygulanmıştır.

Verilerin çözümlemesinde SPSS istatistik yöntemi kullanılmıştır. Cevaplandırılan anketler gözden geçirilerek, oluşturulan kodlama sistemi ile SPSS 11.0 programına yüklenmiştir

Tablo 3. Araştırmaya katılanların yaş, cinsiyet, medeni durum ve gelir durumları

	Yaş				Cinsiyet		Medeni durum		Gelir durumu			
	20-25 yaş	26-35 yaş	36-45 yaş	46 ve üstü	Kadın	Erkek	Evli	Bekar	300-500 milyon	500- 1 milyar	1 Milyar ve üstü	Toplam
N	57	76	77	40	124	126	181	69	93	112	45	250
%	22,8	30,4	30,8	16	49,6	50,4	72,4	27,6	37,2	44,8	18	100

Araştırmaya katılan bireylerin 26-45 (N=153) yaşları arasında yoğunlaşmaktadır. En az katılım %16 ile 46 yaş ve

üstüdür. Araştırmaya katılan 250 bireyden yarısı kadın yarısı erkektir. Bireylerin çoğu evli, %27,6'sı

bireylerin çoğunluğunun geliri 500-1 milyar arasındadır.

Eğitim ve Meslek Durumları

Tablo 4. Araştırmaya katılanların eğitim ve meslek durumları

Eğitim durumları							Meslek durumları							
	Okur-yazar değil	Okur-yazar	İlkokul mezunu	Ortaokul Mezunu	Lise mezunu	Yüksek okul, fakülte mezunu	Memur	İşçi	Esnaf	Emekli	Serbest Meslek	Öğrenci	Ev hanımı	Toplam
N	7	13	65	25	66	74	57	26	24	21	34	27	61	250
%	2,8	5,2	26	10	26,4	29,6	22,8	10,4	9,6	8,4	13,6	10,8	24,4	100

Araştırmaya katılan bayanların, %29,6'sı (N=74) yüksek okul veya fakülte mezunu, %26,4'ü lise mezunu (N=66), en az ise %2,8 ile okur yazar değildir (N=7). Bu durum da bize araştırmaya katılan bireylerin eğitim seviyesinin oldukça yüksek olduğunu göstermektedir.

Araştırmaya en çok ev hanımları (N=61) katılmıştır, en az katılım ise %8,4 ile emeklilerdir (N=21).

Ankete katılanların %54,4'ü kahve içmekte (N=136), %2'si içmemekte (N=5) ve 43,6'sı ise bazen içmektedir (N=109).

Buna göre ankete katılanların büyük bir kısmı kahveyi içmekte fakat yarıya yakını da bazen kahve içmeyi tercih etmektedir.

Ne sıklıkta kahve içtikleri, hangi kahveyi tercih ettikleri, ne zaman içmeyi tercih ettikleri

Tablo 5. Araştırmaya katılanların hangi kahveyi, ne sıklıkta ve ne zaman içmeyi tercih ettikleri

Ne sıklıkta kahve içtikleri			Hangi kahveyi tercih ettikleri			Ne zaman içmeyi tercih ettikleri		
	N	%		N	%		N	%
Günde bir defa	40	16	Türk Kahvesi	158	63,2	Yemekler önce-sonra	78	31,2
Günde Birden Fazla	22	8,8	Süzme Kahve	5	2	Kahvaltıda	7	2,8
İki günde bir	24	9,6	Nescafe	78	31,2	Akşam	91	36,4
Haftada bir	28	11,2	Espresso	1	0,4	İçkiden sonra	2	0,8
Ara sıra	132	52,8	Cappucino	6	2,4	Her zaman olabilir	68	27,2
Toplam	246	98,4	Toplam	248	99,2	Toplam	246	98,4

Araştırmaya katılanlardan günde birden fazla içenlerin sayısı % 8,8'dir. En fazla katılım ise % 52,8 ile ara sıra kahve içmeyi tercih edenlerdir (N=132). Bu durum kahvenin daha çok ara sıra tercih edilen bir içecek olduğunu ortaya koymaktadır.

Ankete katılanların hangi kahveyi tercih ettiklerine bakıldığında en fazla tercih edilenin %63,2 ile Türk kahvesi olduğu görülmektedir (N=158). Bunun nedeni ise, Türk kahvesinin, Türk kültüründe vazgeçilmez bir yere sahip olmasıdır. Türk insanı için Türk kahvesi sadece bir içecek olarak görülmemekte, misafirlikte bir sohbet aracı, tatlılığın sembolü ve en çok da dinlenme zamanlarında tercih edilen bir içecektir.

Diğer kahve türlerinde ise, en çok tercih edilen %31,2 ile Nescafedir (N=78). Cappucino, Süzme kahve ve espresso en az tercih edilen kahve çeşitleridir. Bu kahve türlerinin özellikle espressonun içilmemesi-

nin nedeni ise, bilinmemesinden kaynaklanmış olabilmektedir.

Ankete katılanlar kahveyi daha çok akşam vakitlerinde içtiklerinde ve yemekten önce veya sonra içtiklerini belirtmiştir. Kahvenin akşamları tercih edilmesinin nedeni, kahvenin dinlenme esnasında rahatlamak ve sakinleşmek için içilen bir içecek olmasından kaynaklanmaktadır. Kahvenin yemeklerden sonra tercih edilmesinin nedeni de hazmı kolaylaştıran bir içecek olmasıdır. En az katılım ise kahvenin kahvaltıda içilmesidir. Bunun nedeni ise, Türk kültüründe kahvenin yerine çayın tercih edilmesidir.

Ankete katılanların kahveyi nasıl içtiklerine bakıldığında yarıdan fazlası kahveyi orta şekerli, % 19,6'sı şekerli, %15,6'sı sade içmektedir. Kahveyi sütlü ve sütsüz içenlerin arasında önemli bir fark olmadığı görülmüştür. Ankete katılanların % 85'i kahveyi köpüklü tercih etmektedir.

Araştırmaya katılanların yarıdan fazlası kahveyi hazır satın almaktadır. %29,6'sı ise kahveyi kendi yapmaktadır (N=74). Anket yapılan yerin özelliği gereği kahvenin tadının daha iyi olduğunu düşündükleri için, kahve çekirdeklerini satın alarak, kahveyi evde kendileri dibeklerle öğütterek hazırlamaktadırlar.

Araştırmaya katılanların yarıdan fazlası (N=151) kahveyi taze çekilmiş toz olarak satın almakta, %30'u (N=75) poşet kahve ve % 8,4'ü ise kahve çekirdeği (N=21) olarak satın almaktadır. Araştırmaya katılanların yarıya yakını kahveyi kahve dükkanlarından ve alışveriş merkezlerinden satın aldığını belirtmektedir. Kahveyi en çok kahve dükkanlarından satın aldıklarını söylemelerinde en önemli neden, tazelik ve tadına duydukları güven olduğu görülmüştür.

Araştırmaya katılanların kahveyi ne ile birlikte içmeyi tercih ettikleri

Tablo 6. Araştırmaya katılanların kahveyi ne ile birlikte içmeyi tercih ettikleri

Kahveyi ne ile birlikte içtikleri ettikleri			Kahveyi neden içtikleri		
	N	%		N	%
Sigarayla	78	31,2	Tadını sevdiğim için	185	74
Yemekle	4	1,6	Sakinleşmek için	29	11,6
Tatlı yiyeceklerle (bisküvi gibi.)	30	12	Uyumamak için	9	3,6
Çikolatayla	25	10	Zihnimi açık tutmak için	15	6
Meyveyle	2	0,8	Hastalık durumunda ilaç olarak	1	0,4
Suyla	107	42,8	Fal baktırmak için	7	2,8
Toplam	246	98,4	Toplam	246	98,4

Ankete katılanların yarıya yakını suyla, %31,2'si sigarayla ve %10'u da çikolatayla kahve içmeyi tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Kahveyi en az meyveyle sevdikleri görülmüştür.

Ankete katılanların büyük çoğunluğu kahveyi tadını sevdikleri için içtiklerini belirtmişlerdir. Bunun yanında sakinleşmek ve zihni açık tuttuğu için de tercih ettikleri görülmektedir. Kahveyi içmelerindeki en az neden olarak da, hastalık durumunda ilaç olarak kullandıkları görülmektedir.

Ankete katılanların kahvenin yararları ve zararları hakkındaki görüşleri

Tablo 7. Araştırmaya katılanların kahvenin yararları ve zararları hakkındaki görüşleri

Kahvenin zararları hakkındaki görüşleri			Kahvenin yararları hakkındaki görüşleri		
	N	%			
Bağımlılık yapar	13	5,2	Zihni açık tutar	17	6,8
Çarpıntı yapar	12	4,8	Rahatlatır- sakinleştirir	30	12,0
Hastalıklara yol açar	17	6,8	Dikkat toplamayı sağlar	4	1,6
Tansiyonu yükseltir	2	0,8	Zevk verir	2	0,8
Fazlası sinir bozukluğu yapar	3	1,2	İshal, migren vb. hastalıklarda yararlıdır	4	1,6
Cildi bozar	3	1,2	Uyumayı önler	11	4,4
Kafein olduğundan zararlıdır	3	1,2	Toplam	68	27,2
Uykusuzluğa neden olur	10	4	-	-	-
Toplam	63	25,2	-	-	-

Ankete katılanların büyük çoğunluğunun bu anket sorusuna yanıt vermedikleri görülmektedir. Yanıt verenler kahvenin zararlarına “%6,8'i hastalıklara yol açar , %5,2'si bağımlılık yapar ve uykusuzluğa neden olur” cevaplarını vermişlerdir.

Yanıt verenlerin kahvenin %12'si rahatlatıp, sakinleştirdiğini, %6,8'i zihni açık tuttuğunu, %4,4'ü uyumayı önlediğini, %1,6'si hastalıklarda yararlı olduğunu ve %0,8'i ise zevk verdiği için yararlı olduğunu belirtmiştir. Düşük dozda kafeinin basit aktivite koordinasyonu üzerine etkisi yoktur. Tek ve yüksek düzeyde kafein bu aktiviteyi artırır. Kafein uyanıklığı artırır, dikkatteki dağılmayı engeller (Desem, 2000: 81-85). Kahveyi uyumayı önlediği için yararlı görenler olduğu gibi zararlı olarak görenlerde olduğu görülmektedir.

Araştırmaya katılanların kahvehaneye gitme durumları ve kahve falına inanıp inanmadıkları

Araştırmaya katılanların büyük çoğunluğu (N=192) kahvehaneye gitmemektedir. %14'ü kahvehaneye gitmekte (N=35), %9,2'si ise bazen gitmektedir (N=23) Araştırmaya katılanların büyük çoğunluğunun (N=202) kahve falına inanmadıkları, %19,2'sinin ise, inandıkları görülmektedir (N=48).

Araştırmaya katılanların eğitim düzeylerine göre kahve içme durumları

Araştırmaya katılan bireylerin eğitim düzeylerine göre kahve içme durumlarına bakıldığında; en fazla kahve içenlerin %17,2 ile yüksek okul veya fakülte mezunları (N=44), %15,2 ile lise mezunları (N=38) ve %13,2 ile ilköğretim mezunları (N=33), en az kahve içenler ise, %0,8 ile okur yazar olmayanlardır (N=2). Araştırmaya katılanların eğitim durumları ile kahve içme oranları arasındaki farkın istatistiksel olarak önemli olmadığı görülmüştür (P=0.851).

Araştırmaya katılanların yaşlarına göre kahve içme durumları

Araştırmaya katılanların yaşlarına göre kahve içme durumları bakıldığında; en çok kahve içenlerin 26-45 yaşlarında yoğunlaştığı görülmüştür (N=83). En az kahve içenlerin ise, 46 ve üstünde olduğu görülmüştür (N=18). Araştırmaya katılanları yaş durumları ile kahve içme oranları arasındaki farkın istatistiksel olarak önemli olduğu görülmüştür (P=0.414).

Araştırmaya katılan bayanlar kahveyi daha çok ara sıra içtiklerini belirtmişlerdir. Erkek katılımcıların büyük çoğunluğu ara sıra kahve içtiğini belirtse de, kahve içme sıklıkları bayanlardan fazladır.

Araştırmaya katılan bayanların ve erkeklerin cinsiyet ve gelir durumlarına bakıldığında çoğunluğunun, daha çok Türk kahvesini tercih ettikleri görülmektedir. Kadın

ve erkeklerin ikinci tercih olarak Nescafe ve daha sonra da cappucinoyu tercih ettikleri görülmektedir. Bayan ve erkek katılımcıların kahve çeşidini tercih etmelerinde önemli bir fark olmadığı görülmüştür.

Araştırmaya katılanların cinsiyetlerine göre kahveyi nasıl içmeyi sevdikleri

Tablo 8: Araştırmaya katılanların cinsiyetlerine göre kahveyi nasıl içmeyi sevdikleri

Kahveyi nasıl içmeyi sevdikleri	Cinsiyet Durumları				Toplam	
	Kadın		Erkek			
	N	%	N	%	N	%
Sade	20	8,1	19	7,7	39	15,9
Orta Şekerli	77	31,3	81	32,9	158	64,2
Şekerli	25	10,2	24	9,8	49	19,9
Toplam	122	49,6	124	50,4	246	100
Sütlü	63	51,6	56	22,8	119	48,4
Sütsüz	59	24	68	27,6	127	51,6
Toplam	122	49,6	124	50,4	246	100
Köpüklü	106	43,1	107	43,5	213	86,6
köpüksüz	17	6,5	17	6,9	33	13,4
Toplam	122	49,6	124	50,4	246	100

Bu tabloda, araştırmaya katılan bireylerin cinsiyetlerine göre kahveyi ne ile birlikte içtikleri karşılaştırılmıştır. Kadın ve erkek katılımcıların çoğunluğu kahveyi orta şekerli içmeyi tercih ettikleri görülmüştür. Kadın katılımcıların çoğunluğu kahveyi sütlü tercih etmekte iken, erkek katılımcıların çoğu kahvesini sütsüz tercih etmektedir. Kadın ve erkek katılımcıların çoğunluğu kahveyi köpüklü içmeyi tercih ettikleri görülmüştür.

12. sonuç ve öneriler

Araştırmaya 250 birey katılmıştır. Örnekleme grubu tesadüfi olarak seçilmiştir. Bireylerin yarısı kadın, yarısı erkektir. Bireylerin çoğunluğu evli ve 26-45 yaşları arasındadır. Gelir durumları 500-1 milyar arasında değişmektedir. Eğitim düzeyleri, çoğunlukla lise ve yüksek okul veya fakülte mezunlarıdır.

Araştırma kahvenin daha çok ara sıra içilen bir içecek olduğunu ortaya koymuştur. Kahve sevilmesine rağmen sık içilen bir içecek değildir, bunu nedeni çayın kahvenin yerini almasıdır. En çok tercih edilen kahve ise, Türk kahvesidir. Bu da kahvenin, Türk kültürünün bir parçası olmasının sonucudur.

Kahve daha çok akşamları ve yemekten sonra içilen bir içecektir. Bunun nedeni de hazmı kolaylaştırması ve sakinleştirmesidir.

Kahveyi suyla ve sigarayla içmeyi tercih etmektedirler. Kahveyi en çok tadını sevdikleri için içen katılımcılar, kahvenin zararları ve yararları hakkında bilgi sahibi değildirlir.

Araştırmaya katılan bireylerin çoğunluğu kahvehaneye gitmediklerini belirtmişlerdir. Yine kültürümüzde özellikle kadınların

zevki olan kahve falının ise, artık yaygın bir gelenek olmadığı ortaya çıkmıştır.

Öneriler;

- Araştırmada da görüldüğü gibi kahve daha çok tadından dolayı içilen bir içecektir. Fakat kahvenin daha öncede belirtildiği gibi azı yarar, çoğu zarar bir içecektir. Çok miktarda alınması sağlık açısından sakıncalı olsa da, az alımının rahatlatıcı ve sakinleştirici etkisi bilinmektedir. Yapılan araştırmada da, kahve içen bireylerin kahvenin yararları ve zararları hakkında bilgi sahibi olmadığı görülmektedir. Eğitim programları ile halk bu konuda bilgilendirilebilir.

