MANİSA / GÖKEYÜP

Çiçek bahçeleri içinde bir köy; taş döşeli yolları, dolambaçlı sokakları ve binlerce yıllık sanatıyla ayakta duruyor.

GÜNEŞ'İN YENİ ÇEVRİMİ

Güneş yaklaşık 11 yıl sürecek yeni bir aktivite çevrimine giriyor. Üzerinde buna bağlı olarak patlamalar oluşmaya başladı.

ÇUKURCA MEVSİMİ

Zap Suyu'nun beslediği kadim topraklar kötü zamanları geride bırakıyor. Çukurca yaylaları bereket saçıyor.

MAGMA DÜNYA SENİ ÇAĞIRIYOR MAGMADERGİSİ.COM

MAGMA



KENT TARIMI İSTANBUL'UN TARLALARI

HUNZALAR / PAKİSTAN
DÜNYANIN ÇATISINDA

KOLORADO PLATOSU / ABD
KIZIL ŞÖLEN

KAÇKAR DAĞI
ZİRVEYE TİNSEL YOLCULUK

KEDREA KALESİ
UNUTULMUŞ SIĞINAK

ISSN 2148-7707
facebook/twitter/instagram: magmadergisi
www.magmadergisi.com

SAYI 55
NİSAN / HAZİRAN 2021
25TL
KKTC 30 TL

NISSAN

Ben yeni Nissan **JUKE**

İleri gitmeye hazır mısın?



NISSAN
INTELLIGENT
MOBILITY

Görülen model üzerindeki aksesuar ve donanımlar Türkiye paketinde farklılık gösterebilir. Juke'un ortalama CO_2 emisyon değeri 117-119 gr/km ve ortalama yakıt tüketimi 5,1-5,2 lt/100 km olup versiyonlarına göre değişmektedir. Yakıt tüketimleri 715/2007/EC'ye göre belirlenmiştir. Nissan Otomotiv A.Ş. aracın şekil ve donanımında değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Detaylı bilgi: www.nissan.com.tr



Türkiye İş Bankası kuruluşudur.
TÜRKİYE İŞ BANKASI

MAGMA SAYI: 55 / NİSAN - MAYIS - HAZİRAN 2021

DÜNYA SENİ ÇAĞIRIYOR MAGMADERGİSİ.COM

KENT TARIMI / İSTANBUL

NE EKTİK NE BİÇTİK

Bostanlarının betonlara gömüldüğü, köylerinin kente katıldığı İstanbul bin yıllardır kendisini besleyen verimli topraklarını kaybetmek üzere. Kendine yetmenin öneminin daha net anlaşıldığı salgın döneminde Magma ekibi, İstanbul'un köylerinden şehir içinde kalan bostanlarına, alışveriş merkezlerinin çatılarından kendi bahçelerine kadar kentte tarım yapan tüm paydaşlarla görüştü.



Sayı: 55, Nisan - Mayıs - Haziran 2021.
Kapak Fotoğrafı: Tolga İldun





54

KOLORADO PLATOSU / ABD
KIZIL ŞÖLEN
Kolorado Nehri, on milyonlarca yıldır aktığı coğrafyayı şekillendiriyor. Yeryüzünün en narin, en çarpıcı, en heybetli oluşumları gün boyunca renkten renge bürünüyor. Anasazilerin gizemli uygarlığının yurdu, bugün Navaholaların toprağı. Magma, ABD'de Kolorado Platosu'nun büyülü havasını soludu.





96
HUNZALAR / PAKİSTAN
DÜNYANIN ÇATISINDA
Dünyanın en yüksek, en zor ulaşılır vadilerinden birinde; Himalaya, Hindukuş ve Karakurum dağlarının gölgesinde yaşıyorlar. Magma, Pakistan'ın kuzeyinde Gilgit - Baltistan bölgesinde yaşayan, kimilerinin Türk, kimilerinin İrani olduğunu söylediği, kimilerinin antik Makedonların torunu saydığı Hunzalara konuk oldu.

110
KAÇKAR DAĞI
ZİRVEYE TİNSEL YOLCULUK
Kaçkar'ın zirvesine giden patikalarda saatlerce süren yürüyüşler. Sanki tüm varlığın ayaklarda başlayıp orada bittiği bir düşünce içinde geçen geniş bir zaman. Adımların düşünceleri, düşüncelerin adımları takip ettiği uzun bir patika meditasyonu. Bu adımların sonunda, harika bir şey başarmanın eşsiz hazzı var.

32 **SAKARYA BOĞULUYOR**
42 **GÜNEŞ'İN YENİ ÇEVRİMİ**
48 **ÇUKURCA MEVSİMİ**
122 **TOPRAĞI YOĞURANLAR**

MAGMA

Özcan Yüksek
YAYIN YÖNETMENİ

Kemal Tayfur
YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ

Editöryal Servis
Oktay Uludağ / **EDİTÖRYAL KOORDİNATÖR**
Necmi Karul / **ARKEOLOJİ**
Tijen Burultay / **FOTOĞRAF**
Güven Eken / **DOĞA**
Güneşin Aydemir / **DOĞAL YAŞAM**
Selcen Küçüküstel / **ANTROPOLOJİ**
Özlem Türkdoğan / **DİJİTAL YAYINLAR**

Tasarım
Erden Gümüşçü / **GÖRSEL YÖNETMEN**
Emirhan Demirci / **GRAFİK TASARIM**
Baysan Yüksel / **İLLÜSTRASYON**
Kadir Özmen / **HARİTA**

Yazı Kurulu
Bedia Ceylan Güzelce, Buket Şahin, Buket Uzuner, Bülent Kale, Cenk Durmuşkahya, Esra Danacıoğlu Tamur, Faik Bulut, Feray Coşkun, Hande Y. Ölçeroğlu, Hüseyin Çağlar İnce, Mehmet Sait Taşkıran, Murat Topçu (Papşu), Mustafa Alp Dağıstanlı, Mustafa Cemal, Özgür Gürbüz, Rüstem Aslan, Saadet Özen, Serkan Ayazoğlu, Süreyya İsfendiyaroğlu, Uğur Biryol, Yusuf Yavuz

Fotoğraf
Ahmet Özyurt, Ali Ethem Keskin, Ali İhsan Gökçen, Baybars Sağlamtimur, Burak Doğansoysal, Bünyad Dinç, Can Erok, Cansu Alkaya, Engin Kaban, Erdal Aktaş, Ersin Demirel, Fatih Pınar, Fazıl Yıldırım, Hakan Deliç, Hakan Öge, Hüsamettin Bahçe, Kubilay Akdemir, Mahmut Orhan Alkaya, Mert Gökalp, Murat Germen, Mahmut Koyaş, Murat Kaan, Mustafa Önder, Pelin Asfuroğlu, Serkan Taycan, Sevim Sancaktar, Tahir Özgür, Teoman Cimit, Timur Kara, Tuncay Dersinlioğlu, Yağız Karahan, Yusuf Aslan, Zafer Kızılkaya

Bilimsel Danışma Kurulu
Prof. Dr. Ahmet Karataş ***(Biyoloji)***, *Prof. Dr. Erdoğan Atmış* ***(Orman)***, Doç. Dr. Mehmet Kalpaklı ***(Tarih)***, Prof. Dr. Mehmet Emin Özel ***(Astrofizik)***, Prof. Dr. Mehmet Özdoğan ***(Prehistorya)***, Prof. Dr. *Mehmet Sakınç* ***(Jeoloji)***, *Prof. Dr. Serdar Evren* ***(Uzay Bilimleri)***

Katkıda Bulunanlar
Adem Akyol, Aydan Koçak, Ayşegül Çetinkalp, Bekir Dindar, Burak Özkırlı, Burçin Feran, Bülent Çınar, Caner Cangül, Çağrı Özpideciler, Deniz Irsıdar, Derya Engin, Dicle Tuba Kılıç, Duygu Başoğlu, Engin Yılmaz, Evrim Tabur, Fetullah Arık, Ferda Çağlayan, Frédéric Bassemayousse, Galip Ener, Gürbüz Engin, Hacer Aydın, Hilal Okur, Isaac Vega, İnan Kenan Olgar, M. İlhan Kayan, Mehmet Korhan Erturaç, Nurcan Dönmez, Onur Özcan, Raziye İçtepe, Saniye Atar, Serdar Evren, Tolga İldun, Uğur Demirbilek, Umut Vedat, Virginia R. Wagner, Yusuf Erkan

Reklam
İnci Gür Yabeyli / **REKLAM DİREKTÖRÜ**
TEL: (0212) 267 08 90 **FAKS:** (0212) 267 08 70

Abone
www.magmaabone.com
abonelikmerkezi.com/urun/magma

Destekçiler
Buğday Derneği, Doğa Derneği, Doğa Okulu, GOLA Derneği

Yayın Türü
Yaygın, süreli, üç aylık
ISSN 2148-7707

Baskı ve Cilt
UNIPRINT BASIM SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
Ömerli Mah. Hadımköy-İstanbul Cad. No: 159 34555 İstanbul
Tel: (0212) 798 28 40 Faks: (0212) 798 20 63
www.apa.com.tr

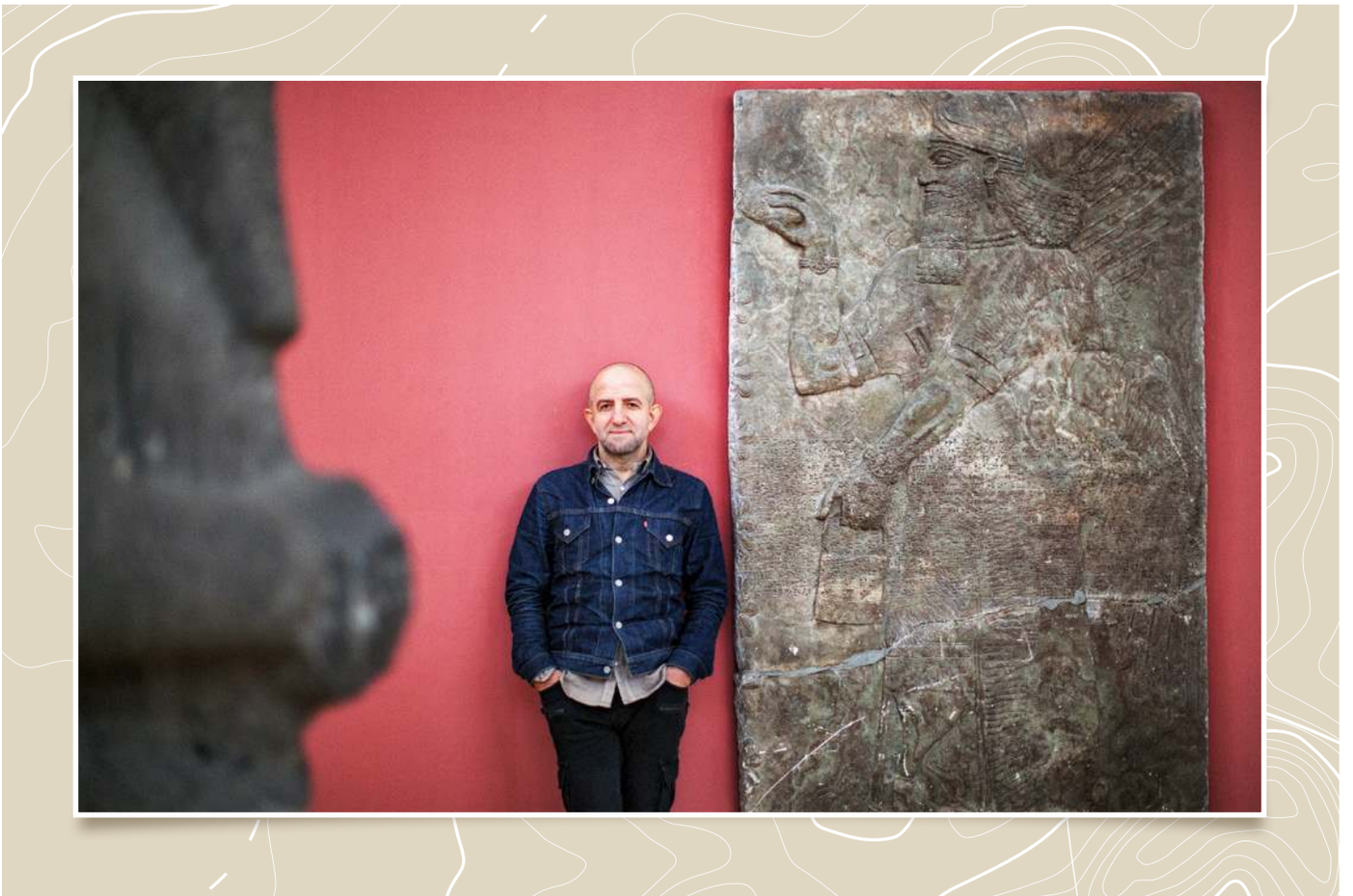
Dağıtım
Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.

Yayıncı
Evliya Çelebi Yayıncılık A.Ş.
Oktay Uludağ
TÜZEL KİŞİ TEMSİLCİSİ

© EVLİYA ÇELEBİ YAYINCILIK A.Ş.
bilgi@evliyacelebi.co

Her hakkı saklıdır. Yazı, fotoğraf, illüstrasyon ve haritalar izinsiz kullanılamaz, alıntı yapılamaz.

EDİTÖR



ÖZGÜR DERGİ

Magma özgür bir dergidir. Kimsenin düdüğünü çalmaz, okurları dışında kimsenin sözüne kulak asmaz, boyun eğmez, patronu şefi yoktur, özgürdür, erk ardında koşmaz, çalışma biçimi eşitlikçidir, gücünü okurlarından alır, masa başında çıkmaz, Türkiye'nin ve yeryüzünün tüm alanlarına kendi ayaklarıyla gider, kendi gözüyle bakar, diğer yandan okurlarıyla sürekli olarak buluşur, konuşur, dağda bayırda birlikte dolaşır, okurlarıyla birlikte direnir, onurunu onlarla birlikte paylaşır. Magma doğayı, kültürel çeşitliliği, özgürlüğü, ormanları, parkları, kıyıları, flamingoları, ayıları, yılanları, porsukları, dilleri, türküleri, kutup ayılarını, sepet örücülerini, zehirsiz, ilaçsız tarlaları, domatesleri, zehirsiz düşünceleri savunur, gelenekseli, tarihseli, evrensel değerleri, erdemleri bir arada, kişioğlu ve hayvanoğlu için savunur. Magma için, hep şudur: Bu daha başlangıç.

Özcan Yüksek

MAGMA

HER YERDE MACERA, HER YERDE HEYECAN

HER YERDE MAGMA



Magma Tüm Bayilerde ve Dergilik'te

Dergilik

KÜLTÜR ENVANTERİ
BİLİRSEK KORURUZ

MAHALLENİZDE HİÇ FARK ETMEDİĞİNİZ TARİHİ ÇEŞMEYİ YA DA BİNAYI TANIRSANIZ O KÜLTÜR VARLIĞINA FARKLI GÖZLE BAKMAYA BAŞLARSINIZ. BU MANTIKLA YOLA ÇIKAN KÜLTÜR ENVANTERİ, MİMARİ BELLEĞİ KAYIT ALTINA ALIYOR. PROJEYİ, İNAN KENAN OLGAR VE CANER CANGÜL İLE KONUŞTUK.

yazı: ÖZLEM TÜRKDOĞAN / fotoğraf: İNAN KENAN OLGAR

KÜLTÜR ENVANTERİ, Türkiye'deki tüm kültür varlıklarını ve yurtdışındaki Türk kültürüne ait kültür varlıklarını harita üzerinde konumlandırarak, ona ait bilgi sunan dijital bir atlas. Temeli 10 yıldan daha eskiye dayanan ancak 2019'un aralık ayında aktifleşen projeyi Caner Cangül ve arkadaşları kurmuş; aralarına daha sonra İnan Kenan Olgar ve pek çok kişi katılmış. "Gördüğümüz bir kültür varlığını tanımlamada yaşadığımız zorluklar, gittiğimiz bir şehirde yahut geçtiğimiz bir yerde hangi kültür varlıklarının olduğunu bilme ihtiyaçları bizi bu noktaya kadar getirdi" diyerek anlatıyorlar projenin çıkışını.

Kültür Envanteri kültürel zenginliğe nasıl katkı sunuyor? İnan ve Caner beylere kulak verelim: "Bilirsek koruruz sloganıyla çıktığımız yolda, kültür varlıklarının öncelikle bilinirse korunabileceğini düşünüyoruz. Bunun sonucu olarak envanterin hem içerik hem de konum olarak tüm kültür varlıklarını bir arada harita üzerinde göstermesi çevremizde aslında nelerin bulunduğunu da bize fark ettiriyor. Daha önce mahallenizde bulunan fakat hiç fark etmediğiniz bir çeşmeyi ya da gözünüzden kaçan tarihi bir binayı bu sayede fark edebilir, o kültür varlığına farklı gözle bakmaya başlarsınız. İşte bu bilinçlenme noktasında Kültür Envanteri önemli bir işlevi yerine getirmiş oluyor."

Bugün www.kulturenvanteri.com sitesinde yaklaşık 20 bin kültür varlığı tanımlı. Tescilli tarihi eserlerin büyük çoğunluğu kayıtlı. Tescilli olmayan çağdaş kültürel varlıklar da mevcut; yeni bir heykel, endüstri mirası, kamusal yapılar gibi. İnan Bey, tarihi eser niteliğindeki ya da kültürel bir bağlamı olan her varlığı kültür varlığı olarak tanımladıklarını söylüyor ve ekliyor: "1970'ten önce inşa edilmiş, özgün ve mimari değeri olan tüm yapıları envanterimize kazandırmak istiyoruz. Aslında bizim için kültür varlıklarının sayısından ziyade parametrelerle aralarında kurulan ilişki daha önemli. Dahası, yeni fark edilen kültür varlıklarıyla, yeni kurulan müzelerle ya da sürekli bir değişim halinde olan kültür kavramı ile birlikte Kültür Envanteri de zenginleşiyor." Envanterin kapısı herkese açık. Sitedeki Kültür Elçileri sayfasında katılım bilgileri mevcut: "Kültür elçilerimiz yeni kültür varlığını tanımlayabilir, eklenmiş kültür varlıklarına dair parametreleri ve içeriği düzenleyebilir, fotoğraf ekleyebilir. Kültür elçisi olmadan da bize düzeltme ve içerik gönderebilirler." Twitter hesapları, mail adresleri ya da sitedeki "hata bildir veya katkıda bulun" linki üzerinden Kültür Envanteri'ne katkı sunmak mümkün.

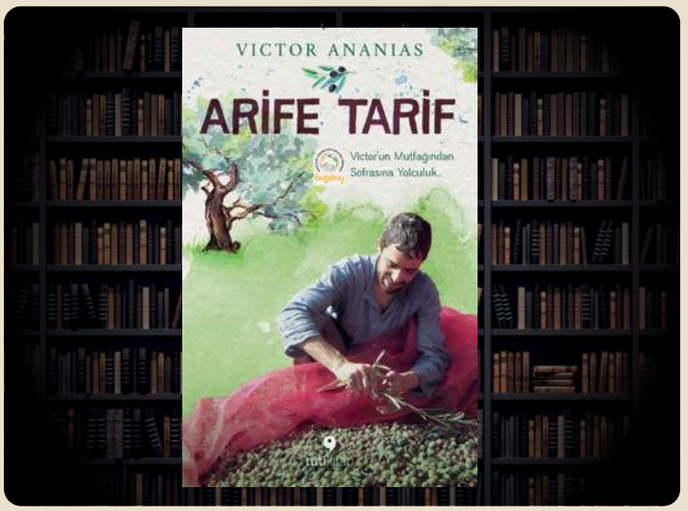


Bedri Rahmi Eyüboğlu'nun şehri tasvir ettiği 1965 tarihli İstanbul mozaik panosu İMÇ'nin 2. bloğunda yer alıyor.

Gönül ne kahve ister, ne kahvehane.
Gönül ahbap ister, kahve bahane…

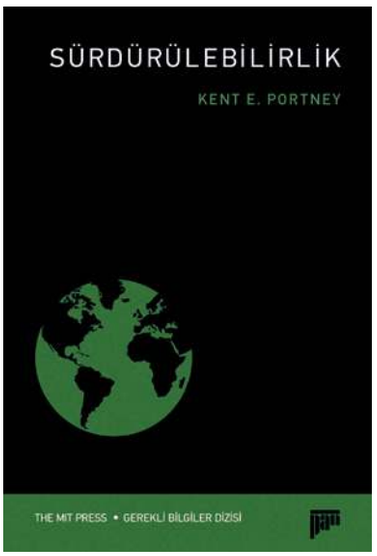


KURUKAHVECİ
MEHMET EFENDİ
150 yıl



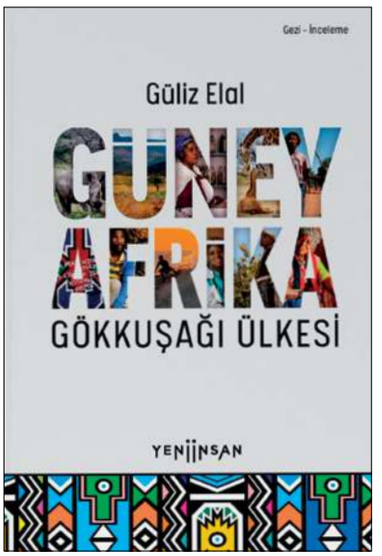
Victor'un Anısına

Buğday Ekolojik Yaşamı Destekleme Derneği, kurucusu Victor Ananias'ın aramızdan ayrılışının onuncu yılı anısına *Arife Tarif* kitabını yayımladı. Kitapta, Victor'un kaleminden çıkan yazılarla birlikte, dostlarının dilinden onu okuyacak, sağlıklı ve lezzetli tariflerini öğrenecek ve bu yemekleri eşsiz kılan sırrı keşfedeceksiniz. Dernek, kitapta Victor'u şöyle anlatıyor: "Victor Ananias, yaşamı boyunca doğanın sunduğu mucizeleri topraktan tezgâha, oradan mutfağa, sofraya ve gönüllere taşıyan bir dost oldu herkes için. Elinin değdiği her yere bereket, şifa ve aşk getirdi. Sofralar kurdu, mutfağında fikirler, insanlar, hayaller de pişti yemeklerin yanında ve pek çok canı bir araya topladı Buğday'ın çatısı altında."



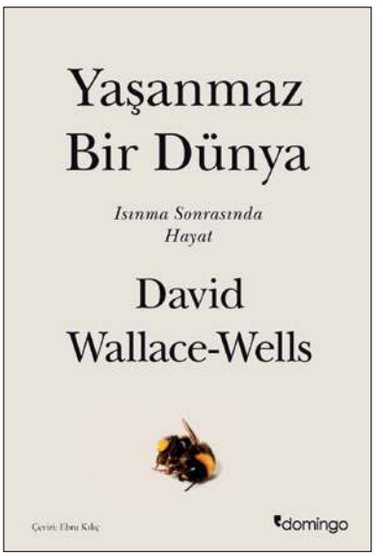
Sürdürülebilirliğe Dair

Sürdürülebilirlik fikri akademik literatüre 1980'lerin ortalarında girmeye başladı, o tarihten beri de büyük ölçüde değişime uğradı. Artık gündelik hayatımızda sık sık *sürdürülebilirlik* terimiyle karşılaşıyoruz. Peki, sürdürülebilirlik nedir? Tüketimle ilişkisi, işletmeler ve endüstrinin bu konudaki rolü, kamu politikalarının önemi nedir? Kent E. Portney, bu soruların yanıtını *Sürdürülebilirlik* isimli kitabında veriyor. Kavramın tek bir yorumunu incelemek yerine bu konudaki fikirlere geniş bir bakış açısı getirmeye çalışıyor; hükümetlerin politikalarından şehir planlamasına kadar çeşitli bağlamlarda uygulamalarını inceliyor. Ali Bucak'ın çevirisini üstlendiği kitap, Pan Yayıncılık etiketiyle raflarda.



Gökkuşağı Ülkesi

Magma yazarı Prof. Dr. Güliz Elal'ın *Güney Afrika: Gökkuşağı Ülkesi* isimli kitabı Yeni İnsan Yayınevi etiketiyle raflardaki yerini aldı. Elal, 2006'da ilk Güney Afrika yolculuğunun öyküsüyle başladığı kitabında defalarca ve değişik bölgelere yaptığı gezileri kaleme alıyor. Kitapla Afrika'nın bir ucundan diğerine yolculuk yapacak, yazarın gözlemci ruhuyla gezdiği şehirlerde, aslan ve sırtlanların yaşadığı milli parklarda dolaşacaksınız. Ülkenin güncel politik meseleleri, kültür ve gelenekleri, çok renkli ve çok dilli bir toplumsal yapının nasıl mümkün olduğu ve doğa korumada kararlılıklarına tanık olacaksınız. Gezi inceleme alanındaki *Güney Afrika: Gökkuşağı Ülkesi,* yazarın *Afrikaname*'den sonraki ikinci kitabı.



Isındıktan Sonra

"Durum çok kötü, sandığınızdan da beter. İklim değişikliğinin yavaş ilerlediği hikâyesi bir peri masalı, aslında hiç olmadığını anlatan masal kadar habis belki de." David Wallace-Wells, bu sözlerle başladığı *Yaşanmaz Bir Dünya: Isınma Sonrasında Hayat* isimli kitabını şöyle noktalıyor: "Bu gezegen hepimizin evim diyeceği tek gezegen." Wells bizleri yakın geleceğimizle tanıştırdığı kitabında, ısınmanın küresel politikayı nasıl dönüştüreceği, teknolojinin ve doğanın ne anlama geleceği ve kapitalizmin sürdürülebilirliği üzerine kafa yoruyor. Domingo Yayınevi'nden çıkan ve Ebru Kılıç'ın çevirdiği kitap, iklim meselesinin yok sayıp sonraki kuşaklara devredebileceğimiz bir konu olmadığına dikkat çekiyor.

VakıfBank Kültür Yayınları'ndan yepyeni kitaplar, yepyeni dünyalar...

Okuyun **#vebenzersiz** *olun.*



TARİH
EDEBİYAT
KLASİKLER
İKTİSAT
FELSEFE
SANAT
İNSAN VE TOPLUM
KESİŞİMLER
ÇOCUK KİTAPLIĞI

vbky.com.tr

VAKIFBANK KÜLTÜR YAYINLARI

/vakifbankkulturyayinlari
/VakıfBank Kültür Yayınları
/VakifBankKY
/VakıfBank Kültür Yayınları

KÖMÜRE DAİR HER ŞEY

MAGMA YAZARI Özgür Gürbüz'ün kurucuları arasında olduğu Ekosfer Derneği, Türkiye'nin elektrik üretimi ve ısınmasında önemli rol oynayan kömürle ilgili bilgileri içeren turkiyedekomur.org isimli internet sitesini kullanıma açtı. Sitede, kömürün enerjideki rolü, iklim krizine etkisi, aktif termik santrallar, yapımı planlananlar ve dünyada kömürün kullanımıyla ilgili önemli veriler mevcut. Termik santralların gösterildiği etkileşimli bir Türkiye haritası da bulunuyor. Sitedeki fotoğraf ve video arşivi de gazeteci ve sivil toplum kuruluşlarının kullanımına açık.

Ekosfer Derneği Yönetim Kurulu Üyesi Özgür Gürbüz, sitenin çok kapsamlı ve güvenilir olduğunu vurguladı: "İklim krizine yol açan fosil yakıtların başında kömür geliyor. Krizden çıkmanın yolu da kömürden vazgeçmekten geçiyor. Bu çıkışı planlarken kömürün maliyetinden, çevresel ve sosyal etkilerine kadar birçok bilgiyi aynı anda değerlendirmek zorundayız; turkiyedekomur.org sitesi hem bu bilgilere kolaylıkla ulaşmamızı sağlıyor hem de dünyadaki gelişmeleri gösteriyor. Kömürü, kulaktan dolma bilgilerle değil, güvenilir kaynaklardan derlenmiş verilerle değerlendirebiliyorsunuz."

Planlanan kömürlü termik santral projelerinde Türkiye, Çin'den sonra 2. sırada. 2023'e kadar bitirilmesi amaçlanan santrallerin toplamı 14.664 MW gücünde.



UMUT VEDAT

ISAAC VEGA, WWF





FRÉDÉRIC BASSEMAYOUSSE, WWF

AKDENİZ'İN GELECEĞİ

WWF (Dünya Doğayı Koruma Vakfı), *30x30: Akdeniz'de Biyolojik Çeşitliliği ve Balık Stoklarını Yeniden Canlandırmak* isimli raporunu yayımladı. Rapora göre, biyolojik çeşitliliği ve balıkçılığı kurtarmak için Akdeniz'in en az yüzde 30'unun korunması gerekiyor. Günümüzde Akdeniz'in sadece yüzde 9,68'i korunan alan ilan edilmiş durumda; bu alanların da yalnızca yüzde 1,27'lik bir bölümü yönetim planlarıyla etkin bir şekilde korunuyor. Bilimsel çalışmaya göre:

- Sürdürülebilir olmayan balıkçılık ve diğer endüstriyel faaliyetlerde ısrarcı olunması durumunda Akdeniz'de balık stokları azalacak.
- Etkin koruma tedbirlerinin alınması ve havzanın geri kalanının da sürdürülebilir bir şekilde yönetilmesi durumunda balık stokları artacak.
- İklim krizinin etkileri azaltılacak.
- Yerel topluluklar için gıda, geçim ve refah güvenliğinin sağlanacak.

WWF - Türkiye Doğa Koruma Direktörü Sedat Kalem, Akdeniz'in korunmasının acil olarak gündeme alınması gerektiğine dikkat çekiyor: "Önemli balık stoklarını geri kazanmanın ve denizlerimiz için ciddi tehdit oluşturan tür ve habitat kayıplarını durdurmanın en etkili yolu Akdeniz'in önemli bölgelerini korumaktan geçiyor. Sözkonusu alanlar, balıkçılığı sürdürülebilir kılmak, COVID-19 salgınından derin yaralar alan yerel ekonomileri güçlendirmek ve küresel iklim krizinden etkilenen bölgelerin başında gelen Akdeniz'in direncini artırmak açısından muazzam bir potansiyele sahip. Tüm bölge ülkeleri, bu coğrafyada yaşayan yaklaşık 500 milyon insanın geleceği için önümüzdeki on yıl boyunca, Akdeniz'i ekolojik ve ekonomik gündemlerinin odağına almalı."

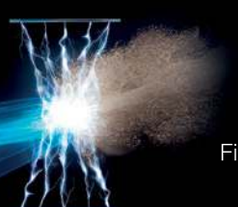
MITSUBISHI ELECTRIC

KLİMA SİSTEMLERİ

DOĞUŞTAN ÜSTÜN

Benzersiz performans ve baş döndürücü tasarım onun genlerinde var.





Plasma Quad Plus Filtre

Çift kademeli Plasma Quad Plus Filtre ile Legendera temiz havaya sahip konforlu iç mekanlar sunar.

LEGENDERA

Klimanın yeni yorumu.



Yakut Kırmızı



İnci Beyazı



Kuzguni Siyah

Mitsubishi Electric Turkey Elektrik Ürünleri A.Ş

klima.mitsubishielectric.com.tr

444 7 500

Anniversary

KONYA / KARAPINAR

OBRUK KORKUSU

SULAK ALANLARIN KURUTULMASI VE AŞIRI OTLATMADAN KAYNAKLANAN TOZ FIRTINALARIYLA HARİTADAN SİLİNMENİN EŞİĞİNE GELEN KARAPINAR'DA YERALTI SU KAYNAKLARINDA OLUŞAN BASKIYLA TOPRAK ÇÖKÜYOR. KARAPINAR HALKI, SAYISI BİR YILDA 350'DEN 600'E ÇIKAN OBRUKLAR NEDENİYLE KORKU İÇİNDE.

yazı: ÖZLEM TÜRKDOĞAN, SÜREYYA İSFENDİYAROĞLU

KONYA KARAPINAR 1960'lı yıllarda şiddetli rüzgâr erozyonu nedeniyle göç tehlikesiyle karşı karşıya kalmıştı. Yaklaşık 43 bin dekar genişliğinde kara kumulu bulunan ilçede, kumulların rüzgârla taşınması sonucu kumul tepeleri yükselmiş, toz bulutları oluşmuştu. Kum fırtınaları makineleri çalışamaz duruma getiriyor, çocuklar okula gidemiyor, solunum yolu hastalıkları baş gösteriyordu. Bu olumsuz koşullar halkı göçe zorluyordu. Köy Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nü oluşturan kuruluşlardan TOPRAKSU Genel Müdürlüğü, Karapınar'da rüzgâr erozyonu mücadelesini başlattı ve 160 bin dekarlık saha kontrol altına alındı. Sahada erozyonu önleyici çalışmalar sonuç verdi ve insan eliyle oluşturulan bir felaket mühendislik müdahalesiyle durduruldu.

Ancak obruklar tehlike saçmaya devam ediyor. Konya Teknik Üniversitesi Obruk Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürlüğü'nün verilerine göre, 2020'de 350 olarak bilinen obruk sayısı 600'e ulaştı. İnsanlar ve hayvanlar risk altında. Zira, önceki yıllarda dağlık alanlarda oluşan obruklar artık tarım arazilerinde ya da yerleşime yakın yerlerde oluşuyor. 28 Şubat'ta oluşan bir obruk tehlike çanlarının çaldığının göstergesi: Reşadiye Mahallesi'nde yaşayan tarım işçileri, işittikleri gürültünün ardından mısır hasadının yapıldığı bir tarlada obruk oluştuğunu gördü. Yaklaşık 10 metre çapında ve 40 metre derinlikteki içi su dolu obruğun oluştuğu tarla, üretime hazırlanması için bir gün öncesinde traktörle sürülmüştü.