- Çay tüketiminin fazla olduğu toplumumuzda, kahvenin yerini çayın alması kahve tüketimini azaltmaktadır. Fakat bilindiği gibi kahve yalnızca bir içecek değildir. Kahve kültürünün yaşatılması için özellikle Türk kahvesinin kültürümüzdeki önemi vurgulanmalıdır.

- Nişan, düğün, cenaze, kız isteme, misafirlilik gibi zamanlarda kahve içilmeli, bu gelenek sürdürülmelidir. Bu nedenle televizyon reklamlarında, filmlerde, yöresel gazetelerde ve dergilerde kahve kültürüne yer verilmeli Türk Kahvesi geleneği yaşatılmalıdır.

KAYNAKLAR

1. Açıkgöz N. 1999. Klasik Türk Edebiyatında Kahve. Akçağ Yayınları, Ankara.
2. Batur E. 2001. Kahverengi Tanede Saklanan Keyif. Tanede Saklı Keyif. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul
3. Baysal A. 1999. Beslenme. Hatipoğlu Yayınevi, 8. Baskı. Haziran 1999.
4. Baytop T. 2001. Kahve Ağacı ve Kahve Çekirdeği. Keyif. Tanede Saklı Keyif. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

5. Birsell S. 1983. Kahveler Kitabı. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları. Ankara.
6. Birch G. G. 1977. Food Science. 2 nd ed. Biddles Ltd. Guildford, Great Britain
7. Çağlanmak N., Ünal K. 1999. Kahve Tanesinde Mineral Maddelerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Gıda. Gıda Teknolojisi Derneği Yayın Organı. Sayı: 1
8. Desem K. A. 2000. Kahve. Şadi Kültür ve Sanat Yayınları. 1. Baskı. Kıbrıs
9. Gıda Teknolojisi ve Tarım Dergisi (Gıda 2000). Sayı: 39, Yıl:4, Şubat 2003.
10. Gregoire H.D. 2004. Kahvenin Dili. Toplumsal Tarih. Çev. Saadet Özen. 126, syf: 77-78
11. Gürel M., Gürel G. 2001. Servis ve Bar. M.E. Basımevi. 9. Baskı. Ankara.
12. Hattox S. R. 1998. Kahve ve Kahvehaneler, Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu'daki Kökenleri. Çev. Nurettin Elhüseyni. Tarih Vakfı Yurt Yayınları. İstanbul.
13. Heise U.2001. Kahve ve Kahvehane. Çev. Mustafa Tüzel. Dost Kitabevi Yayınları. Ankara.
14. Işıksoluğu, K. M. 2001. Beslenmede Kahve, Çay Flavonoidler ve Sağlık. 1. Basım. Damla Matbaacılık. Ankara.
15. Toros T. 1999. Kahvenin Öyküsü, İletişim Yayınevi İstanbul.
16. Türkiye Diyetisyenler Derneği 1991. Besinlerin Bileşimleri. Türk Diyetisyenler Derneği yayınları : 1. Ankara
17. Üçer M. 1998. Sivas Halk Kültüründe Kahve ve Kahvehaneler. Altıncı Şehir. Ocak: 16

TÜRK HALK OYUNLARI MÜZİĞİNDE CD DÖNEMİ

Gültekin ŞENER

Gaziantep Üniversitesi, Türk Müziği Devlet Konservatuvarı, Sanatçı Öğretim Elemanı

ÖZET

Yaklaşık 30 yıldır yapılan halk oyunları yarışmalarında ,Türk halk oyunlarına ait olan yöresel müzikler de yarışma heyecanı ve titizliği ile yapılmakta iken,2007 yılının son günlerinde Milli Eğitim Bakanlığı ve Türk Halk Oyunları Federasyonu; müziklerin CD ile yapılmasına karar vererek oyun müziklerinin kaderini olumsuz etkileyecek bir karar almış bulunmaktadır. Bu yazıda yapılan uygulamanın etkileri tartışılmaktadır.

ABSTRACT

In Turkish Folk Dance competitions, which have been held for nearly 30 years, traditional music which belongs to Turkish Folk Dance was performed with great excitement and meticulousness. However, in the last days of 2007, the Ministry of Education and the Federation of Turkish Folk Dance have decided that the music of these competitions should be via CD which will influence the dance music in a negative way. The effects of this application have still been discussed by different authorities.

Ülkemizde yaklaşık otuz yıldan bu yana, folklor birikimimizin en önemli faaliyetlerinden biri sayılan halk oyunları yarışmalarının müzikleri artık CD lerden verilecek. Bu yıla kadar halk oyunları ile ilgili tüm yarışmalar, gösteri ve sunumlar, halk çalgılarımızın ağırlıkta olduğu orkestralar tarafından sanatsal bir heyecanla canlı müzik eşliğinde yapılmaktaydı. Çeşitli kurumlar tarafından oluşturulan bu orkestralar; gittikçe gelişen ve büyüyen icraları ile Türk halk oyunları ile birlikte yine Türk folklorunun önemli bir dalı olan halk çalgılarının tanınmasına ve gelişmesine de önemli vesile

olmuştur. Bu süreçte oyun müziklerimiz her yıl gelişerek büyüdü, olgunlaştı ve uluslar arası boyutu olan festivallerde ülkemizin kültür elçileri oldular. Öyle ki; İspanyadan Danimarka'ya, İngiltere'den Balkanlara kadar olan birçok coğrafi bölgede halk müziği ve oyunları kostümleri ile birlikte festivallerin vazgeçilmez unsurları haline gelirken; Oyun-Müzik-Kostüm temel kurgusu eş zamanlı olarak sahnede birlikte icra edildi. Bu yolla, oyunlarımız, çalgılarımız, türkülerimiz ve kostümlerimiz uluslararası folklor literatüründe aynı zamanda tescil edilme imkânına da kavuştu.

Bu gelişme, yetmişli yıllardan sonra yapılan sahne düzenlemesi çalışmalarının ürünleridir. O yıllarda belli başlı bölgelerin oyun ve müzikleri sunulabilirken, günümüzde gelişen teknolojik imkânlar sonucunda derleme ve araştırma çalışmaları çoğalmış, her ilin hatta bazı ilçelerin bile halk müziği ve oyunları, kostümleri ortaya çıkarılmış; oyun-müzik- kostüm kurgusu yaratılarak Türk kültürü daha da renkli ve zengin hale getirilmiştir. Esasen Cumhuriyetten sonra başlatılan resmi derleme çalışmalarının daha çok türkü ağırlıklı olduğu görülse de, bu derlemelerde yüzlerce oyun ve oyun müzikleri de tespit edilerek Türk halk müziği repertuarına kazandırılmıştır.

Tüm bu çalışma ve gelişmeler göstermiştir ki, halk oyunlarımız, müzikleri ve kostümleriyle beraber düşünülmesi gerekmekte, birini diğerine tercih etmek yada farklı derecelerde önem veren uygulamalar yapmak, bu günün şartlarında anlaşılmayacak kültürel yozlaşmalara sebebiyet verecektir.

Buna rağmen, Milli Eğitim Bakanlığı, Okulîçi Beden Eğitimi ve İzcilik Daire Başkanlığının; 14.11.2007 ve 4939 sayılı Valiliklere gönderdiği Halk Oyunları

Yönergesinde değişiklik yaparak canlı müzik uygulamasını 2007-2008 öğretim yılında kaldırdığını ilan etmiştir. Gerekçede, yetişmiş müzisyen bulamamayı ve müzisyen ücretlerinin yüksek olmasını göstermiş, talebin eğitimci, okul müdürü ve milli eğitim müdürlüklerinden geldiği ifade edilmiştir.

Uzun vadede halk oyunlarının gelişiminde oyun müziklerinin önemini yukarıda anlatılan gerçeklerle anlamak, etle turnak gibi olan bu iki konunun sahnede eşit şartlarda kalite için yarıştığını unutmamak gerekir. Oyun ve müzik kültürümüz güncel ve lokal sebeplere göre şekillendirilemeyecek kadar büyük öneme sahiptir. Yönergede bildirilen gerekçelerde haklılık payının olup olmadığına bakığımızda;

Gerekçeye göre; yetişmiş müzisyen bulamayan ilgili kişilere; “Oyun müziklerinizi stüdyoda yapın!, “Yarışmaya CD’ lerinizle gelin!” denmektedir. Konunun mağdur tarafına, “Yetişmiş müzisyen bulamıyorsan; oyun müziklerini stüdyoda yap!” denilerek, “Ekmek bulamıyorsan pasta ye!” denmektedir. Sosyal ve ekonomik şartlar gereği, özellikle Ankara’nın doğusunda durumun farklı olduğunu, bu karar gereği yarışma için CD yaptırmak isteyenlerden anlamaktayız. Ayrıca mahalli müzisyenlerin bu karara karşı olduğunu, stüdyo kaydından sonra kendilerine ihtiyaç duyulmayacağını düşünerek; endişelendiklerini görmekteyiz. Bu nedenle belli merkezlerin dışında;

1.Yetişmiş müzisyen bulamayanlar, stüdyo müzisyenini ve stüdyoyu nasıl bulacak? 2. Söz konusu okulun bu yıl anlaştığı eğitimci, gelecek yıl çalışmaması durumunda; mevcut CD eğitimcinin mi, yoksa okulun mu olacak?

3. Okulun olacaksa, aynı okul yeni eğitimci yeni oyunlar için yeni bir CD mi yapacak?

4. Yeni eğitimci, masraf olmaması için önceki yıl yapılan CD ile aynı oyunları mı oynatmak zorunda kalacak?

Her yörede ortalama 50-60 oyun olduğunu varsayarsak, eğitimcinin oynayacağı 10-15 arası oyun, yeni CD masrafı çıkmaması için belki de yıllarca kullanılacak, geride kalan oyunlar ve oyun müzikleri yok olmaya terk edilecektir.

Bir başka gerekçeye göre ise; müzisyen masraflarının okullara yük getirdiği ifade edilmektedir. Okulların ilçe, il, bölge ve finallere çıkan grupların toplam müzisyen masrafı, stüdyoda yapılacak CD masrafını biraz daha aşmaktadır. Bunun ile birlikte işin yapımcı, telif ücreti ve her yıl CD yapma zorunluluğu getirildiği takdirde ise yeni uygulama ile maliyetin daha da artacağı bir gerçektir.

Oyun kavramına sığdırılan oyun müzikleri, kültürel potansiyelimizi sadece oyundan ibaret görenler, bu kararla oyun müziklerimizin müzikal hacmine ve müzikal değerine figüran muamelesi yaptıklarının farkında dahi olamamışlardır. AB üyeliği için toplumsal değişimleri hazmetmeye çalıştığımız günümüzde, “Sanatsız kalan bir toplumun hayat damarlarından birinin kopacağı” saptamasını yapan Türk toplumunun kültüründen, sanatından ve sanatçısından; devletin sosyo-ekonomik imkânlarını esirgemeye kimsenin hakkı olmamalıdır.

Ülkemizde bulunan devlet opera-bale toplulukları, tüm dünyada olduğu gibi kendi orkestrasıyla canlı müzik eşliğinde sanatlarını icra etmekte olup, orkestranın genel kurgusunun bir parçası olması nedeniyle sahnelere orkestra çukurları dahi yapılmaktadır. Elbette bu uygulamanın mali bir boyutu vardır ve gereği devlet tarafından karşılanmaktadır. Bu maliyet için ne ülkemizde ne de başka ülkelerde devlet opera-balesinin orkestra maliyetinden dolayı CD kullanımı teklifi dahi yapılmamıştır. Halk oyunlarımızla, sahnelenmesinde ortak yanları olan opera-bale, orkestrasız ne ifade edecekse, canlı müzik olmadan CD den yaşatılmaya çalışılacak halk oyunları etkinlikleri de aynı etkiyi ifade edecektir. Ama sahne anlamında aynı kültürel hacme sahip olan halk oyunlarımızın icra edilmesinde canlı müziklerin susturulması, sanatımıza;

oyunlarımıza ve müzik kültürümüze reva görülmektedir.

Oyun müzikleri icralarının gelişmesini sağlayan etkenlerin başında, müzik icralarının da yarışmaya tabi olmasıdır. Halk oyunlarımızın üç temel unsuru olan oyun-müzik ve kostüm kurgusunun doğallığının bozulması, bu üç temel olgudan birini, diğerinden daha önemli sayarak bir uygulama içerisine girilmesi; uzun vadede müzik ve oyun kültürümüzde yıkıcı sonuçlar doğuracaktır.

Bu şartlarda canlı müzik uygulamasının mali boyutu bahane edilmiş ise; ki ifadeler ve temel sebebin bu olduğu yönergede anlatılmakta, aynı zihniyet mali sebeplerle beklenmedik bir zaman da kostümleri de gereksiz görebilir ve “Yarışmalar artık kostümsüz yapılacaktır! diyebilirler. Korkarım aynı kişiler bu yarışmaların ilden sonrası için bölge ve finalde, oyuncuların gelmesini maliyet sebebiyle gereksiz bularak CD görüntüleri ile yarışmaları yapmaya yeltenebilirler.

Dünyadaki küreselleşme ile kültürel öğelerin daha da önem kazandığı günümüzde, ülkemizin ve kültürümüzün tanıtımına yapacağımız hizmetleri tartışmamız gerekirken; mali sebeplerle bu kararları alanlar, İstanbul’u 2010 yılında Avrupa kültür başkenti olmaya hazırlayabileceklermidir?

Bu noktada, Milli Eğitim Bakanlığının aldığı bu yanlış karara, Türk Halk Oyunları Federasyonunda uyduğunu görmek üzüntümüzü artırmıştır. Esasen bu iki kuruluşun, halk oyunlarımızın tüm yapısal kararlarında etkin olması ve günü kurtarmaya dönük kararları değil; geleceği kurgulamaya ihtiyaç duyulan yapılanmayı ve planlamayı yönetmesini, bu işin oyun-müzik-kostüm kurgusunu eş zamanlı ve dengeli bir içerikle sahneye yansıtacak plânlamayı beklemek hepimizin ortak arzusudur.

KÖY SEYİRLİK OYUNLARINDA MÜZİK VE DANS UNSURLARI

Eyüp UZUNKAYA*

Türk insanının tamamen kendi kültürünün bir ürünü olma özelliğini yüzyıllardan beri devam ettiren, bünyesinde genellikle Kukla, Meddah, Karagöz, Ortaoyunu ve Köy Seyirlik Oyunları gibi farklı türleri barındıran, özel yazılı bir metni ya da sahnesi bulunmayan, güldürü ögesinin çoğunlukla ön planda olduğu bir gösteri sanatı olma özelliğini taşıyan Geleneksel Türk Tiyatrosu günümüz modern Türk tiyatrosunun oluşumuna da öncülük etmiştir. Her biri başlı başına özelliklere sahip bu türler içerisinde geleneksel köy seyirlik oyunlarının özel bir önemi vardır.

Köylü tiyatrosu olarak da adlandırılan köy seyirlik oyunları köy halkının düğün bayram gibi özel günlerinde ya da toplantılarında, tamamen günlük yaşamın olaylarını taklit ederek canlandırdıkları sözlü ya da sözsüz, özel bir sahne gerektirmeyen, basit giysi ve araç gereçlerin aksesuar olarak kullanıldığı, çoğu zaman müzik ve dans unsurlarının da yer aldığı tiyatral oyunlardır. Anadolu'nun her köşesinde sergilenen bu oyunlar insanların gerek birbirleri ile gerekse yaşadıkları ortamın diğer unsurları ile kurdukları ilişkilerin ürünleridir. "Bir halkın hayatının çeşitli yönleri ile bağlantılı olan, bu halkın eski inançları, gelenek ve göreneklerinin en eski izlerini kendinde koruyan seyirlik oyunlar, aynı zamanda onun tarihi, kültürü, soy-kökü ve diğer halklarla ilişkileri hakkında bilgiler de içermektedir." (Pirverdioğlu,2003)

"Daha çok köy çevrelerinde yılın belirli günlerindeki basit törenlerde, düğünlerde ve eğlence vesilesi yaratılan kış gecelerinde toplantılarda oynanır." (Boratav, 1982) "Oyunlar kaynağını kültürel ve ekonomik ortamdan alırlar. Seyirlik oyunlar köylünün malıdır. Köylünün yaşantısının bir parçasıdır." (Karadağ,1978) "Günümüzde de genellikle kırsal kesimlerde yaşayan, tarımla ya da hayvancılıkla geçimini sağlayan köylülerimiz arasında gerek bolluk ve berekete kavuşmak gerekse eğlenmek amacıyla birçok oyun çıkarılmaktadır." (Çıblak, 1999)

Köy seyirlik oyunlarının geçmişi tarih öncesi dönemlerdeki ilkel bir takım inanışlara ve bu doğrultuda gerçekleşen törenlerdeki davranışlara dayanır. Gerçekleştirilen dini törenler seyirlik oyunların ortaya çıkmasında önemli bir rol oynamışlardır. "Temelini "ölme-dirilme" mücadelesi oluşturan ve avcılık – balıkçılık inancı ile bağlı olan tören ve oyunlar Türk kültüründe seyirlik oyun unsurlarının gelişmesinde önemli rol oynamışlar." (Pirverdioğlu, 2003) Şamanizm ve bünyesinde gerçekleşen dini törenlerin de köy seyirlik oyunlarının oluşum ve gelişimine katkıları önemli kabul edilecek derecede büyüktür. "Orta Asya'dan Anadolu'ya, beyliklerden imparatorluğa, imparatorluktan, cumhuriyete Türklerin tarihsel, kültürel süreçleri

yüzlerce yıldan, binlerce kilometreden günümüze kadar varlığını etkilenerek, etkileyerek, geliştirerek sürdürmüştür. Anadolu'ya gelen Türkler, İslamiyet'in, eski Anadolu uygarlıklarının, imparatorluğun etkileriyle, köy seyirlik oyunlarının biçim ve içeriğini geliştirip zenginleştirmişlerdir." (Çağmırlar, 2006)

"Köy seyirlik oyunları, Köy Orta Oyunları veya Köy Tiyatrosu olarak adlandırılan tarım ve hayvancılık kültürleri ile ilgili mevsimi törenlerin daha geniş yayıldığı ve korunduğu alan Anadolu ve Azerbaycan coğrafyasıdır. Bu coğrafyadaki Türk nüfusunun büyük kısmının yerleşik veya yarı yerleşik hayata geçmesi, tarım ve hayvancılık kültürlerinin gelişmesiyle eski Totemist ve Şamanist görüşlere dayalı inanışlar giderek ortadan kalkmış, yerini yeni gelenek ve inanışlara bırakmıştır. Ama eski gelenekler de tümüyle kaybolmamış, yapılan törenlerin içinde korunup saklanmıştır." (Pirverdioğlu, 2003) Anadolu'da yaşamış eski uygarlıkların da, bu oyunların oluşmasında büyük etkisi vardır. Ama eski dönemlere kadar köylerle kentler arasındaki yaşantının kopuk olarak sürdürülmesinin de etkisi ile, eskiden beri devam eden pek çok seyirlik unsur günümüze kadar korunabilmiş, geleneklerine sıkı sıkıya bağlı olan Türk köylüsü bunları yaşatarak korumayı başarmıştır.

Köy seyirlik oyunlarında yazılı bir metin yoktur. Tamamen doğaçlama olarak şekillenen oyunlar profesyonel olamayan oyuncular tarafından vakit geçirmek ve eğlenmek amacı ile sergilenirler. Güldürü unsuru daima ön plandadır. Genç yaşlı herkesin iştirak ettiği bu oyunlarda tecrübeli olanlar ana karakteri ya da oyunun yönetmenliğini üstlenirler. Oyuncuların kişisel yetenekleri daima ön plandadır. Oyunların içeriği ya da oynanış biçimleri bulundukları yörelerin özellikleri ile özdeşleşmiştir.

Belli bir sahne ya da dekor anlayışı yoktur. Oyun mekanı bir köy kahvesi, köy meydanı ya da insanların oyunu rahatlıkla seyredebileceği herhangi bir alan olabilir. "Oyun için seçilen yer, büyük bir oda veya köy meydanıdır. Kış yarısı oyunları ve yağmur törenleri, dışarda sergilendiği için köyün sokaklarındaki herhangi bir yer, evlerin önündeki boşluklar, oyun alanı konumundadır. Seyirci ve oyuncu, kesin sınırlarıyla birbirinden ayrılmadığı için sahne, seyirci koltukları gibi bölümler söz konusu değildir." (Düzgün, 2005) Mekan önemli olmasa da aksesuar, kostüm ve makyaj oyunun icrası adına önemli unsurlardır. "Kostüme çok önem verilir. Kadın rollerini erkekler oynar, kadın makyajı yapmazlar, bıyıklarını kesmezler. Makyaj malzemesi olarak soba is, kül, un, yapagı vb. kullanılır. Kostümler oyunun içeriğine, girilen kişiliğe göre seçilir." (Artun, 1993) "Oyunlarda kullanılacak kostümler de

* İTÜ Türk Müziği Devlet Konservatuarı Türk Halk Oyunları Bölümü Lisans , İTÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Halk Oyunları Bölümü Yüksek Lisans , İTÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Halk Müziği Bölümü Sanatta Yeterlik Mezunlu.

yakın çevreden evden temin edilir. Köy oyunlarında kostüm kullanılmakla birlikte oyuncunun, canlandırdığı kişiye bütünüyle benzemesi gerekmez. Örneğin kadın kılıfına giren erkek bir entari giyinin, başına yazma alır, yaşmak yapar, ama ayakkabılarını değiştirmez. Hatta pantolonunu da çıkarmaz. Pantolonunun paçalarını çorabın içine yerleştirir. Önemli olan, köylü kadın kıyafetini mümkün olduğu kadar seyirciye hissettirebilmektir.” (Düzgün, 2005) Aksesuar kullanmak en az kostüm kadar önemli ve gereklidir. Köy yerinde çokça bulunan nesneler oyun içerisinde oyuncunun kullanımıyla bir başka anlam kazanırlar. Oyunun içeriği ile bütünleşmiş ya da ana temaya yönelik her türlü nesne aksesuar olarak kullanılabilir. Örneğin berberlikle ilgili bir oyun canlandırılırken ustura ya da benzeri bir aletin kullanılması gibi. Bu aksesuarlar gerçek nitelikleri ile kullanıldıkları gibi bazen bir eşya veya alet yerine mümkün olduğu kadar ona benzeyen bir şey kullanılabilir. Başka bir deyişle berber oyununda ustura yerine kasatura kullanmak gibi güldürmeye yönelik bir takım farklı yaklaşımlar sergilenebilir. Bazı oyunlarda eşyaları temsilen insan kullanılır. Sözelimi elleri ve kolları üzerine çökmüş bir insanın masayı temsil etmesi buna verilecek en basit örnektir. Burada da amaç yine insanları güldürmektir. Eşya rolünü üstlenen kişilerin düşükleri zor ama komik durumlar oyuna renk katmaktadır.

Oyunların dili günlük hayatta kullanılan doğal sade konuşma dilidir. Başka bir deyişle günlük konuşma dili doğaçlama olarak oluşan metinlere yansır. Özellikle yöresel deyimler, sözler, maniler ve türküler kullanılmak sureti ile anlatım güçlendirilir. Taklit etme oyunlarda kullanılan en önemli anlatım şeklidir. Taklit edilen bir hayvan olabileceği gibi insanların bir takım hal ve davranışları ya da görünüş biçimleri de olabilir. Bunların dışında tarım ya da bitkilerle ilgili oyunlar, hayvan, insan ya da nesnelerin taklit edildiği oyunlar, mesleklerin anlatıldığı oyunlar, kız alma, kız kaçırma, gelin ve damat ile ilgili oyunlar köy seyirlik oyunlarının içeriğine örnek teşkil edebilirler.

Köy seyirlik oyunlarının sergilenmesinin esnasında kullanılan en önemli faktörlerden biri de müzik ve dans unsurlarıdır. Birbirleri ile bütünleşmiş bir şekilde müzik ve dans daima iç içedir ve sergilenen dansların mutlak suretle bir müzikle bütünleştiği görülür. Oynanan oyunun sunumu kullanılan müzik ve beraberinde sergilenen dansların yardımı ile güçlenir ve renklenir. Müzik ve dansın kullanımı çok eski tarihlerden günümüze kadar varlığını sürdürmeyi başarmıştır.” Bunları ilkel dönem insanların törenlerinde de görmekteyiz. İlk dönem insanlar dansı, hayatlarının bütün önemli dönemlerine taşımışlardır; doğumda, erginleme törenlerinde, evlenme ve ölümden dinsel ve büyüsel nitelikli danslar sergilemişlerdir. Bu dönemlerde savaşla, avla, totemle, bollukla, ölümlerle ilgili danslar çok yaygın bir şekilde devam etmiştir.” (Örnek, 1988) “İlkel dönemlerdeki bu danslar, önceleri oyuncuların ellerini çırparak veya

ayaklarını yere vurarak bir ahenk sağlamalarıyla oluşmuş, daha sonra buna ezgiler eklenmiştir.” (Nutku, 1971) “Seyirlik oyunlarda da müzik ve dans vazgeçilmez öğelerdendir. Gerek töresel ve büyüsel oyunlar, gerekse eğlence amaçlı oyunlar, o yöre enstrümanlarının kullanıldığı türküler eşliğinde oynayanlar ve seyredenlerle birlikte yapılan toplu dansla başlar. Oyun sonunda da, diriliş ve bolluk bereket sembolü olarak yine hep birlikte toplu dans yinelenir.” (Tekerek, 2004)

Oyunlarda kullanılan müzikler çeşitli enstrümanların yardımı ile icra edildiği gibi, türkülerin yeri de vazgeçilmezdir. Türküler yüzyıllardan beri bir çok oyunun oluşmasında önemli bir rol oynamışlardır. En bilinen ve yaygın olarak kullanılan enstrümanlar davul ve zurnadır. Bunların dışında klarinet, mey, kaval, çömlek, tef, darbuka, bağlama sıkça kullanılan enstrümanlardır. “Bunlardan hiçbirisi bulunmazsa köylü kendi imkânlarını kullanarak herhangi bir gaz yağı tenekesini alır, eliyle darbuka gibi çalar. Bazı bölgelerde büyük bir güğümün ağzına yakın kısmı koltuk altına sıkıştırılır, alt tarafı darbuka gibi çalınır. Hatta bu alet ve eşyalardan hiç birinin bulunmaması halinde köylü yine müzik unsurundan vazgeçmez ve oyuna uygun bir ezgi ile mırıldanarak ahenk oluşturmaya çalışır.” (Düzgün, 2005)

Nurhan Karadağ köy seyirlik oyunlarını tasnif ederken müzik ve dans kavramlarını birer ayrııcı unsur olarak göstermiş böylece müzik ve dansın ayırt edici unsurlar olduğunu da vurgulayarak ve şu sıralamayı yapmıştır:

- Belirli günlerde oynanan töresel yada büyüsel oyunlar,
- Sadece eğlence için oynanan oyunlar,
- Müzikli ve danslı sözsüz oyunlar,
- Müzikli, danslı ve türkölü oyunlar.

Oyunlarda icra edilen dansların farklı şekillerde kullanımı söz konusudur. Bazen sunulan bir oyunun içeriğindeki bir bölümdür. Oyunun içindedirler ve oyunun karakterine uygun olarak oyunla bütünleşirler. Buradaki dans oyunun bir parçası niteliğindedir ve oyun esnasında cereyan eden olayların akışı esnasında farklı zamanlarda sergilenebilir. Burada oyuncunun amacı seyircilere dans gösterisi sunmak değildir ve dansı anlatımı güçlendirmek adına kullanmak esastır. Bazı oyunlar ise tamamen müzik ve dans üzerine kurulmuştur ve dans faktörünü kullanarak yine dans şeklinde oynanırlar. Türkülerle zenginleştirilerek icra edilen dansların yardımı ile yapılan hareket ve taklitler oyunun özünü oluşturur. Hareketler, türkülerin sözlerine ve müziğin ritmine göre belirlenir. Oyunun türküsünde ifade edilen olay müzik ve dans eşliğinde dramatize edilir. Burada taklit ögesi dansla bütünleşerek sunulur. Kullanılan dans figürlerinde durum ya da kişilerin taklitleri ön plandadır. Oyun tamamen dans üzerine kurulu olduğu için farklı yöntemlerle sunmaya çalışmak ya da dansı ortadan kaldırmak oyunun bütünlüğünü ve anlaşılabilirliğini önemli ölçüde bozacaktır. Üçüncü ve son oyun biçimi genellikle son kısımlarında oyunun bitimi ile birlikte dans

unsurunu ön plana çıkaran seyirlik oyunlardır. Bu gruptaki dansların oyunun genel seyri ya da doğal senaryo ile ilgisi yoktur ve bir çeşit bitiş gösterisi niteliğindedir. Burada kişisel ya da toplu olarak sergilenen halk dansları ön plandadır.

Geleneksel köy seyirlik oyunlarında farklı biçimlerde kullanılan bu müzik ve dansların müzikal ve hareketset karakterleri ve özellikleri ait oldukları coğrafi bölgenin ya da yörenin genel karakterini yansıtır. Başka bir deyişle Trakya bölgesine ait bir seyirlik oyunun müzik ve dans karakterleri bu bölgenin halk müziği ve halk dansları ile mutlak suretle örtüşür. Aynı mantık Ege, İç Anadolu, Doğu ve Güneydoğu Anadolu ya da Karadeniz içinde geçerli olup tamamen bölge ya da yöre kültürünün genel karakterlerinin ön planda olduğu halayların, barların, horonların, karşılamaların, zeybeklerin ve diğer bütün türlerin kendilerine özgü müzikal ve dans özellikleri ile sergilendikleri bir müzik ve dans sunumu köy seyirlik oyunlarında göze çarpmaktadır.

KAYNAKLAR

ARTUN, Erman, 1993, “Ritüel Kökenli Çukurova Köy Seyirlik Oyunlarında Canlandırma, Hayvan Benzetmeceleri ve Semboller” 11. Uluslararası Karacaoglan-Çukurova Halk Kültürü Sempozyumu Bildirileri, Ç.Ü. Basımevi, Adana, s. 191-197

BORATAV, Pertev Naili, 1982, 100 Soruda Türk Halk Edebiyatı, s. 218

ÇIBLAK, Nilgün, 1999, İçel - Mut Çömelek Köyü Köy Seyirlik Oyunlarından "Saya Oyunu" 11. Uluslararası Çukurova Halk Kültürü Bilgi Şoleni (Sempozyumu) Bildiriler Adana Valiliği Yayınları, Adana Ss. 234-246

ÇAĞIMLAR, Zekiye, 2006, Sivas Yöresi Köy Seyirlik Oyunlarında Halk Bilimsel Öğeler Ve Cinsellik, Çukurova Üni. Fen-Edebiyat Fak. Bitirme Tezi, s. 13

DÜZGÜN, Dilaver, 2005, “Geleneksel Türk Tiyatrosu - Köy Seyirlik Oyunları” Türkler, C15, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara

KARADAĞ, Nurhan, 1978, Köy Seyirlik Oyunları, Türkiye İş Bankası Yay., Ankara, s. 81

NUTKU, Özdemir, 1971, “Dünya Tiyatrosu Tarihi (Başlangıçtan XVIII. Yüzyılın Sonuna Kadar)”, C. I, Ankara Üniv. DTCF Yayınları, Ankara, s. 14.