FETULLAH ARIK

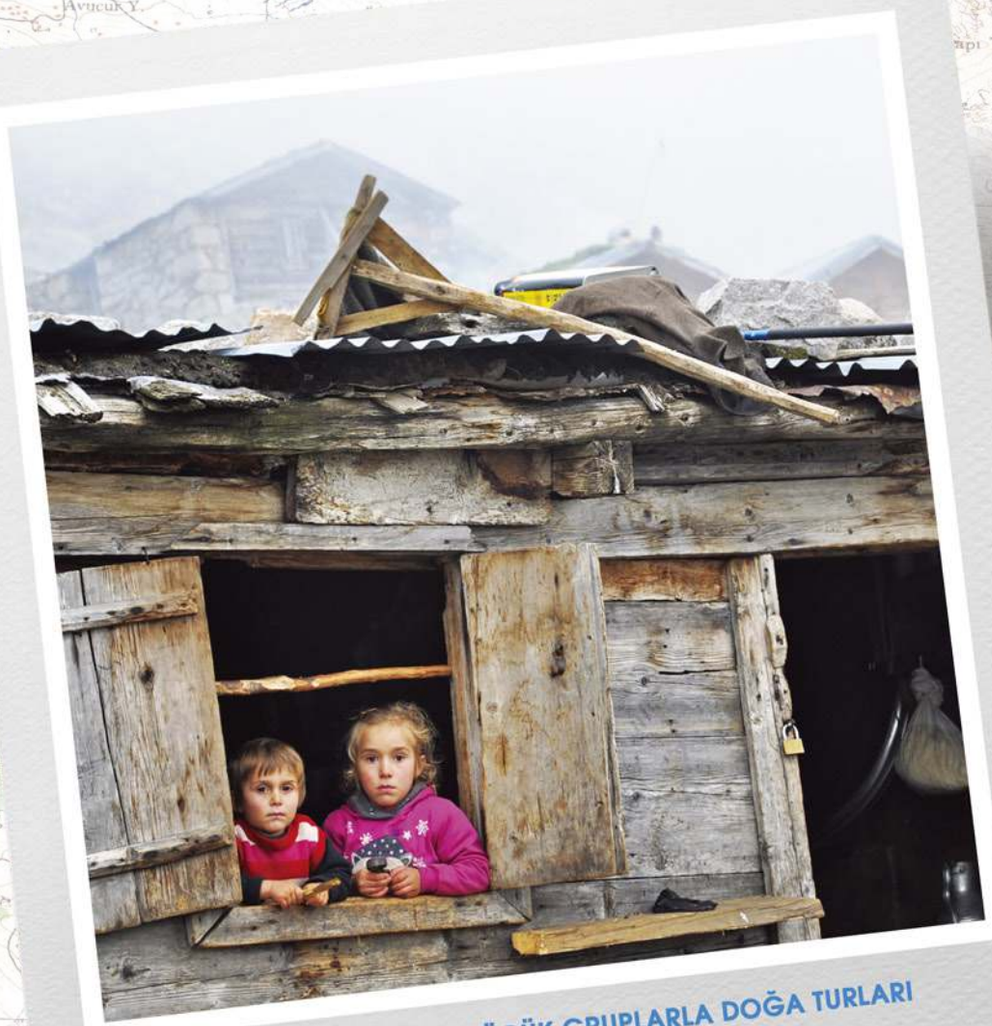
Toprağın gürültüyle çökerek yerini su dolu devasa deliklere bırakmasıyla oluşan obruklar nedeniyle Karapınar halkı tedirgin.

Bölgenin yapısal özellikleri obrukların oluşumunda oldukça önemli. Yeraltı suyunun karbondioksitle birleşimi sonucunda oluşan karbonik asit, kireç taşının yoğun olduğu toprakları zamanla çözerek yerin altında boşluklar oluşturuyor. Zamanla büyüyen boşlukların üstteki tabakayı taşıyamaması sonucunda da tabaka aniden çökerek obrukları meydana getiriyor. İnsan kaynaklı nedenleri de göz ardı etmemek gerek. Sanayi faaliyetler ve son 20 yılda Orta Anadolu'da yaygınlaşan sulu tarım bu defa bölgenin yeraltı suyu seviyesinin hızla düşmesine ve obruk oluşmasına neden oluyor. Çözüm için disiplinlerarası çalışma ve bütüncül arazi kullanımı planlamasına ihtiyaç var. Bilim insanları obruk oluşan bölgelerde jeolojik, jeofizik ve hidrojeolojik etüt yapılması, ziraat mühendisleri ve halkla ortak çalışma yürütülmesi görüşünde. Yani risk haritaları oluşturulmalı ve buna göre önlemler alınmalı. AFAD (T.C. İçişleri Bakanlığı Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı) ile Obruk Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürlüğü'nün yürüttüğü risk haritası çalışmasıyla havzada obruk oluşabilecek yerler, obruk riski taşıyan ve taşımayan yerler ortaya konulacak.

Dağlar, Nehirler, Ormanlar, Bozkırlar adına

#icimdekigöcebe

Değişiyoruz. Yenileniyoruz... "Yavaş Gezi" başlıyor...



DOĞU KARADENİZ'DE KÜÇÜK GRUPLARLA DOĞA TURLARI

TAMZARA

www.tamzaratur.com

Whatsapp: 0212 251 98 64 - 0505 497 05 79

icimdekigocebe icimdebirgocebe @tamzaratur





AY'A TUTULMAK

İstanbul'un güzelliği, göğünde dolunayın asılı olduğu gecelerde daha da çarpıcıdır. Ay âdeta göğü kaplarken ışığı şehri saran denizlerde dalgalanır. Bu eşsiz manzaranın fotoğrafını çekebilmek için ufkun açık olması, havada pus olmaması gerekir. Odak uzaklığı yüksek tele foto lenslerle çekim yapılırsa mesafeler kısalır, her şey sanki dolunayın çekimine kapılmış gibi ona yaklaşır. Dolunay zamanı gün doğmadan bir saat kadar önce köprüye yaklaşık 8 km uzaktaki Çengelköy'den 400 mm lensle çekilen bu fotoğrafta, Anadolu yakası kıyıları, Boğaziçi Köprüsü ve Ayasofya Camisi birbirine yaklaşarak kompozisyonu tamamlıyor.

TEOMAN CİMİT

İNSAN ÇAĞINDA BÖCEKLER

BÖCEKLERİN KAYBI, ZİNCİRLEME TEPKİLERE NEDEN OLARAK TÜM CANLILARIN GELECEĞİNİ TEHLİKEYE ATIYOR. TOZLAŞTIRICI OLARAK SINIFLANAN BU TÜRLERDEKİ KAYIPLAR, DÜNYA GENELİNDE ÖNGÖRÜLEMEYEN GIDA KRİZLERİ VE BİRÇOK OMURGALI CANLININ YOK OLMASINA YOL AÇACAK.

yazı: SÜREYYA İSFENDİYAROĞLU

DOĞA GÜNÜMÜZDE tam bir kuşatma altında; son 10 bin yılda yeryüzündeki insan sayısı bir milyondan sekiz milyara yükseldi. Dünyanın işlenebilir arazilerinin büyük bir kısmı tarım alanı olarak değerlendiriliyor. Her yıl milyonlarca hektar yağmur ormanı yok ediliyor. Atmosferdeki karbondioksit derişimi 3 milyon yıl önceki seviyesini aşmış durumda. Küresel iklim değişikliği, yerin iki kutbu arasındaki kıtalarda öngörülemeyen kuraklıklara, devasa yangınlara, fırtına ve sellere neden oluyor. Birçok yaşam bilimci, 33 milyon önce Kretase çağında görülen ve dünyadaki canlı türlerinin yüzde 80'inin kaybıyla sonuçlanan yeryüzünün beşincisi kitlesel tükeniş dönemine benzer bir altıncı yok oluşun yaşanmakta olduğu görüşünde. Son yüzyılda dünyadaki omurgalı türlerinin dağılım alanının üçte birini yitirmesi ve nüfuslarının yüzde 80'e varan kayıplara ulaşması, hakkında daha az veri bulunan omurgasız canlılarla ilgili de benzer çalışmaların yapılmasına yol açtı.

Stanford Üniversitesi'nden Rodolfo Dirzo 2014 ve 2017'de yaptığı yayınlarla son yarım yüzyılda böcek nüfusunun yüzde 45 düştüğünü dünyaya duyurmuştu. Krefeld Böcek Araştırmaları Enstitüsü'yse Almanya'da 60 istasyonda topladığı veri setlerini analiz ederek uçan böcek biyo-kütlesinin son 27 yılda yüzde 75 azaldığını ortaya koydu. Biological Conservation dergisinde 2019 yılında yayımlanan bir başka değerlendirme, dünyadaki böcek türlerinin yüzde 40'ının yakın zamanda tükenebileceğini gösterdi. Roel van Kiling ve arkadaşları, 166 farklı yayından yaş verilerini derleyerek popülasyonların eğilim yönünü tayin etmeye çalıştılar. Science dergisinde 2020'de yayımlanan küresel meta analiziyse karasal böcek nüfusunun yılda yüzde 1 azaldığını, sucul böcek nüfusununsa arttığını ortaya çıkardı. Avrupa Birliği Çevre Ajansı'nın verileri de böcek yoğunluklarının düşme eğiliminde olduğunu gösteriyor. Bu bulgulara karşı Michael Crossley ve arkadaşlarının Nature Ecology and Evolution dergisinde yayımlanan, ABD'deki 15 araştırma istasyonundan topladığı uzun süreli veriyse popülasyonların sabit kaldığını iddia eden tek çalışma.

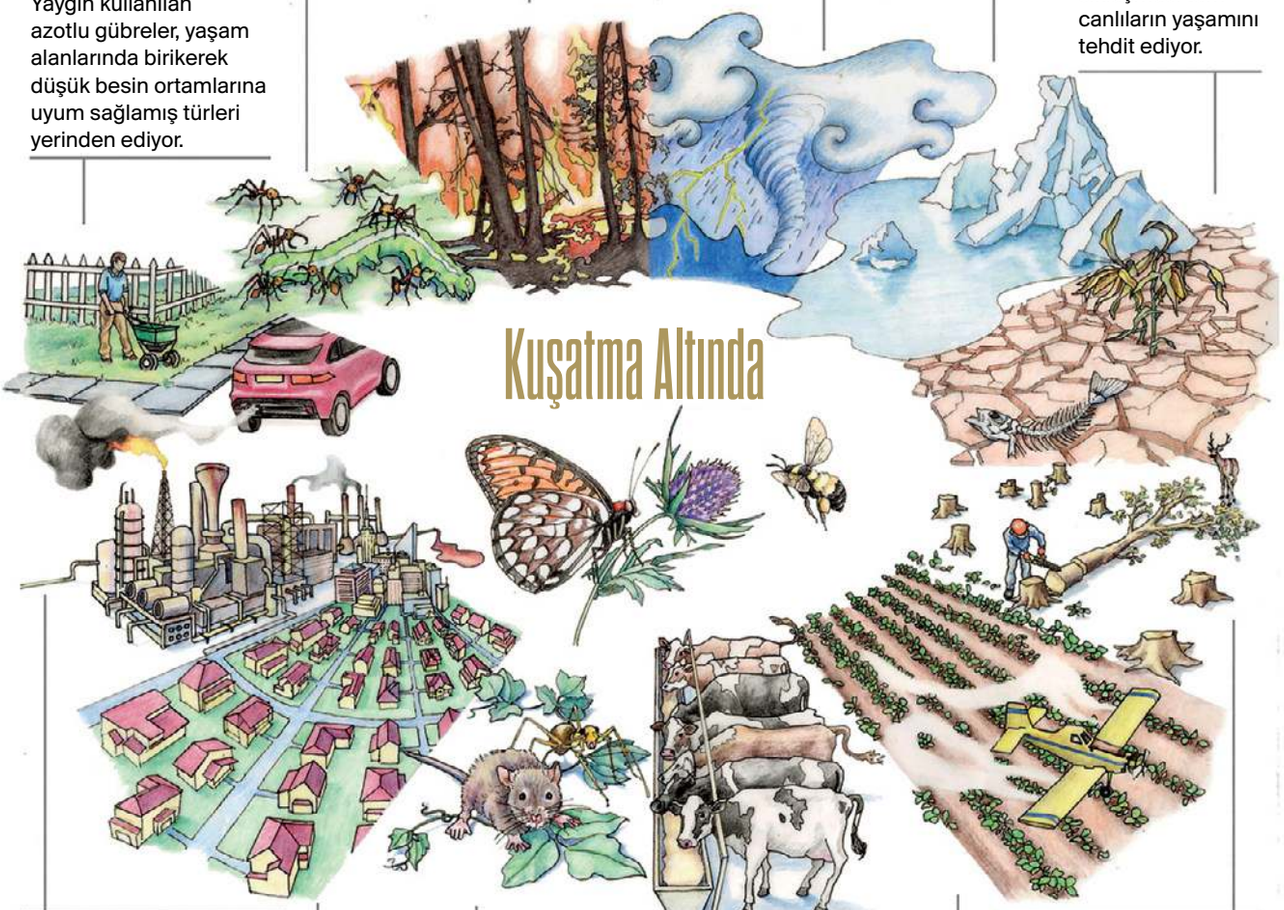
Tozlaştırıcılarla ilgili küresel kriz derinleşiyor. Geniş veri setleriyle çalışan her araştırmacı karasal böceklerin hızla yok olduğunu söylüyor. Habitat kaybı, kesilen yağmur ormanları, böceklere her geçen gün daha çok zarar veren daha akıllı ve ölümcül, neonikontinoid gibi zehirler, böcek nüfusu üstünde giderek artan bir baskı oluşturuyor. Dünyada gelişmiş ülke hükümetleri bu değişimin izlenmesi için yüz milyonlarca dolarlık bütçeler ayırmaya başladı bile. Ancak sorunun temelinde insanlığın bitmeyen büyüme hırsı ve çağımızda değerlerin para cinsinden ifade edilmesi var.

Tozlaştırıcıların kaybı dünya genelinde öngörülemeyen gıda krizleri ve birçok omurgalı canlının böcekler olmadan besin bulamayıp yok olmasına yol açacak. Bunun sonucunda da insanlığı daha yalnız ve aç bir gelecek bekliyor. Dünyaya iyi davranmaya başlamanın zamanı geldi de geçiyor.

KAYNAK: PROCEEDINGS OF THE NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES



ILLUSTRATION: VIRGINIA R. WAGNER



REKABETİN BOZULMASI
İklim değişikliği sebebiyle yayılımını genişleten karıncalar bulut ormanlarını istila ediyor ve yaban hayatıyla besleniyor.

NİTRİFİKASYON (AZOTLAŞMA)
Yaygın kullanılan azotlu gübreler, yaşam alanlarında birikerek düşük besin ortamlarına uyum sağlamış türleri yerinden ediyor.

YANGINLAR
İklim değişikliği yangın riskini artırıyor. Geçtiğimiz yıllarda Amazon Ormanları, Avustralya ve Kaliforniya'da milyonlarca hektar orman alanı kül oldu.

GÜÇLÜ FIRTINALAR
İklim değişikliği nedeniyle oluşan daha sık ve güçlü fırtınalar, sellere, yıldırım kaynaklı yangınlara yol açıyor.

İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ
Kutup dairesinde ve yüksek dağlara uyum sağlamış türlerin yaşam alanları daralıyor.

KURAKLIK
Düşük yağışlı dönemlerin sıklaşması tüm canlıların yaşamını tehdit ediyor.

KİRLİLİK
Kimyasal, ışık ve ses kirliliği, bitki ve hayvan yaşamını da etkileyerek toprakları, suyu ve havayı kirletiyor.

KENTLEŞME
Nüfusu 7,8 milyarı aşan insanlık, gezegen genelinde biyolojik çeşitliliği ve yabanıl yaşam ortamlarını yok ediyor.

İSTİLACI TÜRLER
Küresel ticaret, hastalıkların, istilacı ve zararlı türlerin yeni bölgelere yayılmasına neden oluyor.

YOĞUN TARIM
Endüstriyel tarım, monokültür yani tek bitkiyle tarım yapılan alanlarının genişlemesine, böcek zehri kullanımına ve azotlu bitki besin girdisinin artmasına sebep oluyor.

ORMAN KAYBI
Tropiklerde 2019 yılında 11,9 milyon hektarlık yağmur ormanı tarım alanına çevrildi.

BÖCEK ZEHİRLERİ
Endüstriyel tarımda kimyasal böcek zehirlerine bağımlılık artıyor.

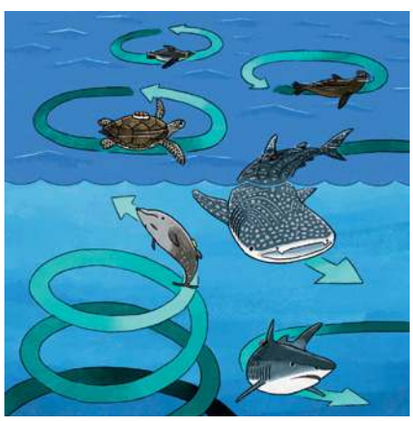
DAİRESEL PUSULA

YENİ BULGULARA GÖRE DENİZ CANLILARI SUDA SPİRAL HALİNDE DAİRELER ÇİZEREK İLERLİYOR. BUNUN NEDENİ DÜNYANIN MANYETİK ALANINA GÖRE GİDECEKLERİ YÖNÜ BULMALARI.

yazı: SÜREYYA İSFENDİYAROĞLU

DENİZLERDE yaşayan canlıları izlemek amacıyla verici takılması bu canlıların okyanustaki davranışlarını daha iyi anlamamız için son derece değerli veriler sunuyor. Bu yöntem sayesinde kuşlardan kaplumbağalara, balinalardan köpekbalıklarına kadar denizlerde yaşayan birçok hayvanın hareketleri izlenebiliyor. Bu verilerin üç boyutlu modelleri, dünya okyanuslarını anlamamızı kolaylaştıran bir keşfe olanak verdi.

Tokyo Üniversitesi'nden Japon Araştırmacı Tomoko Narazaki, kaplumbağaların verilerine bakarken gözlemlediği dairesel dönme hareketinin başka deniz canlılarında da benzer şekilde tekrarlandığını fark etmesiyle nedenini sorgulamaya başladı. Aynı davranışı kral penguenlerden (*Aptenodytes patagonicus*) güneş köpekbalıklarına (*Rhincodon typus*), Güneykutup denizaylarından (*Arctocephalus gazella*) mavi kaplumbağaya (*Chelonia mydas*) kadar birbirine uzak birçok deniz canlısının gösterdiğini kanıtlayan Narazaki, bu canlıların uzmanlarından oluşan 17 kişilik devasa bir ekibi bir araya getirerek, bulgularını Mart 2021'de iScience dergisinde yayımladı. Narazaki ve arkadaşlarına göre, bu alakasız gözüken deniz canlıları suda spiral halinde daireler çizerek ilerliyor çünkü ancak bu sayede dünyanın manyetik alanına göre gidecekleri yönü bulabiliyorlar. Narazaki ve arkadaşları bu keşifle derin denizlerde yön bulmanın evrensel kodlarından birini dünyaya ilan etti.



ISCIENCE

Deniz canlılarının suda daireler çizerek ilerlemesi, dünyanın manyetik alanına göre gidecekleri yönü bulmalarını sağlıyor.

IŞIKLA YAYILAN VİRÜS

Sarı hummaya Flaviviridae ailesinden tek dizili bir RNA virüsü olan arbovirus sebep olur. Hastalık, genellikle sivri sineklerin tükürüğünde bulunan virüsü deri yoluyla bırakması sonucu yayılır. Bugüne kadar yoğun insan yerleşimlerindeki drenaj kanalları gibi su tutan altyapıda üreyen sivri sinekler aracılığıyla hastalığın yayıldığı düşünülmekteydi. Proceedings of The Royal Society B dergisinde yayımlanan bir makale, virüsü yayan ana etkenin ışık kirliliği olduğunu kanıtlar nitelikte. Tampa Florida'da Meredith Kernbach önderliğindeki ekibin sarı humma bağışıklığına sahip 6.468 tavuktan aldıkları örnekleri değerlendirerek yaptıkları araştırmaya göre hastalığın yayılma sebebi ışık kirliliği. Dört yıl boyunca 105 farklı noktadan toplanan numuneler sarı hummanın özellikle kanatlı hayvan çiftlikleri yakınında ve ışıklandırmanın yoğun olduğu bölgelerde hızla yayıldığını gösteriyor. Endüstriyel kanatlı hayvan üretimine dair bir sağlık riskini daha literatüre kazandıran çalışma, ışık kirliliğinin insan sağlığını açıkça tehdit ettiğini gözler önüne seriyor.

ALISSA BERROPINELLAS





TİJEN BURULTAY

ESTETİK YAPTIRMANIN KİŞİLERDEKİ OLUMLU PSİKOLOJİK ETKİLERİ

Estecenter Plastik Cerrahi Merkezi Medikal Direktörü İbrahim Çevik estetik operasyonların kişilerde yarattığı olumlu psikolojik etkilerini anlattı.

Kişinin aynaya her baktığında gördüğü yansımadan memnuniyetsizlik duyması zaman içerisinde içsel sorunlara neden olabiliyor. Burun yapısındaki bir farklılık, fazla yağ dokusu, yüzünde memnun olmadığı bir şekil bozukluğu ve benzeri kozmetik kaygılar özgüven üzerinde ciddi bir azalmaya neden olabiliyor.

Günümüzde estetik cerrahi operasyonları hem kadınlar hem de erkekler tarafından tercih edilmektedir. Çünkü dış görünümü ile ilgili kaygılar cinsiyetten bağımsız olarak yaşanabilmektedir. Bireylerin kendileri ile ilgili hissettiği duygular onların tüm yaşamını etkilediği için estetik operasyonlar pozitif bir bakış açısının kazanılması adına büyük bir itici güç olmaya devam etmektedir.

ESTETİK AMELİYATLAR ÖZGÜVENİ ARTIRIYOR!

Estetik ameliyatlarının büyük bir çoğunluğu özgüven eksikliği gerekçesiyle gerçekleştiriliyor. Dış görünümü ile ilgili özgüven eksikliğinin yaşanmasının ise birçok farklı sorunu tetiklediği gerçeğini görmezden gelmek mümkün olmuyor. Kendine daha çok güvenen kişiler sosyal ortamlarda kendilerini daha iyi ifade edebiliyor. Aynaya baktıklarında gördükleri görüntüden memnun olmaları kendilerini sevmelerine yol açıyor. Bu hisler iş yaşamında da etkisini hissettiriyor. Estetik ameliyat sonrası dünyaya bakışı değişen kişiler hayatın her alanında varlıklarını daha çok gösterebiliyor.



ESTETİK AMELİYATLAR KİŞİLERİN FIRSATLARINI ÇOĞALTIYOR!

İlginç bir gerçeklik olsa da estetik ameliyatların yarattığı pozitif duygu değişimlerinin kişinin karşılaştığı fırsatları da arttırdığı biliniyor. Kariyerinde daha aktif olmaya başlayan, sosyal ortamlarda girişkenliği artan kişiler kişisel ve profesyonel olanaklarındaki iyileşmeyi deneyimleyebiliyor. 2012 yılında Applied Financial Economics'te yayımlanan bir araştırma da bu söylemleri doğruluyor.

ESTETİK AMELİYATLAR HAYAT KONFORUNU VE MUTLULUĞUNU ARTIRIYOR!

Estetik ameliyatlar psikolojik sıkıntıların azaltılmasını sağlarken kişinin hayat konforunu da artırıyor. Örneğin septum deviasyonu nedeniyle kronik burun tıkanıklığı yaşayan kişiler rinoplasti sayesinde hem daha güzel bir buruna hem de daha rahat nefes alma fonksiyonlarına sahip oluyor. Dolayısıyla uyku kaliteleri de artıyor, gün içerisindeki enerjileri de. Ya da meme küçültme ameliyatını düşünelim, büyük göğüsleri nedeniyle sırt ve bel ağrısı yaşayan kadınlar bu estetik operasyon sonrası hareket özgürlüklerine kavuşuyor, kronik ağrılarından kurtuluyor. Dolayısıyla estetik anlamda iyileşme hayat konforunu da arttırıyor. Daha sorunsuz bir yaşama kavuşan kişilerin hissettikleri rahatlama duygusu da mutluluğu beraberinde getiriyor.



ESTECENTER
MEDİKAL DİREKTÖRÜ
İBRAHİM ÇEVİK

ESTECENTER
PLASTİK CERRAHİ MERKEZİ



SANDIKTAKİ TARİH

BEŞİKTAŞ SERENCEBEY'DEN AYVALIK'TAKİ ESKİCİ DÜKKÂNINA TAŞINAN SANDIKTA UNUTULAN ESKİ BİR FOTOĞRAF, SANAT TARİHİMİZİN BİLİNMEYEN BİR DÖNEMİNİ AYDINLATIYOR. FERDA ÇAĞLAYAN'IN TESADÜFEN BULDUĞU İNAS SANAYİ-İ NEFİSE MEKTEBİ'NİN (MİMAR SİNAN GÜZEL SANATLAR ÜNİVERSİTESİ) ÖĞRETMEN VE ÖĞRENCİLERİNİN TOPLU FOTOĞRAFI, OKULUN 1948 YILINDAKİ TÜM ARŞİVİ YOK OLDUĞU İÇİN EĞİTİM VE SANAT TARİHİMİZE KATKISI AÇISINDAN ÇOK DEĞERLİ.

yazı ve fotoğraflar: FERDA ÇAĞLAYAN

2020 YAZINI Ayvalık'ta geçirmeye karar vermiştim. Doğal güzellikleri ve tarihi dokusuyla beni cezbeden Ayvalık'ta ilk keşfim eskiciler ve antikacılar oldu. Zeytinyağı ve sabun fabrikasının bir kısmını mekân edinmiş antikacı Hüseyin'in salaş dükkânı beni cezbeden ilk mekânlardan biriydi. Bir pazar sabahı 1930'lu yıllarda üretilmiş İngiliz mobilyası bir salon takımına talip oldum. Nereden geldiğini sorduğumda, İstanbul'da bir evden çıkma, demişti Hüseyin. Eşyaların arasında dikkat çeken deri kaplı kocaman sandığa ne kadar güzel bir sandık bu Hüseyin Bey, dediğimde, onun da bu mobilyalarla aynı evden çıktığını söylemesi ilgimi çekmişti. Ancak sandığı evde muhafaza etmek pek mümkün olmadığından ilgilenmedim. Ama her uğradığımda gözümün bu sandığı araması ve içimden "iyi ki satılmamış" demem pek hayra alamet değildi.

SANDIĞIN KARANLIĞINDAKİ FOTOĞRAF

Dört hafta sonra Hüseyin Bey, ben o sandığı almak istiyorum, dedim. Tabii ki, dedi, kapağını birlikte açtık. El yapımı görkemli boş sandığın dibinde gazeteler vardı, altından bir okul fotoğrafı çıktı. Bu fotoğrafın dışında başka bir aile fotoğrafı, iki sepya tonda vesikalık fotoğraf, eski Türkçe yazılmış bir not, bir parfüm etiketi daha çıktı. Okul fotoğrafında onlarca kişinin arasından birini hemen tanıdım. Bu kişi heykel

tarihimizin kurucularından, hakkında çok az bilgiye sahip olduğumuz Heykeltıraş İhsan Efendi'ydi (Özsoy). Sanayi-i Nefise Mektebi'nin ilk Müslüman öğrencisi olan İhsan Efendi, aynı zamanda mezuniyetinden sonra heykel eğitimi için Paris'e gönderilen ilk öğrenciydi. Dönüşünde Sanayi-i Nefise ve İnas Sanayi-i Nefise Mektebi'nde heykel öğretmenliğinin yanı sıra Osgan Efendi ile birlikte Sayda kazılarına katılmış, İskender Lahdi'nin onarımında çalışmış, Osgan Efendi'nin (Yervant Osgan) ölümünden sonra heykel atölyesinin başına geçerek birçok heykeltıraşımızın yetişmesine katkıda bulunmuştu.

Ferda Çağlayan'ın sandıkta tesadüfen bulduğu, İnas Sanayi-i Nefise Mektebi'nden öğretmen ve öğrencilerin birlikte poz verdiği fotoğraf (sağda).

Sandıktan çıkan siyah beyaz fotoğraf, sanat tarihimize özel bir katkı sundu.

Okul fotoğrafıyla ilgili ilk kanaatim, kadınlara güzel sanatlar eğitimi vermek için İstanbul'da 1914'te kurulan İnas Sanayi-i Nefise Mektebi öğrencileri ve hocaları olduğu yönündeydi. Okul, 1920'de kız-erkek ayrımı kalktıktan sonra Fındıklı'daki binaya taşınmış 1926'da kapanmıştı.

Paspartu hariç 30x40 santimetre ebatlarındaki bu fotoğrafta poz vermiş 123 kişi saydım. Fotoğrafın arkasındaysa el yazısıyla yazılmış 928-929 senesi hocaları İstanbul notu vardı. Fotoğrafı işinin ehli bir fotoğrafçının çektiği belli. Topluluğun daha iyi algılanmasını ve ön plana çıkmasını sağlayacak sadelikte ve tonda bir arka plan seçilmiş. Hiçbir öğrenci diğerini kapatmayacak şekilde poz vermiş. Albümin baskı tekniğiyle basılmış fotoğraf, daha dün basılmışçasına değerinden bir şey kaybetmemiş. Fotoğraftaki kişilere dönersek; İhsan Efendi'nin sağ yanında kişi İnas Sanayi-i Nefise Mektebi'nde atölye hocası (bir başka fotoğraftan tespitle) Aznif Hanım (Mahderyan) olmalı. Önden ikinci sırada, sol baştan beşinci kişi, mitoloji ve sanat tarihi dersleri veren şair Ahmet Haşim; üçüncü sırada, soldan üçüncü ayaktaki (yuvarlak camlı gözlüklü) hoca, ressam Şefket Dağ. Şefket Dağ'ın hemen solundaki öğrenci Güzin Duran, onun sol yanındaki ise 1919'da bu okulda öğretmenliğe başlayan 1922'de evlendiği hocası Feyhaman Duran.

Fotoğrafta saptadığım diğer bir kişi en ön sırada sağdan beşinci sıradaki öğrenci Sabiha Ziya (Bengütaş). 1919'da okula 16 yaşında kaydını yaptıran ilk kadın heykeltıraşlarımızdan Sabiha Ziya, 1920 - 1922 arası hastalığı nedeniyle okula arar verir. Taksim Cumhuriyet Anıtı'nın yapımı devam ederken, Pietro Canonica'nın yanına staj için gönderilmek üzere Güzel Sanatlar Akademisi'nde bir sınav açılır. 1926'da açılan bu sınavı kazanan Sabiha Ziya 22 yaşındadır. Sınavı kazanmasına rağmen çok genç ve kadın olması nedeniyle gönderilmek istenmez. Ancak Ağustos 1927'de İtalya'ya gönderilir. Anıtın yapımında Canonica'ya kısa bir süre asistanlık yapan Sabiha Ziya, Roma Güzel Sanatlar Akademisi'ne kaydını yaptırarak Profesör Ermenegildo Luppi'nin atölyesine devam eder. Çankaya Köşkü bahçesindeki Atatürk Anıtı ile Mudanya'daki İnönü Anıtı onun eseridir.

Sabiha Ziya'nın solundaki (önden beşinci sırada) öğrenci İnas Sanayi-i Nefise Mektebi'nde konuk öğrenci olarak katılan Melek Celal Sofu'dur. 1919'a tarihlenen (fotoğrafın arkasındaki tarih 10 yıl hatalı) fotoğrafta ikinci sırada sol baştaki modern kıyafetli kadın Mihri Müşfik'e (Rasim) benzese de kesinliğe kavuşturulması gerek. İnas Sanayi-i Nefise Mektebi'nde eğitim gören ve resim ve heykel tarihimizde iz bırakan birçok kadın sanatçı yetişmiş. Bu sanatçılardan üretimlerini sürdüren Müzdan Arel, Güzin Duran, Nazlı Ecevit (Bülent Ecevit'in annesi), Fahrelnisa Zeid, Sabiha Rüşdü Bozcalı, Nermin Faruki, Belkız Mustafa, Hale Asaf, Harika Sirel Lifij, Melek Celal Sofu, Sabiha Ziya… 1948'de akademi yangınında tüm arşiv yok olduğu için, mektebe yönelik bilgiler yetersiz ve çelişkilerle dolu. Bu bakımdan bu fotoğraf okulun tarihine, hocalar ve öğrencilerin kimliğine yönelik ve ayrıca eğitim ve sanat tarihimize katkısı açısından hazine değerinde.

Bilgi ve belge yetersizliği nedeniyle fotoğraftaki hocaların ve öğrencilerin saptanması üzerinde uzun bir çalışmayı gerektirecek. Sandıktan çıkan fotoğrafın gizemini çözmeme katkısı olacağını düşündüğüm 5 Mayıs 1941 tarihli eski Türkçe nota gelince konuyla alakası olmadığı ortaya çıktı. 1946 tarihli özel bir günde çekilmiş aile fotoğrafıyla diğer fotoğraf arasındaki bağsa şimdilik netleşmedi.