ÖRNEK, Sedat Veyis, 1988, “100 Soruda İlkelerde Din, Büyü, Sanat, Efsane”, 2. Gerçek Yayınevi, İstanbul, 1988, s. 181

PIRVERDİOĞLU, Ahmet, 2003, Türk halk tiyatrolarının gelişme evreleri, Millî Folklor Dergisi, Y_15, Say_60 S 57

TEKEREK, Nurhan, 2004, “Köy Seyirlik Oyunu” A.Ü. DTCF/Tiyatro Bölümü Tiyatro Araştırmaları Dergisi, Sayı: 17

TEKNOLOJİK GELİŞMENİN KÜLTÜREL DEĞİŞİME ETKİSİ BAĞLAMINDA VEZİRKÖPRÜ HALK ZANAATLARI

Yrd.Doç.Dr. Bekir ŞİŞMAN

Ondokuz Mayıs Üniv. Fen Edebiyat Fak. Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü

GİRİŞ:

Zanaat; genel olarak, “insanların maddeye dayanan ihtiyaçlarını karşılamak için yapılan ve öğrenimle birlikte tecrübe ve ustalık da gerektiren iş” biçiminde tanımlanmaktadır (TDK 1988: 1663). Zanaatkar ise, yaptığı işte ya da ürettiği malda estetik ve sanatsal kaygıyla birlikte, emeğinin parasal karşılığını da alabilme endişesini taşıyan kişidir.

Halk sanat ve zanaatları toplumun ekonomik durumunu, estetik anlayışını, gelişmişlik düzeyini, kültür altyapısını, tarihi birikimini, sanatsal değerlerini ve yaşam tarzını somut olarak yansıtmaları açısından Halkbilimi'nin diğer alanlarına göre bir farklılık göstermektedir.

İhtiyaçtan yola çıkılarak oluşturulan halk zanaatları; çevre ve iklim şartlarına göre değişimler ve çeşitlenmeler göstermiş; bunun yanı sıra ait olduğu toplumun duygularını, kültürel özelliklerini yansıtarak; gerek üretim aşamasıyla, gerekse usta çırak ilişkisiyle nesiller boyu aktararak geleneksellik vasfı kazanmıştır (Akbulut 2004: 142).

Türk halk zanaatları ürünleri, Osmanlı'dan Cumhuriyet'e, hatta günümüze ulaşan süreçte Doğu'dan gelen değerlerle beslenen ve zenginleşen, Batı'ya doğru yaygınlık kazanan, giderek Batı'dan beslenmeye başlayan, yaşamın içinden geçerek süreklilik kazanan ürünler olarak nitelenebilir (Öztürk 1997: 332).

Bugün sanayileşme sürecindeki ülkemizde, sosyal ve kültürel alanda hissedilen köklü değişimlerin; bize değişimi en somut biçimde izleme imkanı veren halk

zanaatlarımızı ne denli etkilediğini ortaya koymak bu çalışmanın temel amacı olacaktır.

Bu değişimi en rahat gözlemleyebileceğimiz yerlerden biri de Vezirköprü'dür. Vezirköprü, Samsun'a 115 km uzaklıkta ve Samsun'un en fazla köyüne sahip olan ilçesidir. İlçenin merkez nüfusu 23.000 civarındadır. İlçede tarihi 15. yüzyıla kadar ulaşan medrese, cami, bedesten, han ve hamamlar bulunmaktadır. İlçeye önemli hizmetlerde bulunan ve Osmanlı döneminde sarayda yüksek mevkilere erişmiş olan Köprülüler sülalesi de buradadır.

Vezirköprü'de 19. yüzyılda demirci, tenekeci, kunduracı, debbağ, çilingir, keçeci, bakırcı, saraç, kendirci vb. esnafının loncalar teşkil ettiği ve belirli bir meslek ahlakı ile yetiştikleri çeşitli kaynaklarda belirtilmektedir (İvgin 1998: 35)

Vezirköprü, tarihi ve coğrafi özelliği nedeniyle eskiden beri kalabalık nüfusa sahip ve pek çok geleneksel değeri bugün de yaşatan bir ilçemizdir. Yaşatılmaya çalışılan geleneksel değerlerden biri de çeşitli halk zanaatı kollarıdır.

VEZİRKÖPRÜ'DE YAŞATILMAYA ÇALIŞILAN HALK ZANAATLARI:

1- AĞAÇ İŞLEMECİLİĞİ:

Ağaç işlemeciliği, ağaç hammaddesinin işlenmesi ve ondan çeşitli ihtiyaç mamullerinin elde edilmesine dayanan bir zanaattır. Yörede yaptığımız araştırmalarda elli yıldır ağacı işleyen ve ondan çeşitli ebatlarda ve şekillerde yayık imal eden 70 yaşındaki Ali Aksoy'a

ulaştık. Bu zanaatı ustasından öğrenen ve üç oğluna da öğreten Ali Aksoy, elektrikli yayıkların bu mesleği bitirme noktasına getirdiğini ifade etmektedir. Çeyrek asır önce yılda ortalama 500 yayık imal edip satan usta, şimdilerde ise yayılardan ve dağ köylerinden gelen müşterileri için yılda 20-30 yayık üretmektedir.

Yayık üretiminde, el aletleriyle birlikte hızar ve pulanya gibi büyük makinaların da kullanıldığı görülmektedir. Çam ve kestane ağacından yapılan yayıklarda çivi kullanılmamaktadır. Kalıp içine döşenen tahtalar, ince demirden kelepçelerle sıkıştırılmakta; taban bölümü ise ustalıkla yerleştirilmektedir. En son işlem olarak zımparalanan yayıklar satışa sunulmaktadır.

Yayıklar sallama ve dövme yayık olmak üzere ikiye ayrılır. Dövme yayıklarda kullanılan ve bişek adı verilen ve geniş tabanlı alet ise ceviz, kayın, karaağaç, kestane gibi sert ağaçlardan imal edilmektedir.



Resim 1. Ali Aksoy (70) elli yıllık yayık yapım ustası. Bu zanaatı ustasından öğrendi, üç oğluna da öğretti.

2- AYAKKABICILIK:

Bu meslek, yörede sayıcılık olarak da adlandırılır. İşlenmiş olarak gelen deri, müşterinin ayak ölçüsüne veya hazır kalıplara göre kesilir. Çeşitli modellerde kesilerek ve dikilerek elde edilen ayakkabının tabanında ise kösele yahut hazır taban kullanılır. İçine meşin astar çekildikten sonra hazır topuk çakılan ayakkabılar artık satışa sunulacak hale gelmiştir. Günde beş çift ayakkabı üretebildiğini söyleyen Vezirköprü'nün tek ayakkabı yapım ustası Vehbi Gider (63), müşterilerinin daha çok köylerden geldiğini belirtmektedir. Son yıllarda hazır ayakkabıya olan rağbet, bu zanaatı yörede bitirme noktasına getirmiştir.



Resim 2. Vehbi Gider (63), elli yıldır ayakkabı imal etmektedir. Ustasından öğrendiği zanaatı oğluna öğretti.

3- BAKIRCILIK-KALAYCILIK:

Vezirköprü'de bu iki zanaatı birbirinden ayrı düşünmek mümkün değildir. Bakırcılar çarşısındaki tüm ustalar, aynı zamanda kalay da yapmaktadırlar. Hızla gelişen fabrikasyon üretimi bakırcı esnafını olumsuz etkilemektedir. Banyo ve el yıkama kültürümüzün değişmesiyle birlikte yörede ibrik ve leğen kullanımı neredeyse tamamen ortadan kalkmıştır. Bunun yanında çelik ve alüminyum tencereler, teflon ve plastik kaplar piyasaya sürüldükçe bunlarla rekabet etmekte zorlanan esnafın sayısında da azalma görülmüştür. Bugün Vezirköprü Bakırcılar Çarşısı'nda yalnızca yedi usta kalmıştır. Müşteriler ise daha çok dağ köylerindendir. Ancak az da olsa il ve ilçe dışından da müşteriler bulunmaktadır.

Bakır kap üretiminde hazır levhalar kullanılmaktadır. Kıрма tahtası üzerinde üretilecek mamulün yanları kırılır ve tabanla birleştirilir. Taban, daha kalın olduğundan yanlara uydurmak için taban uçları biraz dövülerek inceltir. Süslemelere perdah adı verilir ve bu işlem perdah çekici ile yapılır. Bakırcılıkta ek yerlerinin kaynak yapımında ise teneker adı verilen, çekilmiş sarı ve tuzdan mürekkep bir alaşım kullanılmaktadır. Kulplar ise demir ve sarıdan mamuldür ve Kahramanmaraş'tan hazır gelmektedir. Tencere ve kazan kapağı ise sıvama makinasında çekilir. En son kalaylanan kaplar satışa hazır hale gelmiş olur.

Kültürümüzde önemli bir yere sahip olan ve yörede çay kazanı adı verilen büyük bakır kazanlara Vezirköprü'de ilgi devam etmektedir. Özellikle pekmez yapımı, bulgur kaynatımı, düğünlerde keşkek yapımı, cenaze suyu ısıtma ve çamaşır yıkamada kullanılan bu büyük kazanlara teknoloji şimdilik alternatif üretememiş gözükmektedir.

Kalaycılık, bakırcılığın adeta tümleyeni gibidir. Bakır kapları üreten bir ustadan bu kapları kalaylaması da beklenir. Kalay, kabı temizlemek, yenilemek ve ömrünü uzatmak için yapılır. Bir kabın kalaylanması aşamasında önce ocakta kullanılacak taş kömürü tutuşturulur; elektrikli körükle hararet yükseltilir. Çeşitli ebatlardaki kısıkaçlar aracılığıyla tutulan kap, ateşin üzerinde iyice ısıtılır. Daha sonra nişadır adı verilen bir toz ile kalay, birlikte kabın içine atılır. Sıcaktan eriyen kalay bir pamuk aracılığıyla kabın içine iyice sürülür ve sıvanır. Bu işlem bir tav daha yapılır, yani yinelenir. Kap böylece kullanıma hazır hale getirilir.



Resim 3. Bakırcı-kalaycı ustası Sezai Saka (36), babasından öğrendiği bu mesleği çocukluğundan beri sürdürmektedir.

4- BİÇAKÇILIK:

Vezirköprü'de el yapımı bıçak üretimini sürdüren tek usta Kadir Kayış'tır (60). O, çıraklık döneminde babasından öğrendiği bu zanaatı elli yıldır icra etmektedir. Ancak genç kuşakların isteksizliği nedeniyle kendisinden sonra mesleği sürdürebilecek bir çırağ yetiştirememiştir. Günde üç bıçak üretebileceğini söyleyen ustamız, haftada ancak ortalama üç bıçak satabilmektedir. El yapımı bıçaklar sağlam ve kaliteli olmasına karşın, ekonomik açıdan fabrikasyon üretimle rekabet edemeyecek durumdadır.

Bıçak elde edilmesi işlemi ise kısaca şöyledir: Bıçak elde edilecek makas demiri belirli ölçülerde kesilir. Bileyleme makinasında şekil verildikten sonra parlatma ve su verme işlemi gerçekleştirilmektedir. Sap kısmı ise keçi boynuzundan imal edilmektedir. Keçi boynuzu ısıtılarak önce düz bir hale getirilmektedir; daha sonra tahta kalıp içinde sap biçimi verilmektedir. Sap ile bıçağın demir kısmı arasına bakır levhalar konulmakta ve perçinlenmektedir. Bakır levhalar, bıçağın ömrünü uzatan bir işleve sahiptir.



Resim 4. Kadir Kayış (60), babasından öğrendiği mesleğini elli yıldır icra etmektedir.

5- DEMİRCİLİK:

Demircilik mesleği, Vezirköprü'de hem üretim, hem tüketim, hem de zanaatkarları-nın çokluğu bakımından diğer meslek kollarına nazaran bir farklılık göstermektedir. Bugün yeni mahallede kurulu Demirciler Arastası'nda yaklaşık kırk demirci esnafı hizmet üretmekte ve ürettikleri ürünleri burada satışa sunmaktadırlar. Üretilen mamullerin müşterileri daha çok kırsalda yaşayan vatandaşlar olmakla birlikte; ilçe merkezinden, diğer il ve ilçelerden de yoğun bir talep söz konusu olmaktadır.

Bu dükkanlarda kullanılan demirler daha çok haddeci adı verilen hurdacıardan temin edilmekte ve her çeşit demir burada değerlendirilmektedir.

Demirci ustası, üretim esnasında çeşitli el aletlerini kullanmasına karşın; çekiç, örs, sava ve ocak onun vazgeçilmez unsurlardır. Burada platin demirinden balta, makas çeliğinden kazma, lama demirinden ise kovanlık adı verilen saplık kısım üretilir. Bunun dışında demir, demirci ustasının maharetli ellerinde onlarca şekle girmekte ve ürüne dönüşmektedir. Ahır küremek için üretilen gelberi, semerlerde kullanılan göçek, hamur teknesini kazımak için kullanılan örsün, hayvanların sırtını kaşımak için kullanılan tarak ve kaşağı, köpeklerin boynuna takılan ve melez adı verilen tasma, ağaç budamada kullanılan girebi; kazma, kürek, maşa, sacayak, menteşe ve zincir bu ürünlerden yalnızca birkaçıdır.

Burada bir kazma yapımının evrelerinden kısaca bahsetmek istiyorum. Önce sapın gireceği kısım olan kovanlık imal edilir. Bunun için 5 cm genişliğinde lama demiri alınır. Bu demir ölçülü olarak kesilip ocakta kızdırıldıktan sonra bükülür ve iki ucu elektrikli kaynakla birleştirilir. Daha sonra sava demirinde dövülerek ve sıkıştırılarak kalıplanır. Kazanın ağız bölümü ise makas çeliğinden üretilir. Bu çelik ocakta kızdırılır ve kovanlığın ölçüsüne uyacak şekilde örs üzerinde çekiçle dövülerek inceltir; böylece kazma ağzı elde edilmiş olur. Bundan sonra cemek adı verilen kazmanın sırt bölümünün yapımına geçilir. Bu bölüm,

makas demirinden alınan parçanın ocakta kızdırılıp yine örs üzerinde dövülmesiyle elde edilir. Bu parça elektrikli kaynağı ile kovanlık kısmına kaynatılır; daha sonra kazmanın ağız kısmı da kovanlığa kaynatılır. Kovanlık kısmı tekrar sava demirinde kalıplanır; ocağa atılır ve ağız kısmına kavis verilir. Ardından bileme taşında bilenir ve suyu verildikten sonra satışa hazır hale getirilir.

Demirci ustaları bugün elektrik kaynağı ile yaptıkları kaynak işini eskiden çam kömürünün yandığı ocaklarda yapmaktaydılar. Şimdilerde ocaklarda çam kömürü yerine taş kömürü yanmakta; el körüğü yerine elektrikli körükler kullanılmaktadır. Ayrıca perdahlama adı verilen temizleme, tesviye adı verilen düzeltme ve eskiden kösereye tutma adı verilen bileyleme işlemi bugün elektrikli bileyleme makinelerinde yapılmaktadır.

Demircilik zanaatının belki de en ince noktası demire ve çeliğe su verme sanatıdır. Tesviye işleminden sonra su verilecek yani çeliklenecek olan kazma, balta gibi kesici aletlerin ağzı ateşte kızdırıldıktan sonra demirci oluğu adı verilen küçük su havuzuna daldırılır. Çıkarıldığında önce beyaz olan uç kısım gittikçe koyu bir bakır rengini alır. Bundan sonra tekrar suya daldırılan uç kısım güvercin göğsü denilen gri bir renge dönüşür ki bu çeliklemenin başarılı olduğunu gösterir. Ayrıca ağız kısmının daha parlak durması için bazı ustalar tarafından çelikleme esnasında sabun da kullanılmaktadır.

Teknolojik gelişmelerin demirci esnafını ne denli etkilediği konusuna gelince; odunun balta ile değil motorlu el hızarları ile kesildiği; tarımın kazma, bel, saban ile değil, traktörlerle ile yapıldığı günümüzde tarım aletlerine olan ilginin azalması elbette bu zanaatın olumsuz etkilendiğini düşündürülebilir. Ancak demirci esnafının bu gelişmelere paralel olarak traktör pulluğu, tırmık, kazayağı gibi çeşitli tarım aletlerini üretmeye yönelmesi, ya da öküzü koşulan sabanın tamamen demirden üretilmesi gibi alternatifler sayesinde bu zanaat kolu Vezirköprü'de şimdilik rahat nefes almaktadır.



Resim 5. Selim Arslan (48), çeliğe su verme işlemini yaparken...

6- DOKUMACILIK (ÇULHACILIK):

Dokumacılık, Vezirköprü'nün özellikle ilçeye uzak ve yüksek bazı köylerinde bugün de sürdürülmektedir. Buralarda kış uzun ve çetin geçer. Bu köylerde yaşayan halk uzun kış mevsimini üretime dönüştürme ve özellikle kendi ihtiyaçlarını karşılayabilme çabası içerisinde. Bu köylerden biri de ilçe merkezine 45 km mesafede bulunan Tahtaköprü Köyü'dür. Bu köydeki hemen her evde düzen adı verilen bir dokuma tezgahı bulunmaktadır. Eskiden beri evlerin halı, kilim, seccade, heybe, çanta ve çocukların soğuktan korunma-ları için üretilen önlük gibi ihtiyaçları bu tezgahları dokunarak karşılanmakta; ihtiyaç fazlası mallar ise satılmaktadır.

Dokumacılık işiyle uğraşan kadınlar daha baba evinde genç bir kız iken öğrenmekte ve daha sonra onlar da çocuklarına öğretmektedirler. Dokuma tezgahlarında üretilen ürünler daha çok yünden mamul-dür. Bu yünler, kırman adı verilen ve elde kullanılan bir aletle ipe dönüştürülmektedir. İpleri boyama işi daha önceleri bitkilerin köklerinden elde edilen kök boyaları ile yapılmakta idiysen de, günümüzde bunun zahmetli bir iş olması ve kimyasal boyaların daha ekonomik bulunması gerekçesiyle hazır boyalarla yapılmaktadır. Ancak zaman zaman tartışmasız üstünlüğü nedeniyle kök boyaların kullanıldığı da görülmektedir. Bazen kimyasal boyaların solması nedeniyle hazır orlon ipler de kullanılmakta; özellikle kabartma ve motif işlemlerinde bu ipler tercih edilmektedir. Ancak ne tür ip kullanılırsa kullanılsın, yörede eriş adı verilen ve tezgahta yukarıdan aşağıya doğru birbirine paralel uzanan ipler yünden mamuldür. Tamamen yünden üretilmiş bir mamul, orlondan üretilmiş benzer bir mamulün iki katı fiyatına müşteri bulabilmektedir.

İki mazi ağacı, bir güç ağacı, iplerin arasını açan vargel ağacı, iki kol tahtası, menük adı verilen ve iplerin arasından geçirilerek kullanılan örgü aleti ve örgüyü dövere sıkıştırarak kirkitten oluşan bir ev tezgahının maddi bedelinden ziyade manevi değerinin yüksek olduğunu düşünmekteyiz. Bu sade tezgahlarda çoban iliği, kudret, tasgöbeği gibi çeşitli motifleri büyük bir ustalıklarla işleyen bu köy kadınları halk sanatımızın da zirvelerinde dolamaktadır. Az malzeme, fakat çok emekle üretilen

bu ürünler bugün çeyiz, hediyeelik eşya ya da turistik eşya olarak pazarlanmaktadır. Ancak geçmişte gelin olarak alınacak bir genç kızın dokuma işini bilmesi şart koşularken; günümüzde artık bu özellik aranmamaktadır.



Resim 6. Tahtaköprü Köyü'nde dokumacılıkta kullanılan ve düzen adı verilen ev tezgahı ve bazı ürünler.

7- NALBANTLIK:

Vezirköprü'de hayvancılığın azalması, tarımın ve taşımacılığın modern araçlarla sürdürülmesi; binek ve yük hayvanları olan at, katır ve merkebe ustalıklı nal çakma zanaatı olan nalbantlığı olumsuz etkilemiştir. Vezirköprü'nün hayatta kalan iki nalbant ustasından biri olan Ali Pişkinel (70), daha on yıl öncesine kadar günde yirmi hayvana nal çakarken, bugün ayda ancak iki-üç hayvana nal çakabildiğini belirtmektedir. Nalbant Ali Usta, bunu traktör kullanımının artmasına bağlamaktadır. Ayrıca çaktığı nalları da üç yıldır kendisinin imal etmeyip, daha ekonomik bulduğu için demircilerden hazır olarak aldığını belirtmektedir.

Nal çakma işi, bir ustalıklı işidir. Eğer nal, hayvanın ayağına ustalıklı yerleştirilmezse, o hayvanın topallaması, hatta sakatlanması söz konusudur. Burada; "bir çivi bir nalı, bir nal bir atı, bir at bir yigidi, bir yigit bir ülkeyi kurtarır" özdeyişi aklımıza gelmektedir.

Nalbantların, huysuzluk yapan hayvanın burnunu sıkmak için kullandıkları yavaşa adlı aletle ilgili söylenciyi de yine Ali Usta'nın ağzından nakletmek istiyorum: Hz. Ali'nin atı Döldül, ayağına nal çakılırken huysuzluk eder. Bunun üzerine Hz. Ali: "Mübarek niçin çabalarsın?" der ve eli ile atının burnunu sıkarak; daha sonra hayvan sakinleşir. Bu olaydan mülahazalarla bu alet de huysuz hayvanları sakinleştirmek için kullanılmaktadır.



Resim 7. Ali Pişkinel (70), Vezirköprü'de hayatta kalan iki nalbanttan biri.

8- SARAÇLIK (SARACIYE):

Binek ve taşıma hayvanı olarak kullanılan atın binit ve koşum takımlarını üreten; bunun için deriyi işleyen, ona şekil ve süs veren zanaat koluna saraçlık veya saraciye denilmektedir. Vezirköprü'de halen saraçlık mesleğini iki ayrı dükkanda sürdüren üç usta bulunmaktadır (Mustafa Gürbüz (54), Mehmet Turhallı (70) ve Hüseyin Koç (69). Ancak kendilerinden sonra bu zanaatı sürdürecektik hiç kimse kalmamıştır. Ustaların verdiği bilgiye göre çırak bulamamaktadırlar. Gelen çırak adayları ise mesleği edinmekten ziyade alacakları paranın pazarlığını yapmaktadırlar.

Saraciye dükkanında üretilen ve koşum takımını oluşturan parçalar şunlardır: Hamut, terbiye, örtü, yan kayışlar, ok kayışı, göğüs kayışı, belleme. Binit takımları ise; eyer (ispanyol, çerkez, yarım çerkez, osmanlı eyeri ve palan), dizgin, kusgun, kolan, göğüslük, te altı ve ter keçesidir.

Saraçların kullandıkları el aletleri ise şunlardır: Bıçkı, orak, dilfital, masat, çengel, dişli, biz, pergel, muşta ve çekik.



Resim 8. Saraciye ustaları Mehmet Turhallı (70) ve Hüseyin Koç (60).

9- SEMAVERCİLİK:

Vezirköprü ile özdeşleşmiş zanaat kollarından en önde geleni hiç şüphesiz

semaverciliktir. İlçede bulunan tarihi Bedesten Çarşısı'nın diğer bir adı da Semaverciler Çarşısı'dır. Semaver üretimi yaklaşık yüz elli yıldır bu çarşıda yapılmaktadır. Üretimde kullanılan saç levhalar dışarıdan hazır alınmakta ve burada bulunan küçük atölyelerde işlenerek mamul haline getirilmektedir. Bakır, pirinç, kalveniz ve teneke sacından imal edilen semaverler yassı ve yuvarlak olmak üzere iki biçimde üretilmektedir.

Bir semaver ayak, ızgara, gövde, baca, musluk ve demliğin konulduğu temgeç bölümlerinden oluşur. Semaverde bulunan ek yerleri ise, ateşte kızdırılan ayva demirinin (bakırdan imal) yardımıyla eritilen lehim ile kaynakılır.

Yörede semaver çayının daha lezzetli ve sağlıklı olduğuna; mideyi bozmadığına inanılmaktadır. Ayrıca semaver çayı içmek Vezirköprü'de bir tutku halini almıştır.



Resim 9. Hayri Peker (49) ve Metin Ataman (49), semavercilik mesleğini tarihi bedesten çarşısında sürdüren ustalardandır.

10. SEMERCİLİK:

Yörede hayvancılıkla ilgili zanaat kollarından biri olan semercilik, bugün yalnızca Mehmet Oymak (73) adlı semerci ustası tarafından sürdürülmektedir. Yörede hayvancılığın azalması, taşıma tekniklerinin gelişmesi yük hayvanına olan ihtiyacı azaltmış, böylece daha çok yük hayvanı için üretilen semere gereksinim de kalmamıştır. Müşteriler ise daha çok dağ köylerinde yaşayan ve ekonomik durumu zayıf olan vatandaşlardır.

Semer yapımında kaş adı verilen ve gürgenden imal edilen iskelet kullanılır. Kanaviçe veya kendir bezinden oluşan sekiz parçalı gömleğin içi saz ve kamyıla doldurulur. Gömleğin üzerine deri veya çadır çekilir. Semerin arkasına yük ve urgan bağlamak için göçek demiri, öne ise semerin açılmaması için çember çakılır.

Haftada 4-5 semer üretilip satıldığını belirten Mehmet Oymak, elli beş yıldır bu mesleği sürdürdüğünü, ancak geline nokta bu mesleğin artık bir aileyi geçindiremeyecek duruma gerilediğini; bu nedenle de hiç kimsenin bu zanaatı edinmek istemediğini söylemektedir.



Resim 10. Vezirköprü'nün tek semer yapım ustası Mehmet Oymak (73) elli beş yıldır yöre halkına hizmet ettiğini söylüyor.

11. SÜPÜRGEÇİLİK:

İlçe merkezine 10 km mesafede bulunan İncesu Köyü halkının tamamı geçimini neredeyse süpürge üretimiyle sağlamaktadır. Köyde elli yıl önce süpürge yapımını öğrenen ve bu zanaatın bütün köye yayılmasını sağlayan iki kişiden biri, bugün hayatta olan Reşit Aydın'dır (70). Onun verdiği bilgiye göre; Nisan ayında süpürgelik elde etmek için tarlaya ekilen süpürge tohumu Ağustos ayında süpürge sapı (süpürgelik) olarak biçilir. Biçilen saplar tarlada kurutulur. Daha sonra sapların uç kısmında bulunan tohumlar makine ile ayrılır. Esnemesi için su oluğunda bir saat kadar bekletilen saplar süpürge arabası adı verilen tezgahlarda maharetli eller aracılığıyla süpürgeye dönüşmektedir. Bir usta günde yirmi süpürge üretebilmekte ve üretilen süpürgeler Vezirköprü, Samsun ve çevre illere toptan pazarlanmaktadır.

Bir süpürge dört kısımdan oluşur: Üst kısımda bulunan süpürge sapında yedi boğum mevcuttur ve bu boğumlar naylon iplerle yapılır. Daha altta göbek kısmı; bunun altında da tabla kısmı bulunmaktadır. Tabla kısmında çuvaldızla dikilen ve sayısı dört-sekiz arası değişen ve süpürge'nin tellerinin dağılmasını önleyen şeritler vardır. En alt kısma ise saçak denilir. Saçak bölümünün erimesi, yani iyice azalması süpürge'nin ömrünü tamamladığının da işaretidir.

Elektrikli süpürge'nin yaygınlaştığı günümüzde, talebin azalmasına karşın İncesu Köyü'nde el süpürgesi üretimi geçim kaynağı olarak görülmeye devam etmektedir.



Resim 11. İncesu Köyü'nde yaşayan Reşit Aydın (70), süpürge imalatını köyde ilk yapanlardandır. Süpürgeler araba adı verilen tezgahlarda üretilmektedir.

12. TENEKECİLİK:

Tenekecilik, teneke adı verilen saç levhalarla çeşitli ürünler imal etme zanaatıdır. Otuz yıldır tenekeye şekil veren Şeref Özçelebi (60), Vezirköprü'deki iki teneke ustasından biridir. Ağabeyinden öğrendiği mesleğini bugün öğretebilecek bir çırak bulamamaktadır. 25 YTL'ye sattığı sobalardan haftada on adet üretebilmektedir. Ayrıca kaşığı ve hayvan tarağı imalatı yapmakta ve çilingirlik zanaatını da sürdürmektedir. O da mesleğinin yok olacağından endişe etmektedir.



Resim 12. Şeref Özçelebi (60), otuz yıldır soba imal ediyor ve çilingirlik yapıyor.

13. URGANCILIK-KENDİRCİLİK:

Vezirköprü'de urgancılık, yani kendirden ip ve urgan üretimi geçmiş yıllarda oldukça yaygın bir zanaattı. Bu işten geçimini sağlayan zanaatkar sayısı on yıl önce yirmi iken; bugün yalnızca ikidir. Bu kişilerden Hüseyin Aykurtlu (58), elli yıl önce öğrendiği bu zanaatın özellikle kırsalda hayvancılığın azalması, taşımacılığın motorlu araçlarla yapılması, kendir ipi yerine naylon ve keten iplerin tercih edilmesi ve zincir kullanımının artması nedeniyle günümüzde terk edildiğini ve

genç neslin de bu işe artık ilgi göstermediğini ifade etmiştir.

Kendir bitkisinin ipe dönüşümü de diğer zanaat kollarında olduğu gibi ustalık, tecrübe, emek ve maharet istemektedir. Kendir bitkisi genellikle kurutulmuş, soyulmuş ve saçaklanmış olarak kendir üreticisinden hazır alınmaktadır. Saçaklanmış olan kendir, yumak halinde bir sırğa takılır. Sırğa takılı bu kendir yumağına kendir dürgüsü denilir. Dürgüden açılarak alınan kendir elde eğirilmektedir. Eğirme işlemi bir çıkırık aracılığıyla yapılır. Kendirin uç kısmı düğümlenerek çıkırıkta bulunan ve iy (iv) denilen kancaya takılır. Yardımcının çıkırığı çevirmesiyle ipin bağlı olduğu iy dönmeğe başlar; bu arada ustanın uzaklaşarak eğirdiği kendir de bükülerek ip şeklini alır. Bu şekilde imal edilen dört ayrı ip daha sonra top adı verilen ve içinde dört kanalı bulunan bir aletle ve yine çıkırığın yardımıyla kalın ipe dönüştürülmektedir. Bu kalın iplerin kalın halata dönüştürülmesi ise ancak ustanın evinin önünde kullanabildiği elektrikli dinamo ile sağlanmaktadır. En son işlem ise halat haline gelen iplerin keçeden yapılan ve gebre adı verilen bezlerle masdarlanması yani silinip temizlenmesidir.



Resim 13. Hüseyin Aykurtlu (59), elli yıldır kendirden ip yapıyor.

SONUÇ:

Sanayileşmenin bir neticesi olan teknolojik gelişmeler; kent insanı ile birlikte kırsal bölgelerdeki nüfusu da etkilemiştir. Özellikle tarımda makinalaşma, köylerde nüfus fazlalığı oluşturmuş, bunun sonucunda da köylerden kentlere ve büyük

şehirlere göç hızlanmıştır. Geleneksel değerlerini yaşayan bu insanlar geleneklerini ve hünelerini terk etmeye başlamışlar, tercihlerini teknolojik ürünlerden yana kullanır olmuşlardır. Halk zanaat ürünlerine ihtiyacın azalması ise çeşitli zanaat kollarının yavaş yavaş yok olmasını netice vermiştir.

Genç nesil de bu zanaat ürünlerine olan ihtiyacın azaldığının farkında olacak ki artık bu mesleklere ilgi göstermemekte; ilgi gösterenler ise daha çok ekonomik kaygıyla alacakları parayı azımsayarak başka iş sahalarına yönelmektedirler.