ERDEN ERUÇ
DÜNYAYI KÜREKLEYEN ADAM

ERDEN ERUÇ, İNSANI ÖNEMSİZ GÖSTEREN BASMAKALIP TÜM BİLGİLERİ DENİZE ATTI. GÜVENLİ LİMANLARDAN UZAKLAŞTI, UFKU AŞTI, İNSANLIĞA YENİ UFUKLAR AÇTI. ONA YÖNÜNÜ GÖSTERECEK KILAVUZUN KENDİSİNDEN BAŞKASI OLMADIĞINI DENEYİMLEDİ. ŞİMDİ, DAHA ÖNCE HİÇ KİMSENİN DENEMEDİĞİ YENİ BİR MACERAYA BAŞLAMAK ÜZERE...

söyleşi: ÇAĞRI ÖZPİDECİLER / fotoğraflar: ERDEN ERUÇ ARŞİVİ

KASLAGİT sloganıyla 2003'te yola çıkan Erden Eruç, kürekle okyanus geçen ilk Türk oldu. 2007 yazında başladığı Kas Gücüyle Devriâlem projesini 5 sene 11 gün sonra 2012 yazında tamamladı. Tarihte kendi gücüyle devriâlemi başarmış ilk ve tek kişi. Kas gücüyle en hızlı devriâlem rekorunun sahibi. Tarihte üç ayrı okyanusu kürekleyen ilk kişi. Büyük Okyanus'ta kayığında geçirdiği 312 günle denizde en uzun süre kalan yalnız kürekçi olarak ilk defa Guinness Dünya Rekoru kitabına girdi. Atlas Okyanusu üzerinde kas gücüyle durmadan kat edilen en uzun mesafe rekoru da Eruç'a ait. 2016 sonu itibarıyla hayatının 934 gününü okyanuslarda kayığında geçirmiş ve hayatta olan dünyanın en tecrübeli okyanus kürekçisi. Üyelik için ancak önerilerek girilen 1905 kuruluşlu Kaşifler Kulübü'nden (Explorers Club) 2013 yılında liyakat belgesi aldı. Gerekli destekleri bulabilirse San Francisco'daki Aquarium of The Bay önünden başlayarak kürekle Hong Kong'a varmayı planlayan Erden Eruç ile yeni projelerini konuştuk.



Kaslagit sloganıyla 2003'te yola çıkan Erden Eruç, o zamandan beri denizlerde, yollarda... Eruç'un devriâlem serüveni söyleşi kitabı olarak yayımlanacak.

Başarılarıyla Türkiye'yi temsil eden Eruç, 2016 sonu itibarıyla hayatının 934 gününü okyanuslarda geçirmiş durumda ve dünyanın yaşayan en tecrübeli okyanus kürekçisi (altta).

___ Büyük ve önemli rekorların sahibisiniz. Bundan sonraki projeleriniz neler?

Yeni yolculuğum kas gücüyle daha önce denenmemiş bir ekspedisyon olacak. Niyetim Kuzey Amerika'dan Çin'e kürekle geçerek iki ana kıta arasında ilk Pasifik geçişini gerçekleştirmek. Başarırsam 2022'nin Mart ayında karaya çıkmış olurum diye umuyorum. Oradan bisikletle Tibet'e gidip yine 2022'nin sonbaharında destekçi bulabilirsem Everest'e tırmanmak istiyorum. Akabinde amacım Uygur Sincan bölgesinden geçip Kırgızistan, Kazakistan üzerinden Rusya - Gürcistan sınırındaki Elbruz Dağı'na 2023'ün Mart ayında tırmanmak. 2023 yılı bahar ve yaz aylarında Türkiye'den geçip Portekiz'e pedal basıp Portimão kıyı kasabasında kayığımla buluşacak, Atlas Okyanusu'na açılmak üzere hazırlıklarımı tamamlayacağım. Cumhuriyetin 100. yılı adına 29 Ekim 2023 tarihinde Anıtkabir'de olmak için uçakla geri gelirim. Hemen ardından Atlas Okyanusu'nu kürekleyip Güney Amerika'daki Aconcagua Dağı'na çıkacağım. Karadan tekrar başladığım yere geri döndüğümde, 2002 yılında arkadaşım Göran Kropp'un kaybını takiben kendime koyduğum 6 Kıta 6 Zirve Projesi tamamlanmış olacağım. Bunun yanında ikinci bir devriâlem de cabası...

San Francisco'da çeşitli deniz canlılarını barındıran Aquarium of the Bay adlı canlı müze benim yolculuğumla ilgileniyor. Genel müdürleri, iki sorumlusu ve sosyal medya yöneticisi şubat ayında 1.300 km yol gelip benimle yüz yüze görüştü, eğitim adına ortak ne gibi çalışma yapılabilir konusunu tartıştık. 22 Nisan Dünya Günü'nde akvaryumun önünden kürekle açılmayı planlıyorum. Doğadaki kirlenmeyi yeniden gözlemleyeceğim.

___ Bir de söyleşi kitabı hazırlığı içindesiniz değil mi?

Yaklaşık 2,5 senedir çalışıyoruz. Devriâlem dahil olmak üzere bir nehir söyleşi kitabı çıkması için son düzlükteyiz.

___ Yazılarınızda bazı yerlerde tekne, bazı yerlerde kayık diyorsunuz. Neden?

Denizcilik Müsteşarlığı'nın tekne tanımında motor şartı var. Benimkinde ne motor ne yelken olduğundan kayık demek en doğrusu, zira bunda motor benim vücudum ve küreklerim. Okyanusları geçmek üzere özel tasarlanmış sadece 7,1 metrelik bir kayık. Kayıkta yer sınırlı olduğundan sadece hayatı sürdürebilmem için gereken şeyler var, fazlası yok. İnsanın huzurlu olabilmesi için temel ihtiyaçları bellidir. Ama şehirdeki tüketim ifriti bize lüks ihtiyaçlar pompalar. Lüks ise anlam itibarıyla aşırı demek. Aşırıyı terk edince 80/20 kuralı devreye girer. Bu yolculuklarda doğayla yüz yüze yaşadığım yalın hayat sayesinde, sebep - sonuç ilişkisini daha kolay görebiliyorum. Malum öze ulaşmanın yegâne yolu yalınlaşmaktır. Şehirli insan, kendi özüyle olan bağlantıyı kaybetmekte. Böylesi yolculuklar insana bilgelik katıyor. O katkı da edinimdir, alıştığımız getirim (rant) değil.

___ Küreklerinizin ucundaki palalar devriâlem sırasında Türk bayrağı motifindeyken Afrika geçişi sonrası siyaha boyadınız. Neden?

Mevcut sponsorların önemli desteğiyle Afrika'ya kadar gelen devriâlem mücadelesinde 200 bin doları aşan bütçe farkını, o ana kadar ben ve eşim Nancy hep kendi aile kaynaklarımızdan karşılamıştık. Halbuki oraya kadar Türk bayrağıyla varan ben, Türkiye'yi temsil ettiğim





düşüncesindeydim. Palalarımda Türk bayrağı boyalıydı, gönderimde Türk bayrağı dalgalandı. Ancak bayrak göstermenin bedeli pahalıydı. Bütçe açığı had safhaya varmıştı; ben değil, Amerika vatandaşı eşim çalışıp Türk bayrağını ayakta tutmaktaydı. Ayıp oluyordu, gururuma yediremiyor, utanıyordum. Ben Türk kimliğimi öne sürdükçe yabancılar bana sponsor olmak konusunda tereddüt edecekti. Sonuçta Namibya'dan denize açılmadan önce küreklerimi siyaha boyattım. Çünkü bitirmeye odaklıydım. Dünyaya kafa tutan bir ruh haline bürünmüştüm, her şeye rağmen devriâlem tamamlanacaktı. Nancy'nin artık bırakmamı isteyen taleplerini bile duymaz olmuştum. İlişkimizin sınandığı bir dönemdi. Âdeta duygusal bir körlük içinde yüzüyordum. Ancak yaptığım sıra dışı işin ve buna bağlı vakıf faaliyetinin içeride ve dışarıda yok sayılması, beni devriâlem sonrasında da hırpalamaya devam edecekti.

Tümüyle insan gücü gerektiren araçlarla yol alıyorsunuz. Gücünüz azaldığında ya da zorlu etabın ortasında yorulduğunuzda tekrar ayağa kalkacak şevki nereden buluyorsunuz?

Yorulmak ile vazgeçmek arasındaki farkı idrak ettiğimizde, devam edecek gücü bulabiliriz. Yorulmak geçicidir, vazgeçmek ise bir son ifade eder. Yorulan kişi durmakla devam etmek arasında karar vermek zorundadır. Bir adım daha atmak veya yüklü bisikletimi iterek bir yokuşu daha tırmanmak kararı, koca bir kıtayı aşma kararından daha kolay veriliyor. Bir defa daha küreklere asılmak veya bir gün daha kürek çekmek, uçsuz bucaksız bir okyanusu aşmaktan daha hazmedilir geliyor. Büyük hedefleri makul ara hedeflere bölüp her ara hedefi tamamladığımda başarıyı tadarak başarıyı alışkanlık haline getiriyorum. Bunun yanında yiyecek, müzik, uyku gibi elimdeki her şeyi ödüle çevirip bunları belli bir çabayı harcamam veya mesafeyi kat etmem sonrasında kendime mükâfat olarak sunuyorum. Genellikle duruma hâkim olan bendeki yetişkin, yolculuk boyunca içimde derhal tatmin bekleyen o çocuğu terbiye ediyordu. Elbet arada bir kendi irademle orada olduğumu, kimsenin beni oralarda olmaya zorlamadığını ve bu mücadeleyi severek verdiğimi kendime hatırlatmam gerekiyordu. Yapılanı, tek başına inzivaya çekilmiş bir Budist rahibin nefis terbiyesiyle karşılaştırmak mümkün.

Kişi, özgürlüğünü kendinden koparıp alır. Kürekleri kendinize doğru çekiyorsunuz, kendinizi geçiyorsunuz. Okyanuslarda sınır çizgisi yok, bu sınırları da siz koyuyor, siz öteliyor ve geçiyorsunuz...

Bence özgürlük sorumluluk alabilmektedir. Çabanızı yolda tartan sizseniz işte o zaman ölçüt kendimiz olacağı için adalet duygumuz da iyileşiveriyor. Uğraşlarımızdan edindiğimiz tatmin ona harcadığımız emeğe denktir. Bu yalın ilişki sorumluluk ve özgürlük arasındaki teraziye de denk gelir.

Kendi gücüyle devriâlem yapan Erden Eruç, başarısının temelini anlatıyor: "Yorulmakla vazgeçmek arasındaki farkı idrak ettiğimizde devam edecek gücü bulabiliriz."

Üç ayrı okyanusu kürekleyen ilk kişi olan Erden Eruç'un yeni hedefi, Kuzey Amerika'dan Çin'e kürekle geçmek (altta).





ÖDEVİ KİM YAPSIN?

ARAŞTIRMALAR GÖSTERİYOR Kİ ÇOCUKLARIN ÖDEVİNİ, AİLEDEN BAŞKA BİRİ YAPTIĞINDA, SONRAKİ GÖREVLERİ BAŞARMA ORANI DÜŞÜYOR. BU ÇOCUKLAR, SONRAKİ ÖDEVLERİNDE GEREKEN ÇABANIN ANCAK YARISINI GÖSTEREBİLİYOR.

yazı: HANDE Y. ÖLÇEROĞLU

ÇOĞU ANNE BABA, çocuğun herhangi bir işi yapmayı öğrenebilmesi için kendilerinin o işi çocuğun yerine yapmaması gerektiğini bilir. Pennsylvania Üniversitesi'nde yapılan yeni bir çalışmaya göre, bu durum çocuğun sadece o an için elinde olan işi değil, tüm yaşamı boyunca herhangi bir işi ne ölçüde azimle sürdüreceğini de belirliyor.

COVID-19 salgınından önce gerçekleştirilen deneyde, çocuklara birer yapboz verilmiş, yapbozu bitirmeleri için kısa süre tanınmış ve sonrasında her bir yapbozu çocuk değil, araya giren bir araştırmacı yapmış. Bir grup çocuğaysa sadece yapbozu nasıl yapacakları öğretilmiş, yapbozu kendilerinin yapmasına izin verilmiş. Yapbozu yapma şansı tanınmayan çocuklara ikinci ve biraz daha zor bir görev verildiğinde çocuklar diğer gruptakilere göre görev üzerinde yarı yarıya daha kısa süre çaba göstermiş.

Araştırmacılardan Prof. Allyson Mackey, salgın süresince çocuklarının dersleriyle hiç olmadığı kadar çok ilgilenmek zorunda kalan ebeveynleri uyararak şöyle diyor: "Çocuklar bir görevi kendilerinin yerine bir başkasının yapabileceğini, bu nedenle de çaba sarf etmeye gerek olmadığını düşünürlerse azimli olmaktan vazgeçeceklerdir. Üstelik bu durum çocuğun beynindeki ödül ve güdülenme devresini de uzun dönemde olumsuz etkileyecektir."

Ödevlerini kendisinin yapması, çocuklara sorumluluk almayı, çaba sarf etmeyi ve azimli olmayı öğretiyor.

DENİZDE İKİ EFSANE
YUNUS VE HAMSİ

BALIKÇILIK TARİHİMİZDE BELKİ DE İLK KEZ AV SEZONUNUN ORTASINDA AV YASAĞI GELDİ. BİR AYLIK YASAK KALKTI AMA HAMSİ BOLLAŞMADI. KİMİ ÖLÇÜSÜZCE AVLANANLARI SUÇLADI, KİMİ BALIK TÜCCARLARINI, KİMİ DE SICAK HAVALARI. AMA İLK KEZ YUNUS AVININ TEKRAR SERBEST OLMASI KONUŞULDU. HAMSİ POPÜLASYONUNDAKİ AZALMANIN NEDENLERİNİ, YUNUSLA HAMSİ İLİŞKİSİNİ MERT GÖKALP YAZDI.

yazı ve fotoğraflar: MERT GÖKALP



YUNUSUN sırtına binip uzak diyarlara göçen İasoslu çocuk Hermias, ölümlülere yunus formuyla kendini gösteren tanrı Apollo ve Olympos'un kralı Zeus… Antik Yunan'ın yunus çobanları, hayvanın üzerine binmiş denizlerin arasında yunus koşturan Okeanos… Savaşa coşkuyla atılan mızraklı Grek piyadeleri, korsanları yunusa çeviren Dionysos, yunuslar tarafından boğulmaktan kurtarılan şair Arion…

Kadim ya da modern dillerde, ilahi ya da beşeri her dinde dillendirilen, tanrıların vücut bulmak için seçtiği ilahi yaratık, peygamberlerin sırdaşı, denizcilerin ve balıkçıların koruyucusu, kurtarıcısı yunuslar, nasıl oldu da hedef haline getirildi? Nasıl oldu da balıkçının son çaresi haline geldi, avdaki bu düşüşe sebep olan sayısız problem arasında? Bu sorunun cevabını verebilmek için öncelikle insanın yunusla, yunusun hamsiyle, hamsinin insanla olan ilişkisine bakmamız gerekir. Birisi av diğeri avcı, biri iki metre boyunda diğeri 15 santimlik. Buna rağmen, yunus ve hamsi birbirine ayrılmaz, derin bağlarla bağlı. Bu iki canlı binlerce yıldır devinen bir döngüde birbirinin gövdesinden tekrar doğuyor. Yunus hamsiyi yiyor gövdesine katıyor, yunus ölüyor dolaylı olarak belki de hamsi onun parçalarından besleniyor. İnsansa her ikisini de avlıyor.

Evet yanlış duymadınız, aslında yunus hep hedefteydi. Tarih öncesi çağlardan bu yana insan için tehlikesiz olarak tanımlanan yunusa hem hayran olundu hem de çeşitli amaçlar için avlandılar. Yalnızca bir besin aracı olarak görülmediler, besin zincirinin en üstünde, "insan için yaratılmış balıklarla beslenen" bir rakip, katledilmesi gereken bir yaratık, insanın en büyük düşmanı olarak nitelendirilip zararlı, şarlatan ve muzır korsanlar olarak görüldüler. 19 ve 20. yüzyıllarda, Norveç, İspanya, Fransa, İtalya, Yugoslavya, Yunanistan ve Türkiye'nin de içinde olduğu 14 farklı ülke tarafından sayılarının azaltılması adına kitleler halinde avlandı, başlarına ödüller konularak katledildiler. Bu dönemlerde, Adriyatik Denizi'nde tırtak ve mutur türlerinden yunusların binlercesi avlandı, Karadeniz'de ise altı milyon yunus öldürüldü.

Karadeniz'deki bu müthiş kıyım aslında biraz da zaruretten kaynaklandı. Özellikle 18, 19 ve 20. yüzyıllarda, sanayide ihtiyaç duyulan değerli yağa erişebilmek için tüm dünya denizlerinde kitleler halinde avlandı deniz memelileri (*Cetaceans* - çeşitli yunus ve balinaların içerisinde bulunduğu canlılar grubu). O dönemde elektrik yüzü görmemiş evlerin, saç fitilli lambalarla aydınlatılması için yunus yağına ihtiyaç vardı. Yunus yağı, evlerde, sokaklarda ibadethanelerde, kandillerle aydınlatmada, deniz fenerlerinde ve tekerleklerin yağlanmasında kullanılıyordu. Bu nedenledir ki yunus avcılığı nesiller boyunca Karadeniz'deki kıyı balıkçılarının en önemli geçim kaynağını oluşturdu. Bu avcılık o kadar çok kârlıydı ki fazla para etmeyen hamsi gibi diğer balıkların avcılığı, balıkçıların nazarında pek fazla rağbet görmüyordu. Bölgeyi kalkındırmak için bir yatırım aracı olarak görülen yunus yağına dayalı sanayi sayesinde, kıyı balıkçıları, Karadeniz'in her bir yamacında bolca bulunan denize ve işlemeye elverişli kestane, meşe, çam ağaçlarından yapılan takalar ve çektirmelerle yunus avına koşturdular. Devlet tarafından desteklenen, tekneleri dolma mavzer ve fişeklerle donatılan Sürmene, Çayeli, Giresun, Ordu, Perşembe'den, Karadeniz Ereğlisi, Sarıyer ve Fener'den çıkan namlı yunus avcıları sezonunda bolca avladılar irice bir balık olarak gördükleri yunusları. Karadeniz'in kurufasulyesi olarak görülen, yöre halkının tatlısını dahi yaptığı, 84 adet farklı yemeği yapılan hamsinin yüzüne bakmıyordu balıkçılar. Öyle ki Et ve Balık Kurumu'nun verilerine göre, 1950'li



Endüstriyel balıkçılık nedeniyle Marmara Denizi'ndeki balık çeşitliliği ve popülasyonu giderek azalıyor. Denizlerin sürdürülebilirliğini sağlamak ve gelecek nesillerin de balıkları görmesi için boğazların ve adaların endüstriyel balıkçılık faaliyetlerine kapatılması gerekiyor (solda).

Göç sezonunda tüm filonun faaliyet göstermesi nedeniyle balığın kurtulma şansı neredeyse hiç yok.



Sürüler halinde yaşayan ve 18 santimetreye kadar büyüyen hamsi, ocak - mart ayları arasında beslenmek için sahillere yaklaşır.

Marmara Denizi ve Boğaz, deniz canlıları için beslenme ve üreme bölgesi. Endüstriyel filonun elindeki radar, sonar, eko-sounder gibi cihazlara sınırlandırmalar getirilmesi şart. Çünkü balıklar bu cihazlardan kaçamıyor (sağda).

yılların ortasında hamsiye kilo başına beş kuruş ödenirken yunusun kilogramı 35 kuruşa, 1960'larda ise 60 kuruşa alıcı bulabiliyordu.

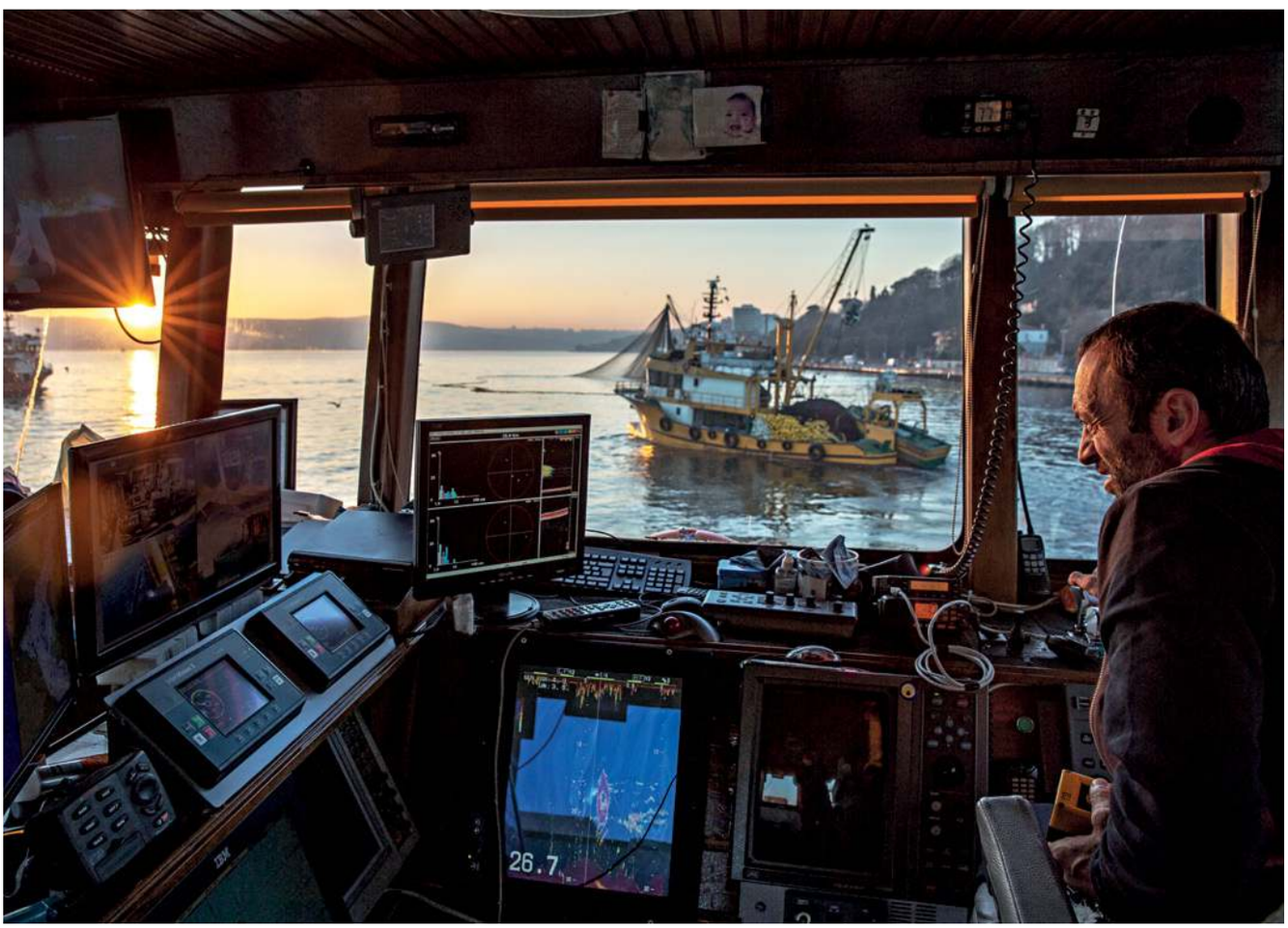
Yunus avı yasaklandığı dönemler, Özal devri, Rize vekili Mesut Yılmaz'ın önderliğinde devlet teşvikiyle sayıları artan balıkçı kayıkları daha önceleri fazla kâr getirmediği için yüzüne bakmadıkları sürü balıklarına çevirir yüzünü. Canları sıkılsa da balığın bol olduğu 80'li yıllarda avladıkları sürü balıklarından hamsi, lüfer, palamut, kalkan avı yüzlerini az çok güldürür ve alışırlar balıkçılar bu duruma. Karadeniz ve Marmara'da balıklar ilk defa sayıları artan, tekne boy ve av gereçleri büyüyen, dolayısıyla av teknikleri kat be kat gelişen bu yeni balıkçılarla tanışır. Bolluktan gözü dönen bazı reisler, haddinden fazla av yapar ve hatta satamadıkları balıkları dökerler gerisin geri denize. Tam da bu yıllarda, bir ktenofor türü olan *Mnemiopsis leidyi* gelir balast tankerlerinin taşıdığı ve Karadeniz'e saldıkları sintine suların arasından. 1989 senesinde Karadeniz ve Marmara'da hatırı sayılır bir biyo-kütleye ulaşır bu deniz cevizi. Doğrudan balık yumurtaları ve larvalarıyla beslenmesi, dolaylı olarak ise balıkların beslendiği mikroskobik canlıları tüketmesiyle hamsi stokları üzerinde aşırı bir etki bırakır. Karadeniz'deki hamsi avı çökme noktasına gelir kısa zaman içerisinde. Bu canlının patlama yaptığı 1989 senesinde Karadeniz'de hamsi yumurta ve larvalarının çok düşük olması bu deniz cevizinin biyo-kütle miktarıyla açıklanır. Önceki senelerde 300 ton civarında avlanan ve Türkiye'de her sene en büyük balık avını veren hamsi, o yıllardan itibaren 50 tonlar civarında avlanır. İleriki yıllarda sintine yoluyla sularımıza gelen ve *M. leidyi* ile beslenebilen başka bir ktenofor türü, Beroe *ovata* sayılarındaki artışla *M. Leidy*i popülasyonları kabul edilebilir seviyelere düşer ve hamsi stokları denizlerimizde tekrar toparlanmaya başlar. Takip eden senelerde artan nüfus sebebiyle yükselen balık talebi, bu talebi karşılamak için sayısı, boyları, teçhizatı artan ve gelişen balıkçı tekneleri nedeniyle ba-

lık stokları bir azalır bir artar, balık avı bir türlü memnun etmez balıkçıları, halk şikâyet eder artan fiyatlardan ve balık sezonunda medyada sürekli bir haber yarışı olur. Boş dönen tekne arttıkça, biriken borçlar yaklaşık olarak 20-25 personel besleyen (dolayısıyla bir köyü geçindiren) balıkçı reisinin boynunu büktükçe ve medyada gün be gün balıkçıyı suçlayan haberler arttıkça, Karadeniz damarı tutan balıkçının öfkesi başka bir canlıya yönelir. Gariban yunusa! İnsanın en iyi dostuna. Gezegende insandan sonra en zeki canlı olarak görülen, hani o, bir zamanlar Eros'un üzerine binerek denizlerde gezindiği, antik medeniyetlerin paraların üzerine dahi bastıkları sembol ettikleri, yunusa.

Yunus mevzusu ben kendimi bu balık mevzularının içerisinde bulduğum andan itibaren, yani Greenpeace'in Küçük Balık Yoksa Büyük Balık da Yok kampanyasına bilimsel danışmanlık yaptığım dönemler (2009-2010) ve Lüfer belgeseli çekim (2013-2016) zamanlarından beri, ne zaman balıkçılarla beraber olsam duyduğum, kulağıma çalınan bir konudur. Endüstriyel balıkçılar yunuslardan oldum olası dert yanar ve dedelerinin, onların dedelerinin avladıkları yunusları unutamazlar. Devletin koşulsuz yardım ettiği, dönemi -kıyıya serdikleri binlerce yunus önünde verdikleri vakur pozlarda halkın gönlünde taht kurarak bol kazanç kurup kimseye muhtaç olmadan geçinip gittikleri, deniz kahramanı sayıldıkları dönemleri- özlemle anarlar. Gırgırcısı, trolcüsü fark etmez, balık ağlarının etrafında gezinen, ağlardan kurtulan şaşkınlaşmış balıkları afiyetle yutan yunus gördüler mi -hele de balık yoksa ağda- akılları çıkar, bu yunuslar onları fena şekilde rahatsız eder. Kıyıya boş dönen tekneler, endüstriyel balıkçılığın devlet desteğiyle coştuğu 80-90'lardan beri de "yazanaye" (balık halinde borç aldıkları büyük balık simsarları) borçları gittikçe artan balıkçıların, artık bir genetik miras olan hırs ve kinlerinin, yunuslara dönmesine neden olur. Ve kendilerine şu soruyu sorarlar:

"Devlet neden serbest komaz bu yunus paluğu avını? Salsın bizi hem şu sayıları aşırı çoğalan, bizim hamsiyi sabah akşam durmadan yiyip bitiren yunusları avlayalım da! Hem para kazanalım hem de balık bol olsun denizlerde. Kurtulalım şu illet hayvanlardan."

Ancak unuturlar usta yazar Yaşar Kemal'in Deniz Küstü romanında aktardığı tüyler ürperten mısraları ve dedelerinin günahlarını…



SAKARYA BOĞULUYOR

SERBEST KUM MADENCİLİĞİ DOĞADA AĞIR TAHRİBATA NEDEN OLUYOR. SAKARYA NEHRİ ETRAFINDAKİ SERBEST KUM MADENCİLİĞİYLE SON 40 YILDA YAKLAŞIK 140 MİLYON TON KUM VE ÇAKIL İŞLETİLDİ, 470 HEKTAR TARIM ALANI VE 500 HEKTAR DOĞAL ALAN TAMAMEN TAHRİP OLDU.

yazı: MEHMET KORHAN ERTURAÇ*, HİLAL OKUR** / fotoğraflar: MEHMET KORHAN ERTURAÇ



AKARSULAR, YERYÜZÜNDE başta su döngüsü olmak üzere birçok hayati rolü üstlenen önemli bir aktör. Dünya üzerinde büyük çöllerle Antarktika - Grönland kıta buzulları haricinde neredeyse her alan, yeryüzünün yüzde 71'inden bahsediyoruz, akarsularca aşındırılıyor ve şekillendiriliyor. Yeryüzünün sadece yüzde 0,1'ini kaplayan ve dağların zirvesinden denizlere uzanan yolculukları boyunca akarsular; kayalardan aşındırdıkları çakıl, kum ve kil boylu malzemeleri enerjilerinin yettiği sürece taşırlar. Örneğin çakıl boylu tanelerin, kanal içinde yuvarlanarak bile olsa taşınabilmesi, oldukça yüksek bir akış gücünü gerektirirken; kumlar, akarsu tabanında sıçrayarak çok daha uzun mesafelere hareket edebilirler. Killer ise bu sınıflamada asılı yük olarak tanımlanır ve akarsuyun kanal eğiminin neredeyse yatay olduğu ova ve deltalarda bile suda asılı hareket ederek deniz ve okyanuslara kavuşurlar. Bugün dünyada kara alanlarını oluşturan kayaların hepsi (istisna alanlar dışında) er ya da geç akarsularca aşındırılacak ve denizlere taşınacaktır. Böylelikle yeryüzünün evriminin büyük jeolojik zaman ölçeği içerisinde akarsular, kayaç döngüsünün de önemli bileşeni.

Akarsuların doğduğu yer olarak kabul edilen membaından, denize kavuştuğu nokta olan mansabına yolculuğu boyunca kanal şekli ve geometrisi de farklılıklar gösteriyor. Yüksek irtifalarda, akarsu vadisi dik, dar geometriye sahip ve ana kaya üzerinde akarken, aşağı mecralara doğru kanal eğimi düştükçe akarsu kendi çökellerinden oluşturduğu bir yatak içerisinde akmayı tercih eder. Taşkın ovası olarak adlandırılan ve nehir yatağının iki yakasında metre ölçeğinden kilometreye değişen ölçeklerde oluşabilen bu düzlükler; akarsuların, binlerce yıl içerisinde taşıdığı serbest çakıl, kum ve kil çökellerini periyodik taşkınlarla katmanlar halinde üst üste yığması sonucu oluşur.

Akarsular ve taşkın ovaları günümüzde gittikçe artan oranda insanlığa hizmet vermeyi sürdürmekte. Hızla büyüyen şehirler ve yaygınlaşan tarımsal faaliyetlerin enerji ve sulama ihtiyacı, akarsuların akış rejimini barajlar ve çeşitli türlerde hidroelektrik enerji santralleriyle (HES) kontrol altına alınarak değerlendirilmesinin yanı sıra taşkın ovasındaki insan faaliyetlerinin alansal oranını da hızla artırmakta. Bunlara ek olarak, serbest kum madenciliği dünya ve Anadolu nehirlerinin üzerindeki en belirgin doğrudan insan kaynaklı streslerden birisini oluşturuyor.



Sakarya Nehir kanalı kum madenleri içinde kaybolmuş durumda. Gürültü kirliliğiyle kamyon trafiği de yaşamın parçası âdeta. Halkın itirazlarına rağmen işletmeler yayılıyor (solda).

Kum işletmelerinde nehir yatağından çıkarılan tonlarca kum ve çakıl yoğun gürültü eşliğinde elenip ayrıştırılıyor. Serbest kum hızla piyasaya sürülüyor ancak çakıllar agrega olmadan önce yapay tepeler oluşturularak alıcısını bekliyor.

KUM SONSUZ DEĞİL

Serbest kum, günümüzde 200'den fazla endüstriyel kullanımı olan ancak en çok altyapı çalışmalarında kullanılan önemli bir hammadde. Endüstriyel betonun çimentoyla birlikte temel bileşenlerinden birisini oluşturan agrega, en düşük maliyetle taşkın ovalarında depolanmış kum ve çakıllardan üretiliyor. Geçtiğimiz yüzyılda 23 kat artan hızla şehirleşmenin ve altyapı çalışmalarının getirdiği yüksek talep, düşük işletme maliyetine sahip kum madenciliği uygulamalarının hızla artmasına neden oluyor. Günümüzde kum madenciliği, dünyadaki en hızlı büyüyen ve tartışmalı maden sektörlerinin başında. Son 10 yıl içerisinde işletilen - çıkarılan serbest kum ve çakılın miktarı, ülkelerin bu madencilik türüne dair verileri şeffaf bir şekilde paylaşamaması sebebiyle doğrudan izlenemiyor. Ancak dünyada birçok ülkenin gurur duyarak açıkladıkları çimento üretimine oranlayarak yılda 41 milyar ton agrega üretimi yapıldığı tahmin ediliyor. Bu tahmin doğrultusunda, kişi başına günlük kum tüketimi 18 kilo civarında. Bu istatistiklere göre kum sudan sonra en fazla tüketilen doğal kaynak; dünyadaki inorganik madenciliğin yüzde 85'ini kapsıyor. Günümüzde insanın, tüm akarsuların denizlere taşıdığı yıllık çökelin iki katından fazla miktarda malzemeyi doğal kaynaklarında işleterek şehirlerle altyapı projelerinde değerlendirdiğini biliyoruz. Türkiye, yıllık çimento üretimi 72 milyon ton ile dünyada 5. sıra-



Kum madenleri yerleşim yerlerinin sınırlarına dayandığında şirketler derin yapay göletler oluşturup nehrin sürekli taşıdığı kumları tuzaklayarak işletiyor.

Canlılara ev sahipliği yapan nehirler yasalarla korunmasına rağmen işletilen alanlar arasında (sağda).

da. Buna göre ülkemizde serbest kum - çakıl üretiminin yıllık 200 milyon tona yaklaştığı tahmin edilebilir.