Teknolojik gelişimin ve kültürel değişimin hızını durdurmak mümkün olmayacağına göre, en azından bu zanaat kollarını şimdilik tespit etmek, kayıt altına almak, müzecilikte kullanmak; böylelikle gelecek kuşaklara kültür kalıtlarımızı tanıtarak arada bir bağ oluşturmak; hatta bu ürünlerin turistik amaçlı da olsa üretilmesini teşvik ederek ülke ekonomisine katkı sağlamak bir kültür bilimcinin görevi olsa gerektir.

KAYNAKÇA:

1. AKBULUT, Semra; "Trabzon El Sanatları", Trabzon Halk Kültürü Araştırmaları, Trabzon İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, Trabzon 2004.

2. IVGİN, Hayrettin; "Vezirköprü'de Demircilik ve Gelenekleri", Vezirköprü Halk Kültürü Derlemeleri, Vezirköprü Belediyesi Yayınları, Ankara 1998.

3. ÖZTÜRK, İsmail; "Cumhuriyet Döneminde Türkiye'de Kültürel Değişim ve Müzecilik Açısından Kültürün Maddi Ürünlerinin Önemi", V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi-Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri-, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1997.

4. TDK; Türkçe Sözlük, TDK Yayınları, Ankara 1988.

KIRGIZ ve KAZAK TÜRKLERİNDE “AD SÖYLEMEME” GELENEĞİ ÜZERİNE

26

Prof. Dr. Nerin Yayın

ÖZET

Kırgız Türklerinde “At Tergöö”, Kazak Türklerinde ise “At Tergev” olarak bilinen âdet, Anadolu’da gelinlik âdeti adı ile düğün ritüelleri içinde yer almaktadır. Çok eski dönemlere kadar geri gittiğini bildiğimiz bu gelenek “potlaç” ile ortaya çıkmış; günümüze kadar taşınmıştır.

ANAHAHAR KELİMELEER

Gelinlik Âdeti, At Tergev, At Tergöö, Kazak Türkleri, Türk Dünyası.

ABSTRACT

Which is known “At Tergöö” in Kırgız Turkish, known costum of “At Tergev” in Kazak Turkish, it is cocupy in costum of wedding in Anatolia. As we know this tradition is go back to very old eages, arised with “potlaç”; it was moved up to now.

KEY WORDS

Costum of Gelinlik, At Tergev, At Tergoo, Kazak Turkish, World or Turkish.

Günümüz Türk aile yapısında gerek evlenme sırasında erkeğin soyadının alınışı, gerekse akrabalık söz konusu olduğunda baba tarafının ön plana çıkması gibi uygulama ve düşüncelerin elbette sadece bugünkü

coğrafyamızla ilgili ve bu coğrafyada edindiğimiz değerler olduğu düşünülemez. Çünkü bir düşüncenin, bir ritüelin toplum tarafından kabul görmesi ve uygulanır olması, o toplumun geçmişten getirdiği değerlerle de ilgili olduğunu gösterecektir. Bunlardan birisi de Kazak Türklerinde “at tergev”, Kırgız Türklerinde ise “at tergöo” adı verilen bir gelenek, bir yaptırımdır ve kaynağı da çok eski dönemlere geri gitmektedir.

Bilindiği üzere geçmişte Türklerde kadın ile erkek birbirine tabu yani yasak değildi; dolayısıyla her iki cins birbirine eşitti. Kadın olmadan eşi, hiçbir iş göremez; buyruklar “hakan ve hatun emrediyorlar ki...” diye başlardı. Devlet elçilikleri sadece hakanın değil, ikisinin müşterek oturdukları huzura ziyaret yapabilirlerdi. Erkeğiyle birlikte şölenlere, kurultaylara, millî toylara (Gökalp II, s: 255, 211) hatta avlara, savaşımlara katılabilmeleri (Gökalp I, s: 133) kadının totemi olan “inek” ile erkeğin totemi olan “kısarak”ın da birbiriyle eşitliği, birbirinin tamamlayıcısı demekti (Gökalp I, s: 132-133). Bu nedenle her evde iki sanem yani put bulunur; erkeğin işareti olan kısarak memeli olanı odanın sağına, inek memeli olanı ise odanın sol tarafına asılırdı. Bir anlamda kadın “tabu” değil, “tekin” idi (Gökalp II, s: 254). Çinlilerdeki ikili tasnifte olduğu gibi erkek sağ kolu temsil eder; ancak kadın ile erkeğin birbirine eşitliği bakımından Türklerde eşitlik söz konusuydu. “Din”in sağ, “sihir”in ise sol kolu ifade etmesine bile yol açan bu durum (Gökalp I, s: 132) Türklerde “patlaç” yani yağma şöleninin ortaya çıkmasına kadar devam etmiş; ilk örneklerini Dede Korkut’ta gördüğümüz “şölene davet edilenlerin hakanın bütün mallarının yağmalanmasının, gelmeyenlerin yağmayı isteyen

hâkimiyetini tanımadığının, kendi hâkimiyetini-gücünü ilan ettiğinin” bir ifadesi olan bu tören (Gökalp II, s: 200-202) ile birlikte bozulmuştur. Böylece sağ kolu temsil eden Bozoklar, sol kolu temsil eden Üçoklar’a üstünlük kurulmuştu (Gökalp II, s: 203). Bu itibarla kadın ile erkeğin eşitliği bozulmuş; erkek kadından, din sihirden daha değerli bir konuma gelmişti. Bir yerde düğün adetlerinin de ortaya çıkmasını sağlayan “patlaç” evlenmelerde erkeğin kızı “kalın” vererek alması, evlenen kızın kocasının kütüğüne yazılması, kocası ölünce de kayınbiraderlerinden biriyle evlenmesi, kayınpederin mendilini damadın boynuna dolması gibi pek çok düğün âdetini de beraberinde getirmiş (Ögel ss: 256-259; Spuler, ss: 425-427) zaman içinde “exogami” yani “il dışından evlenme” âdetini de ortaya çıkararak evlenmelerde akrabalığın koca tarafından sayılmasına, doğacak çocukları da babalarına bağlanmasına yol açmıştır (Gökalp II, s: 305-307). Çünkü erkeğin ancak bu durumu gözeterek alacağı kadının totemi kendisine tabu sayılmayacaktı (Gökalp II, s: 311-314).

Anlaşılabileceği üzere “patlaç” dediğimiz “yağma” töreni kadın ile erkek arasındaki eşitliği ortadan kaldırmış ve düğün adetleri meydana çıkarmış; akrabalığın ise baba tarafından sayılmasına sebep olmuştur. Böylece Türk ailesinde erkek, kadından daha önemli görülmüş, oğlan tarafının vereceği “kalın”ın mutlaka kızın “çeyiz” (yumuş)undan daha fazla olması gerekmesine yol açmıştı. Yeni coğrafyamızda ise bu durum, çıkarılan soyadı kanunu ile geliştirilmiştir (,s:).

Her geleneğin kendine has bir takım uygulama ve ritüelleri de beraberinde

getireceği meselesi, düğün ritüelleri konusunda da yerini almakta gecikmemiştir. Nitekim Altay Türklerinde kadınların bazı kelimeleri kullanmadıkları, onlar için yasaklanan kelimeler yerine geçen ve aynı anlamı içerenlerini kullandıkları bilinmektedir. Hatta “at” yerine “yılkı” “uy” yerine “inek”, “diş” yerine “azu, azı”, “kaymak” yerine “özümü” örneklerinde de olduğu üzere “yayla-yat” denilen yasak kelimelerin yerine söylenilmesi gerekenlerin, yasak olanın eski şekilleri olması (İnan, s: 361) ve Altay kadınlarının bu konudaki ustalıkları (İnan, s: 360) ise, dikkate değer.

Kazaklarda ise bu âdete “at tergev” adı verilmekte olup daha çok düğün adetleri sırasında ortaya çıkar. Buna göre Kazak kadınları kocasının tarafından hiç kimsenin adlarını, bazı yörelerde ise bu adlara benzeyen hiçbir kelimeyi söyleyemez. Mesela kocasının ailesinden birinin adı “Aydemir” ise gelin sadece “Aydemir” değil, “ay” ve “demir” kelimelerini bile kullanamaz. Kayınbabasının adı “Mehmet” olan bir gelin salâvat getirirken “La İlahe İllallah, beybabam adlı Resulullah!” demek zorundadır (İnan, s: 359-360). Bugün ise erkeklere “Mırza kaynaga”, “bay atam”, “big aga”, “calkı bala”; kadın ise “şeber şeşey”, “ak ece”, “sırğalım”, “şaşbavlım” demek zorunludur. Hatta koca tarafındaki kimselerden total, kısa boylu olanlara bile güzel adlarla seslenmek gerekmektedir. Bu sebeple “total” akrabalara “çüyrik” kısa boyluya “sungaktım” demek adettendir (Köse I, s: 19).

Kırgız Türklerinde ise bu uygulamanın adı “at tergöo” ve “tergöo” olarak karşımıza çıkmaktadır. Buna göre kocasının evine yeni gelen gelin, eşinin tarafından

hiç kimsenin adını söyleyemez. Mesela gelenin adı Segizbay ise, gelen ona “cetiden artık akamdiki” Kan geldi ise “Sol cetti”, Kaylubay ise “Marka”, Kiyizbay ise “Kurumşu” diyerek “tergöo” de bulunmak zorundadır.

Kırgız gelininin gelinlik görevleri bununla bitmez: o, eş tarafındaki bütün büyüklere itaat etmek, saygı göstermek zorundadır. Kayınlarının yanına çıkama. Erkenden kalkıp “tündük”ü açmalı; kahvaltıyı hazır etmelidir. Ayrıca yeni ailesinden uzak-yakın kim onu çağırırsa, onun işine koşmak zorundadır (Baybolot, Uulu, ss: 547-548).

Türk dünyasının hemen her tarafında görülmekte olan bu uygulama Türkiye Türklerinde çeşitli şekillerde yaşamaya devam eden “gelinlik” âdetiyle ilgilidir. Çorum, Yozgat, Çankırı’da kız tarafı oğlan tarafına olumlu cevap verdikten sonra “gelinlik isteyip istemediklerini” sorar. Oğlan tarafının cevabı “evet” ise bunun süresi ya hemen tayin edilir (ki bu süre bir ya da birkaç erkek evlat doğurana kadar veya 1, 3, 6 gibi yıl olarak belirtilir) veya “evet” denir ve süre belirtilmez. Bu, gelinin yeni evinde ömür boyu gelinlik edeceği anlamına gelir (Köse II, s: 25; Köse I,ss: 19-20). Gelin bu süre içinde kaynanasının, kayınbabasının, kayınlarının özellikle de kocasının erkek akrabalarının yüzüne açıkça bakamaz, önlerinden değil arkalarından yürür. Yemeğe en son o oturur (Köse I, s: 20). Onların dediklerine konuşarak değil başıyla “evet” diyebilir. O nedenle söz konusu âdetin yaşadığı bölgelerde kadınların ağzı hep başörtüleriyle kapatılmıştır. Hatta âdetin adı dile getirilme bile Batı Anadolu’nun kına gecelerinde gelin, oğlan tarafı geldiğinde onlar yerlerine oturana kadar ayakta bekler. Muğla ve ilçelerinde ise gelin hem ayakta bekler, hem de sağına ve soluna oğlanın ailesinden iki kişiyi oturtmak zorundadır. Yine bayramlarda önce oğlanın tarafına kutlamaya gidildiğini ise, bilmeyenimiz yoktur.

Gelinlik âdetinin Türk Dünyası’nın her tarafında düğün gelenekleri içinde ancak farklı zamanlarda dile getirildiğini görmekteyiz. Nitekim Kazak ve Kırgız Türklerinde gelinlik âdeti uyarınca ne yapılması gerektiği

gelin koca evine gelip oğlanın akrabalarıyla tanıştığında, yüzünün açıldığı ve hediyeler (yüzgörümü) verildiği sırada söylenir. Kırgızların “betaçar”, Kazakların ise “betaşar” adını verdikleri uzun türkü, gelinlik âdetinin özeti gibidir; aşağıya bazı bölümlerini aldığımız Kazak “betaşar”ında olduğu gibi:

Yaşı büyüğe saygı göster

Hürmet edip çekinerek (Köse II, s: 104)

El memleketine alış gelin!

Akıllıca hareket et gelin!

Annene-babana bak gelin!

Evine birisi gelince

“Kiyiz”ini aç gelin!

Önce babanı yatırıp

“Tündik”ini kapa gelin!

Çaydanlığına su koyup, ondan sonra yat, gelin!

(Köse II, s: 109)

Eğilerek hizmet et,

Baban ile annene.

Kendinden büyük olanın

Yüzüne doğrudan bakma.

Yaşlı biri geldiğinde,

Onunla aynı anda değil,

Daha sonra otur, ilişerek.

Mümkün olursa da çıkıp bekle,

Gidene kadar ayakta.

Söyleyeceklerim bitmedi,

Kulak ver de dinle.

Söyleyeceği olan söyler, yine de

Kalkacak olursa annen-baban

Oturup kalma eşiğe geç, (Köse II, s: 107)

Yaşlılarından daha oturaklı ol,

Büyük değil, küçük değil,

Evlenmişsin tam denginle.

Eşinden asil kimse yok,

Bakarsan soyuna sopuna,

Kocan eve geldiğinde,

Soğuk karşılama onu,

“Nérse”yi kabartarak seriver.

Bir şey rica ettiğinde,

Kendine haydi dedirtme

“Tösek”ini ser, onu soy, (Köse II, s: 108)

Dikkatli ve bakarak dinle,
Uygunsuz bir biçimde oturma,
Erkek gibi iki dizinin üstüne.
Bir dizinin üstüne düzgünce otur,
Öbür dizini bük, yere bak,
Sert söz söyleme,
En son söyle düşünme düşünme,
Sözünün perdesi,
Duyulur duyulmaz bir şekilde olsun.

(Köse II, s: 109)

İki elini göğsüne koyarak selam ver,
Eve bir büyük girerken.
Arkandan gelirse yana çekil,
“eşik”ten çıkıp giderken,
Erken kalkıp “tündik” aç
Üşenip de yatıp kalma yatakta.
Zamansız uyumayı, alışkanlık haline
getirme. (Köse II, s: 110)
“Filanca böyle söyledi” deyip,
Eşine laf taşıma. (Köse II, s: 112)
Gelinlik âdeti Kerkük Türklerinde
“hoirat” adıyla ve ağıt tarzında, ağır bir
ezgiyle söylenmektedir:

Gözel alma,
Gözel bağ, gözel alma,
Alırsan bir asıl al
Béd-asıl alma
Cübbev üstü singildi
Singil değil bés güldü
Bele kakh bele otu
Demesinler yüngüldü
Yoğurdum mayalıdı
Yük yüke dayalıdı
Bele kakh bele otu
Desinler hayalıdı
Akşamdan yatma gelin
Götüv dombaltma gelin
Koşudan aş gelende
Etin çıkhartma gelin (Saatçi, S: 325).

Betaşar’daki kadar belirgin olmasa da
bu âdetle ilgili hususların “kına gecesi” veya
“gelin kınası” adı verilen, genellikle

düğünden 1 veya 2 gün önce yapılan
törenlerde söylenen “gelin ağlatma”, “gelin
okşama” ve “kına türküsü” denilen ve
gelinin ağlatılması amaçlanan ağır ezgilerde
yer aldığı bilinmektedir.

Getirin, getirin kına yakalım,
Yetmezse, yetmezse altın takalım.
A gelin, agelin, kınan kutlu olsun,
Orda da, burada da dilin tatlı olsun!
Hani bunun, hani bunun kayınanası,
Hani bunun, hani bunun kayınbabası?
Ağlama, sızlama yine gelirsin,
Anneni, babanı yine görürsün!

Bu konuda sonuç olarak diyebiliriz ki:
“At Tergev” veya “At Tergöö” adıyla bilinen
bu uygulama kadın ile erkeğin, bir yerde
onları ve totemlerinin ifade eden “sağ” ile
“sol”un eşitliğinin bozulduğu “potlaç” yani
yağma töreni ve bu törenle birlikte ortaya
çıkan düğün adetlerinde yerini almakta
gecikmemiştir. Evlenmelerde erkeğin,
kadından daha değerli olduğunu, “kalın”ın
verilmesiyle gelinin kocanın kütüğüne
yazıldığını ifade eden bu uygulama Türkiye
Türklerindeki “gelinlik” uygulamasında
bölgelere göre değişiklik göstererek
yaşamaya devam etmektedir.

KAYNAKLAR

BAYBOLOT Ului, Talip “ Kırgız Tarihi,
Uruuçuluk Kuruluşu, Türölü Salttar-
Keldindik Mildeti “Kırgızdar 2, Sanara-
Tanh-Muras-Salt 1993. Bişkek: Kırgızistan
Basması (Tüzgön: Keneş Yusugov)

GÖKALP, Ziya II, Türk Medeniyet
Tarihi, cilt: I (İslamiyetten Evvel Türk
Medeniyeti) 1974. İstanbul: Türk Kültür
Yayını: 5 (Haz. Fikret Sakaoğlu).

GÖKALP, Ziya II, Türk Medeniyet
Tarihi, cilt: II (İslamiyetten Evvel Türk
Medeniyeti) 1974. İstanbul: Türk Kültür
Yayını: 5-13 (Haz. Fikret Sakaoğlu).

İNAN, Abdülkadir, Makaleler ve
İncelemeler, 1986. Ankara: Türk Tarih
Kurumu Yayınlarından VII. Dizi, sayı: 51,
TTK Basımevi, ss: 359-361.

KÖSE, Nerin I, Kazak Düğünü, Ankara:
2000. Milli Folklor Yayınları: 13, Folklor
Dizisi: 3.

Köse, Nerin I, Kazakların Gelenek ve
Görenekleriyle İnanç ve Pratikleri 2001.
Ankara, Milli Folklor Yayınları: 14 Folklor
Dizisi: 4.

ÖGEL, Bahaeddin, Düünden Bugüne
Türk Kültürünün Gelişme Çağları, 1988.
İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı
Yayınları: No: 46.

SAATÇI, Suphi, “Kerkük Folklorunda
Düğün Geleneği” III. Milletlerarası Türk
Folklor Kongresi Bildirileri IV. Cilt
(Gelenek-Görenek-İnançlar) 1897. Ankara:
Kültür ve Turizm Bakanlığı MFAD Yayınları:
86. Seminer-Kongre Bildirileri Dizisi: 23,
ss: 319-328.

SPULER, Berthold, İran Moğolları,
Siyaset İdare ve Kültür; İlhanlılar Devri
(Çev: Cemal Köprülü) 1987, Ankara:
Atatürk Kültür Dil ve Tarih Yüksek
Kurumu, Türk Tarih Kurumu Yayınları,
IV. Dizi, Sayı: 40 TTK Basımevi, Kırgızdar.

SANDIKTAKİ KÜLTÜR

Arzu DEMİROK

“Batı Trakya, Trakya bölgesinin günümüzde Türkiye sınırları içinde kalan doğu bölümünün (Doğu Trakya) sona erdiği Meriç Irmağından Batıda Nestos Karasu Irmağına kadar olan ve Yunanistan toprakları içinde bulunan batı parçasıdır” şu anda Batı Trakya’da 150 bin civarında soydaşımız yaşamaktadır.

Tarihimize baktığımızda, Orta Asya’dan günümüze kadar uzun bir süre göçebe hayatı yaşamış olan Türkler, bu süreç içinde geliştirdikleri el sanatlarını ve kültürel değerlerini gittikleri yerlere de götürmüşlerdir. Bu değerler, fethedilen bölgelerdeki uygarlıklarla siyasi, ekonomik ve kültürel ilişkilerin kurulmasıyla çeşitlilik kazanmıştır.

Osmanlı İmparatorluğu döneminde Türklerin Rumeli’ye geçmeleriyle Türk el sanatlarının Balkanlara kadar taşındığına şahit olmaktayız. Bunun en somut örneklerini ise bu bölgelerde yaşayan soydaşlarımızın sandıklarında yer alan Türk nakışlarından, hesap işi tekniği ile işlenmiş örtüler, peşkirler, uçkurlar gibi elişlerinde görmekteyiz. Batı Trakya kadını bir taraftan içinde bulunduğu Batı kültürü, diğer taraftan atalarından miras kalan Anadolu kültürü arasında yaşamasına rağmen hiçbir bocalama yaşamamış, aksine sahip olduğu Türk benliğini koruyarak bunun en güzel örneklerine el sanatlarında hayat vermiştir. Bölgedeki yerleşik kültürden aldığı motiflerle elişlerine renklilik katmasını bilir.

Batı Trakya Türklerinin sandıklarında bulunan 100–150 yıllık geçmişe sahip bu hesapişi işlemelerin hepsi günümüze kadar gelen tarihi birer kültürel değer özelliği taşımaktadır. Yapılan araştırmalar sonucunda elde edilen hesap işi ürünlerin daha çok anneleri tarafından kızlarına çeyiz olarak yapılmış peşkir, örtü, uçkurdan ibaret olduğu görülmüştür. İşleme ürünlerin birçoğu sandıklarda anneannelerden, babaannelerden ve annelerden kıymetli bir hatıra olarak muhafaza edilmektedir.

İşleme, çeşitli dokuma deri ve keçe üzerine iğne veya tığ gibi özel araçlarla elde veya makinede çeşitli iplikler kullanılarak oluşturulan bezemedir. Bu işlemlerden biri olan hesap işi Anadolu’da olduğu gibi Batı Trakya’daki Türkler tarafından yapılan geleneksel

işlemlerdir. Hesapişi, tersi ile yüzü aynı görünüşte olan ve iplik sayılarak yapılan işlemlere denir.

Batı Trakya’da tespit edilen işlemlerden hesap işi tekniği ile yapılan ürünler incelenerek yöresel özellikleri resimleriyle birlikte aşağıda açıklanmıştır.



RESİM-1
Boy: 170 cm En: 30 cm

UÇKUR

Uçkur, keten üzerine Hesap işi tekniklerinden düz hesap iğnesi, verev hesap iğnesi ve gözeme kullanılarak ipek iplik, altın tel ve sarı sim ile işlenmiştir. Eserin konusunu oluşturan bitkisel ve geometrik kaynaklı motifler düzgün ve atlamalı sıralamalarla uçkurun iki kısa kenarına yerleştirilmiştir. Kenar temizliği kıvrılarak yapılan iğne oyasının zürafa tekniği ile tamamlanmıştır.



RESİM-2
Boy: 90 cm En: 45 cm

PEŞKİR

Ürün keten üzerine peşkir olarak hazırlanmıştır. Düz hesap iğnesi, verrev hesap iğnesi, gözeme, sarma, kanaviçenin çift iğnesi tekniklerini kullanarak renkli ipek ipliklerle ve sarı tel ile işlenmiştir.



RESİM-3
Boy: 150 cm En: 30 cm

UÇKUR

Ürün keten üzerine Hesap işi tekniği ile uçkur olarak hazırlanmıştır. Hesap işi tekniklerinden düz hesap iğnesi, verrev hesap

İşleme konusunu bitkisel ve geometrik kaynaklı motifler oluşturmaktadır. Motifler düzgün ve atlamalı sıralamalarla yerleştirilmiş olup peşkirin tek tarafı iğlenmiştir. Kenar temizliği kumaşın kendi renginden bir ipekle çırpma tekniğinde tamamlanmıştır.

iğnesi gözeme ve sarma renkli ipek iplikler ve altın telle işlenmiştir. İşleme konusu olarak bitkisel ve geometrik kaynaklı motifler oluşturmaktadır. Kenar temizliği iğne oyası zürafa tekniğinde yapılmıştır.



RESİM-4
Boy: 90 cm En: 70 cm

PEŞKİR

Ürün tülbent üzerine hesap işi tekniği ile peşkir olarak hazırlanmıştır. Hesap işi tekniklerinden düz hesap iğnesi, verrev hesap iğnesi, gözeme, verrev sarma

kullanılarak renkli koton ipliklerle ve altın tel ile işlenmiştir. İşleme konusunu bitkisel ve sembolik kaynaklı motifler oluşturmaktadır. Düzgün ve atlamalı sıralamalarla yerleştirilmiş olan motifler, peşkirin iki kısa kenarına yerleştirilmiştir.

Kenar temizliği kenarı kıvrılarak kumaşın kendi renginde bir ipekle çırpma yapılmıştır.



RESİM-5
Boy: 130 cm En: 50 cm

PEŞKİR

Keten üzerine hesap işi tekniği ile peşkir olarak hazırlanmıştır. Düz hesap iğnesi, verrev hesap iğnesi sarma teknikleri kullanılarak renkli ipek iplik ve altın tel ile işlenmiştir. İşleme konusunu bitkisel ve geometrik kaynaklı motifler oluşturmaktadır. Peşkirin her iki kısa kenarı da işlenmiş olup farklı bir kompozisyonla karşılaşıyoruz. Ürünün bir kenarının yarısında farklı motif diğer yarısında farklı bir motif oluşturmaktadır. Bu durum beklide Batı Trakya kadınının içinde bulunduğu iki kültür arasındaki yaşadıkları duygularını ifade etmektedir. Her iki motif de düzgün ve atlamalı sıralamalarla yerleştirilmiş olup kenar temizliği kumaşın ince bir şekilde bükülerek kumaşın kendi renginde çırpma yapılmıştır.



RESİM-6
Boy: 1m En: 70 cm

PEŞKİR

Ürün keten üzerine peşkir olarak hazırlanmıştır. Hesap işi tekniklerinden düz hesap iğnesi, verrev hesap iğnesi, sarma ve gözeme kullanılarak renkli ipek iplikler ve altın simle işlenmiştir. Eserin işleme

konusunu bitkisel ve sembolik kaynaklı motifler oluşturmaktadır. Düzgün ve atlamalı sıralamalarla yerleştirilmiş olan motifler peşkirin iki kısa kenarına yerleştirilmiş olup kenar temizliği kumaşın kendi renginde bir iplikle çırpma yapılarak tamamlanmıştır.



RESİM-7
Boy: 90 cm En: 50 cm

PEŞKİR

Ürün keten üzerine peşkir olarak hazırlanmıştır. Düz pesent, verrev pesent ve gözeme teknikleri kullanılarak renkli ipek ipliklerle ve altın sim ile işlenmiştir. İşleme konusunu bitkisel ve sembolik kaynaklı motifler oluşturmaktadır. Düzgün ve atlamalı sıralamalı kompozisyon tarzında olan motifler peşkirin tek kısa kenarına yerleştirilmiş olup kenar temizliği kumaşın kendi rengindeki bir iplikle çırpma yapılarak tamamlanmıştır.



RESİM-8
Boy: 1m En: 60 cm



RESİM-9
Boy: 150 cm En: 30 cm

PEŞKİR

Ürün keten üzerine hesap işi tekniği ile peşkir olarak hazırlanmıştır. Hesap işi tekniklerinden düz hesap iğnesi, verrev hesap iğnesi, gözeme ve altın sim ile işlenmiştir. İşleme konusunu bitkisel ve sembolik kaynaklı motifler oluşturmaktadır. Düzgün ve atlamalı sıralamalı kompozisyon tarzında ki motif peşkirin iki kısa kenarına yerleştirilmiştir. Kenar temizliği olarak kumaşın kendi renginden bir iplikle çırpma yapılarak tamamlanmıştır.

UÇKUR

Ürün keten üzerine uçkur olarak hazırlanmıştır. Düz hesap iğnesi, verrev hesap iğnesi, gözeme verrev sarma teknikleri kullanılarak renkli ipek ipliklerle ve altın tel ile işlenmiştir. İşleme konusunu bitkisel ve sembolik kaynaklı motifler oluşturmaktadır. Uçkurun iki kısa kenarı işlenmiştir. Kenar temizliği kıvrılarak yapılan iğne oyası zürafa tekniği ile tamamlanmıştır.



RESİM-10
Boy: 2 m En: 30 cm

BEYLİK UÇKURU

Keten üzerine hesap işi tekniği ile Beylik uçkuru olarak hazırlanmıştır. Düz hesap iğnesi, verrev hesap iğnesi, gözeme ve kanaviçe çift iğne tekniği desen oluşturmada kullanılmıştır. Eserin işleme konusunu bitkisel ve sembolik kaynaklı motifler oluşturmaktadır. Kenar temizliği iğne oyası zürafa ile tamamlanmıştır.

Ürünlerde kumaşların lekeli olduğu görülmüştür. Büyük çoğunluğunun kumaşı keten ve pamuktandır. Zemin rengi olarak krem tercih edilmiştir. Ürünlerde ipek iplik, altın ve gümüş tel kullanılmıştır. Ürünler düz hesap iğnesi verrev hesap iğnesi, düz sarma, verrev sarma, kanaviçenin çift iğnesi teknikleriyle işlenmiştir. Ürünlerde yardımcı iğne tekniği az kullanılmıştır. Kenar temizliği olarak da büyük çoğunluğunun çırpma dikişi ile kenar kıvrılmıştır. İşleme konusu olarak bitkisel ve geometrik kaynaklı motiflerin aşırıktaki olduğu dikkati çekmektedir. Motiflerin düzgün sıralamalı kompozisyon ve köşelerden merkeze yönelmiş şeklindeki kompozisyonlar kullanılmıştır.

Batı Trakya Türklerine ait hesap işi tekniği ile işlenen ürünlerin tespit edilmesi yöre halkının kültürel özelliklerinin tespiti ve belgelenmesi bakımından önem taşımaktadır.



Kültür Sanat Yazıları

Motif'ten Haberler

Motif Ailesi 20. Yıl Kutlama Etkinliklerini Başlattı...

Motif Halk Oyunları Eğitim ve Öğretim Vakfı Yöneticilerimiz, Motif Halk Oyunları Eğitim Derneği Gençlik ve Spor Kulübü Yöneticilerimiz, Kurucularımız, Üyelerimiz, Eğitimcilerimiz ve Öğrencilerimiz 20. Yıl Kutlama Etkinliklerinin ilkinin 24 Şubat 2008 tarihinde gerçekleştirdikleri organizasyon ile başladı.

20 Yıla 20 Etkinlik şeklinde gerçekleşecek 20. Yıl Kutlama Etkinlikleri, yılı sonuna kadar devam edecek.



Motif'in, 20. Yıl Kutlama Etkinlikleri Kapsamında İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür Merkezleri'ndeki muhteşem performansları devam ediyor...

İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültürel ve Sosyal İşler Daire Başkanlığı organizasyonunda Motif 20. Yıl Kutlama Etkinlikleri kapsamında Motif Halk Oyunları Eğitim Derneği Gençlik ve Spor Kulübü Halk Oyunları Ekipleri 01 Mart 2008 tarihinde Kartal Samandıra Kültür Merkezi'nde, 21 Mart 2008 tarihinde Kartal Bülent Ecevit Kültür Merkezi'nde, 29 Mart 2008 tarihinde Halkalı Kültür Merkezi'nde ve 03 Mayıs 2008 tarihinde Ümraniye Atakent Kültür Merkezi'nde İstanbul halkı ile buluştu.

Motif Halk Oyunları Eğitim Derneği Gençlik ve Spor Kulübü halk oyunları ekipleri sergiledikleri performansla izleyicilerden büyük beğeni topladı. 50 kişiden oluşan dansçı kadrosuyla Türkiye'nin 7 bölgesine ait halk oyunları çeşitlendirmelerini "Anadoluyu Yaşamak" kompozisyonu ile sergileyen Motif Halk Oyunları Eğitim Derneği Gençlik ve Spor Kulübü Halk Oyunları ekiplerine gösterilen ilgi görülmeye değerdi. Yılı sonuna kadar sürecek olan Motif 20. Yıl Kutlama Etkinlikleri kapsamında Motif Halk Oyunları Ekipleri İstanbul Büyükşehir Belediyesi kültür merkezlerinde halkı ile buluşmaya devam edecek.