Yaygın bilinenin aksine kum nadir bulunan ve yenilenebilir olmayan bir doğal kaynak. İşletilen serbest kumun ilksel kaynakları, binlerce yıllık doğal süreçler sonucunda oluşan ve yeryüzünde kısıtlı alan kaplayan akarsu taşkın ovaları ve kumlu sahiller. Kontrolsüz artan kum üretimi, bu alanların hızla tahribatına ve çok ciddi doğrudan ve dolaylı çevre sorunlarına neden olmakta. Kum, kaba ve ağır bir malzeme. Üretimi ucuz ve işleme maliyetinin düşük olmasının yanı sıra taşımacılığı görece güç. Bu nedenle kum ocakları ihtiyaç alanlarına yakın bölgelerde işletiliyor. Böylelikle kum madenciliği yapılan bölgelerde doğal yer şekillerinin, habitatın ve ekosistemin doğrudan ve ağır tahribatının yanı sıra önemli alt ve üst yapılarda (örneğin kanal kenarlarının hızlı erozyonu, köprü ayaklarında erozyon, barajlarda artan siltasyon vb) dolaylı ancak yıkıcı etkileri gözleniyor.

Sakarya Nehri, 824 km uzunluğu, 60 bin kilometrekare alana sahip havzasıyla Anadolu'nun en büyük nehirlerinden. Sakarya kum ocakları, Adapazarı Ovası'nın güneyinde, hızla gelişen bir metropol olan il merkezine 15 km uzaklıkta faaliyet gösteriyor. Kum işletmeleri, nehrin günümüz ve eski çökellerinden oluşan taraça basamaklarında depolanmış gevşek kum ve çakılları hedef alıyor ve 40 yıla ulaşan bir zaman aralığı içerisinde Sakarya'nın Alancuma ve Boğazköy mahalleleri arasında 15 km uzunluğunda ve 20 kilometrekare alan içerisinde doğal yapıyı tamamen yok etmiş durumda.

Sakarya kum ocaklarının zamansal ve mekânsal gelişimini kapsamlı olarak araştırmak için bütünleşik bir veri seti oluşturmak yaptığımız araştırmanın ilk aşamasıydı. Bu veriler, madencilik öncesi zamanı ifade eden 1960 yıllarına ait detaylı haritalar ve soğuk savaş dönemine ait 1975-1980 tarihli casus uydu verilerinin yanı sıra, 1990 yılından itibaren çevre değişimlerini takip etmek için yörüngeye yerleştirilmiş



yüksek çözünürlüklü uydu görüntülerinden oluşuyor. Günümüz durumunu ve işletme yöntemleri anlamak için saha gözlemleri, hassas haritalama cihazları ve İHA fotogrametri yöntemini kullandık. Bugün en çok birkaç kilometre eninde olan bu bölgenin manzarası, yerleşim yerleri, seralar, çeşitli boyutta fabrikalar, İstanbul-Antalya bölünmüş yolu, YHT (yüksek hızlı tren) İstanbul - Ankara hattı, ardışık iki tane nehir tipi HES ve yoğun kum madenciliğiyle doğal yapısı insan eliyle tamamen tahrip edilen bir nehir ve taşkın düzlüğünden oluşuyor. İrili ufaklı, yüzlerce yapay göl ve çukurluklar ile alıcısını bekleyen iri çakıllardan oluşan birçok yapay tepe arasından akan nehrin günümüz kanalı bile kendine ait değil.

SAKARYA'DA KUM MADENCİLİĞİ

Bölgedeki kum madenciliği 1980 yılında başladı ve Türkiye'de gerçekleşen önemli olay ve altyapı programlarına paralel olarak genişledi. İlk maden ocakları, 1980-1987 yılları arasında Anadolu Otoyolu projesi süresince gözlenir. Sakarya Nehri'nin geniş ve sel dönemlerinden etkilendiği için tarım yapılmayan doğal taşkın düzlüğünü kapsayan yaklaşık 200 hektar alan tamamen işletildi. Bu sürecin sonunda bugün yapay da olsa bir ekosisteme sahip ve 5-10 metre derinliğe ulaşabilen Mollaköy Göletleri oluştu. Özellikle Kocaeli ve İstanbul'un 1990'lı yıllarda hızla gelişmesine eş zamanlı olarak kum ocakları yeniden canlanmış ve toplam işletim 400 hektar alana ulaşmıştır.

Bölgede çok sayıda can kaybına yol açan ve büyük hasar veren Ağustos 1999 depremi bir başka kilometre taşı. Depremde yıkılan ve hasar gören ve sayısı 100 bine yaklaşan binaların yenilenmesi çabası, acil kum ihtiyacına neden olmuş, böylece bölgede iki yılda toplam 200 hektar alan daha maden olarak işletildi. Bu dönemle birlikte eski maden alanları düzenlenerek geçici konut ve organize sanayi alanına dönüşmeye, ocaklar da faaliyetlerini güney kesime taşımaya başladı.

Üçüncü ve son dalga, 2010 yılından itibaren kentsel dönüşüm programıyla başladı. Özellikle 2014 yılında Geyve Boğazı çıkışında Doğançay nehir tipi HES'in inşaatı sırasında nehir kanalı beş metre düşürüldü ve tüm madencilik faaliyeti Boğazköy ile Kumbaşı mahalleleri arasına taşındı. Bu dönemden günümüze yaklaşık 300 hektar alan daha işletilerek toplam 970 hektara ulaşıldı. Bugün, kum ocakları olabilecek en geniş sınırlarında. Kum madenciliği, gittikçe değerlenen arazilerde yeni alan açmaktan ziyade, mevcut alanlarda derin kazılar yaparak nehrin her yıl taşıdığı çökelleri tuzaklayarak işletme yoluna gidiliyor.

Sonuç olarak 40 yıla ulaşan işletme tarihi boyunca bölgede 970 hektar alanda, 140 milyon ton kum ve çakıl işletildi. Bu işletme sonucu 470 hektar tarım alanı ve 500 hektar doğal alan tamamen tahrip oldu.

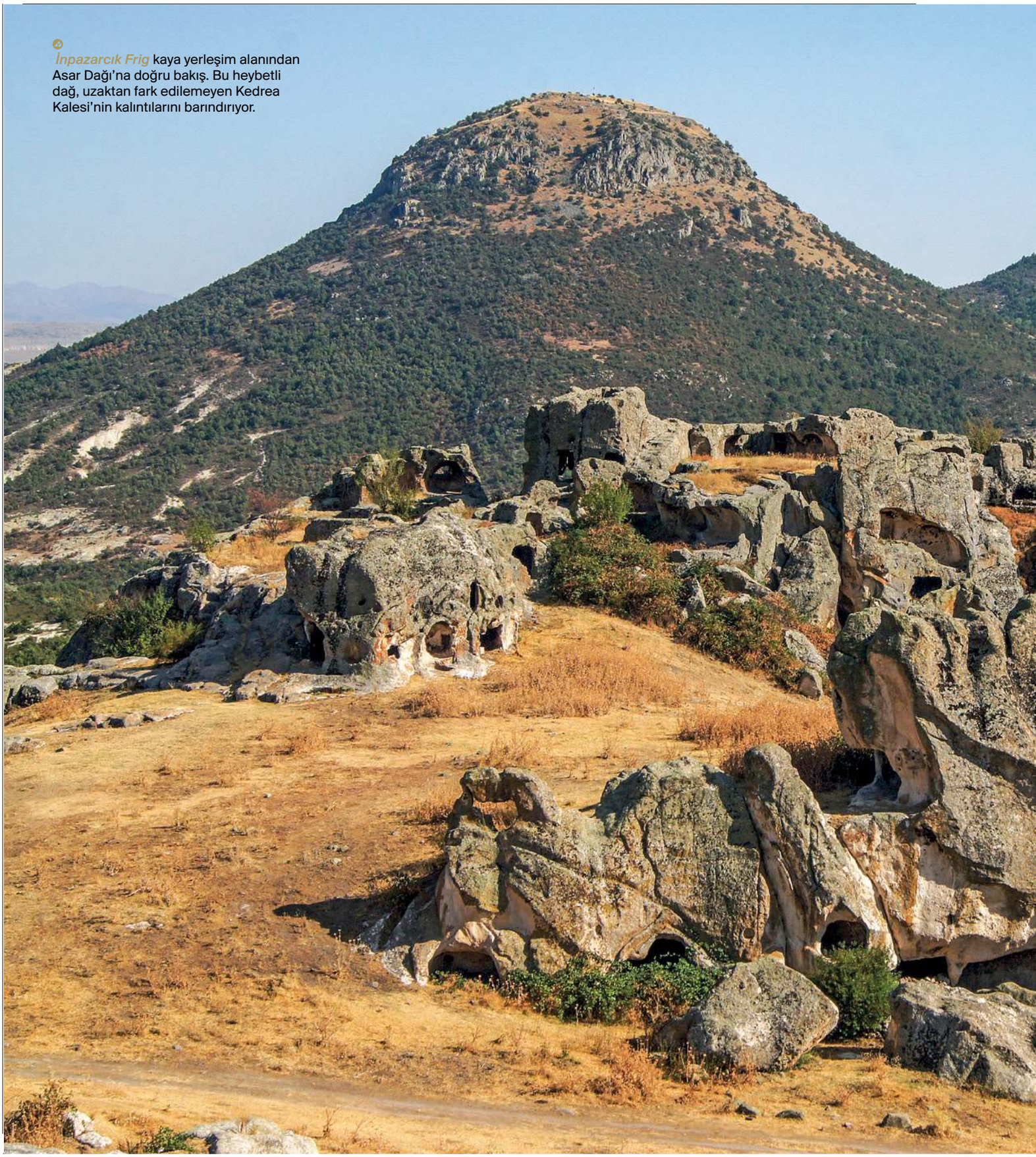
Bugün yaşadığımız medeniyette serbest kuma bağımlılığımız yadsınamaz bir gerçek. Ancak bu madencilik türüyle ilgili yapılan tüm araştırmalar, yaşadığımız yüzyılın ilk büyük küresel sürdürülebilirlik problemiyle karşı karşıya olduğumuzu gösteriyor. Yaşadığımız kum açlığını giderecek alternatif yapı malzemesi ve geri dönüşüm teknolojileri ulaşılabilir olana kadar, mevcut durumda doğa tahribatı yükü ağır olan kum madenlerinin sıkı denetlenmesi ve şeffaf bir şekilde kamuoyuyla paylaşılmasının gerekliliğine vurgu yapılmalı.

* DR. ÖĞRETİM ÜYESİ MEHMET KORHAN ERTURAÇ, SAKARYA ÜNİVERSİTESİ, FEN-EDEBİYAT FAKÜLTESİ COĞRAFYA BÖLÜMÜ

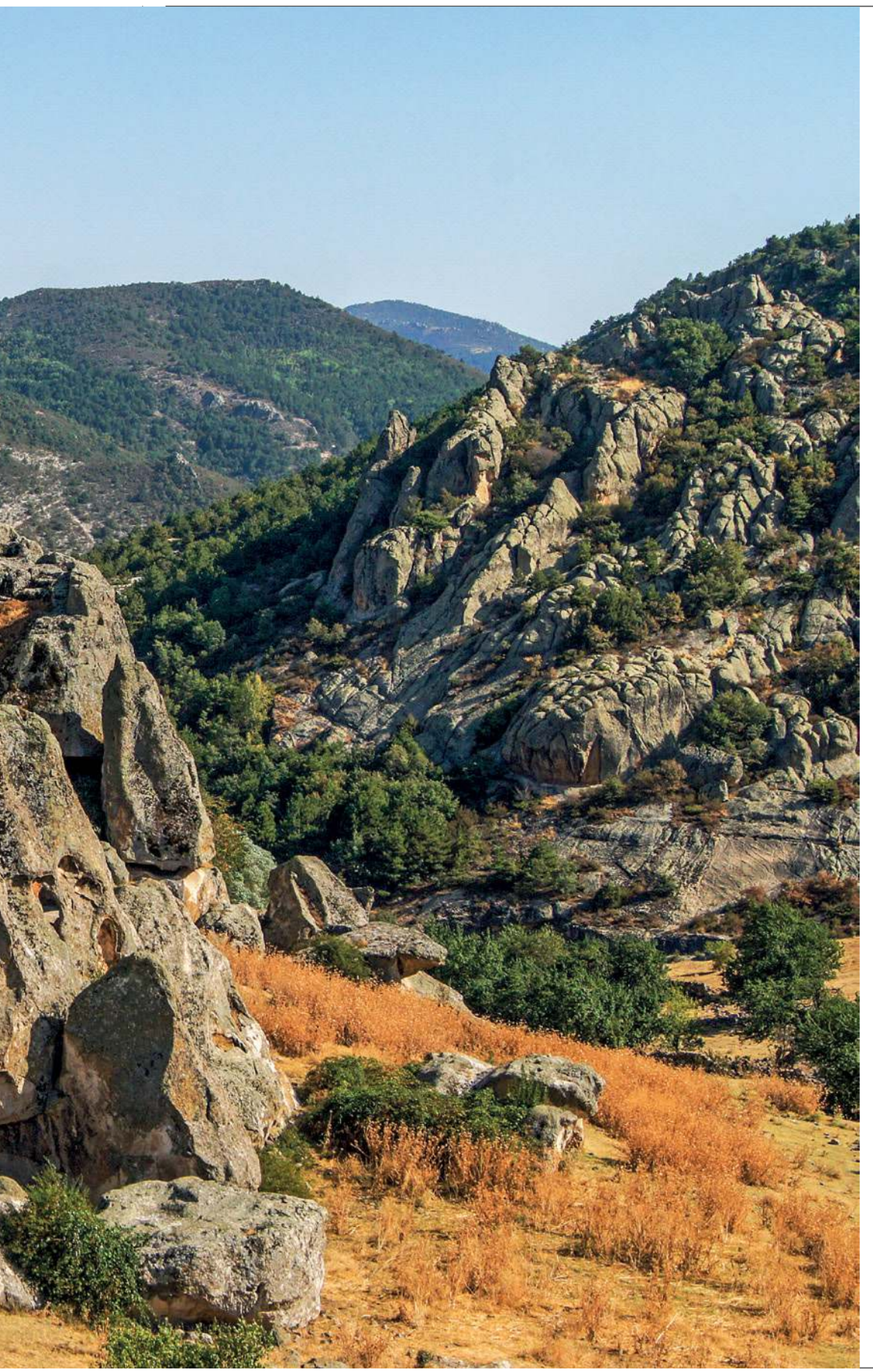
**MSC HİLAL OKUR

SAKARYA BİR NEHİR DİRENİYOR

Eskişehir'de Kırkız, Karaburgu, Pınarbaşı, Gökgöz, Başkurt gözelerinden doğan Sakarya Nehri, 824 km sonra Karasu'dan Karadeniz'e dökülüyor. Ancak hidroelektrik santraller, kum ocakları, termik santral ve daha pek çok nedenden ötürü Sakarya Nehri ve ev sahipliği yaptığı canlılar tehlike altında. Magma yazarı ve deniz biyoloğu Mert Gökalp, başından sonuna Sakarya'yı izlemişti. *Sakarya: Bir Nehir Direniyor* yazısını Magma'nın 20. sayısında okuyabilirsiniz.



İnpazarcık Frig kaya yerleşim alanından Asar Dağı'na doğru bakış. Bu heybetli dağ, uzaktan fark edilemeyen Kedrea Kalesi'nin kalıntılarını barındırıyor.



KEDREA KALESİ

UNUTULMUŞ SIĞINAK

Frigyalılara ve onların çarpıcı uygarlığına kucak açan coğrafyanın ortasında, ulaşılması zor bir zirvede unutulmuş bir kale... Afyonkarahisar'ın Bayat ilçesi yakınlarında, Asar Dağı'nın zirvesindeki Kedrea Kalesi, Bizans devrinde bölgenin en stratejik yerlerindendi.

yazı ve fotoğraflar:
BÜNYAD DİNÇ



BAZEN BİR YERDE okuduğunuz bir cümle, olumsuz bir ifade içerse bile akılda kalır, iz bırakır. Öyle bir cümle tam karşımda duruyordu. "Tepede Komnenoslar dönemi hisarının önemsiz yıkıntıları vardır." Okuduğumda şöyle düşündüm: Neticede Frigya gibi tarih ve doğa zengini bir bölgenin orta yerinde bulunan bir yer sözkonusu; nasıl önemsiz olabilir? Acaba o hisardan geriye bir şey kalmadığından mı böyle yazmışlardı, görünen hiçbir şey yok muydu? Her şey zamana ve insanları yıkıcılığına mı kurban gitmişti? Öyle de olsa gerçekten önemsiz sayılabilir mi? Yoksa öyle değil mi? Bu bilgi yanlış mı? Kafamda bu sorularla konuyu araştırdım. Gerçekten çok az bilgi vardı ama antik ismi Kedrea birçok yerde belirtiliyordu. İlginçtir farklı kaynaklarda cümle cümle birbirinin aynısını tekrar eden çok kısa ve üstünkörü bilgiler aktarılmıştı. Ve en önemlisi nerdeyse hiçbir görsel kayıt yoktu. Belki de beni bu düşüncelere iten en baştaki saptama doğruydu. Bunu öğrenmenin artık tek yolu kalmıştı. Oraya gitmek.

Bir bahar günü Afyon'un Bayat ilçe merkezi girişinden güneybatı yönünde takribi kuş uçuşu 4 kilometre uzaklıkta yükselen dağa yani Kedrea'ya bakıyorum. Uzaktan oldukça heybetli gözüken bu dağın üzerinde herhangi bir kale veya tarihi kalıntı olduğu fark edilemiyor. Anadolu'nun her yerinde alışıldığı üzere yerel insanlar yükseltiye Asar Dağı diyor. Kale anlamındaki bu isim orada tarihi bazı kalıntılar olduğuna işaret eden en önemli işaret. Oraya çıkmak için bir rota, yol yordam gösteren herhangi bir bilgiye ulaşamadığım için de iş başa düşüyor.

Toprak orman yollarını kullanarak dağa yaklaştıkça işin zorluğu daha net ortaya çıkıyor. Zirve kısmı kayalık ve oradan aşağısı yoğun bir çalı ve bodur ağaç örtüsüyle kaplı, oldukça dik bir yamaç. Orman yollarını kullanarak dağın etrafını turladıktan sonra yörede İnpazarcık ismiyle anılan doğal yapının şekillendirilmesi ile oluşturulmuş tipik bir antik Frig yerleşim bölgesine gelip tekrar dikkatlice tam önümden yükselen Asar Dağı'nı inceliyorum. İnpazarcık dağın tam kuzeybatısında kalıyor ve tamamen açık bir alan olduğu için çok net görüş veriyor. Yerleşimin aşağısında kalan vadinin tabanı dağa yoldan yaklaşılan en yakın yer. Oradan zirveye doğru çıkan nispeten kolay bir rota belirlemeye, bir patika görmeye çalışıyorum. Buradan görerek mümkün olmadığı için vadinin tabanına inip arazide araştırmak lazım. Orada da sadece birkaç ev var ama şu an kimse yok. Onun için bir şey sorma, bir bilgi alma imkânı yok.



Yapacak bir şey yok ve tırmanış başlıyor, daha doğrusu mücadele başlıyor. İlk yarım saat çok umutsuz. Yoğun çalılar arasında patika aramakla uğraşıyorum ve daha yolun başında kan ter



Kedrea Kalesi'nde yerleşim tarihinin eski Frig kültürü dönemine kadar uzandığına işaret eden kalıntılar bulunuyor. Sur kalıntıları zamanında güçlü bir kale olduğu izlenimi veriyor (solda üstte).

Kale surlarına bitişik bazı yapıların varlığı tamamen yıkık olsa da kendini gösteriyor (solda altta).

Kedrea Kalesi surlarının bugüne ulaşan en sağlam kısmı yerleşimin batı tarafında.

içinde kalmış durumdayım. Bu şekilde çalı duvarını aşmak ve yukarı ulaşmak kesinlikle imkânsız. Patika bulmak için sağa sola saldırıyorum. Bazı keçi yolları var ama ancak çalıların arasından bir keçinin geçebileceği şekilde. Deneyimlerimden biliyorum, olayda keçi varsa bir çoban da vardır. İşte o çobanın yürüdüğü yolu bulmalıyım, diyorum ve sonunda mutlu son kendini gösteriyor. Yukarı doğru çıkan çok belirgin hatta bu şartlar için yol bile diyebileceğim patikanın üstündeyim. Vadi tabanından geldiği çok belli patikanın girişini bulamadığım için bir süre debelendim ama şimdi çalıların arasından bazen tünel yaparak yükselen geniş patikadan rahatlıkla yükselmek mümkün. Şunu özellikle belirtmek gerekir ki bu patikanın varlığını uzaktan bakarak saptamak kesinlikle mümkün değil. Bir süre tırmandıktan sonra dik tırmanış bir ara veriyor ve görece düz bir açıklığa varılıyor. Burası toprak üstü belli belirtisiz kalıntılardan anlaşıldığı üzere eski bir yerleşim yeri. Zirvede olması muhtemel kalıntılar alanıyla ilişkili bir yer mi değil mi kesin karar vermek mümkün değil. Ama olması muhtemel. Böyle bir yerleşim yerine varması, geniş patikanın aynı zamanda antik dönemden beridir kullanılan ana güzergâh olduğunu düşündürüyor.

Bu noktadan itibaren patika artan yamaç eğimine rağmen yine yürüyenin ileri ve yukarı görüşünü kapatan bodur ağaç ve çalıların arasından dimdik yukarı yükseliyor. En sonunda dağın zirvesine yakın sadece otluk kısma geliniyor ve yukarısı görülmeye başlıyor. Zirveye doğru gidebilmek için iki tarafı dik kayalıklarla çevrelenmiş bir yamacın çıkılması gerekiyor. Başka hiçbir yoldan tepeye varmak mümkün gözükmüyor. Fakat artık bir patika yok ve her adımda yıldırıcı diklik artıyor. Hâlâ yukarıda hiçbir tarihi yapı kalıntısının gözükmemesi de moral bozucu.





Kale yerleşiminin tam ortasında etkileyici bir yapı kalıntısı bulunuyor.

Surların güney bölümü harap vaziyette. Ancak kalıntılar, bir zamanlar burada kesintisiz bir yerleşimin devam ettiğini gösteriyor (sağda üstte).

Kale şu anda kendini gösteren genel yapısal özellikleri bakımından Bizans dönemi kalesi olarak nitelendiriliyor (sağda altta).

Tam zirveye yaklaşılırken dikkatlice bakınca sonunda yıkık surlar fark ediliyor. Dağı çevreleyen kaya duvarları ile nerdeyse aynı renkte olduğu için aşağıdan fark edilmesinin mümkün olmadığını anlıyorum.

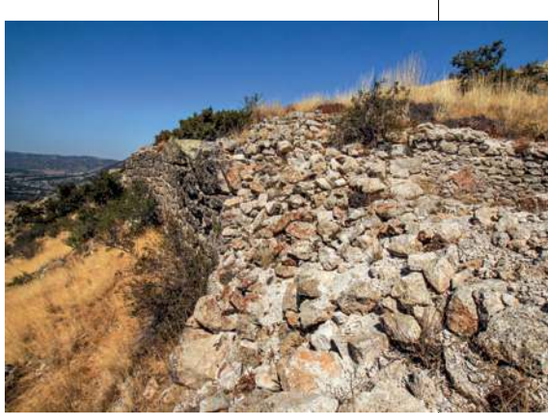
Surları görmenin verdiği şevkle son dikliği nefes nefese çıkıyorum ve işte en tepedeyim. Sararmış otlarla kaplı oldukça düz bir alan. İlk bakışta herhangi bir yapı kalıntısı görülmüyor. Ama uzun otların arasında dolaşmaya başlayınca hiç de öyle olmadığı ortaya çıkıyor. Buraya kadar verilen emeğin karşılığını yeterince alacak önemde bir yere geldiğinizi anlıyorsunuz. Evet burası bir kale. Bazı yerli ve yabancı araştırmacılar tarihi yazılı kaynaklara dayanarak burasının Kedrea isimli yer olduğunu söylüyorlar. Yoksa şu ana kadar alanda buranın Kedrea olduğunu gösterir herhangi bir başka yazılı kaynak bulunmuş değil. Yerelde Kümbet Kale deniyor. Kümbet ismini herhalde zirve düzlüğünün ortasında bulunan yapı kalıntısından alıyor. Kedrea'nın isminin geçtiği en önemli tarihi yazılı kaynak Anna Komnena'nın babası Bizans imparatoru Alexios Komnenos'un devrinde (1081-1118) yaşananları anlattığı Alexiad adlı eseridir. I. Alexios'un Selçuklulara karşı gerçekleştirdiği seferlerde güçlü bir kale ismi olarak ismi geçer. İmparator sefer sırasında Dorylaion yani Eskişehir'den sonra Santabaris'e gelir. Santabaris günümüzün Seyitgazi ilçesi sınırları içinde kalan Bardakçı Köyü'dür. Burada ordunun komutanlarından biri olan Kamytzes'i önden Kedrea'ya saldırmak üzere askerleriyle gönderir. Kale o zaman Poukheas adlı bir Türk beyi tarafından işgal edilmiş durumdaydı. Fakat bu saldırıyı haber alan Poukheas adamlarıyla kaleyi boşaltıp kaçar. Kalede sadece yerel halk kalır. Hatta bu kaçış o kadar hızlı olur ki komutan Kamytsez buraya gelip Poukheas'ın bütün savaş ganimetlerini bile kalede bırakmış olduğunu görüp şaşırır. Kale ele geçirildikten sonra İmparator Alexios da bir ikindi vakti Kedrea'ya gelir.

Kalıntılar alanına gelince yukarıdaki hikâyede geçen Kedrea'nın güçlü bir kale olarak anlatılmasına tam uyan bir yerle karşı karşıya olduğunuzu hemen anlıyorsunuz. Dağın zirve düzlüğünü



kuşatan kayalıklar ve dik yamaçlar buraya öncelikle doğal bir koruma sağlıyor. Zamanında yine bu kayalıkların üstünü çepeçevre kuşattığı belli olan surlar özellikle batı tarafında korunmuş olarak günümüze ulaşmış durumda. Yalnız diğer bir önemli ayrıntı daha dikkat çekiyor. Duvarların bir kısmının mimari özellikleri Bizans çağının çok daha gerisine işaret ediyor. Arkaik döneme kadar uzanan mimari detaylar var. Çok belli ki bu yerleşimin tarihte özel bir önemi var ve geçmişi Bizans devrinin çok öncesine, kadim Frig uygarlığı dönemine kadar gidiyor. Zaten kalenin bulunduğu düzlükte etrafı seyrederken bunun sebebini de anlıyorsunuz. Çevre coğrafyaya çok hâkim bir noktada ve zamanında ilerisinden geçtiğini bildiğimiz antik ana yola yukarıdan bakıyor. Günümüzde bu güzergâhtan geçen Ankara - Afyon karayolu net bir şekilde izlenebiliyor. Hepsinden öte ismi ne olursa olsun Frigya bölgesinin tarihinde özel bir öneme sahip bir kale olduğu kuşku götürmez bir kalıntılar alanıyla karşı karşıyayız. Buna rağmen bugüne kadar bu kadar sahipsiz kalmış olması da pek anlaşılabilecek bir şey değil. Belli ki keçi sürüleri haricinde burayı uzun zamandır ziyaret edenler olmamış. Bu arada buraya gitmek isteyecekler için bir noktaya daha dikkat çekmek isterim. İlkbahar aylarında dağın yukarı yamaçlarında ve kale içinde büyüyen otlar dolaşmayı ve kalıntıları görebilmeyi engelleyecektir.

Zirveye doğru gidebilmek için iki tarafı dik kayalıklarla çevrelenmiş bir yamacın çıkılması gerekiyor. Başka hiçbir yoldan tepeye varmak mümkün gözükmüyor. Fakat artık bir patika yok ve her adımda yıldırıcı diklik artıyor.







GÜNEŞ'İN YENİ ÇEVRİMİ

GÜNEŞ YAKLAŞIK 11 YIL SÜRECEK YENİ BİR AKTİVİTE ÇEVRİMİNE GİRİYOR. ÜZERİNDE BUNA BAĞLI OLARAK PATLAMALAR OLUŞMAYA BAŞLADI BİLE. BU PATLAMALAR GEZEGENLER ARASI ORTAMI DA ETKİLİYOR. ÇEVRİM, 2030 YILINA KADAR SÜRECEK VE LEKE SAYILARI 2023 - 2026 YILLARI ARASINDAKİ BİR TARİHTE MAKSİMUMA ULAŞACAK.

yazı: SERDAR EVREN*
fotoğraflar: NASA

YILDIZIMIZ GÜNEŞ yaklaşık dört milyar altı yüz milyon yıl önce gökadamız Samanyolu'nun sarmal kollarından birinde, yıldızlararası gaz ve toz içerikli soğuk bir moleküler bulut içinde oluşmaya başladı. Orta yaşta kabul edilen yıldızımız, yaklaşık bir bu kadar süre daha enerji yaymaya devam edecek.

Samanyolu içinde yaklaşık üç yüz milyar yıldızla birlikte bir yaşam süren Güneş, oluşumundan bir süre sonra kendisini ortaya çıkaran bulutsu ortamı içinde kendi gezegenlerinin oluşumuna da katkıda bulundu. Dünyamız da bu süreç boyunca Güneş'in ev sahipliği altında diğer gezegenlerle birlikte yaşamını devam ettiriyor. Ama unutmayacağımız şey şu ki, gezegenlerin ve tabii ki bizim de varlığımızın tek kaynağı Güneş'tir ve onunla yaşamayı sürdürmek sadece bize değil, ona da bağlı.

TANRILAŞTIRILAN BİR GÖK CİSMİ

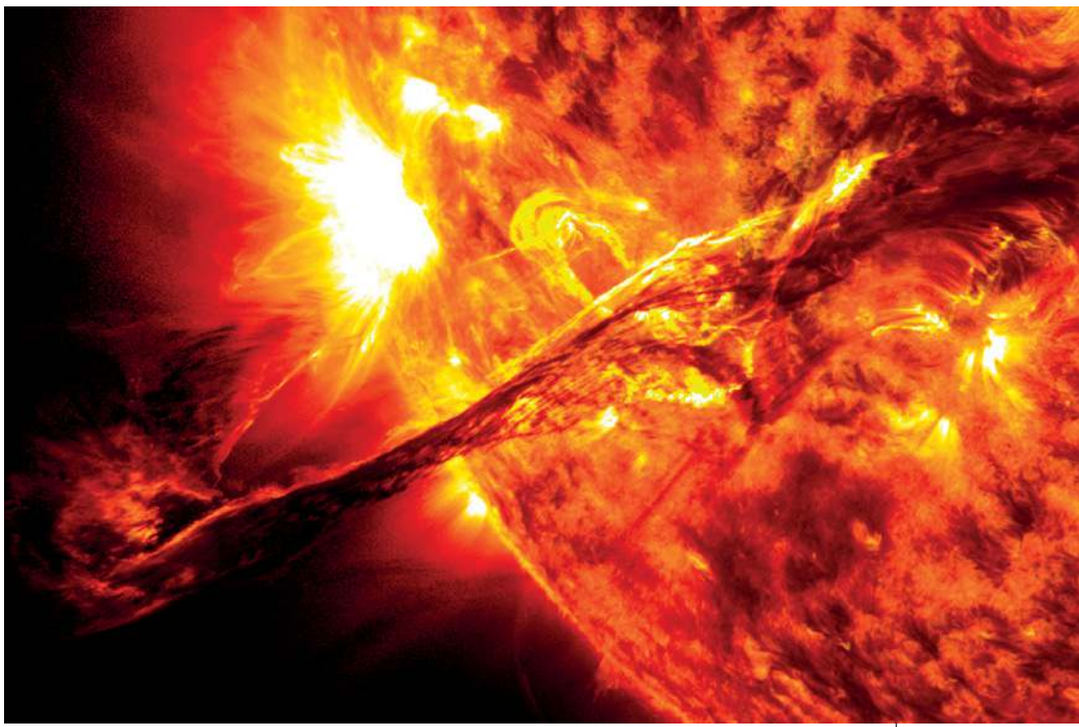
Güneş, en eski uygarlıklardan itibaren insanların ilgisini çekmiş ve mevsimler boyunca gökyüzündeki hareketleri, doğuş - batış zamanları ve yerlerinin değişimiyle en çok incelenir gök cismi olmuş. O tarihlerde anlaşılamayan bu değişimlerin nedeni kutsal güçlere bağlanmış ve bütün eski uygarlıklarda tanrılaştırılmış. Galilei'nin 1610 yılında teleskop kullanarak Güneş yüzeyindeki güneş lekeleri olarak adlandırdığımız karanlık yapıları ilk defa gözlemesine kadar bütün gözlemler hep çıplak gözle yapılmış. Dolayısıyla çıplak gözle görülemeyecek kadar küçük olan güneş lekeleri veya Güneş üzerindeki fiziksel diğer yapılar ancak teleskopların gelişmesiyle daha rahat gözlenebilir ve anlaşılabilir oldu. Güneş, Samanyolu içinde yer alan diğer tüm yıldızlarla karşılaştırıldığında orta büyüklükte, ne çok soğuk ne de çok sıcak olmayan mütevazı bir yıldızdır. Belki de en önemli özelliklerinden biri de onun tek yıldız olmasıdır. Evrendeki yıldızların büyük çoğunluğu ortak kütle merkezi etrafında dolanan bir yoldaş yıldıza sahiptir; hatta bazıları üçlü, dörtlü veya nadiren çoklu sistemlerin üyeleri olabilir. Güneş gibi tek yıldız sayısı aslında oldukça azdır. Gezegenlere sahip olan yıldızlar da genelde tek yıldızlardır. Onun için öte-gezegen olarak adlandırdığımız ve sayıları şu sıralarda dört bini geçen öte-gezegenler, daha ziyade güneş benzeri tek yıldızların etrafında dolanmaktadır.