Motif'ten Haberler

Motif'in Kral TV'de 20. Yıl Coşkusu



Motif Halk Oyunları Eğitim ve Öğretim Vakfı 20. Yıl Kutlama Etkinlikleri kapsamında KRAL TV'de 20. yıl coşkusu yaşadı ve yaşattı.

Motif Halk Oyunları Eğitim ve Öğretim Vakfı Yönetim Kurulu Başkanı M. Zeki BAYKAL'ın Motif'in 20 yıllık çalışmalarını anlattığı programda 20. yıl kutlama etkinliklerinin ulusal ve uluslararası boyutu hakkında da bilgiler verdi. Dünya Birincisi halk oyunları ekibimizin de performans sergilediği programda ayrıca 7 bölgeden halk oyunları ekiplerimiz sergiledikleri performanslarla büyük beğeni topladı.

Halk müziğinin ve Halk Oyunlarının doyusu yaşandığı ve yaşatıldığı program sonrasında için şükranlarımızı sunarız.

Motif, Devlet Büyüklerimize Muhteşem Bir Gösteri Sergiledi...



Başbakan Recep Tayyip ERDOĞAN'ın katılımlarıyla Bağcılar Olimpik Spor Salonu'nda gerçekleşen Bağcılar Belediyesi "41 Açılış Daha Yapıyoruz" organizasyonu açılışında Dünya Birinciliği performansı muhteşem bir gösteri sergiledi.

Devlet protokolünün çok yoğun olduğu organizasyonda performans sergileyen Motif Halk Oyunları Eğitim Derneği Gençlik ve Spor Kulübü Halk Oyunları ekibinin sergilediği "Anadoluyu Yaşamak" gösterisi gerek devlet protokolünün ve gerekse halkın büyük beğenisini topladı.



Motif'in Çocuk Esirgeme Kurumu Ziyareti...

Motif Halk Oyunları Eğitim Derneği Gençlik ve Spor Kulübü, 20. Yıl Kutlama Etkinlikleri kapsamında Çocuk Esirgeme Kurumu Florya Gençlik Merkezi'ne ziyarette bulundu. Motif Yönetim Kurulu Üyeleri, Eğitimcileri, Öğrencileri ve Gönüllülerinden oluşan 300 kişilik heyetin Florya Gençlik Merkezi'ne yaptıkları ziyaret renkli görüntülere sahne oldu. Gençlik Merkezinde kalan gençlerimizle, Motifli gençlerin kurduğu dialoglar, geleceğin teminatı gençlerimiz adına umut ve gurur vericiydi. Davul zurna eşliğinde saatlerce halay çeken gençler, bu ziyaretlerin daha sık olması yönünde Motif Vakfı Yönetim Kurulu Başkanı M. Zeki BAYKAL' dan söz aldılar. Motif Ailesi olarak bizler; Gençlik Merkezleri'nde kalan gençlerimizin bir gün değil her gün yanında olduk, yanında olmaya devam edeceğiz.



Motif Kadirga Kültür Merkezi'nde...

Motif Halk Oyunları Eğitim Derneği Gençlik ve Spor Kulübü, Avrupa Asya Birliği Türk Ekonomik Sosyal ve Kültürel Araştırmalar Vakfı (Avrasya Bir Vakfı) davetlisi olarak Kadirga Kültür Merkezi'nde gerçekleşen "Türk Dünyası ve Türkiye Misafiri Üniversite Gençliği 8. Bilgi Yarışması" organizasyonuna katıldı. "Anadolu'yu Yaşamak" performansı sahne alan Motif Halk Oyunları Ekibi, Türkiye'nin 7 bölgesinden sergiledikleri halk oyunları performanslarıyla, ulusal ve uluslararası misafirler tarafından dakikalarca alkışlandı.



Motif'ten Haberler

Motif'in 20. Yıl Kutlama Etkinlikleri Kapsamında

Motif Halk Oyunları Eğitim ve Öğretim Vakfı'nın 20. Yıl Kutlama Etkinlikleri kapsamında MPL TV tarafından hazırlanan "Motif Motif Anadolu" Programı MPL TV ekranlarında sizlerle.

Kültür ve sanatın vazgeçilmez adresi Motif Halk Oyunları Eğitim ve Öğretim Vakfı 20. Yıl Özel Programı "Motif Motif Anadolu", Cüneyt GÖKALP'in sunumu ve Serap ÖZKAN'ın yönetmenliğinde her hafta Cumartesi günü MPL TV ekranlarında oldu.

Motif Halk Oyunları Eğitim ve Öğretim Vakfı Yönetim Kurulu Üyelerinin konuk olarak katıldığı programda, Motif Vakfı Yönetim Kurulu Başkanı Sanayici - İşadamı M. Zeki BAYKAL, her programda Motif Vakfı'nın 20 yıllık çalışmalarını hakkında bilgiler verdi.

Kültüre hizmette kamuoyunun büyük takdirini toplamış Motif Vakfı'nın 20 yıllık hizmet yolculuğuna hep birlikte yeniden tanık olmaya ne dersiniz!...

Söz konusu kültüre hizmet ise; gerisi teferruattır...



Sabahattin TÜRKOĞLU, M. Zeki BAYKAL, Cüneyt GÖKALP



M. Zeki BAYKAL, Cüneyt GÖKALP, Alaattin KAMEROĞLU



M. Zeki BAYKAL, Prof. Dr. Can ETİLİ ÖKTEN, Cüneyt GÖKALP



M. Zeki BAYKAL, Prof. Fikret DEĞERLİ, Cüneyt GÖKALP

“Motif Motif Anadolu” Programı MPL TV’de...



M. Zeki BAYKAL, Tahir BAKAL, Özgür AKDEMİR, Cüneyt GÖKALP



M. Zeki BAYKAL, Av. Dr. Ali ÜREY, Cüneyt GÖKALP



M. Zeki BAYKAL, Ekber YEŞİLYURT, Cüneyt GÖKALP



Özer SALUR, M. Zeki BAYKAL, Tahir BAKAL, EKİN, Gülçin KARA, Cüneyt GÖKALP



M. Zeki BAYKAL, Tahir BAKAL, Turgay BAŞYAYLA, Cüneyt GÖKALP



M. Zeki BAYKAL, Fehmi DOĞAN, Mevlüt ÇELİK, Murat GÜZEL, Cüneyt GÖKALP

Motif'ten Haberler



M. Zeki BAYKAL, Nevzat SOYDAN, Cüneyt GÖKALP



M. Zeki BAYKAL, M. Emin MANCI, Ahmet Turan DEMİRBAĞ, Cüneyt GÖKALP



M. Zeki BAYKAL, Necip BALCI, Prof. Dr. M. Zeki KUĞOĞLU, Orhan GÜNEL, Cüneyt GÖKALP



Sacide GÜNGÖR, Sedat KIZIL, M. Zeki BAYKAL, Nuray YUMUK, Cüneyt GÖKALP

Motif, Çivrililer Eğitim Vakfı Organizasyonunda...

Istanbul Kuyumcular Odası Zerger Restaurant'ta gerçekleşen "Çivrililer Eğitim Vakfı Bursiyer Öğrencileri ile Buluşuyor" organizasyonuna davetli olarak katılan Motif Halk Oyunları Eğitim Derneği Gençlik ve Spor Kulübü halk oyunları ekibi, sergiledikleri Zeybek oyunları ile misafirlerin ilgi odağı oldu. Üst düzey bürokratların, Belediye Başkanlarının, Çevak Vakfı Yönetim Kurulu üyelerinin ve işadamlarının katıldığı organizasyonda Sanatçı Turgay BAŞYAYLA'nın seslendirdiği ve eşlik eden Motif Halk Oyunları grubu misafirlere coşku dolu anlar yaşattı.



Malatya İş Adamları Derneği Yönetim Kurulu Üyelerinden Motif Vakfı'na Ziyaret...

Malatya İş Adamları Derneği (MIAD) Yönetim Kurulu Üyeleri, Motif Halk Oyunları Eğitim ve Öğretim Vakfı'nı ziyaret ettiler. Motif Vakfı Yönetim Kurulu Başkanı ve Malatya İş Adamları Derneği Yönetim Kurulu Üyesi Sanayici - İşadamı M. Zeki BAYKAL' ın davetlisi olarak Motif Vakfı'nı ziyaret eden MİAD Yönetim Kurulu üyeleri, Motif Vakfı'nın çalışmaları hakkında bilgiler aldılar. Motif Vakfı Yönetim Kurulu Üyelerimiz Prof. Dr. Can ETİLİ ÖKTEN, Prof. Dr. M Zeki KUŞOĞLU, Prof. Fikret DEĞERLİ, Öğr. Gör. Ahmet Turan DEMİRBAĞ ve Fehmi DOĞAN ev sahibi olarak organizasyona iştirak ettiler. MİAD Yönetim Kurulu Başkanı Yunus AKDAŞ, kültürel değerlerimizin yaşatılması ve yaygınlaştırılması adına önemli bir misyonu üstlenmiş olan Motif Vakfı'nın ulusal ve uluslararası başarılarından duydukları memnuniyetlerini dile getirdiler. Organizasyona katılan MİAD Yönetim Kurulu Üyeleri Yunus AKDAŞ, Ahmet DEMEZOĞLU, Burhan POLAT, Hasan YILDIRIM, Hüseyin TÜRKAN, Mehmet YILMAZ, Sadettin ÇEKMEGİL, Vahap KÜÇÜK, Ahmet Turan KOÇER, Kenan Derviş PEKER ve Sedat AY bu anlamlı ziyarette birlikte oldular.



Motif, Doğu'dan İstanbul'a Kadın Eli 2. Sergisi Açılışında...

İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kadın Koordinasyon Merkezi ve GAP İdaresi Çok Amaçlı Toplum Merkezleri'nin (ÇATOM) ortak çalışmasıyla düzenlenen "Doğu'dan İstanbul'a Kadın Eli 2. Sergisi" açılışına Motif Halk Oyunları Eğitim Derneği Gençlik ve Spor Kulübü Halk Oyunları Ekipleri davetli olarak katıldı. Taksim Meydanı'nda gerçekleşen organizasyonda Motif Halk Oyunları Eğitim Derneği Gençlik ve Spor Kulübü'nün Diyarbakır Yöresi Halk Oyunları Ekibi ve Hakkari Yöresi Halk Oyunları Ekibi izleyicilerin büyük beğenisini topladı.



Motif'ten Haberler

Motif, Güney Kore



42

Güney Kore Cumhuriyeti Seul Büyükşehir Belediyesi tarafından 6-12 Mayıs 2008 tarihleri arasında Güney Kore'nin Seul kentinde gerçekleşen "Hi Seoul Festivali"ne İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültürel ve Sosyal İşler Daire Başkanlığı Turizm Müdürlüğü'nün davetlisi olarak Türkiye'yi temsilen Motif Halk Oyunları Eğitim Derneği Gençlik ve Spor Kulübü katıldı.

20 ülkenin iştirak ettiği festivale, Seul Büyükşehir Belediyesi'nin resmi davetlisi olan İstanbul Büyükşehir Belediye Başkanlığı'nın resmi görevlendirmesiyle iştirak eden Motif Halk Oyunları Eğitim Derneği Gençlik ve Spor Kulübü Halk Oyunları Grubu, festival süresince Türkiye'nin 7 bölgesinden halk oyunları çeşitlemelerini sergiledi.

Motif'li gençlerimizi başarılı performanslarından ve Türk halk oyunlarımızı yaşatma, sergileme ve tanıtmaya yolundaki üstün gayretleri devam edecektir.



Seul Festivali'nde...



Motif'ten Haberler

Motif, Güngören Bilim, Kültür, Sanat ve Spor Ligi Ödül Töreni'nde...

Motif Halk Oyunları Eğitim Derneği Gençlik ve Spor Kulübü halk oyunları ekipleri "Güngören Bilim, Kültür, Sanat ve Spor Ligi Ödül Töreni" organizasyonunda iyi bir performans sergiledi. Güngören Belediyesi tarafından düzenlenen "Güngören Bilim, Kültür, Sanat ve Spor Ligi Ödül Töreni" organizasyonu Güngören Yahya Baş Stadı'nda gerçekleşti. Güngören Belediyesi tarafından Ödül Töreni organizasyonuna davetli olarak katılan Motif Halk Oyunları Eğitim Derneği Gençlik ve Spor Kulübü Halk Oyunları Ekipleri, sergiledikleri 7 bölgenin halk oyunları çeşitlemelerinden oluşan "Anadolu Sevdası" Halk Oyunları Gösteri halkın büyük beğenisini topladı.



Motif, NATO Kolordusu 5. Kuruluş Yıl Dönümü Kutlaması'nda...

Motif Halk Oyunları Eğitim Derneği Gençlik ve Spor Kulübü Halk Oyunları Ekibi, 60 kişiden oluşan dansçı kadrosuyla NATO Kolordusu 5. Kuruluş Yıl Dönümü Kutlaması'na davetli olarak katıldı.

17 Mayıs 2008 tarihinde gerçekleşen NATO Kolordusu 5. Kuruluş Yıl Dönümü Kutlaması'nda Türkiye'nin 7 bölgesinden halk oyunları sergileyen Motif Halk Oyunları Ekibi, ulusal ve uluslararası subaylar tarafından beğeni topladı.

Türkiye'nin dört bir köşesini halk oyunları performanslarıyla gezdiren Motif Halk Oyunları Ekibi, sergiledikleri gösterileri dolayısıyla teşekkür plaketiyle ödüllendirildiler.



Motif, 555. Fetih Kutlamalarında...

Fatih Belediyesi tarafından organize edilen 555. Fetih Kutlamaları'na Fatih Belediye Başkanlığı tarafından davetli olarak katılan Motif Halk Oyunları Eğitim Derneği Gençlik ve Spor Kulübü Halk Oyunları Ekibi'nin il ve ilçe protokolünün geniş katılımı ile Topkapı Sosyal Tesisleri'nde gerçekleşen Açılış Resepsiyonu'nda sergilediği 7 bölgenin halk oyunları çeşitlemelerinden oluşan "Anadoluyu Yaşamak" halk oyunları performansı yoğun ilgi gördü.



Motif'ten Haberler

Motif, 3. Özel Eğitim Şenliği'ne Katıldı...

İstanbul Gaziosmanpaşa Rehabilitasyon ve Araştırma Merkezi tarafından organize edilen 3. Özel Eğitim Şenliği'ne davetli olarak Motif Halk Oyunları Eğitim Derneği Gençlik ve Spor Kulübü Halk Oyunları Ekipleri katıldı. Gaziosmanpaşa Stadı'nda 4 gün süren organizasyon kapsamında Gaziosmanpaşa ilçesi bünyesinde 51 ilköğretim okulunda ve 3 özel eğitim okulunda eğitim gören 980 öğrenci için düzenlenen şenlik, renkli görüntülere sahne oldu. Öğrencilerin aileleri ile birlikte katıldıkları şenlikte gösteri sergileyen Motif Halk Oyunları Ekibi dansçıları ile özel eğitime muhtaç çocukların kurdukları içten, samimi ve sıcak diyaloglar görülmeye değerdi



Motif, Anadolu Yemek Kültürü Yarışması'nda...

Fatih Belediyesi tarafından, İstanbul'un Fethi'nin 555. Yıldönümü etkinlikleri çerçevesinde düzenlenen "Anadolu Yemekleri Yarışması Ödül Töreni" organizasyonuna Fatih Belediye Başkanlığı'nın davetlisi olarak katılan Motif Halk Oyunları Eğitim Derneği Gençlik ve Spor Kulübü Halk Oyunları Ekibi, sergilediği performansla davetlilerin ilgi odağı oldu. Anadolu yemek kültürünün yaşatılması adına büyük önem arz eden organizasyona iştirak eden tüm yarışmacıları bizde gönülden tebrik ediyoruz.



en Habenlern