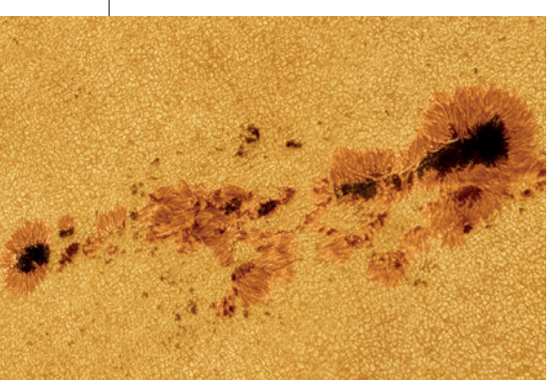
Güneş, dünyamızdan yaklaşık 109 kat daha büyük yarıçaplı (yaklaşık

Güneş Sistemi, içinde bir yıldız, sekiz gezegen, beş cüce gezegen, asteroitler, kuyrukluyıldızlar ve göktaşları barındıran yaklaşık 20 milyar kilometre çaplı bir sistem.

696.000 km) gaz yapıda bir yıldız. Gazın kimyasal yapısı ağırlıklı oranda hidrojen gazı içerir; yaklaşık yüzde 73 hidrojen, yüzde 25 helyum ve yüzde 2 de diğer elementler bulunur. Güneş'in yüzey sıcaklığı yaklaşık 5.800 derece olurken, sıcaklık merkeze doğru gidildikçe hızla artar ve Güneş'in çekirdeği içinde 16 milyon derecelere kadar yükselir. Bu kadar yüksek sıcaklıklara ulaşan yıldızların çekirdek bölgelerinde nükleer tepkimeler başlar ve hidrojen çekirdekleri helyum çekirdeklerine dönüşerek enerji üretimi gerçekleşir. Aşamalı olarak gerçekleşen nükleer tepkimeler sonucunda, çekirdekte en yüksek enerjili ışın olan gamma fotonları açığa çıkar. Gamma ışınları yüzeye ulaşıncaya kadar milyonlarca yıl geçer, çünkü çok yoğun bir gaz ortam içinden geçerken soğrularak enerjisini kaybeder ve yüzeyden insan gözünün rahatlıkla görebileceği optik ışık olarak yayılır. Aslında bizim gördüğümüz ışık, milyonlarca yıl önce üretilmiş ışıktır.

Güneş yüzeyinden saniyede üç yüz bin kilometre hızla hareket ederek ayrılan fotonlar, gezegenler arası ortama girerek yayılır. En yakınındaki Merkür gezegeninden sonra Venüs'e daha sonra da Dünya'ya yaklaşık 8,2 dakikada ulaşır. Güneş ile Yer arasındaki uzaklık yaklaşık 149 milyon 600 bin kilometre ve bu uzaklık, Güneş Sistemi içindeki uzaklık belirlemede birim kabul edilerek, '1 Astronomik Birim' (1 AB) olarak adlandırılır. Dolayısıyla Yer - Güneş uzaklığı ortalama 1 AB olurken, Mars gezegeninin Güneş'e uzaklığı 1.5 AB, Jüpiter gezegeninki ise yaklaşık 10 AB'dir. Güneş ışınları Güneş Sistemi'nin dış sınırına yakın konumda bulunan cüce gezegen Plüton'un 40 AB'lik uzaklığına ancak 5,5 saatte ulaşır.





Güneş üzerinde aniden gelişen yüksek enerjili bir patlama (üstte).

Manyetik olaylar sonucu fotosferde oluşan ve çevresine göre yaklaşık 1.500 - 2.000 derece daha soğuk olan karanlık yapılar güneş lekesi olarak adlandırılıyor (altta).

DİNAMO GİBİ ÇALIŞAN YILDIZ

Isı ve ışık kaynağımız olan Güneş diğer yıldızlarla karşılaştırıldığında çok büyük veya çok sıcak olmasa da onu gözlemek, araştırmak, yapısını ve fiziksel özelliklerini çözümlemek bize diğer yıldızların da yapıları ve yaşamları hakkında bilgi verir. Bizim için bu büyük devasa sıcak gaz küre, aslında diğer gök cisimleri gibi kendi ekseni etrafında dönmekte ama bu dönüşünü dünyamızdakinden, yani bir katı cisminkinden, daha farklı yapar. Güneş'in ekvator bölgesi yaklaşık 25 günde bir turunu tamamlarken, kutup bölgeleri 32 güne çıkacak şekilde bir dönme dönemine sahiptir. Bu farklı dönüş hızları yalnız yüzeyde değil, iç katmanlarda da kendini gösterir.

Güneş döndükçe içyapısında bir dinamo gibi çalışan fiziksel süreçler sonuçta içerde elektrik akımları ve bir manyetik alan üretir. İçyapıdaki akışkan maddenin hareketleri manyeto-hidrodinamik yasalarla açıklanır. Aslında bu yasalar en genel anlamda çalkantılı hareket enerjisinin elektrik-manyetik enerjiye dönüşümünü belirler. Manyetik alanlar çalkantılı içyapıda burgular halinde yüzeye kadar ulaşılır ve enerjinin yüzeye çıkışını biçimlendirir. Güneş lekeleri yüzey diyebileceğimiz fotosfere (ışık küre) göre daha soğuk dolayısıyla daha karanlık görünen geçici yapılardır. Manyetik alan yoğunlaşmaları nedeniyle enerjinin dışarı çıkışı engellendiğinden lekeli alanlar ancak 4000 derecelere sahip olabilir. Genelde çift manyetik kutuplu olan güneş lekesi sayıları yıllar içinde değişir. Yaklaşık 400 yıldır yapılan güneş lekesi gözlemleri 1700'lü yıllardan itibaren daha sistemli olarak kayıt altına alınmaya başlamış ve zamana göre değişimleri günümüz-

de bile araştırılıyor. Güneş leke sayıları yaklaşık 11 yıllık çevrimsel bir değişim gösterir. Aslında elimizdeki 250 yıllık verileri incelediğimizde bu değişimin bazen 8 - 9 yıl gibi kısa veya 14 - 15 yıl gibi uzun değişim aralıklarına sahip olduğunu da görebiliyoruz. Leke sayılarının azalıp en aza inmesi minimum veya fazlalaşması maksimum değerlere sahip olduğunu anlatan terimlerle ifade edilir. Minimumdan minimuma geçen süredeki leke sayısı değişimi bir çevrim olarak adlandırılır. Peş peşe gelen çevrimlerin grafik görüntüsü Güneş'in manyetik olaylar bağlamında ne kadar aktif olup olmadığını açıklar.

Güneş'in aktivitesini belirleyen leke çevrimlerinin birincisi 1755 yılı Şubat ayıyla başlamış, 1766 yılı Haziran ayıyla bitmiş. İlk çevrimin uzunluğu 11,3 yıl olarak kabul edilmiş. Bu çevrim içinde 1761 yılı Haziran ayında Güneş yüzeyinde görülen güneş lekesi sayıları maksimuma ulaşmış. Günümüze kadar geçen süre dikkate alındığında şu anda 25'inci leke çevrimi içinde bulunuyoruz. Bu çevrim 2019 yılı Aralık ayında başladı ve tahminlere göre 2030 yılına kadar sürecek ve leke sayıları 2023 - 2026 yılları arasındaki bir tarihte maksimuma ulaşacak.

Güneş'in fotosferinde görülen lekeli aktif bölgelerin bir çevrim içindeki sayısal değişimine bakılarak veya çevrimlerin birbirleriyle biçimsel karşılaştırması yapılarak güneş aktivitesinin uzun dönemli davranışı hakkında fikir sahibi olunur. Güneş lekelerinin çevrim başından itibaren yüzeyde görülen konumları, artan sayıları ve boyutlarıyla maksimumdan sonra azalan değerleri boyunca Güneş'in ışınım salma gücü düzeyinde değişimler kaydedilir. Bunun dışında Güneş'ten fırlatılan sıcak gaz materyalinin yoğunluğu, ani parlamalar olarak adlandırılan flarelerin sayısı ve şiddetindeki değişimler de istatiksel olarak takip edilir. Güneş'in fotosferden sonra daha üst atmosfer katmanları olan kromosfer (renk küre) ve koronada (taç katman) görülen yapısal değişiklikler, manyetik alanlarla ilişkili olan ilmik yapıların dağılımları, içinde bulunan çevrimlerle ilişkili şiddet bilgilerini bize yansıtır.

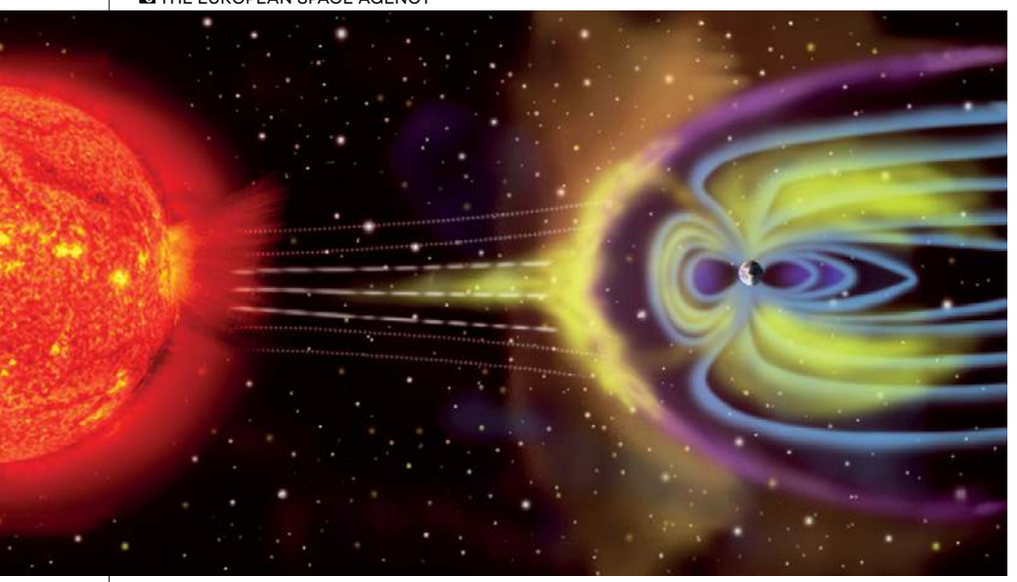
YAKIN UZAYLA ETKİLEŞME

Bir aktivite çevrimi boyunca özellikle leke sayılarının maksimuma ulaştığı zamanlarda Güneş üzerinde görülen patlamalar sonucu, gezegenler arası

Atmosferimizde güneş rüzgârının yüksek enerjili parçacıklarıyla etkileşen gaz atomları ışık saçarak yüksek enlemdeki bölgelerde kutup ışımalarını oluşturur.



THE EUROPEAN SPACE AGENCY



Güneş rüzgârıyla birlikte yayılan parçacıklar dünyamızın yakın uzayından geçer, yerin manyetik alan çizgilerini takip ederek manyetik kutuplardan içeri girer ve yer atmosferiyle etkileşir (üstte).

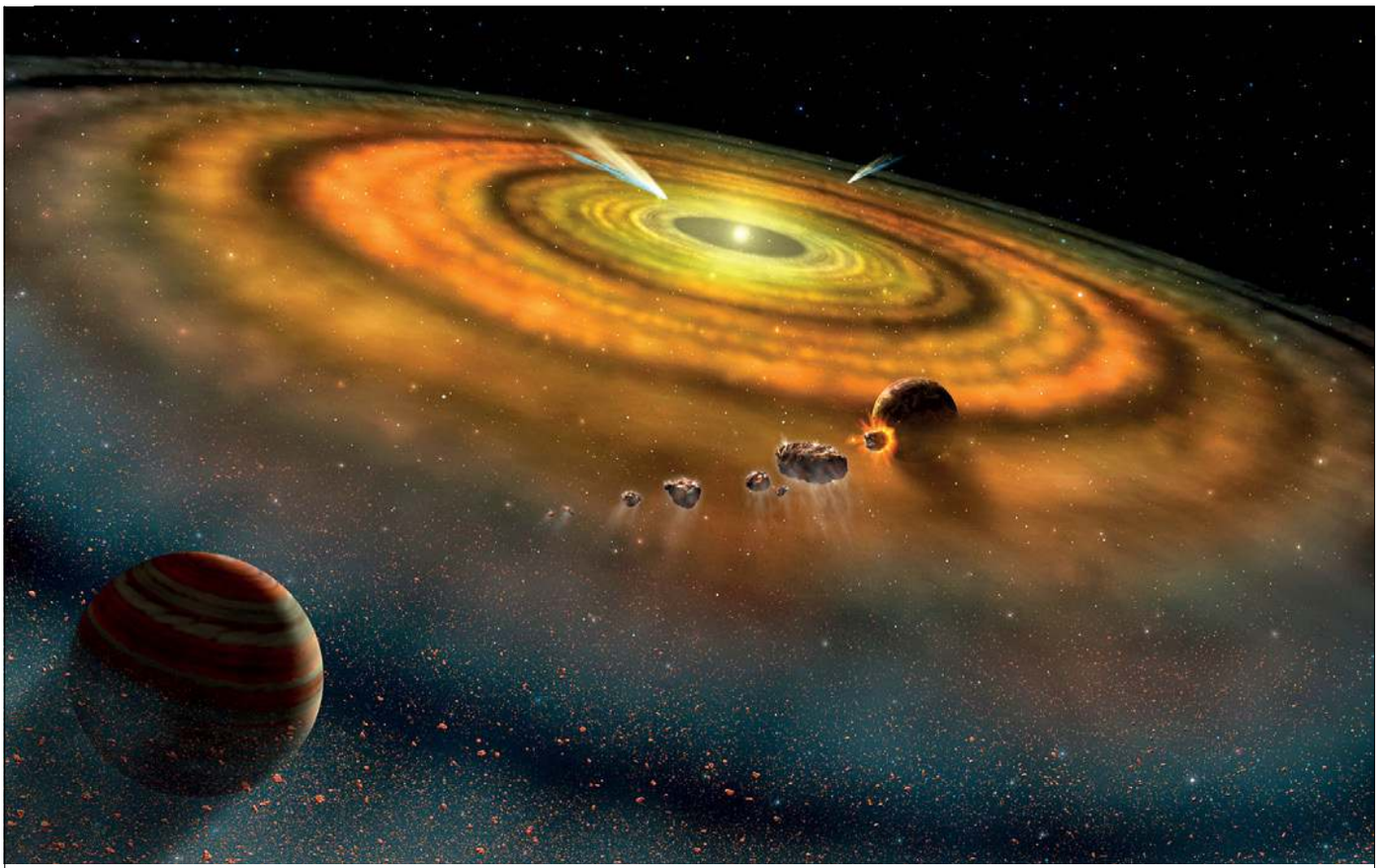
Eski Mısır'da güneş tanrısı Ra (altta).

ortama salınan sıcak gaz materyali, 'güneş rüzgârı' olarak adlandırılır. Güneş rüzgârının şiddeti, yoğunluğu, sıcaklığı ve ortam içindeki yayılma hızı aktivite düzeyine bağlı olarak değişir. Güneş rüzgârı içindeki parçacıkların hızı saniyede ortalama 400 - 500 kilometrelere ulaşabilir. Bu parçacıkların hızlarına bağlı olarak dünyaya ulaşması süreleri 3 - 4 gün alabilir. Dünya'nın manyetik alan çizgilerini takip ederek Yer'in manyetik kutuplarından içeri süzülen bu yüksek enerjili parçacıklar, yer atmosferi içindeki gazlarla etkileşir ve onları uyartarak, ışık salmasına neden olur. Atmosfer içindeki gazların hava akımlarıyla birlikte yer değiştirmesi sonucunda, yüksek coğrafi enlemli yerlerde oturanlar gökyüzünde kutup ışıması, kuzey ışıkları veya aurora adını verdiğimiz ışık dansına şahit olur. Işıkların rengi, etkileşilen gaz içindeki farklı elementlerin atomlarına bağlı olarak değişir.

Bu yıllarda güneş aktivitesinin 25'inci çevrimi içindeyiz ve Güneş'in yüzeyinde görülen güneş lekesi sayıları her geçen ay boyunca biraz daha sıkça görülmekte ve hatta lekelere bağlı olarak oluşan güneş patlamaları da doğal olarak sıklaşmakta ve daha rahat saptanabilmekte. Ancak şu da var ki, güneş üzerinde görülen patlamalar her zaman leke sayıları en fazla olduğunda oluşur diye bir beklenti yoktur. Bazen leke sayısı az olduğu durumlarda bile güçlü patlamalar kaydedilebilmekte. Güneş'in yüzeyindeki güneş lekelerinin konumları, büyüklükleri, tek tek veya grup olarak bulunma görüntüleri https://spaceweather.com/ web sayfasından güncel olarak takip edilebilir. Tamamen popüler düzeyde hazırlanan bu sayfada sadece güneş lekelerine ilişkin görüntüler ve bilgiler değil, aynı zamanda güneş patlamalarına ilişkin veriler, yer atmosferine giren kozmik ışınlara ilişkin bilgiler ve açıklamalar da mevcut.

Güneş'in leke aktivitesi çevrimlerindeki sayısal değişimleri, teleskoplarla veya uydular aracılığıyla yapılan güneş lekesi gözlemlerinden saptayabiliyor; ama daha önceki gözlem verileri için en fazla 400 yıl kadar geriye gidebiliyoruz. Ancak Güneş bu manyetik olaylar sonucu oluşan güneş lekelerine kuşkusuz yeni sahip olmadı. Doğumuyla birlikte genç bir yıldız olduğu andan itibaren benzer lekeler hep vardı. Hatta Güneş, henüz genç bir yıldızken bu lekelerin hem sayılarının hem de yüzeyde kapladığı alanların ve buna bağlı olarak da güneş patlamalarının şimdikinden çok daha fazla ve daha şiddetli olduğunu tahmin edebiliyoruz. Bunları aslında Güneş'ten çok daha genç ve çok daha yaşlı olan ve güneş benzeri yaşlara ve sıcaklıklara sahip lekeli yıldızların ışık değişimlerinin incelenmesinden anlıyoruz. Güneş benzeri genç yıldızlar üzerindeki yıldız lekelerinin, yüzeyde kapladıkları alanlar tüm yüzeyin yüzde 30'una yaklaşırken Güneş için bu değer milyonda birkaç yüz birim olabilmekte. Aslında Güneş, diğer aktif yıldızlarla karşılaştırıldığında pek de lekeli bir yıldız olarak kabul edilmez. Çünkü Güneş'i derin uzay içinde diğer yıldızla-





Güneş, güneş bulutsusu olarak adlandırdığımız yıldızlararası gaz ve toz ortam içinde yaklaşık yüz milyon yıllık bir süreçte oluştu.

rın ortalama uzaklıklarına götürsek ve şimdiki gibi gözlemeye çalışsak, leke faaliyetleri hakkında tatmin edici bilgilere ulaşamayacağımız saptandı. Bu da yine Güneş'in ikizi sayılabilecek yıldızların ışık değişimlerindeki bulgulardan giderek anlaşıldı.

Güneş'in binlerce yıl öncesine ilişkin gösterdiği aktivite değişimlerineyse günümüzde iki ana araştırma yöntemiyle ulaşılır. Bu yöntemlerde Güneş'ten gelen kozmik ışınların yer atmosferinde yaptığı değişimler araştırılır; bu ise kutup bölgelerindeki buz kütleleri ve çok yaşlı ağaçlardaki halka yapılarında görülen 10Be (berilyum) ve 14C (karbon) izotoplarının değişimlerinin incelenmesinden çıkarılır.

Güneş ativitesinin değişimini takip etmek sadece Güneş üzerinde görülen lekelere bağlı yapısal değişiklikleri araştırmamızı sağlamıyor, aynı zamanda bu değişimlerin Dünyamızın çevresindeki hava durumunu ve iklimi de nasıl etkilediğini bilmemize yardımcı oluyor. Dünyamız her ne kadar son 60 yıl içinde insan kaynaklı bir küresel ısınmaya maruz kaldıysa da bilimcileri, aktivite sonucu güneş enerjisinde görülen değişimlerin iklim üzerine bir etkisinin olup olamayacağı üzerine çalışmalar yapmakta, modeller tasarlamakta. Bu modeller yapılırken olaya küresel boyutlarda bakılıyor, dünyamızın farklı yerlerinde görülen iklim türlerini etkileyen tüm faktörler dikkate alınıyor. Sonuçta Güneş'in Dünya'ya gönderdiği enerjinin kendi güneş leke aktivitesine bağlı olarak iklimi etkilemesinde, beklenen düzeyinin çok yüksek olmadığını ortaya koymakta. Bir yerin iklim üzerindeki bölgesel faktörleri çok değişken olduğundan, tabii ki bu katkı miktarını bulmak çok zor. Bunların hepsini birden modelleyebilmek ancak süreklilik gösterdiği takdirde olabilir.

Güneş'in küresel ısınmayı tetiklemesi şu an için çok fazla görülmese de bundan sonra geçireceği yaklaşık 4,5 milyar yıllık yaşantısı içinde yıldızımız evrimleşecek, çapı büyüyecek, iç-yapısı dolayısıyla yüzeyindeki aktivite yapılarının biçimi, şiddeti ve boyutları değişecektir. Buna bağlı olarak hem evrimsel hem de aktivite kaynaklı olarak, yakın uzaya salınan enerji miktarı ve türü değişecektir. O zaman dünyada yaşam söz konusu olmayacaktır. Ama şu anda, Güneş henüz orta yaştayken, dünyamızı yaşanabilir kılmak bizim elimizde. Dünyamızı koruyalım, yaşayabileceğimiz başka bir dünya yok.

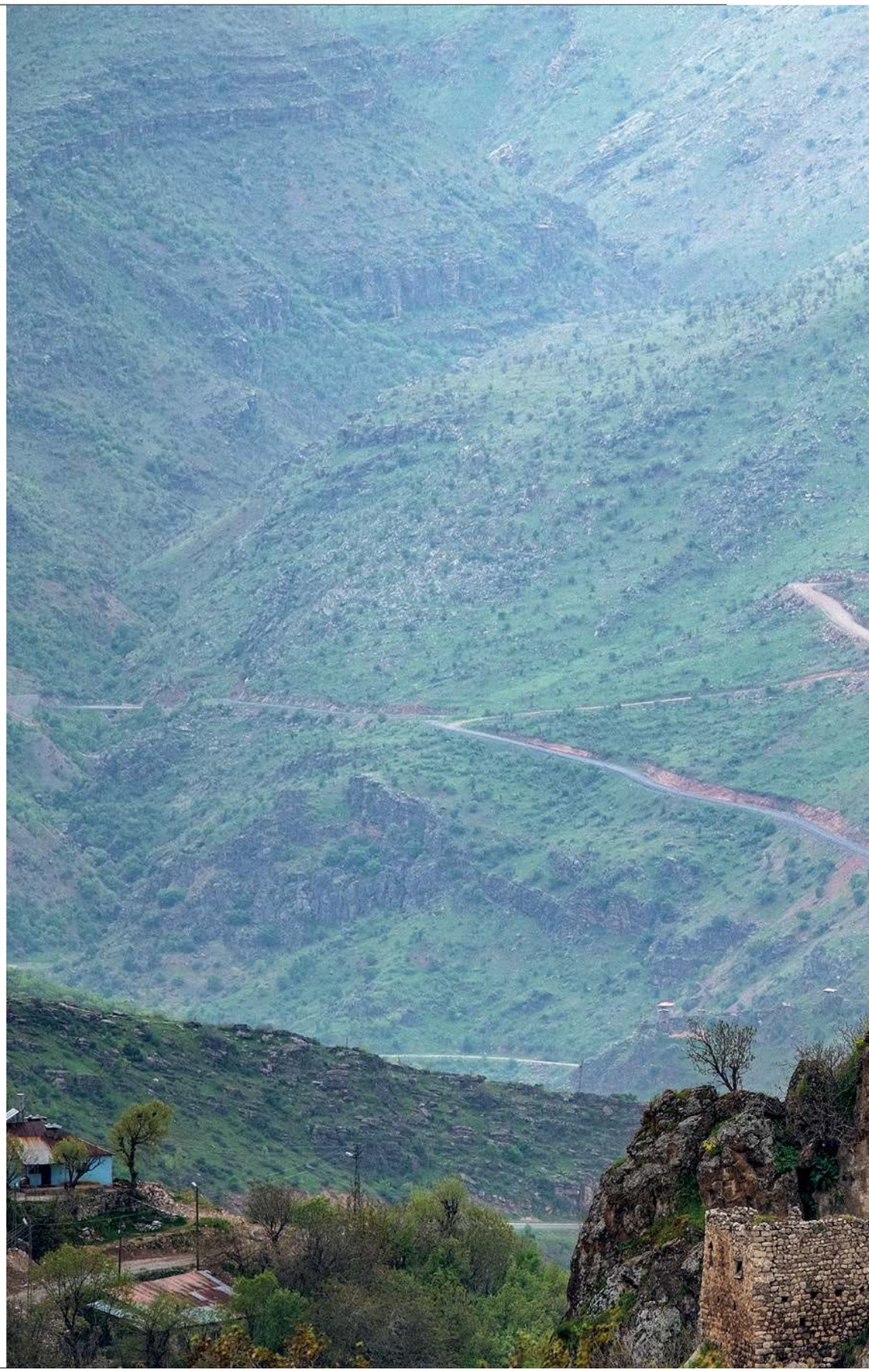
* PROF. DR. SERDAR EVREN, EGE ÜNİVERSİTESİ FEN FAKÜLTESİ ASTRONOMİ VE UZAY BİLİMLERİ BÖLÜMÜ

HAKKÂRİ

ÇUKURCA MEVSİMİ

Zap Suyu'nun beslediği bu kadim topraklar terörle geçen kötü zamanları yavaşça geride bırakıyor. Çukurca'da yeniden ekilen tarlalar, kullanıma açılan yaylalar berekete dönüyor. Bu el değmemiş coğrafya raftingden yamaç paraşütüne birçok doğa sporunu yapmaya olanak sağlıyor.

yazı ve fotoğraflar:
UĞUR DEMİRBİLEK





Heskel Dağı'nın gölgesinde kurulu ve eski zamanlarda Çal diye anılan Çukurca, Hakkâri'nin üç ilçesinden biri. Çukurca merkezindeki Çukurca Kalesi ve onun yamacında kümelenen kesme taşlardan yapılı tarihi taş evler dikkat çekiyor.

TÜM YOL BOZUK bir arabanın tıkırtılarını yarım yamalak duyarak geçiyordu. Bu tıkırtıları az işitmemizin sebebi Zap Suyu'nun dünyanın tüm sorunlarını önüne katmışçasına hiddetli akmasından kaynaklanıyordu. Suyun ulu sesiyle ve kayalık dağların keskin yüzlerini görerek yaptığımız yolculuk başka bir dünyaya gidiyormuşuz hissini veriyordu. Her virajda ayrı bir sınırı aşıyor gibiydik. Yolumuzun sonu başka bir sınıra, Irak'a komşu Çukurca'ya ulaşacaktı. Urartu uygarlığının ilk yerleşimlerinden olan bu kadim toprakların tüm öyküsü Zap Suyu'nın şahitliğinde yaşandı. Benim Çukurca'daki öykümün de anlatıcısı Zap Suyu olacaktı.

Heskel Dağı'nın gölgesinde kurulu ve eski zamanlarda Çal diye anılan Çukurca, Hakkâri'nin üç ilçesinden biri. Zap Suyu'nun çağladığı sarp bir araziye yayılan ilçe denizden 1.285 metre yüksekte. Irak sınırında uzun süredir devam eden terör nedeniyle bu doğal bölge gözlerden de ırak. Bölge dışından Çukurca'ya ulaşımın en pratik yolu Van Ferit Melen ya da Yükseova'da bulunan havalimanına inmek. Van ile ilçe arasındaki 267 km'lik yol araçla yaklaşık dört saat sürüyor. Yaklaşık 140 km mesafedeki Yüksekova'dan iki buçuk saatte Çukurca'ya gelinebiliyor. Uzakta yaşayanlar için Çukurca bir seyahat hedefi olarak görülmese de aslında tam bir keşif noktası. Bu seyahati gerçekleştirmeden önce küçük yerleşim yerlerinde yaşam üzerine birçok deneyime sahiptim. Fakat bu seyahatimi farklı kılan detay; konaklama imkânının sınırlı olduğu Çukurca'da yöre insanlarının evlerinde kalacak olmamdı. Böylece bu kendi yaşam temposuna gizlenmiş insanların hayatlarına dahil olarak gözlemleme fırsatı bulacaktım.

Urartulardan Abbasilere, Selçuklu-dan Osmanlı'ya tarih boyunca birçok zorlu aşamadan geçmiş bu ilçe, son dönemde de hep olumsuz haberlere konu olageldi. Oysa tüm bu korku merkezli haberlerin dışında, buradaki 17 bin insan bambaşka bir gerçeklik yaşıyor. Sarp doğanın içinde zorlu bir yaşam... Uzun yıllar süren terör nedeniyle hayvancılık, tarım, dokumacılık, arıcılık gibi halkın temel geçim kaynağını oluşturan faaliyetlerin sekteye uğradığı Çukurca'da son yıllarda bölgenin terörden arındırılmasıyla birlikte yeni hikâyeler kuluçkasından çıkmaya başlamış. Faaliyete açılan tarım alanları ve yaylalar onların dilinden anlayan halkla beraber hayatın tam merkezine dönmüş.

Son yıllarda bölgenin terörden arındırılmasıyla birlikte hayvancılık, tarım, dokumacılık, arıcılık gibi halkın temel geçim kaynağını oluşturan faaliyetlere tekrar başlanmış.





Ceviz ağaçları arasından bir yamaçtan aşağıya inerken burnuma keskin bir toprak kokusu geliyor. Toprağın yeni işlendiği belli. Tüm yamaçlardan âdeta su fışkırıyor. Bu suların aktığı tarlanın birinde bir traktör, pirinç ekimi için toprağı sürüyor. Pirinç için gerekli olan en önemli kaynak su. Doğa ana su konusunda Çukurca'ya karşı oldukça cömert. Özellikle ilkbahar döneminde yoğun yağış alan bu bölgede, yamaçlarından akan su kaynakları tarlalara bereket oluyor. Biraz ileride bir düve zıplayarak koşuyor. Bu canlı sabahın içinde az sonra Mehmet Abi ve sırtında koca bir çuval taşıyan kardeşiyle rastlaşıyorum. Yolları uzun, tarlaya gidene kadar çuvalın taşınmasına yardım ediyorum. Çuvalda sarı bir tohum taşıyoruz, buğdaya benziyor. Fakat bunun pirinç olduğunu öğrenince şaşırıyorum, Mehmet Abi gülerek "Ekim yapılacak pirinç kabuklu olur, onun da rengi buğdaya benzer" diyor.

Tarla başında yeni ıslatılmış pirinçlerin kabuklarından ayrılmalarını beklerken Mehmet Abi'nin demlediği çayı yudumluyoruz. Çayla birlikte sohbet de demleniyor. Zor bir hayat yaşadıkları anlaşılıyor. Kimi zaman evlerine 500 - 600 metre uzaklıktaki tarlalarına bile gidemediklerini, giderlerse bile gün batımından hemen önce dönmeleri gerektiği zamanları anlattılar. Bu kadar bereketli topraklara sahip Çukurca'da yaşanan bu zor dönemler artık geride kalıyor. Son yıllarda terörün azalmasıyla birlikte ekim alanlarının artmış olduğunu duymak bu sohbetten süzülen en güzel şey. Akşamüzeri diğer kardeşlerin de gelmesiyle beraber pirinç ekimi başlıyor. İki kişi suyun içinde toprağı düzlerken diğerleri de ekim yapıyor. Buz gibi suyun içinde verilen emek birkaç ay sonra kendini gösterecek ve mahsul verecek. Kardeşlerden biri "Her yıl pirinç ekilmez üç yılda bir defa ekebilirsin, diğer yıllarda susam ekilir" diyor. Doğanın bu cömertliği sayesinde ekim alanları boş kalmadan tarımda süreklilik sağlanıyor.

Çukurca'yı keşfetmek için burnunuzun rehberliğine güvenebilirsiniz. Toprak bir yoldan yürürken burnuma çok tanıdık ama bir türlü çıkaramadığım bir koku geldi. Yolun sonu bizi yaklaşık 400 yaşındaki taş bir değirmene çıkardı. Bunun bir tahin değirmeni olduğunu içeri girdiğimizde gelen kokunun derinleşmesiyle anladık. Tahin üretimi bölgenin önemli değerlerinden biri. Tarladan toplanan susamın beyaz su denilen doğal

Tahin üretimi bölgenin önemli değerlerinden biri. Tarladan toplanan susam beyaz su denilen doğal kaynak suyunda yıkanıp elekten geçirilmesinin ardından taş ocaklarda kavruluyor.

kaynak suyunda yıkanıp elekten geçirilmesinin ardından taş ocaklarda kavrulmasından elde ediliyor. Yapım aşamasında birçok emeğin sözkonusu olduğu tahin üretiminde, restore edilmiş bu taş değirmen, usta çırak ilişkisine dayalı üretim geleneğini günümüze taşıyor.

Çukurca'nın doğası, yaşamı da biçimlendiriyor. Bölgenin el değmemiş doğası birçok tarımsal ürün sağlıyor. Bunların en lezzetlilerinden biri derin geleneğe sahip olan kara kovan yapımı ve bal üretimi. Arıcılık için elverişli bir coğrafi konuma sahip olan Çukurca'da, Zap Suyu kenarında yetişen çiçekler arıcılık için bulunmaz bir nimet. Kara kovan bal üretiminin yaygın olduğu bölgede, arılara hiçbir müdahalede bulunmadan bal elde ediliyor. Çukurca köylerinde yaşı 70'e dayanmış birçok üretici bu kadim geleneği sürdürüyor. Kara kovan yapmayı atalarından öğrenen bu nesil bu geleneği

Tarım dışında bölgede geleneksel halı / kilim dokumacılığı da destekleniyor. Kadınların ekonomiye katkıda bulunduğu önemli bir iş alanı da dokuma tezgâhları (altta).







Pirinç için gerekli olan en önemli kaynak su; doğa, bu konuda Çukurca'ya cömert davranmış. Heskel Dağı gölgesinde çiftçiler pirinç ekiyor (solda altta).

Zap Suyu'nun çağladığı sarp bir araziye yayılan ilçe denizden 1.285 metre yüksekte. Üzümlü Köyü yolu, Zap Suyu ve yeşil tepelerin arasında gizlenmiş gibi...

devam ettirmenin gururunu taşısalar da çocukların bunu sürdürmek istemediklerinden de yakınıyorlar.

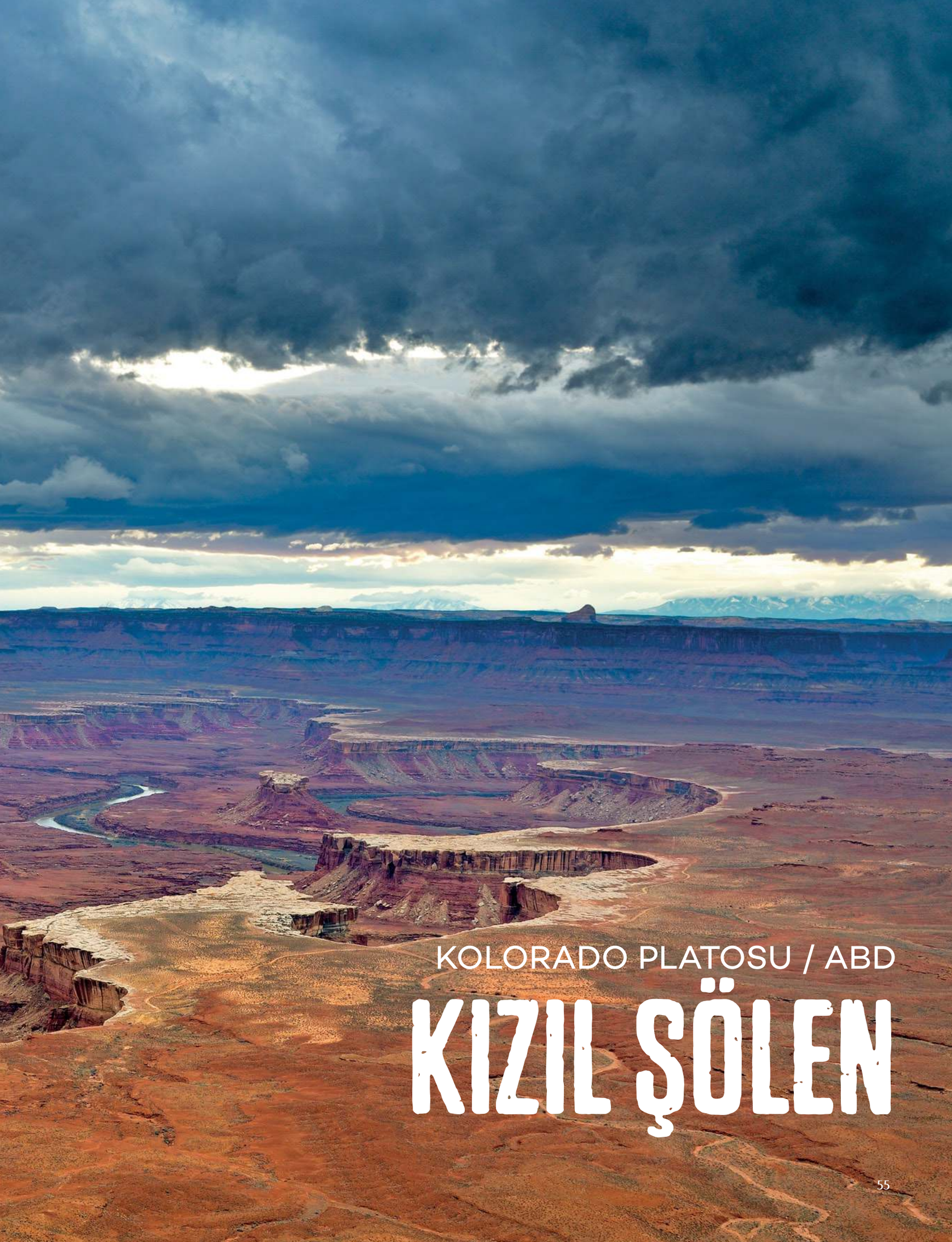
Çukurca'da artan bu tarımsal üretimi desteklemek için çalışmalar da yok değil. Yöre halkının kalkınması için oluşturulan Zap markası adı altında, tamamı bu bölgede üretilmiş tahin, kara kovan balı, maş fasulyesi, kuru üzüm, ceviz, pirinç gibi ürünler satılıyor. Bu ürünler ilçe merkezinde kaymakamlık tarafından özveri ile oluşturulan ahşap ve şık kafeden alınabiliyor. Çukarca'da tarım dışında da desteklenen alanlar var. Bölgenin geleneksel halı / kilim dokumacılığı da gelişiyor. Desenin büyüklüğü ve detayına göre bir kilim ortalama üç ayda tamamlanabiliyor. Ev geçimine katkı sağlayan kadınlar, bu projeyi gönülden destekliyor. Yöre halkıyla konuştuğumuzda geçtiğimiz yıllarda terörün sekteye uğrattığı geçim kaynaklarını birlik ve mücadele sayesinde yeniden kazandıklarını söylüyorlar. Sokağa çıkma yasaklarını geride bırakan Çukurcalılar uzun yıllar sorun yaşadıkları iş ve eğitim hayatlarının daha çeşitli ve güvenli hale geldiğini bu konuda ellerinden geldiğince eskiye dönmeme çabası vereceklerini ekliyor.

Doğanın cömertliği tarımsal üretim dışında da kendisini gösteriyor. Birçok sportif faaliyet dönem dönem etkin şekilde gerçekleşiyor. Zap Suyu'nun coşkun akışında yaz aylarına doğru rafting yapılıyor. Çocuk Tepe'den yamaç paraşütü ile yükselip Zap Suyu'yla yeşermiş ovaları kuş bakışı izlenebiliyor. Sarp yamaçlar kaya tırmanışı için çok uygun.

Çukurca'da normale dönmeye başlayan günlük hayat, doğanın bahşettiği el değmemiş güzellikler, birçok doğa sporunu yapma imkânı buradaki potansiyeli gözler önüne seriyor. Ancak ilçede otel olmadığından seyahat planı yaparken benim gibi yöre halkının misafirperverliğine güvenmek gerekiyor. Evlerine misafir olduğum insanların samimi ve sıcakkanlı karşılaması Çukurca'nın huzurlu bir gelecekte misafirlerini beklediğinin bir kanıtı gibiydi. Korku dolu haberlerin geride kalması, topraktan gelen bereketin paylaşılması, doğanın sunduğu olanakların değerlendirilmesi burada ve ülkede yaşayan herkesin ihtiyacı...



Yeşil Nehir, 1.170 kilometre uzunluğuyla Kolorado Nehri'nin en büyük kolu. Yarattığı kanyon, 335 bin kilometrekarelik Kolorado Platosu'ndaki en etkileyici manzaralardan birini sunuyor.



KOLORADO PLATOSU / ABD

KIZIL ŞÖLEN



Narin Kemer, La Sal Dağları'nın önünde günün son ışıklarını karşılıyor. 16 metre yüksekliğindeki bu doğal oluşum Utah eyaletinin resmi simgesi.





Kolorado Nehri, on milyonlarca yıldır aktığı coğrafyayı şekillendiriyor. İnce işçiliği yağmur, kar ve rüzgâr yapıyor. Yeryüzünün en narin, en çarpıcı, en heybetli oluşumları gün boyunca renkten renge bürünüyor. Anasazilerin gizemli uygarlığının yurdu, bugün Navahoların toprağı. Magma, ABD'de Kolorado Platosu'nun büyülü havasını soludu.

yazı ve fotoğraflar: HAKAN DELİÇ



Uçurum Sarayı, Mesa Verde'deki en büyük Anasazi yerleşimi. Chaco'dan kuzeye göç edenlerin 1190'da kurup aşama aşama genişlettikleri köy, 13. yüzyılın sonunda terk edilmiş (solda üstte).

Beyaz Ev adıyla bilinen Anasazi yerleşimi 1060 yılında inşa edilmiş. En kalabalık olduğu dönemde 80 oda ve dört kivadan oluştuğu tahmin ediliyor. Beyaz Ev'in bulunduğu kanyon günümüzde Navaholara ait.

İki yanımızdan sıkıştıran kanyon, artık ilerleyemeyeceğimiz kadar daralmıştı. Alçalan güneşin duvarlardan süzülen ışıkları etrafımızı kırmızı ve turuncunun tonlarına boyuyordu. Az sonra doğal kemerin yanından geçerken hafızamı tekrar zorladım. Yarık şeklinde bir kanyonun içinde, üstelik taban seviyesinde oluşmuş bu büyüklükte bir kemer ne görmüş, ne de duymuştum. Ama Kolorado Platosu'nun bu 300 kilometrekarelik köşesi iki binden fazla örneğiyle dünyanın doğal kemer deposuydu. Kumtaşının almadığı şekil yoktu; kanyonlu kemer de ancak burada olabilirdi.

Kuma bata çıka yarığı geride bırakıp aydınlığa kavuştuk ama oyalanacak zamanımız yok. Yüz yıl önce bu ırak ve çorak topraklarda sağlık aramaya gelen bir ailenin inşa ettiği metruk çiftlik evininin arkasından tırmanmaya başlıyoruz. İki buçuk kilometrelik sakin çıkıştan sonra sağımızda dümdüz beliren kaya duvarının dibindeki dar patikaya yöneliyoruz. Birçok kez karşılaştığımız solumuz uçurum, sağımız duvar türünden... Sonunda duvar bitiyor ve bir açıklığa adım atıyoruz.

Mimarı insan ya da doğa olan bazı yapılar vardır, yüzlerce açıdan çekilmiş binlerce resmini de görmüş olsanız, hakkında sayfalarca okumuş da olsanız hiçbir şey sizi onunla olan ilk buluşmaya hazırlayamaz. O ilk bakışın görsel kortekste yarattığı hayranlık ve şaşkınlık karışımı tepkiyi yaşayanlar bilir. Kaya duvarının bitimindeki o son adımla karşımıza çıkan, Türkçeye narin kemer diye çevirebileceğimiz oluşum da onlardan biriydi. Doğal bir çanağın kenarına dikilmiş, öbür tarafı derin bir uçurum olan 16 metre yüksekliğinde, bir bacağı ince belli bir kemer. Doğanın Pisa Kulesi... Sert mart rüzgârına rağmen uzaktaki karlı dağların eşliğinden Narin'i seyret-



mekten kendimizi alamıyoruz. Gözler başka yöne çevrilse de bu kısa sürüyor ve gene dönüp onun günbatımında değişen renklerine odaklanıyor. Karanlık yaklaşınca vedamızı edip inişe geçiyoruz.

Kolorado Nehri, adaşı platoya kollarıyla beraber on milyonlarca yıldır şekil veriyor. İnce işçiliği de yağmur, kar ve rüzgâr yapıyor. Tıpkı kumtaşını aşındırarak Narin'i yonttukları gibi. Haritalarda nehir ağını görünce yeşil bir coğrafya bekleyenler yanılır. Kolorado Platosu rakımın 4 bin metreye ulaştığı 335 bin kilometrekarelik bir çöl. Burası lise ders kitaplarında çizilen minik düzlüklerden değil. Plato içinde plato, dağ, vadi gibi tüm coğrafi unsurlar var. Sanki biri dünyanın bu bölümünü tutup olduğu gibi deniz seviyesinden bir hayli yukarı çekmiş.

Su en kıymetli hazine. Nehirler çoğu zaman erişilmez derinlikte kanyonların dibinde. Debisi düşük olan nehirler yılın önemli bölümünde kuru. Yükseklerden süzülüp gelen pınarlar kimi noktalarda damla damla da olsa yaşamı sürdürür. Bazen de kurtarıcı, yerdeki bir çöküntüde birikmiş yağmur suyudur. Yazınsa çatlamaya yüz tutmuş yataklar muson yağmurlarının etkisiyle aniden bastıran sellere yol olur. Çölde yaşayacaksan suyu nerede bulacağını bileceksin. Hem içmek için hem de ondan kaçabilmek için. "Eskiler"in yaptığı gibi.

Platoda günümüzden 4000 yıl önce başladığı düşünülen tarım hep kuru olmuş. Muhtemelen coğrafya sulama kanallarına izin vermediğinden hasat için hep gökyüzüne bakılmış. Yağmur nereye dökülüyorsa insanlar da oraya. Alçaklar kuraklaşınca yükseklere çıkılmış.

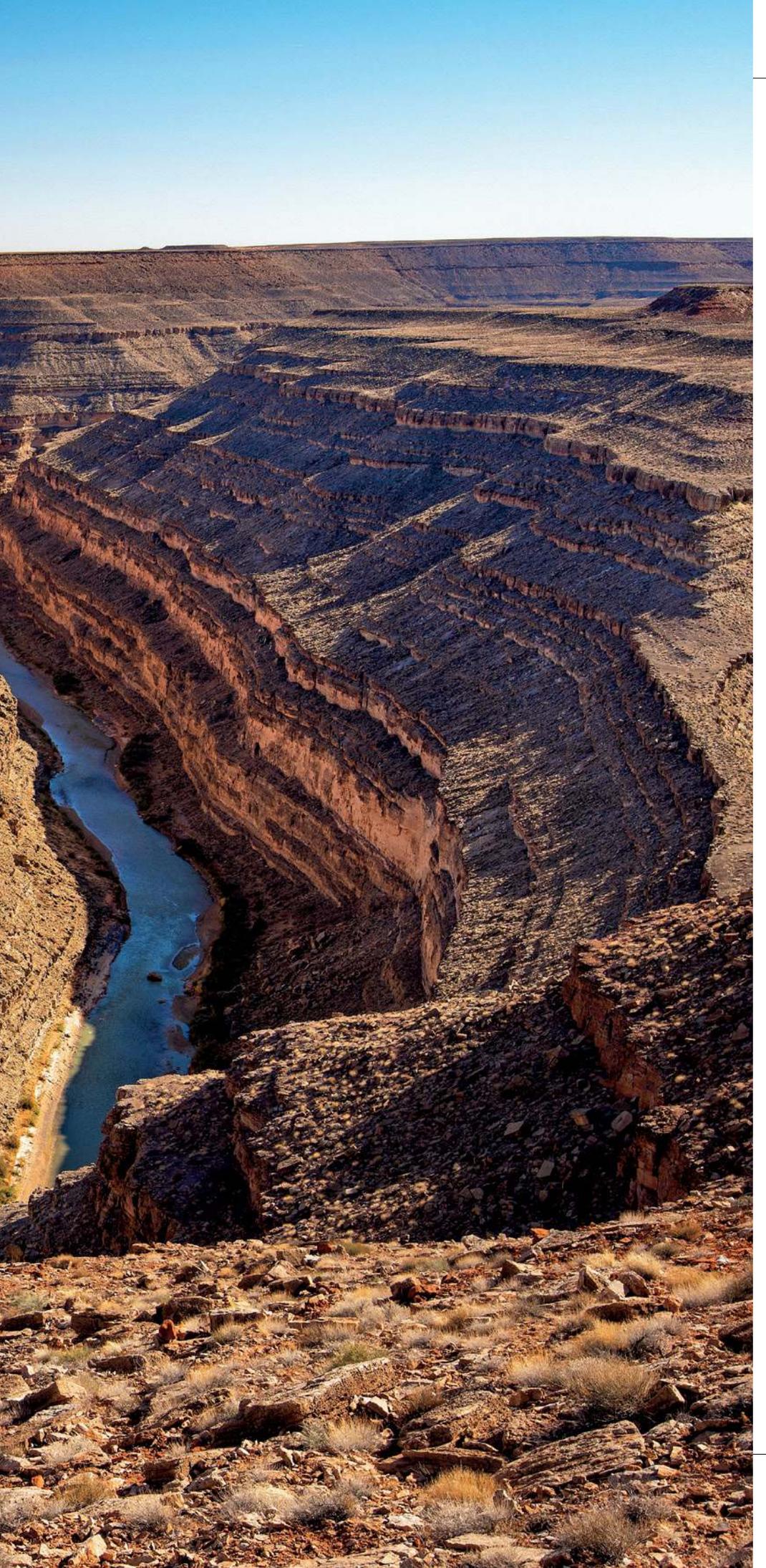
Bölgenin kadim halklarının kendilerine ne ad verdiklerini bilmiyoruz. Navaholar 15. yüzyılda kuzeyden geldiklerinde bomboş köyler

Resmi adı Gazete Kayası olan ve iki bin yıldır gelen geçenin bir şeyler çizdiği duvar bugün koruma altında. Navaholaların verdiği ad Tse' Hone yani hikâye anlatan kaya.

Dünyanın en görkemli kanyonlarından Zion Kanyonu milli park olarak koruma altında. Otuz yıldır turist sayısının giderek artması, parka giren araç sayısına kısıtlama getirilmesine neden oldu (sağda).







Kolorado'nun belli başlı kollarından San Juan Nehri, adını 1765'de bölgeye gelen İspanyol kâşif Juan Rivera'dan alıyor. Navaholar batıya doğru akan San Juan Nehri'nin erkek, güneye giden Kolorado Nehri'nin dişi olduğuna inanıyor; ikisinin kavuşma noktasını kutsal sayıyorlar.

bulmuşlar. Sanki her şeyi bir anda bırakıp gitmiş gibi gözüken öncüllerine Anaasází demişler. İlk kazıları yapan arkeologlar da ekiplerindeki Navaholardan duydukları sözcüğü Anasazi olarak literatüre geçirmişler. Navaholara sorarsan Anaasází'nin anlamı Eskiler.

Anasazi kültürü 11. yüzyılda zirve yapmış. Taşları harçla sabitledikleri yapım tekniğiyle Chaco Kanyonu'nda en görkemlisi beş katlı, 700 odalı olan büyük evler inşa etmişler. Ağırlığı 90 tonu bulan tavanların yapımı için 80 kilometre uzaktaki dağlardan yüzbinlerce ağaç kesmişler. Ame belki de en büyük gizem, 10-15 metre genişlikte 150 kilometre boyunca dümdüz giden yollar. Bu yollar ne içindi? Avrupalılar gelene kadar binek ya da yük hayvanı bulunmayan, tekerleğin bilinmediği çölde ne diye böyle zorlu bir mühendislik projesine giriştiler? Akla ilk gelen ağaçları nakletmek için tabii ama kütükler kaldırılıp taşınmış; yuvarlanmamış ya da sürüklenmemiş. Buluntulardan çıkan papağan tüyleri ve deniz kabuklarıysa Orta Amerika'ya kadar uzanan ticaret ilişkileri olduğunu anlatıyor.

Chaco'nun tam olarak ne olduğu konusunda fikir birliği yok. Kimileri büyük evlerin tapınak, bazılarıysa saray olduklarını iddia ediyor. İlki bir tür dini merkezi, ikincisiyse çok sınıflı bir toplumu işaret ediyor. Öyle ya da böyle çağına göre ileri bir uygarlığın geliştiği açık, çünkü ekinoks ve ay döngüsü gibi astronomik olayları takip ettiklerini gösterir işaretler var. Belki önemli kararların alınmasında göksel işaretlere bakılıyordu. Temmuz 1054'te bir süpernovanın hilalin ucunda belirmesini çoğu insan bir dönüm noktası olarak algılamış olmalı. Altı yıl süren ve gündüz de gözüken kızıl ışımadan sonra 300 kilometre kadar kuzeybatıda bir yanardağ patlamış ve külleri Cha-

co'yu kaplamış. Ardından Halley geçiş yapmış, güneşte kara lekeler oluşmuş. Chacolular ardı ardına meydana gelen bu açıklanamaz olaylardan oldukça etkilenmiş ve kivalarında toplanıp akıl sır erdirmeye çalışmış olmalılar. Kivalar, Anasazilerin törensel ve politik toplantılarını yaptıkları çapı 20 metreyi bulan yuvarlak yeraltı odaları. Çatıdan merdivenle inerek girilen bu yapıların zaman içinde işlevlerinin değiştiği, hatta dönem dönem kullanılmayıp bakımsız bırakıldığı sanılıyor.

Tarımsal üretkenliğin sıkıntılı olduğu bir çöl ortamında işler yolunda gidip de nüfus artınca düzenin devamı giderek daha fazla çevresel etmenlerin insafına kalıyor. Kolorado Platosu'nun görece düşük rakımlı bu kanyonunda 12. yüzyılda uzun süreli kuraklık başlıyor. Halk da kuzeye, bugünkü Kolorado eyaletinin güneybatısında yer alan, daha yüksek rakımlı Mesa Verde'ye göçüyor. Bir nüfus patlaması da burada yaşanıyor. Ardından gene yağmurlar azalıyor ve karınları doyurmak zorlaşıyor.

Mesa Verde'nin evleri kanyon duvarlarındaki mağaralarda ve girintilerde yer alıyor. Açıkta yerleşimden kaçınmışlar. Bu tercihin savunma amaçlı olduğu belli ama kime karşı? Önceleri Anasazilere tehdit oluşturan dış güçlerin var olduğu düşünülüyor. Navaholar, "bilim insanlarının söylediklerini boş verin, biz hep buradaydık" dediklerine göre belki onlar içindi bütün bu önlemler.

Güneşli bir ilkbahar günü Mesa Verde'de, şimdilerde Balkonev adını uygun gördükleri Anasazi yerleşimine girebilmek için korucuyu bekliyoruz. Bulunduğumuz yamaçtan evi görmek imkânsız çünkü tam altımızda kalan bir girintinin içinde. Korucu gelir gelmez bir dizi uyarıyı sıralıyor. "Köye adım atabilmek

Kolorado Nehri ve Büyük Kanyon'u 1869 yılında geçerek tarih yazan, tek kollu iç savaş gazisi John Wesley Powell'ın adını taşıyan göl, yakınlardaki barajın Glen Kanyonu'nu su altında bırakmasıyla oluşmuş. Türkiye'deki Ilısu Barajı faciasına benzer şekilde sayısız Anasazi yerleşimi ve doğal oluşum yok olmuş. Ancak barajın 1966'da devreye girmesi Amerika'daki çevre hareketinin gelişmesini tetikleyerek diğer baraj projelerinin iptaline yol açmış.





Anıt Vadisi, John Ford'un kovboy filmleri sayesinde tüm Güneybatı Amerika'nın en meşhur bölgesi; turizm sayesinde Navaholar için de başlıca gelir kaynağı.

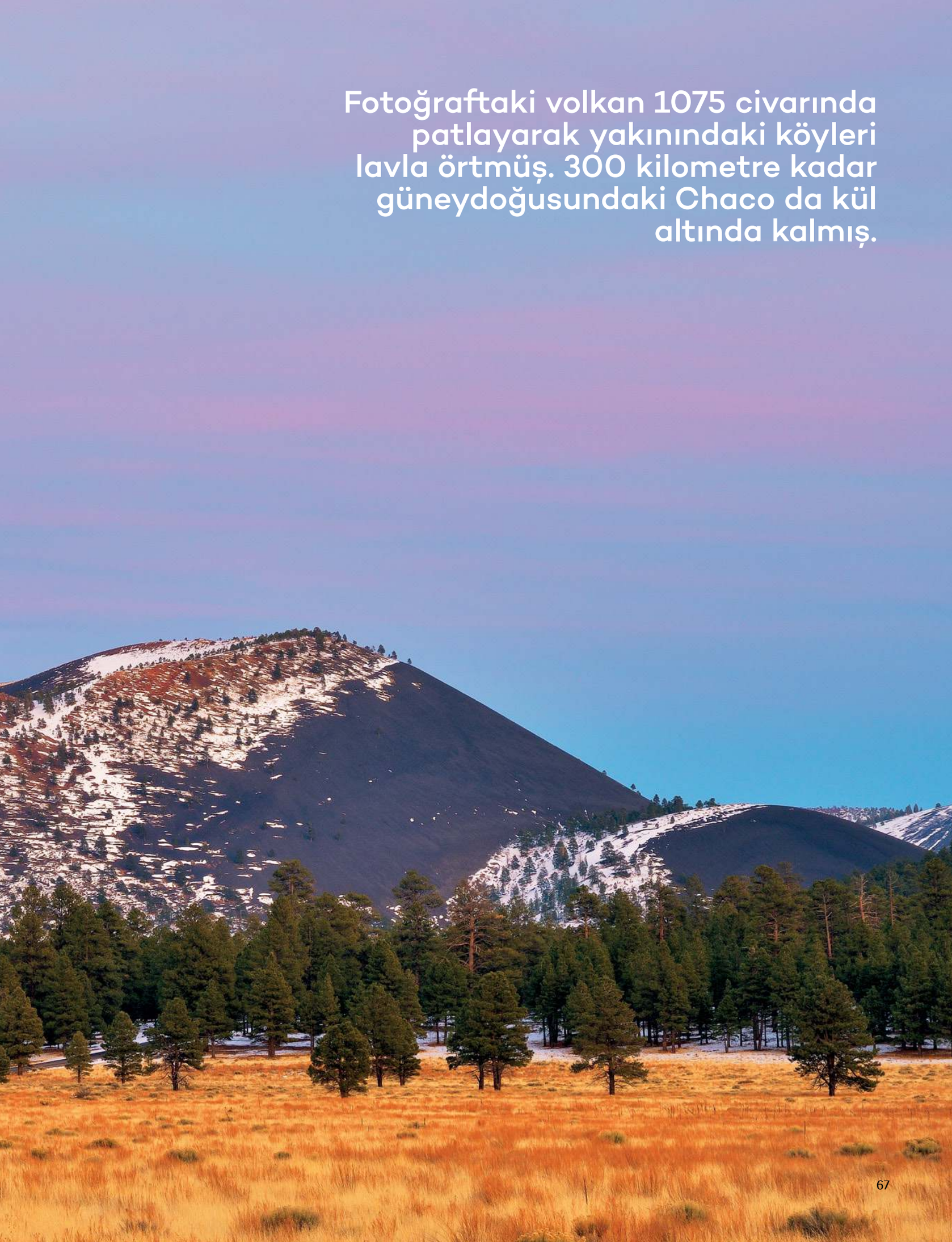
için 10 metrelik bir merdiven çıkılacak, sonra dar bir tünelin içinde neredeyse sürünülecek. Klostrofobisi olan var mı? Merdivenden önce güvenlik kapısı var. Herkes geçince kapıyı kilitleyeceğim. Geri dönüş yok, ona göre!"

Balkonev'de 40 kadar oda var ki bu da tahminen 30 - 40 kişinin barınabilmesine izin veriyor. Doğuya, evin duvarına tünediği kanyona bakıyorum. Her sabah dünyanın ayaklarımın altında olduğu hissi veren bu manzaraya uyanmak nasıl duygudur? Korucu bilindik hikâyeleri anlatırken evin ahalisinden ısrarla Puebloluların Ataları diye bahsediyor. Ne diyeceğini bildiğim halde neden Anasazi demediğini soruyorum.

Kuraklık sonucu Kolorado Platosu'nda tutunamayan toplulukların 13. yüzyılın sonlarına doğru güneye göç ettiklerine inanılıyor. Günümüzde hem Hopi hem de Yeni Meksika eyaletindeki Pueblo kabileleri Eskiler'in to-



Fotoğraftaki volkan 1075 civarında patlayarak yakınındaki köyleri lavla örtmüş. 300 kilometre kadar güneydoğusundaki Chaco da kül altında kalmış.





runları olduklarını savunup Navaho dilinde Anaasází sözcüğünün eski düşmanlar ya da düşmanlarımızın ataları anlamına geldiğini öne sürüyorlar. Son yirmi yıldır "atalarımızın bu şekilde adlandırılmasını istemiyoruz, Navaholar kim ki atalarımızı tanımlıyorlar" itirazlarıyla kamuoyu oluşturup Anasazi kelimesinin kullanımını sınırlamayı başardılar. Amerika'nın Milli Parklar İdaresi de bu yeni akıma uydu ve görevlilere artık Anasazi demek yok diye talimat verdi. Tabii Navaho korucular da "Kendi dilimizi nasıl kullanacağımızı size mi soracağız" deyip bunu reddediyor. Harabelerin önemli kısmının Navaho topraklarında bulunması işin ayrı yönü. Pueblo sözcüğünün Amerikan yerlilerine her türlü zulmü reva görmüş İspanyollardan geldiğini düşünürsek ortada bir tuhaflık olduğu belli. Ayrıca kim ecdadına kasabalıların ataları demek ister ki? Belki de yöre halklarının etimolojik didişmesi asırlardır devam etmekte olan toprak ihtilaflarının bir yansımasıdır. Balkonev'deki korucu resmi görüşün en son güncellemesini seslendiriyor. Etrafımdaki Amerikalıların zaten çok çektirmişiz, bir de Anasazi deyip gücendirmeyelim, diye düşündüklerini sezebiliyorum.

Eskiler yazılı kaynak bırakmadıkları için Güneybatı ABD arkeolojisi her türlü tahmine, öngörüye, arzuya açık. İşin içine bir de politik doğruluk kaygıları girince bilimsel verileri yorumlamada da sıkıntılar baş gösteriyor. Ama arada Christy Turner gibi bir antropolog çıkıp ortalığı toza dumana katabiliyor.

Christy Turner, 1970'lerden itibaren kazılarda bulunan iskeletlerdeki kemik kırıklarının ve çatlaklarının doğal olmadığı sonucuna varıp Anasazi topluluklarının bazılarında yamyam-

Chaco Kanyonu'ndaki büyük evlerden Chetro Ketl ve çatısı kaybolmuş ana kivasının inşaatı 10. yüzyılın sonlarında başlamış ve zaman içinde 400 odaya ulaşmış. Diğer evlerin isimleri İspanyolca ya da Navaho dilinden geliyor. Ancak Chetro Ketl'in anlamı ve kökeni bilinmiyor.

lık yapıldığını iddia etti. Bu, doğa âşığı, barışsever Amerikan yerlisi görüntüsüne indirilmiş ağır bir darbeydi ve hoş karşılanmadı. Ancak kanıtlar arka arkaya geldi. Öğütme taşlarında bulunan el parmağı kemiği kırıntıları gibi. Ya da aynı yerleşimde asırlardır üstü kayayla kapalı bir yeraltı bölmesinde keşfedilen insan dışkısında dört ayrı kişinin DNA izine rastlanması gibi. Birçok köyde bulunan iskelet parçalarında akıl almaz bir dehşetin ve katliamın izleri vardı. Kuraklıkla ağaçların kesilmesiyle beliren erozyonun yol açtığı verimsizlik birleşince kaynakları paylaşma mücadelesi başlamış olmalı. Mesa Verde'de evlerin yüksekler-deki girintilerde kurulmuş olması, dışlarının duvarla çevrelenmesi, erişilmesi neredeyse imkânsız uçurum aralıklarında mısır depolanması hep Anasazi topluluklarının, hatta belki az sayıda ailenin elindekini avucundakini komşusundan koruma çabasındandı.

Kolorado Platosu'nu bizim Narin gibi bir jeolojik mucizeler dünyası olarak görmek resmi eksik kılıyor. İnsanlar buralarda binlerce yıl yaşadılar, olağanüstü izler bıraktılar. Chaco gibi merkezlerin çekim gücü eksildi ama yok olmadı. Dünyanın her yerinden on binlerce turist 30 kilometre toprak yolu geçip sadece zemin katları ve duvarları ayakta kalmış büyük evleri görmeye geliyor. Birçok kabilenin mensupları Chaco'nun artık üstü açık kivalarında bugün de müzikleri eşliğinde geleneklerini yaşıyor.

Mesa Verde'den ayrılan son ailenin aklından neler geçmiş olabileceğini merak ediyorum. Günün birinde biz de aynı durumda bulur muyuz kendimizi? At yok, araba yok. Neyi alırsın, ne kalır geride? Nereye gidersin, nasıl gidersin?

KADİR ÖZMEN





Osmanlı döneminde camiler bostanlarıyla birlikte inşa edilirdi. Bu gelenekten günümüze kalan tek örnek, inşası 1573 yılında biten Kasımpaşa'daki Piyale Paşa Camisi ve bostanı. Köydeki hayvanlarını satarak sermaye yapıp İstanbul'a gelen Mehmet ve Cemile Özan çifti bu son cami bostanında tarım yapıyor. Tohum sevaptır, diyen Mehmet Özan bostan ziyaretçilerine gözünden bile sakındığı ata tohumlarını hediye ediyor; tek bir şartı var: Tohumların toprakla buluşması.



KENT TARIMI / İSTANBUL

NE EKTİK NE BİÇTİK



İstanbul o kadar büyüdü ki tarım alanlarıyla beton çölü arasındaki sınır bir anda kayboluyor. İstanbul'un en yüksek noktası Aydos Tepesi'nden kente bakınca gün batımında yanan ışıkların aydınlattığı Yakacık'ın Çarşı Mahallesi'ndeki sera ve bahçeler ufuktaki gökdelenlerle büyük tezat oluşturuyor.



İstanbul, antik bir şehir bölgesi içinde dünyanın en eski tarım alanlarını barındırıyor. *Tarihinin büyük bir bölümünde kendine yeten üretimiyle örnek bir şehirdi. Şimdi bir yılda ürettiği tarım ürününü neredeyse bir günde tüketiyor.* Bostanlarının betonlara gömüldüğü, köylerinin kente katıldığı İstanbul bin yıllardır kendisini besleyen verimli topraklarını kaybetmek üzere. *Kendine yetmenin öneminin daha net anlaşıldığı salgın döneminde Magma ekibi, İstanbul'un köylerinden şehir* içinde kalan bostanlarına, alışveriş merkezlerinin çatılarından kendi bahçelerine kadar kentte tarım yapan tüm paydaşlarla görüştü.



yazı: YUSUF ERKAN
fotoğraf: TOLGA İLDUN



Çatılarda sürdürülen tarım özellikle büyük kentlerde yaşayanların uğraşı haline geliyor. İlk şubesi Taksim'de açılan Ek Biç Ye İç, 2017'de Beşiktaş'ta bir alışveriş merkezinin çatısında oluşturulan tarım terasında faaliyet gösteriyor. Burada ekilen ürünler aynı yerdeki restoranda pişirilerek tüketiliyor. Ek Biç Ye İç'ten Burcu Arıkan'a göre, küresel ölçekteki pandeminin etkilerinden biri de insanların en yakınındaki toprağı eşelemeye başlaması.

İSTANBUL'DA kent tarımını araştırmak için pek uzağa gitmeye gerek yoktur aslında. Bulunduğun yeri kaz neler çıkar, derler. Bulunduğum yeri kazınca Kurtuluş'ta oturduğum semtin eski adının Sopalı Hüsnü olduğunu öğrendim. Ne biçim sokak adıdır bu, deyip peşine düşünce beni götürdüğü yer kentin tarım tarihi oldu. Meğer bu semt önceleri ta Feriköy'e kadar bostanlarla doluymuş. Bizim Sopalı Hüsnü de elinde sopasıyla bostanları bekleyen bir bekçiymiş. Sopalı Hüsnü 1970'li yıllara kadar, Anadolu'dan gelen çılgın göç öncesi bostanları bekleyip durmuş. Sonra her yerde mantar gibi beton binalar bitivermiş, ne Sopalı Hüsnü'nün adı ne de o bostanlar kalmış.

İstanbul'da yaşı 40'ın üstünde kiminle konuşursanız konuşun size benzer şeyler anlatır. Kurtuluşlu Pierre Miloviç, 1950'li yıllardaki Rumların ve Ermenilerin ağırlıklı olarak oturduğu Kurtuluş'un bahçeli, kuyulu iki katlı binalardan oluştuğunu söylüyor. Ayhan Baş da 1990'lı yıllara kadar Beyoğlu'nun göbeğinde tarım yapıldığını anlatıyor. "Ben 80'li yıllardan itibaren Kasımpaşa'da yaşadım. Kasımpaşa'nın merkezi Bahariye Caddesi, sonra Dereboyu Caddesi tarımsal arazilerin başladığı yerdi. Özellikle İplikçi, Piyalepaşa Bulvarı'na giden cadde üzerinde Kaptanpaşa, Okmeydanı sınırına kadar yolun sağında ve solunda bostanlar vardı." Feridun Çalışkan ise Ortaköy'ün ortasında Arnavutların tarım yaptığından söz ediyor. "1990'larda Ortaköy'de Arnavutlar çoğunluktaydı, onlar çok tarımcıydı ve tarım, tekellerindeydi. Ürettiği sebzeleri Ortaköy içinde satarlardı. Üç metre çapında taş kuyu, etrafında dönen bir at ve kuyunun suladığı bahçe şimdi başka birinin başından geçmiş gibi. O günlerden Bana Çocukluğumu Verin, İçinde Ortaköy Olsun diyen Arekel Temecikli'nin bir şiiri kaldı yadigar: "Bana çocukluğumu verin / İçinde Cavit Amca'nın bostanı / Bize incir veren / Vezire teyze olsun."

Yeşil Sol Akademi'nin düzenlediği İstanbul Hakkında Her Şey seminerinde söyleştiğim Prof. Dr. Murat Belge, İstanbul'un yüz yıl önce kendi kendine yetebilen bir kent olduğunu anlatıyor: "Osmanlı Dönemi'nde bostanlar bölgesinde Bizans'tan kalma Çarşamba Yavuz Sultan Selim Cami yanında, Karagümrük futbol sahası yanında ve Mevlevikapı'da Mokyoz Sarnıcı olmak üzere üç büyük açık hava sarnıcı vardı. Buralara doğal sular gelirdi. Bayağı sebze yetişirdi ve iyi kalitede yetişirdi. Park vardır ya, şehir deyince park lazım. Osmanlı İstanbul'unda park pek yoktur, çünkü bahçe var. Evler bahçeli bu dönemde ve bahçelerde dut, erik, incir mutlaka olurdu. Bizans ve Osmanlı zamanında surlara yaklaştıkça bir sürü bostan var. Evler surlara yaklaştıkça seyreliyor, bostanlar çoğalıyor ve tabii İstanbul büyük ölçüde kendi tükettiği sebzeyi şehir merkezinde üretiyor. Çünkü bayağı tarım yapılıyor İstanbul'da." Belge'nin anılarında Arnavutköy çileği ve Langa hıyarı önemli yer tutuyor.

Evliya Çelebi de şehirdeki tarımsal faaliyete ve ürün çeşitliliğine işaret eden notlar düşmüştür. Çelebi, bahçelerde üretilen meyvelerden armut, nar, kayısı, incir ve şeftaliye değinir. Şeftalinin çeşitliliği dikkate değerdir; dilberan, papa, sultâni, câni, baba, derrâki, çelebi, cüce şeftalileri. Çelebi birçok mahalledeki meyve çeşitliliğine değinir ve Seyahatname'si 17. yüzyıl İstanbul'unda yetiştirilen ürünlerin sanki panoramasını çizer.

Kıtaların birleştiği İstanbul'un çok farklı iklimlerin de buluştuğu geçiş bölgesi olduğunu bilenler için şeftali çeşitliliği sıradandır aslında. İstanbul, Karadeniz kıyıları ve yakın çevresinde Karadeniz ikliminin, Marmara Denizi çevresinde Akdeniz ikliminin ve Trakya bölgesinde karasal iklimin etkili olduğu bir kenttir. Şehirler içinde iklim zenginliği bakımından önde gelir. Langa Deresi, Riva Deresi, Alibeyköy Deresi ve Kağıthane Deresi gibi sayısız derenin taşıdığı zengin alüvyonlu topraklara sahiptir. Terkos, Büyükçekmece ve Küçükçekmece gibi göl tabanı ve çevresinde verimli arazileri vardır. Gelişkin bitki örtüsünün oluşturduğu alüvyonların organik maddeler açısından yoğun oluşu tarımsal artılarıdır. Eski insanların taşı toprağı altın derken belki kastettikleri altın değerindeki alüvyonlu tarım topraklarıdır. Tüm bu etkenler İstanbul'un ürün deseni açısından oldukça avantajlı bir potansiyele sahip olduğunu gösterir. Lakin artık İstanbul'un betonlaşarak kendi kazma ve kürekleriyle potansiyelini betona gömmek üzere olduğu söylenebilir. Acı ama gerçek olan budur.

Oysa İstanbul dünyada kent tarımının yapıldığı en eski kent unvanına sahiptir. Kent tarımının kalesi diyebileceğimiz Yedikule Bostanları üzerine araştırmalar yapan Osmanlı tarihçisi Aleksandar Şopov "Antik bir şehir bölgesi içinde mevcut dünyanın en eski tarım alanı ve yaşayan tek tarihi örneği" olarak nitelendirir Yedikule Bostanlarını. Dünyanın yeni bir icatmış gibi biraz da Küba sayesinde keşfettiği kent tarımı 1600 yıldır bu bostanlarda sürdürülür. 1735 tarihli Kefil Defteri'ne göre "Yedikule Kapısı'ndan Silivri Kapı'ya kadar uzanan sur dibi bölgesinde çalışan bostancıların büyük çoğunluğu Hristiyan'dır, Makedonya bölgesinden gelmişlerdir ve isimlerinden Slavca konuştukları tahmin edilir."





İstanbul uzun yıllar büyük ölçüde kendi tükettiği sebzeyi şehir merkezinde üretiyordu. Bu yüzden, belli bir yaşın üzerindekiler bu mirası hatırlıyor. Kent tarımında ata tohumlarını kullanarak tarım yapanlardan Dursun Buyurman aynı zamanda İdealtepe'deki bostanının hemen içinde yer alan dükkânında özenle yetiştirdiği sebzeleri satışa sunuyor.



İstanbul'da, birkaç on yıl öncesine kadar hemen her semtte bostanlar ekilip biçiliyordu. Zamanla bu araziler arsaya, arsalar konuta ve milyonluk projelere dönüştü. Asım Kuş ve ailesinin yıllardır ektiği bostan, Belgrad Ormanı'na ve yeni yapılan havalimanına komşu; son yıllarda pahalı konutlarıyla prim yapan Göktürk'ün merkezinde bu dönüşüme direnmeye devam ediyor.

Ziyaret sırasında Balkan kökenlilerin yerini Kastamonuluların aldığını saptadık. Yedikule Bostancılar Derneği Başkanı Dursun Kaplan "Derneğimize üye 34 bahçıvan var, şu anda genelde Kastamonululardan oluşuyor bahçıvanlar" diyor. Çiçekçilik yapan birkaç Mardinli, balkan kökenli bir bahçıvan ve Afganlı işçilerle resim tamamlanıyor. Ekliyor: "Arnavutlar belle kazarak, öküzleriyle kara sabanı çifte koşarak bostancılık yapmış burada. Babamgillerin kuşağı onların yanında bostancılığa durmuş. Arnavutlar son zamanlarında bizimkilere bostanları devretmişler."

Şimdilerde belle kazmanın ve sabanın yerini, elektrikli motorlar almış. Değişmeyen şeylerden biriyse "tava - tahta" yöntemi. Izgarayı çağrıştıran tavalar için Kaplan, Yedikule'ye en uygunudur, diyor. "Tavayı salma suyla suladın mı bir hafta dayanır. Diğeri çok işçilik ister, gün aşırı sulaman gerekir." 30 yıldır çiftçilik yapan Kaplan, orta yaşlı bir bostancımız. Çalışanların çoğunluğu da onun yaşlarında. Gençlerden bu işe heves eden olmayınca işçilik isteyen gün aşırı sulama yerine tava yöntemi devam ediyor. Bostanlarda ürün deseninin değiştiğini Kaplan anlatıyor: "1993'te çalışmaya başladığımda Yedikule marulu, roka, kıvırcık, kırmızı turp, karalahana, yeşil soğan, pazı, nane ve maydanoz gibi belki yüzlerce yıldır yetiştirilen ürünler vardı. Şimdi reyhan, kekik ve kişniş de yetiştirilmeye başlandı." Dillere destan Yedikule marulunun özelliklerini Dursun Kaplan uzun uzun anlatıyor.

Yedikule'ye omuz veren Piyalepaşa Bostanı, Mimar Sinan'ın 1573'te inşa ettiği Piyalepaşa Camisi'ne gelir sağlayan son cami bostanı olmak gibi bir özelliğe sahip. Yaklaşık 450 yıllık geçmişi bulunan bostan bir park projesinin kurbanı olmak üzereyken İstanbul 2 No'lu Kültür Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu tarafından kültür varlığı olarak tescil edilerek şimdilik yapılaşmadan kurtuldu. Bostanı eşi Cemile Hanım ile birlikte 12 yıldır işleten Kastamonulu Mehmet Özan "zaman zaman cami derneğine ödeme yaptığından" söz ediyor. "Onu da her zaman düzenli istemiyorlar, yılda bir iki kez ödeme yapıyorum. Makbuz karşılığı veriyorum, camiye yardım gibi. 6500 m2'lik alanıyla çok köklü bir bostanmış burası. Hayvanlarımızı satıp Sivaslı Seyit Amca'mızdan alarak buraya bağladık parayı. Fazla miktarlı bir şey elde edemiyoruz ama ata tohumla-



Osmanlı tarihçisi Aleksandar Şopov "Antik bir şehir bölgesi içinde mevcut dünyanın en eski tarım alanı ve yaşayan tek tarihi örneği" olarak nitelendirir Yedikule Bostanlarını. Fatma Aydoğar, 26 yıl boyunca yetiştirdiği Yedikule'nin marulu, maydanozu, rokasıyla büyütmüş çocuklarını. Halen dinç ve çalışmaya devam eden Aydoğar, beş çocuğundan dördünün mürüvvetini görmüş, sıra sonuncuda derken yedi torunu olduğundan bahsediyor gururla.

rıyla tarım yapıp kendi yağımızla kavrulup gidiyoruz işte." Tohum sevaptır, diyor Mehmet Amca. Gönül gözü açık bu insanlarımız bizlerle roka, maydanoz, kıvırcık gibi ata tohumlarını paylaşıyorlar. Eşe dosta dağıtıyorum tohumları. Evdeki saksılara roka ekip gün aşırı sulamaya başlıyorum. Birkaç gün içinde yeşerip kendini gösteren rokayla uğraşmanın terapi edici sonuçlarını yaşıyorum.

ÇATILARDAKİ TOPRAKLAR

İstanbul'da kent tarımı; toprak ve Anadolu bağı kopmamış insanlarımızla ve İstanbul çeperindeki köylerimizde sürerken bir yandan da kentlilerin, beyaz yakalıların kıyısından köşesinden bulaştığı bir uğraş şimdilerde. Ek Biç Ye İç'ten Burcu Arıkan'a göre, küresel ölçekteki pandeminin etkilerinden biri de insanların en yakınındaki toprağı eşelemeye başlaması. "Bu eşeleme uğraşılarının sonucu olarak tarımın öneminin bu süreçte daha iyi anlaşıldığını ummak istiyoruz" diyor Arıkan. Türkiye'de ilk kez bir AVM'de; Akmerkez'in çatısında 2017'de oluşturulan tarım terası düşüncesinin nasıl oluştuğunu soruyorum ona. "İlk şubemiz Taksim'de açıldı. Akmerkez'in önerisi ve girişimiyle Üçgen Teras'ta Tarım Projesi'ni gerçekleştirdik. Burada permakültürü ve kent bahçeciliğini gündeme getirmek istiyoruz. Proje üç ana unsurdan oluşuyor; yükseltilmiş yataklarda topraklı tarım, suya dayalı (hidroponik - akuaponik) yetiştirme ve gıda atıklarını değerlendirdiğimiz kompost sistemleri. İnsanlar 750 m2'lik bir alanda doğa ile buluşarak sürdürülebilir tarımı öğreniyorlar." Arıkan çatı tarımının diğer yararlarının yanı sıra sel baskınlarını önlemede etkili olabileceğini söylüyor. "Yağmur yağdığında İstanbul'u su basıyor, selden geçilmiyor. Çünkü yağmuru emecek toprak çok azaldı. Çoğu binanın çatısında tarım yapıldığını düşünün, sel baskınlarını önleriz. Çatılardaki toprak suyu emer çünkü." Kokopelli Şehirde'den Elif Çatıkkaş ise "yağmur hasadı" yaparak suyun tasarruflu kullanılmasına farkındalık oluşturmak istediklerini söylüyor. "Çatıda basit bir şekilde drenaj borularıyla toplanan suyu yarım tonluk depolarda biriktirip fidelerin sulamasında kullanıyoruz. 25 Litre belgeseliyle örnek projemiz epey ses getirdi."

Kuzguncuk Bostanı'ndan Bilal Sarı "Pandemi sürecinde insanlar doğaya dönme özlem-



lerini gidermek için çatılarda, balkonlarda daha çok ekip dikmeye başladı; bostan bölgesi ağaçlık olduğu için koşanlar, yürüyüşe çıkanlar temiz hava alma adına burayı tercih ettiler" diyor. Kuzguncuklular Derneği'nin, Halka Açık Tarım ve Eğitim Projesi'ni Üsküdar Belediyesi'ne sunması ve başkanın projeyi aynen benimsemesiyle, proje yaşama geçirilmiş ve bostan arazisi küçük bölümlere ayrılmış. "Öncelik Kuzguncuk sakinlerine olmak üzere ücretsiz kiralanıyor. Bir bahçeciği olan kişi fideleri kendisi sağlayıp belli dönem ekip dikiyor. Belediye okul işbirliği çerçevesinde okullara ücretsiz fideler vererek öğrencilerin tarım yapması sağlanıyor. Yetişen ürünleri öğrenciler alıyor, belediye aşevinde değerlendiriliyor." Meyve ve sebzeyi manavlarda, hayvanları belgesellerde gören bir kuşağı tarım yoluyla eğitip bilinç kazandırmak, üstelik bunu ticari kaygılardan uzak bir biçimde yapmak güzel bir gelişme. Bilal Sarı, "Bu proje İstanbul'da ilk" diyor. "Şimdilerde Fatih Belediyesi başta olmak üzere birçok belediye benzer girişimlerde bulunuyor ve bizden destek istiyor."

Dünya Gıda Örgütü FAO'ya göre kent tarımı; "küçük alanlarda (çatı, balkon, bahçe, park, boş araziler) birkaç sebze, meyve, bitki üretimi yapmak ve evcil hayvan yetiştirmek, öz tüketime ve yakın satışa yönelik (kısa devre), mesleki ve ticari olmayan küçük ölçekte bir etkinlik" olarak tanımlanır. Kent tarımının kriz dönemlerinde ortaya çıktığı söylenebilir. Birinci ve İkinci Dünya Savaşı sonrasında böyle olmuştur. Küba'da 1990'ların başında Sovyetler Birliği'nin ve COMECON'un dağılmasının ardından yaşanan petrol krizi kent tarımını bu ada ülkesinde patlatmıştı. İstanbul'daysa kent tarımının pandemi sürecinde gelişim gösterdiğini söyleyebiliriz. En azından gerilla bahçeleri açısından. "Kent tarımı pandemi sürecinde İstanbul'da yaygınlaştı" diyor, Atakent Dayanışma'dan Ahmet Dönmez. "Dayanışma olarak 'Ya bir yol yapacağız, ya bir yol bulacağız' diyerek, ne yapabileceğimizi konuştuk. İnsanlara yardım ağı oluşturduk. Ardından Diyarbakır'dan, Tokat'tan fideler ve atalık tohumlar getirttik ve bu bölgede gerilla bahçeleri adını verdiğimiz bahçelere diktik. Sonuçta yaptığımız işleri

İstanbul'un bir avantajı da geniş topraklarının farklı iklim özelliklerine sahip olması. Artan girdi maliyetleri nedeniyle istiridye mantarı üretimine ara veren Taylan Kırteke, Akdeniz iklimi etkisindeki Büyükada'da çam balı üretiminin yanı sıra adadaki yabani zeytinlikten nitelikli zeytinyağı elde ediyor. Kırteke "insanlık onuruna yaraşır bir yaşam için tarım ve kent tarımı yapılmalı" görüşünde.



Kentte tarım sadece bostanlar, çatılar, bahçeler gibi açık havada yapılmıyor. Evler de bazı ürünlerin tarımı için elverişli. Burcu Arıkan evde mantar yetiştiriciliği üzerine verdiği eğitimde, "Bu işin en heyecanlı tarafı mantarların büyüme sürecine şahit olmak" diyor. Arıkan, pandemi nedeniyle eğitimlerine evinde, online devam edebiliyor.

paylaşarak Yarımburgaz Dayanışma, Gazi Dayanışma gibi gruplarla ortak çözümlere girdik. Bunun sonucunda İstanbul'da 30 civarında dayanışma ağı oluştu. Dayanışma ağının kent bostanlarını artırdığını rahatlıkla söyleyebiliriz şimdi." Ahmet Dönmez, Bayramtepe'deki Filistin Mahallesi'ndeki gerilla bahçesi ziyareti sırasında karşımıza çıkan hobi bahçesi hakkında bir yorumda bulunuyor. "Biz hobi bahçelerine karşıyız. İnsanlar aç olduğu için tarım yapsın, boş zamanı geçirmek için değil görüşündeyiz."

Büyükçekmece ve Küçükçekmece gibi göl tabanlarının bulunduğu verimli arazilere sahip bir bölgeye gelmişken Kanal İstanbul ve olumsuz etkilerine dair Yeşil Gazete'den Ercüment Gürçay'la söyleşiyoruz. Gürçay'a arkeoloji dünyasının Avrupalıların kökeninin Anadolu'dan ve Rusya'dan giden çiftçiler olduğunu kabul ettiğini, Kanal İstanbul bölgesinin birkaç bin yıl önce Avrupa'ya giden çiftçilerin göç yolu üzerinde nerede durduğunu soruyorum. "Bulunduğumuz Yarımburgaz ve bu bölge 400 bin yıldır insan yerleşimine açık bir yer" diyor Gürçay. "Avrupa'ya geçiş yolu üzerinde insanlar buraya yerleşip tarım yapmayı akıl etmiş, hayvancılık yapmış ve kendine yeten bir sistem kurmuş. Şimdilerde Kanal İstanbul planlanan bu bölge önemli bir tarım alanı; su ve tarım havzası. Dolayısıyla kanal çok büyük bir yıkımı getirecek. Zaten hayvancılığı ve tarımı büyük ölçüde aileler yapmıyor artık. Gençler başka şeylerin peşinde. Ailede aktarılan toprak, tarım kültürü zaten azalıyor. Bir de bu kanal gelirse hem su kaynakları bitecek hem de tarım alanları imara açılacak." Kent tarımını destekler duruştaki Gürçay, gelecekte küçük aile çiftçiliğinin önemli olacağını düşünenlerden. "Öncelikle aileler kendine yetecek meyveyi ve sebzeyi üretebilmeli. Ardından küçük çiftçiler bir araya gelip kooperatife dönüşebilmeli. Böylelikle hem ailesinin ihtiyacını karşılar hem de ürettiğini kooperatif aracılığıyla başkalarına da sunar."

Gürçay'ın dile getirdiği şekilde küçük üreticilerin güçlerini birleştirip kooperatifleşmeye giden, dayanışan ve vahşi kapitalimin dayattığı ürünleri reddedip alternatif bir duruş sergileyen Büyükada Tarımsal Kalkınma



İstanbul'un Pendik ilçesine bağlı Göçbeyli Köyü bir sera denizi... Köyde son yıllarda mantar seraları da çoğaldı. Özel sektörde yöneticilik kariyerini yarıda bırakan Mesut Öztürk, bölgede mantar üretiminin zorluklarından bahsederken seracılıkta çoğunlukla Afganların çalıştığını söylüyor. Şu anda 15 civarında çadırda istiridye ve kültür mantarı üreten Öztürk, bu mantarları Bayrampaşa haline veriyor.

Kooperatifi'nden Taylan Kırteke "Ürettiklerini pazarlama sorununu aşmak açısından kooperatiflere bağlı hallerin kurulmasından yana olduğunu" söylüyor. Ona göre "Kooperatiflerde üretilen ürünler bu hallerde tüketiciye sunulabilir ve aradaki komisyoncular da ortadan kaldırılarak halktan yana bir tutum sergilenebilir." Akdeniz iklimi etkisindeki adada çam balı üreten, yabani zeytinlikten çok nitelikli zeytinyağı elde eden Kırteke "İnsanlık onuruna yaraşır bir yaşam için tarım ve kent tarımı yapılmalı" görüşünü savunuyor. "Çünkü tarım yapan insan kendi kendine yetebilir ve dilenmez. Onu makarna ve kömürle kandıramazsınız."

Kırteke'nin üretici çiftçinin direkt olarak tüketiciyle buluşması dileği İBB Kadıköy Salı Pazarı'nda gerçekleşmiş görünüyor. İBB İstanbul Muhtarlıklar ve Gıda Dairesi Başkanı Ahmet Atalık pazarın büyük sevinçle karşılandığını söylüyor. "Burada çiftçiler aracısız direkt olarak halka ürünlerini satıyor. Avrupa yakasında da bir pazar yeri düşünüyoruz ama belli koşulları var. Kadıköy pazarına sadece Anadolu yakasındaki çiftçiler değil, Avrupa yakasındaki üreticiler de katılıyor. Kendi yetiştirdiği ürünü ÇKS olan çiftçi ben gelmek istiyorum dediği an gelebiliyor. Mühendislerimiz pazarda satılan ürünleri kontrol ediyor."

Küba'da kent tarımının bir devlet politikası olduğu ve bütün kent nüfusunu beslemeye yönelik olduğunu söylemek gerekiyor. Acaba bizde durum nedir? Makro politikalar malum da büyükşehirlerin durumu nedir? Pandemi sürecinde Ankara Büyükşehir Belediyesi'nin çiftçiye destek ve satın alma sözü vererek tarım yaptırttığı basına yansımıştı. Ahmet Atalık'a İBB'nin tarım konusundaki çalışmalarını soruyorum. "İstanbul Büyükşehir Belediyesi, Dünya Çiftçiler Günü'nde 9 ilçe, 83 köyde, 700 çiftçiye 3,6 milyon sebze fidesi dağıttı. Önümüzdeki dönemde fide, tohum, yem, paketleme makinası, sulama borusu desteklemeleri yapacağız. İstanbul'da tarımı biraz kıpırdatalım düşüncemiz

var. Bize İstanbul'da tarıma neden böylesine önem veriyorsunuz, diye soruyorlar. Betonlaşmanın ömrünü yavaşlatmak için. İnsanlar para kazandıklarını görürlerse tarımdan betona verirken biraz daha düşünürler."

İBB'nin tarımın, bereketin, insanlara toprağı ekip biçmesini öğreten, özellikle de buğdayı simgeleyen tanrıça Demeter gibi tohumlarını ve fidelerini saçtığı İstanbul çeperindeki bazı köylerimizin tarımda parladığını görebiliyoruz. Cumhuriyet bu köyler arasında Atatürk'ün adını verdiği bir yerleşim. Muhtar Ali Durmuş bizi istiridye mantarı üreten Engin Nur'a, tavukçuluk yapan Esat Bey Çiftliği'ne, hakiki Çengelköy bademi üreten Mahmut Özsakıç, Murat Vural ve Kemal İlgün'e, köylülere teknik destek sağlayan ziraat teknisyeni Mahmut Özbakış'a götürüyor. Kimileyin kırda isli acı çaylarını yudumlayıp kimileyin "Beykoz karpuzunun hatırını sorarak söyleşiyoruz. Ali Durmuş bize köylerini bir tarım köyü yapacaklarını, tarımsal imar için çabaladıklarını, Cumhuriyet Köyü Tarım Atölyesi adı altında markalaştıklarını, Beykoz Belediyesi'nin 80 dükkânlı halk pazarı inşa ettiğini anlatıyor. Tüm bunlar ona göre köyü kalkındıracak tarım ve turizm projelerini tamamlayan girişimler. "Tarım şu anda Kurtuluş Savaşı kadar önemli" diyor Durmuş, saban kılıçtan güçlüdür, gibi laflar ediyor. Durmuş'un bizi köyde son götürdüğü yer İstanbul'un en büyük boru tipi hidroponik marul tesisleri. Osman Mataracı söz alıyor: "Ben burada 21 dönümde kıvırcık türleri yetiştiriyorum. Hidroponik tarım verimsiz topraklarda bile verimli tarımı olanaklı hale getiriyor. Topraktaki mineralleri suya veriyoruz, daha az su harcayarak, daha kısa sürede yetiştirerek, yılda 6-7 kez ürün alarak; raf ömrü uzun, vitamin değeri yüksek marul elde ediyoruz. Toprak olmayınca zararlı otlar, böcekler ve hastalıklar da olmuyor."

Durmuş'a teşekkür ettikten sonra İstanbul'un sera en yoğun köyü, Ordu kökenli insanlarımızın yaşadığı Göçbeyli'ye geçiyoruz. Göçbeyli Deresi havzasındaki verimli alüviyal topraklarda adeta dağ taş sera dolu. Bizi Mesut Öztürk karşılıyor. Meğer Öztürk beyaz yakalı olup da altı yıl önce mantarcılığa gönül düşürenlerden olurmuş. "Eczacıbaşı'nda çalışırken 'parayı koyacak yer bulamam, inanılmaz para var bu işte hem havalimanına yakın' deyip mantarcılığa başladım. Şu an 15 civarında çadırda istiridye ve kültür mantarı üretiyorum. Ürettiğimiz mantarı Bayrampaşa haline veriyoruz." Öztürkgillerin işletmesi dahil olmak üzere köydeki 350 civarındaki işçinin tamamı yabancılardan oluşuyor. Öztürk "Afganlı, Suriyeli ve Pakistanlı işçiyi tarımdan ve hayvancılıktan çıkarırsanız bu ülke tarım adına hiçbir şey yapamaz" görüşünde.

Seralarıyla dikkati çeken diğer köy Sarıyer'deki Gümüşdere. Köy girişindeki ilk sera bir çiçekçiye ait. Burak ve Şevval Kaptan çiftinin işlettiği serada daha çok kadınlar çalışıyor. Şevval Kaptan "Yetinmeyi bilmek doğaya dönüşle oluyor" diyor. "Çünkü doğaya döndüğün zaman doğanın ritmine ayak uyduruyorsun, beklemeyi, sabretmeyi ve yetinmeyi öğreniyorsun. Eskiler beklemeyi bildikleri için mutluydular. Şimdikiler beklentilerini yüksek tutup gerçekleşmeyince mutsuz oluyorlar. Bizim açımızdan sürdürülebilir olmak daha önemli. Önümüzdeki sezonu planlayabiliyor muyuz ona bakıyoruz." Kaptan çiftinin temel felsefesinden biri de mevsimsel döngüye uygun olarak çiçek yetiştirmek. "Nasıl sebze ve meyveler mevsiminde güzel ve lezzetliyse çiçeklerde de biz bunu uyguluyoruz."

Akıllara şöyle bir soru geliyor mu bilemiyorum: İstanbul kent tarımında kaç çiftçimiz çalışıyor ve bunların ürettiği meyve ve sebze İstanbul'un yıllık tüketiminin kaçta kaçını karşılıyor? Tarım kitaplarıyla bilinen Abdullah Aysu "Bu kentin bir yıllık üretimi bir günlük tüketimini ancak karşılayabiliyor" diyor. Yüz yıl önce kendi kendini besleyebilen bir kentten günümüzde tarım konusunda son derece yetersiz bir kente dönüştü İstanbul; öyle ki zayıf bir gövdenin her şeyi yutuveren kocaman bir başı gibi obur görünüyor. Umalım ki doymak bilmeyen bu gırtlaktan kent tarımı ürünleri hiç eksik olmasın…

Osmanlı kayıtlarına göre Yedikule Bostanlarını uzun yıllar Makedonya'dan gelenler ekmiş. Yedikule Bostancılar Derneği Başkanı Dursun Kaplan bugünkü durumu şöyle anlatıyor: "Derneğimize üye 34 bahçıvan var, genelde Kastamonululardan oluşuyor." Çoğu akraba olan bu insanlar ürünlerini pazar tezgâhlarında çoğunlukla kendileri satıyor. Hasat arasında bostanlardaki yaşam alanlarında yemek molası veriliyor.





GÜVENLİ GIDA

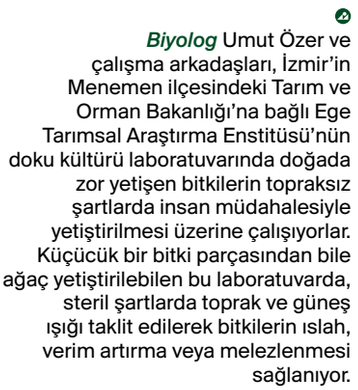
TOHUMDAN PAZARA

Ülke sınırlarının kapandığı korona süreci bize kendi kendine yetebilmenin değerini ve önemini gösterdi. Yakın geçmişte tarım ve su gibi konularda görece daha iyi olduğumuz söylenebilir. "Türkiye, tarımda dünyada kendi kendine yeten yedi ülkeden biridir" cümlesi, en bilindik cümlelerden biriydi. Ardından tohum tekelinin uluslararası firmalara geçtiği haberleri sıkça yapıldı. "Buğdayın ve mercimeğin anavatanı Anadolu iken Kanada'dan mercimek, Yunanistan'dan buğday ithal eder olduk" gibi eleştiriler sıkça duyuluyor. Kendi kendine yetebilmenin önkoşullarından biri, belki de en önemlisi tarım. Tarım yapabilmek için en başta tohum gerekiyor. Tohum gelecekte su gibi stratejik bir madde olacak, buna kuşku yok. Atalık tohumların korunması için hem sivil toplum kuruluşları, hem diğer sivil inisiyatifler hem de devlet çeşitli çalışmalar yapıyor. Sadece tohumun korunması yeterli değil elbette, tarımda kullanılan yöntemler, zehirli maddeler, toprakların verimsizliği de önemli sorunlar. Tüm bu üretim süreci hakkında yeterli bilgiye sahip olmayan tüketiciler için, güvenli gıdaya ulaşmak birçok soru işareti doğuruyor. Bu noktada Buğday Derneği'nin kurduğu ve denetlediği % 100 Ekolojik pazarlar gibi satış noktaları önemli bir görev üstleniyor. Tohumdan pazara kadar tüm bu süreci hem resmi kurum tarafıyla hem de sivil toplum kuruluşu temsilcisiyle görüştük.

“TÜRKİYE’DE GDO’LU TARIM YOK!”

Anadolu’nun tohumlarını koruyan gen bankalarının başında Ege Tarımsal Araştırmalar Enstitüsü geliyor. *Burada yerli tohumlarla ilgili uzun yıllardır çalışmalar yapılıyor. Tarım ve tohum konusunda son dönemde oluşan* bazı yargılar ve ön kabuller üzerine enstitü müdürü Ali Peksüslü ile konuştuk.

söyleşi: YUSUF ERKAN



Biyolog Umut Özer ve çalışma arkadaşları, İzmir’in Menemen ilçesindeki Tarım ve Orman Bakanlığı’na bağlı Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü’nün doku kültürü laboratuvarında doğada zor yetişen bitkilerin topraksız şartlarda insan müdahalesiyle yetiştirilmesi üzerine çalışıyorlar. Küçücük bir bitki parçasından bile ağaç yetiştirilebilen bu laboratuvarda, steril şartlarda toprak ve güneş ışığı taklit edilerek bitkilerin ıslah, verim artırma veya melezlenmesi sağlanıyor.

Ege Tarımsal Araştırmalar Enstitüsü’nü tarımla ilgilenen belli bir kitle biliyor ve farkındalıklı olan bir kesim var ama bilmeyenler için tanıtır mısınız?

Ege Tarımsal Araştırmalar Enstitüsü, Türkiye’nin en büyük araştırma enstitülerinden biri. Zirai Araştırmalar Enstitüsü adıyla 1963’te kurulmuş ve aynı yıl kurulan Bitki Araştırma ve İntrodüksiyon Merkezi ile 1974’te birleşip Ege Bölge Zirai Araştırma Enstitüsü adını almış. 1987’de yeniden yapılandırmaya girip bugünkü halini ve adını almıştır. Enstitünün toplam 80’e yakın teknik elemanı ve 300’e yakın çalışanı var. Bunlar arasında doktorasını bitirmiş profesör seviyesinde 32 kişi bulunuyor. Üniversiteden ayrılıp uzun yıllar enstitünün bütün aşamalarında çalıştıktan sonra 2014’te kurumun başına geçtim. Enstitü 60 yıldır tüm Türkiye’deki tohumların yerinde toplanıp korunması ve geliştirilmesi çalışmalarında bulunuyor. Anadolu’nun zengin bitkisel çeşitliliğinin gelecek kuşaklara aktarılması için araştırıyor. Enstitü, tarla bitkileri, bahçe bitkileri ve hayvancılık üzerine üç kısımdan oluşuyor. Ayrıca Ulusal Tohum Gen Bankası var. Enstitünün tohum gen bankası konusunda tüm Türkiye çapında sorumluluğu bulunuyor. Meyve genetik kaynakları dediğimiz meyvelerin ağaç olarak yerinde korunması çalışmaları da yürütülüyor.

Deprem, sel veya doğal felaketler gibi olağanüstü durumlarda enstitü ve tohumlar zarar görürse ne yapılacak? Enstitü olası kara günleri de düşünerek önlemini alıyor mu?

Eşdeğerimiz olarak ikinci Türkiye Tohum Gen Bankası Ankara’da kuruldu. Bizim tohumlarımızın bir kopyasının 20 yıl içinde üretim yenilenmesi yapılacak ve bir kopyası da orada kalacak.

Ne kadar tohum var gen bankasında?

Şu anda bizim bankamızda 3.339 türde, 60 binin üzerinde, iki gen bankasındaysa toplam 100 binin üzerinde tohum bulunmakta. Bunlar arasında dünyada endemik olan 12 bin tohum var. Enstitümüz, dünyanın üçüncü büyük tohum gen bankasına sahip. Tohum gen bankalarında nüve tohumlar saklanır. Bizim iki görevimiz var; birincisi tüm Türkiye’de tohumların toplanması ve korunması, ikincisi çeşit geliştirmek. Tarlada ve bahçede olmak üzere 250’nin üzerinde geliştirdiğimiz çeşit var. Bunlardan tarla bitkileri üzerine yaklaşım 150’si üretimde. Bizim geliştirdiğimiz tohumlar tohumculuk sektörü ve TAGEM Araştırma Çiftlikleri’nde üretilir ve çiftçiye ulaştırılır.

Medyada tohum tekelini başta çöl ülkesi İsrail olmak üzere, uluslararası şirketlere kaptırdığımız haberleri yer alıyor. Siz bu konuda ne düşünüyorsunuz?

Bütün yerli tohumlarımız kayboldu, deniyor. Öyle bir şey yok. Sorumlu olduğumuz enstitüde 1963’ten beri hepsi Türkiye’den toplanan tohumların tamamı korunuyor. Ülkemizde şu anda bizim enstitümüz ve Ankara’daki enstitü olmak üzere dışarıdan tohum gelmediği veya şu anda yaşadığımız pandemi gibi krizlerle kapanıldığında üç yıl içinde bunlar çoğaltılır. Dördüncü ve beşinci yıldan itibaren hiçbir şekilde dışarıya bağlı olmadan üretim çoğalıp gider.

Peki mercimeğin anavatanı Türkiye iken şu anda Kanada’dan mercimek ithal ediyoruz, buğdayın anavatanı Anadolu iken şimdi Yunanistan’dan buğday ithal ediyoruz. Hatta saman bile ithal edilmiyor mu?

Bunun mantığında şu vardır; artık global bir dünyada yaşıyoruz. Günümüzde herhangi bir ürün nerede ucuz ise oradan alıyorsunuz. Tabii zehirsiz olmak koşuluyla. Bazı ürünlerimizi biz üretsek daha pahalıya mal olacak. Çünkü alanlarımız küçük ve küçük çiftçi sayımız fazla. Ben Rusya’ya ve ABD’ye gidip yerinde gördüm. Onların alanları büyük, en küçük tarla 1000 dekardan başlıyor. En küçük hayvancılık ise 17 binden başlıyor. Bizde öyle değil. Örneğin Rusya’nın arazileri büyük ve bunun



İzmir'in Seferihisar ilçesinde 1953 yılında 600 adet satsuma dikilmesiyle başlanan mandalina tarımı her geçen yıl daha da artıyor. İnce ve pürüzsüz kabuklu Satsuma mandalinası coğrafi işaretle tescillenmiş. Mevsimlik tarım işçilerine de gelir kaynağı olan mandalinanın kalitesinin yükseltilmesi, bilinirliliğinin artırılması ve pazarlama kabiliyetinin güçlendirilmesi için Seferihisar Belediyesi de önemli çalışmalar yapıyor.

sonucunda buğday üretimi yüksek ve ucuz. Ama kapılar kapatıldığında bizim ülkemizdeki çeşitlilik nedeniyle bunların hepsini yapabilecek kapasiteye hem teknik hem de altyapı anlamında sahibiz. Yurtdışından buğday, saman aldık, alabiliriz de sorun değil. Dediğim gibi ucuz olduğu için aldık.

Yani sonuçta tohumlarımız emin ellerde, tohum tekelini kimseye kaptırmadık, istediğimiz zaman istediğimiz yerli tohumdan üretime geçebiliriz. Bunun için üç yıl yeterlidir diyorsunuz?

Aynen öyle. Rusya benden daha ucuza buğday ürettiği için ondan alıyorum ama gerektiğinde tekrar üretime başlamak üzere bir yandan da yerli tohumlarımızı koruyorum.

Basında şu tür haberler de var. Uluslararası firmalar tohumu veriyor, hastalığını veriyor ve ilacını da yanında satıyor. Biz de firmaya para ödeyip duruyoruz. Bu alanda da bütçesi devletlerden güçlü uluslararası şirketlerin bir hegemonyası var mı?

Bu, gerçeği tam anlamıyla yansıtmıyor. Sadece İsrail değil, dünya globalleşti ve büyük tohum şirketleri var, ilaç bayileri var. Bunlar bütün dünyaya hükmeden şirketler. Sadece biz değil, bütün ülkeler benzer durumları yaşıyor.

Ülkemizde bir kesim diyor ki "tarım ülkesi Türkiye'de tarım bitti ya da bitmek üzere..." Bir kesim de diyor ki "milli tarım yapıyoruz." Hangi görüşü kendinize yakın buluyorsunuz?

Türkiye bir tarım ülkesidir ve ülkemizde tarım hiçbir zaman bitmez. TAGEM Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü'nün Türkiye'nin her yerine dağılmış 48 enstitüsü var. Bunlardan 27'si konu araştırma enstitüsüdür. Örneğin Nazilli'de sadece Pamuk Araştırma Enstitüsü var. Malatya'da Kayısı Araştırma Enstitüsü, Eğirdir'de elmacılık ve meyvecilik üzerine araştırma enstitüsü faaliyette. Bizse bölgesel araştırma enstitüsüyüz. Belli bir bölgede sorunları çözmek, belli ürünlerle çalışmak amacımız. Burada farklı uzmanlar çalışıyor. Bu kadar önyargı nasıl olup da ortaya çıkıyor ben size söyleyeyim. Bakın bizim ülkemizde herkes her şeyi biliyor. Örneğin ABD'de ziraat profesörü isen sadece ziraat alanında konuşabilirsin. Benim alanım moleküler biyolojidir, o alanda konuşabilirim, onun dışında konuşamam. Size söylediğim konular bu alanla ilgili.

Son yıllarda çoğu tarım ürününün pestisitli ve

GDO'lu gıdalar olduğunu biliyoruz. Bu konuda ne düşünüyorsunuz?

Ülkemizin nüfusu Kurtuluş Savaşı'ndan çıktıktan sonra 13,5 milyon civarındaydı, şimdi aynı topraklarda 80 milyonu aştık. Artan nüfusu beslemek durumundasınız. Şu anda dünyada ne oldu? 1960'tan itibaren ilaçlama girdi, gübreleme girdi, sulama derken hep yüksek verim hedeflendi. Şu anda dünyada tek bir amaç var o da verimi yükseltmek. Bunların yolları nedir? Bir "hibrit tohum", iki "GDO'lu tohum" ve üçüncüsü de "kendini dölleyen" dediğimiz tohumlar. Üçüncüsü buğday grubudur. Bunları tohumlarını seçerek aldığınızda ürün elde edersiniz. Hibrit dediğimiz iki bireyin birleşmesinden elde edilen ama aynı türden tohumlar. Bugün hibrit mısır vardır. Birinin özelliği a hastalığına dayanıklı, diğerinin b hastalığına dayanıklı olması. İkisini birleştirdiğimizde elde edilen şey hibrittir. Bunun herhangi bir zararı yok. GDO'lu ürünlerse tamamen farklı. Ülkemizde GDO'lu ürünlerin üretimi ve satışı yasaktır.

Türkiye'de GDO'lu ürünlerin üretimi yapılmıyor mu?

Yapılmıyor, araştırma amaçlı kısmi olarak yapılıyor ama üretimleri yok. Şu anda ülkemizde hiçbir şekilde GDO'lu ürünlerin tohumları, üretimi, tarımı yapılmıyor. GDO'lu demek canlı bir varlıktan balıktan mısır bitkisine bir genin aktarılması demek.

Türkiye'de üretilen bazı domateslere balık kılçığı geni aktarılıyor deniyor.

Ülkemizde yok. Domates dediniz, oradan örnek vereyim o zaman. Domateste yüksek verim elde etmenin birkaç yolu var. Bunlardan biri hibrit tohumlar. Hibritler birkaç hastalığa dayanıklıdır. Bunlar GDO'lu demek değildir. Örneğin yabani domatesten kültür domatesine gen aktarılarak dayanıklılık kazandırılıyor. Bu GDO'lu demek değil. Veya melezleme yapılması GDO'lu demek değil. Gene söylüyorum şu anda Türkiye'de tarımı yapılan GDO'lu ürün yok. Deneysel olarak TAGEM'de bir iki üründe çalışmalar var. Pamukta ve patateste yıllar önce istendi ama izin verilmedi. Ülkemizde şu anda bunların çalışmaları yasak. Kendi adımıza konuşacak olursak bizim enstitümüzün bir tane GDO'lu ürün çalışması yok. Geliştirdiğimiz tohumların tamamı araştırma enstitümüze aittir. Karıştırılan bir şey de bizim domatesimiz, bizim biberimiz, bizim patlıcanımız deniyor. Bunlar bize ait değil ki hepsi ABD'den Kolomb'un etkisiyle 1680'lerde Avrupa'ya, oradan bize gelen ürünler. Sonuçta tarımda yüksek verim elde edildi. Şu anda lezzet ve kaliteye geçildi.

Lezzet ve kalite dediniz de sizin gibi tarımla yoğrulmuş bir uzmanı bulmuşken biz tüketiciler hangi ürünleri tercih etmeliyiz? Hangi kriterler bizi güvenli kılabilir?

Bu çok önemli bir sorun. Mesela ben yerel pazarlardan meyve ve sebze almıyorum. Çünkü kontrollü denetimi yok. Ürünleri güvenle alabilmeniz için kontrol ve denetim gerekiyor. Üretici birlikleri yapacak bunu. Ben marketten alışveriş yapıyorum. Marketten de her ürünü değil, üzerinde "organik" yazan "iyi tarım" amblemini gördüğüm ürünleri alıyorum. Pazarda organik yazarsa inanmıyorum. Çünkü kullanılan tarım ilacı var. Tarım ilaçları (pestisitler) en büyük sorunlarımızdan biridir. Tarım ilaçları mutlaka denetlenmiş ve kullanımına ruhsat verilmiş ilaçlar olmalı.

Son yıllarda büfelerde haşlanmış mısır satılıyor ve zararlı olduğu söyleniyor. Hatta GDO'lu olduğu bile söyleniyor.

İşlenmiş ürünler arasında kısmen yurtdışından gelen mısırların da olduğu söyleniyor. Ülkemizde şu anda üretilen mısırlar hibrit mısırlardır. Yiyebilirsiniz sorun yok. Şekeriniz varsa ayrı. Toplumda böyle bir yanlışlık var. Çoğu bilimci de yanlış biliyor. Uzmanlığım moleküler biyoloji olduğu için söylüyorum.

Sizden farklı değerlendirmeler duyduk. Peki Ege Tarımsal Araştırmalar Enstitüsü kendini, yaptığı çalışmaları ve savunduğu görüşleri bilim dünyasına duyurabiliyor mu?

Anadolu adlı bir dergimiz var. Ülkemizde tarım alanında bilimsel atıf yapılan sayılı, akademik hakemli bir dergi. Altı ayda bir olmak üzere yılda iki kez yayımlanıyor.



Feriköy'deki halk pazarında 2006'dan bu yana cumartesi günleri açılan Türkiye'nin ilk organik pazarı Şişli %100 Ekolojik Pazar birçok yerel üreticiyi de bir araya getiriyor. Buğday Derneği'nin kurduğu, yönetim ve denetimini üstlendiği pazar, organik üretimi ve üreticiyi desteklerken sağlıklı ve güvenilir gıdaya erişimi de sağlıyor.

“GÜVENLİ GIDA, İNSANLAR ARASI DİYALOĞUN SONUCUDUR.”

Güvenli gıdaya ulaşmak için, üretimden tüketime ekolojik bir yaklaşım şart. Temelleri 1990'da *Victor Ananias tarafından atılan Buğday hareketi, 2002'den itibaren Buğday Ekolojik Yaşamı Destekleme Derneği çatısı altında Tohum Takas Ağı, Doğa Dostu Tarım ve Kent Bahçeleri, % 100 Ekolojik Pazarlar, TaTuTa Ekolojik Çiftlikleri, Zehirsiz Sofralar gibi pek çok önemli proje gerçekleştirdi.* Buğday Derneği Strateji Kurulu Üyesi Güneşin Aydemir sorularımızı yanıtladı.

söyleşi: OKTAY ULUDAĞ

Kent tarımıyla güvenli gıdaya ulaşmak mümkün mü? Nitelikli bir kent tarımı nasıl yapılabilir?

Güvenli gıdaya ulaşmak için öncelikle “bilgi” gerekiyor. Tüketilen gıdaların üretim süreci, kimler tarafından üretildiği, bize kadar nasıl ulaştığı ile ilgili bilgi edinmeli tüketiciler. Bu bilgi birikimi oluştukça bedenimize sağlıklı olmak için aldığımız gerçek besin olan gıda hakkında bir güven ya da güvensizlik oluştururuz. Bu da bizi kendi gıdamızı üretmekten, üreticisini tanıdığımız ya da bize bu konuda güven veren garanti sistemlerini tanımaya götürür. Örneğin organik sertifikasyon böyle bir garanti sistemidir. Ya da üreticisini doğrudan tanıdığımız gıdaları almak için örgütlenen gıda toplulukları bu güveni oluşturur. Kent ortamında tarım yapılacak alan çok az. Tarımsal bilgiye haiz insan sayısı da aynı şekilde çok az olduğu için kent tarımı yapmak güvenli gıdaya giden tek yol değildir ama bu yollardan biridir. Ayrıca güvenli gıda için temiz toprak ve temiz suya ihtiyaç olduğundan ve bu kaynaklar kentlerde kıt bulunduğundan tarım yapmak oldukça zordur. Nitelikli bir kent tarımı için, kentteki ve kent çeperindeki yeşil ve yaban alanlarının korunması, insanların mahalleler bazında örgütlenmesi ve adil bir paylaşım sistemi kurulması şart. Özünde güvenli gıda, bir paylaşım ve insanlar arası diyaloğun bir sonucudur. Bu sosyal ve kültürel bütünlük kurulmadan güvenli gıdaya ulaşmak imkansız demeyelim ancak oldukça zordur.

Üretici pazarları giderek yayılıyor. İnsanlar güvenli gıdanın önemini nasıl fark etti? Pazarların çoğalması, üç-beş kişinin farkındalığından ziyade halkın temel ihtiyacı haline mi geldi?

Bu fark edişin temelinde sağlık yatıyor. Esasen Buğday Derneği’nin denetlediği %100 Ekolojik Pazarların müşteri kitlesinin büyük çoğunluğunu sağlığına önem veren insanlar ve özellikle de çocuklarının sağlığına önem veren anneler oluşturuyor. Bu konuda farkındalık doğrudan deneyimle gerçekleşiyor. İnsanlar sağlıklarını birinci derecede etkileyen unsurun gıda olduğunu fark ettiler. Öte taraftan doğanın yıkımının hızlanması ve sonuçlarını görmemiz de bu farkındalığın artmasına neden oldu. İnsanın biyolojik bir varlık olarak doğaya, bozulmamış doğaya ihtiyacı vardır. Bu hem fiziksel hem de zihinsel ve ruhsal bütünlük için gereklidir ki sağlık kelimesinin anlamı da budur. Üretici pazarları güvenilir gıdanın bir boyutunu oluşturmakta. Yani üreticisini tanıdığımız gıdaya ulaşım ihtiyacını karşılamakta. Aynı zamanda aracılar yoluyla ulaşan gıdaya ödenen bedelin büyük kısmının doğrudan üreticiye ulaşması açısından da önemli; ancak güvenilir gıdanın garantisini vermesi için yukarıda da bahsettiğimiz garanti sistemlerine ihtiyaç var. Ve evet, sağlıklı gıda halkın temel ihtiyacıdır en başından beri.

Ege Tarımsal Araştırmalar Enstitüsü Müdürü Ali Peksüslü, bütün yerli tohumların enstitü bünyesinde korunduğunu, mercimek, saman gibi ithal edilen tüm ürünlerin ucuz olduğu yurtdışından alındığı, bazı ürünlerimizi biz üretsek daha pahalıya mal olacağını söylüyor. Kendi üretimimiz gıdalar pahalıya mı mal oluyor?

Türkiye gıda üretiminin en pahalı olduğu ülkelerden biri. Bunun çok çeşitli sebepleri var. Öncelikle petrolün çok pahalı olması, ta-

rımsal girdilerde (tohum, tarım kimyasalları, toprak işleme ekipmanları) şirket tekeline bağımlılık, tedarik zincirinin uzun ve karmaşık olması, gıda israfının çok yüksek olması gibi sebepler de var. Türkiye'de üretilen gıdanın dörtte biri kaynağından son noktaya gelinceye kadar çöpe atılıyor. Dünyada hatırı sayılır bir rekorumuz var bu konuda. Küresel ekonomi, teşviklerin doğru ürünlere yönlendirilmemesi ve tarımsal planlamanın yoksunluğu da bu maliyeti yükseltiyor. Giderek bereketini kaybeden topraklar da bu maliyeti derinleştiriyor. Türkiye tarımsal alanının tamamına yakınında, topraktaki organik madde miktarı verimli toprak tanımını oluşturan limitin çok altında. Oldukça verimsiz topraklarımız var. Neredeyse toprak değil, toz üzerinde gıda yetiştirilmeye çalışılıyor.

Müdür Peksüslü'nün yine şöyle bir demeci var: "Ülkemizde GDO'lu ürünlerin üretimi ve satışı yasaktır. Şu anda ülkemizde hiçbir şekilde GDO'lu ürünlerin tohumları, üretimi, tarımı yapılmıyor." Siz bu durum hakkında ne düşünüyorsunuz? GDO'lu ürünler gerçekten soframıza gelmiyor mu?

GDO'lu ürün üretimi ülkemizde yasal olarak izni verilen bir uygulama değil. Bilimsel araştırma amaçlı olarak çok kısıtlı kullanımları dışında yasak. Ancak hayvan yemi olarak belli bir oranda ithal edilmesine izin veriliyor. Yapılan endüstriyel hayvancılıkta kullanılan yemlerin büyük oranı GDO'lu. Dolayısıyla tüketilen etin, süt ürünlerinin ve yumurtanın kaynağı hayvan çiftliklerinden geliyorsa soframızda GDO'lu ürün var demektir.

Müdür Peksüslü'nün yanıtı şu: "Tarım ilaçları (pestisitler) en büyük sorunlarımızdan biridir. Tarım ilaçları mutlaka denetlenmiş ve kullanımına ruhsat verilmiş ilaçlar olmalı." Oysa Buğday Derneği'nin de içinde olduğu Zehirsiz Sofralar kampanyasından biliyoruz ki, Dünya Sağlık Örgütü tarafından "son derece tehlikeli", "yüksek seviyede tehlikeli" ve "muhtemel kanserojen" olarak belirlenen ve pestisitlerde kullanılan 9 etken madde var. Kullanılan toplam pestisit

Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü bünyesindeki gen bankasında 1974'ten bu yana toplanan atalık tohumlar son 22 yıldır burada çalışan Tevfik Taylan tarafından pasaportlanıyor. Tohumları kimin, nerede, hangi yükseklik, enlem ve boylamda topladığı, yöresel isimleri gibi bilgilerle pasaportlarını oluşturan ve -18 derecedeki özel sistemli odalarda saklayan Taylan, amaç tohumların korunup gelecek kuşaklara aktarılması, diyor. Enstitüde 1300'ü endemik olmak üzere tam 3.339 tür tohum korunmakta.



sayısıysa 300'ün üzerinde. "İyi" tarım ilacı mümkün mü?

Öncelikle bu maddelere ilaç dememiz lazım. Bunlar amacı ve oluşu itibarıyla zehirdir. Tarımsal üretimi engelleyen zararlı olarak tanımlanan böcek, mantar, ot gibi canlıları öldürmeyi hedef alan zehirler bunlar. Elbette sistemik oldukları ve birikim yarattıkları için insan bedenine de zararlı. Pestisitlerin en önemli zararlarını endokrin (hormon) sistemimiz üzerinde görüyoruz. Bu etki için bir alt / güvenli limit olamayacağı birçok bilimsel makalede dile getiriliyor artık. UNICEF'in 2018 yılında yayımladığı raporda kimyasalların çocuklar üzerindeki toksik etkisinin yetişkinlere kıyasla 10 kat daha fazla olduğu belirtiliyor. Doğada da birikim yaratıyor; yeraltı sularına karışarak ve toprakta uzun süreler kalarak zehir birikimine neden oluyor, başka ekosistemlere bulaşıyor ve hedefte olmayan canlıları da öldürüyor. Elbette ilaç niteliğinde, zararı olmayan, doğal kaynaklı maddeler var. Bu maddeler organik tarım sisteminde ve doğa dostu üretimlerde hastalıklara karşı kullanılıyor olsa da sağlıklı gıda üretimi temelde toprağın iyileştirilmesi, canlılığının onarılması ve doğanın bir bütün olarak korunması sayesinde gerçekleşebilir ancak.



İstanbul Kocaeli sınırında, Göçbeyli Köyü'ndeki seralarda birçok tarımsal ürün yetiştiriliyor. Fikret Sarıyurt ve çalışanları, otoban kenarlarında kullanılan peyzaj bitkilerinin üretim ve saksılama işlerini yapıyor.

KENDİNE YETEMEYEN KENT

İstanbul hiçbir tarım ürününde ihtiyacını karşılayamıyor. Tükettiği buğdayın yüzde 5,3'ünü üretirken bu oran yaş sebze meyvede yüzde 1'in altında. Türkiye gıda tüketiminin yaklaşık üçte birini gerçekleştiren İstanbul'un bu ihtiyacın kent tarımıyla sağlanması bu koşullarda elbette gerçekçi değil. Ne var ki gelecek için adil ve yeterlilik üzerine bir gıda tedarik ve tarım politikası şart.

yazı: YUSUF ERKAN

SÜREKLI YÜKSELEN benzin, tohum, gübre gibi tarımsal girdi maliyetleri, piyasa koşullarına, endüstriyel üretime ve şirketlere bırakılan tarım politikaları, ithalatla düşürülen tarımsal ürün fiyatları, Kanal İstanbul gibi tahribata neden olacak projeler İstanbul'da aile çiftçiliğini bitirdi ve kenti üretimde gıda güvencesinden uzaklaştırdı. Böyle bir tarımsal iklimde İstanbul kent tarımında çalışan kaç çiftçimiz var ve bunların üretimi İstanbul'un yıllık tüketiminin ne kadarını karşılıyor sorusu önem kazanıyor.

Bu konuda İBB Genel Tarım İstatistikleri, TÜİK verileri ve Greenpeace İstanbul Nasıl Beslenir Raporu, çok önemli bilgiler sunuyor. Greenpeace raporuna göre; "İstanbul'da üretim kapasitesinin yanlış tarım politikaları ve kentsel gelişim stratejileri sonucunda neredeyse sıfırlandığı" belirtiliyor ve "İstanbul hiçbir üründe tüketim ihtiyacını kendi üretimi ile karşılayamıyor" deniyor. "153 bin ton ile Türkiye'de üretilen buğdayın binde 9,3'ünü üreten İstanbul, kendi buğday tüketiminin ancak yüzde 5,3'ünü karşılayabiliyor. Başlıca yaş sebze ve meyvelerde bu oran genellikle yüzde 1'in altında. Marmara üretimi ve tüketimi hesaba katıldığında, ancak mısır, şeftali ve fındıkta İstanbul dışında Marmara'daki diğer illerdeki yerel tüketimden arta kalan ürün fazlası İstanbul'un açığını kapatabiliyor. Kısacası, İstanbul gıdada kendine yeterlilik açısından oldukça olumsuz bir tablo çiziyor. Bu durum yalnızca mevcut üretim değerleri bakımından değil, üretim kapasitesi ve potansiyeli bakımından da geçerli. Aslan ve Demir'e göre (2016), İstanbul yıllık bitkisel gıda tüketiminin sadece yüzde 19'unu üretecek kapasiteye sahip ve maalesef, bu kapasite artırılmak yerine yanlış tarım politikaları ve yıkıcı projelerle daha da aşındırılıyor. İstanbul'un ekonomik yapısını Türkiye genelinden ayıran bir diğer sorun, tarım sektörünün cılızlığı. 2018'de Gayrisafi Yurtiçi Hasıla (GSYH) içinde İstanbul'un payı yüzde 31 iken tarım sektörünün kentin Gayrisafi Katma Değerine (GSKD) katkısı yalnızca binde 1,3 düzeyinde.

TÜİK'in 2019 verilerine göre; "Türkiye'de toplam istihdam içinde tarımda çalışanların oranı yüzde 18,4 iken, İstanbul işgücü piyasasında bu oran yüzde 1,2 düzeyinde. 2018'de İstanbul'da istihdam edilen 5 milyon 900 bin kişi içinde tarım sektöründe çalışanların sayısı yalnızca 70 bin."

Son İBB istatistiklerine göre "İstanbul'da doğrudan gelir desteğine kayıtlı 4.297 çiftçi aile sayısı var. Bitkisel üretim işletmesi 71'de kalırken, hayvansal üretim işletmesi 14.438, balıkçı tekne sayısı ise 1.915. Mutlak tarım arazisi 82.344 ha, tarımsal kooperatif sayısı 82."

İstanbul tarımı adına en büyük risklerden biri de Kanal İstanbul Projesi. Projenin gerçekleşmesi durumunda bölgedeki 134 milyon metrekare tarım alanı yok edilecek ve 83 milyon metrekare gelişme alanı olarak yapılaşmaya açılacak. Proje 1,5 milyon İstanbullunun su gereksinimi karşılayan Sazlıdere Barajı'nı ortadan kaldıracağı gibi Terkos Gölü'nün güneydoğu su toplama havzasını da yok edecek ve göl tuzlanma riskiyle karşı karşıya kalacak.

Türkiye gıda tüketiminin yaklaşık üçte birini gerçekleştiren İstanbul'un gıda gereksiniminin kent tarımıyla sağlanması içinde bulunulan koşullarda gerçekçi bir beklenti olmayabilir. Ancak Greenpeace raporuna göre; "daha adil ve güvenilir bir gıda tedarik sistemi için kendine yeterlilik bir ilke olarak belirlenerek kentin bu yönde kapasitesinin artırılması için adımlar atılabilir."

Peki tarım alanları kaybının Türkiye ortalamasından çok daha hızlı yaşandığı Marmara Bölgesi'nde ve İstanbul'da kapasite artırımı için ne yapılabilir?: "Bu doğrultuda atılacak ilk adım ekolojik varlıkların ve mevcut tarım alanlarının korunması olmalı. Mevcut tarım alanlarında ekolojik üretime geçilmesi için üreticilerin desteklenmesi, kent tarımı için uygun alanlar belirlenerek bu alanlarda tarımsal üretime yönelik eğitim ve uygulama çalışmalarının yapılması ve üreticilerin ürünlerini kendilerinin pazarlayabilmelerine olanak verecek pazar alanları ve satış noktaları kurulması kentin kendine yeterlilik kapasitesini destekleyerek kent ölçeğinde gıda güvencesini artıracak adımlar olacaktır."

İSTANBUL'UN **YİTİK LEZZETLERİ**

İstanbul'da incirden çileğe, salatalıktan enginara kadar hemen her mahallenin adıyla anılan sebze meyveler vardı. Şimdi Çengelköy bademi Polonezköy'de birkaç kişi tarafından üretiliyor. Diğer birçok sebze ve meyve, isimleri hâlâ semtlerle anılsa da artık o semtlerde yetişmiyor.

yazı: YUSUF ERKAN

İSTANBUL ILE ÖZDEŞLEŞEN lezzetler dendiğinde Vefa bozası, Bebek badem ezmesi, Eminönü'nde balık ekmek, Kanlıca yoğurdu, Sultanahmet köftesi, Sarıyer böreği, Moda'nın dondurması, Beyoğlu'nun çikolatası, Sütlüce'nin uykulukları, Ortaköy'ün kumpiri, Karaköy'ün baklavası, Pendik'in lokumu, Süleymaniye'nin kurufasulyesi, Cihangir'in turşusu akla gelir. Bu lezzetlerin yanı sıra bazı meyve ve sebzeler de kentle özdeşleşmiştir. Arnavutköy çileği, Langa hıyarı, Çengelköy bademi, Yedikule marulu, Bayrampaşa baklası ve enginarı, Beykoz karpuzu ve Kavak inciri bir zamanlar eski İstanbulluların damaklarını şenlendirirdi.

Arnavutköy çileği, Murat Belge'nin anılarında yer eden bir meyvedir. "Arnavut göçmenlerin leğenler meğenlerle köy içinde satarlardı" dediği bu meyveyi Belge özlemle anıyor: "Arnavutköy'de yaşayan Arnavutların yetiştirdiği bir çilek vardı. Rengi açıktır bu çileğin, gri gibidir, pembe değildir ve küçüktür, meşhurdur önceleri. Bu çilek fazla tatlı da değildir. Pudra şekeriyle yenilir, madem öyle niye yenilir diyeceksin. Bambaşka bir kokusu vardır. O kokulu çileklerle reçel yapılırdı."

Halk ağzındaki söylemiyle Langa hıyarı, Belge'ye göre Langa bostanlarının en meşhur ürünüydü. "Şimdilerde Çengelköy hıyarı var ama Langa hıyarını da es geçmeyelim. Ta Bizans zamanından Lykos Deresi vardır. Sulukule dedikleri yerden şehre giriyor. Onun için Sulukule deniyor zaten. Oradan giriyor, Yenikapı'dan denize dökülüyor. Şimdi kazılan liman orası. Orada alüvyonla oluşmuş çok verimli toprak vardı. Orada Langa bostanları denilen bostan vardı. Langa bostanlarının en meşhur hıyarı vardı, Çengelköy salatalığı gibi. Langa hıyarı, Çengelköy hıyarına göre iri, sulu ve lezzetli bir türdür."

Çengelköy'de yarım yüzyıldır manavlık yapan Mehmet Ay (Pala Mehmet) "Biz Çengelköy Bademi deriz" diyor bu salatalık için. "Niye badem dersen? Bir elin parmakları kadardır büyüklüğü, körpeciktir ve tombulcadır, kabuğu açık yeşil, az çekirdekli ve kütür kütürdür, sulu bir bademdir" diye anlatıyor. "Şu anda hakiki Çengelköy bademini Cumhuriyet Köyü'nde birkaç çiftçi yetiştiriyor. Çengelköy'de her yer betona döndüğü için kaybolmaya yüz tuttu artık. Dolayısıyla manavlarda satılan İzmit yöresinden gelen çakma bademlerdir ne yazık ki. Benim sattığım bademler ise orada burada yetişen hakiki bademler." Celal Bey Yalısı bahçesinde örnek badem yetiştiren Pala Mehmet, ata tohumlarını saklayıp evlerindeki saksılarda ve bahçelerinde bademi yaşatmaya çalışan Çengelköylülerin olduğunu söylüyor: "Önceden bu bademin meraklıları vardı. Çengelköylüler topladıkları bademleri devasa büyüklükteki sepetlere doldurur, kıyıdaki pazar teknelerine taşırlar ve Eminönü'ne giderlerdi. Bademin kendine has müşterileri vardı. Çok çabuk sepetleri boşaltır geri dönerdik. Bu gelenek 1990'lı yıllarda bitti, buralarda badem bitti çünkü."

Cumhuriyet Köyü muhtarı Ali Durmuş, Pala Mehmet'in dediği gibi köylerinde Mahmut Özsakıç, Murat Vural ve Kemal İlgün'ün Çengelköy bademi üretmeye devam ettiğini söylüyor: "Ancak Beykoz yöresinin asıl ürünü Osmanlılardan bu yana yetiştirildiğini bildiğimiz Beykoz karpuzudur. Beykoz karpuzu başta Kılıçlı olmak üzere, Alibahadır, Bozhane ve bizim köyümüzde yetişir. Yaz güneşini alıp ballanıp tatlanan bu karpuz pembe renkli, hafif tombul görünümlü, si-



Kuzguncuk Bostanını her yıl başvurular sonucu kurayla belirlenen mahalle sakinleri ekip biçiyor. Ancak bu sene hasat pandemi nedeniyle belediye personeli tarafından yapılıyor. Kastamonu Tosya İlçesi'nin Ortalıca Köyü'nden 1998'de İstanbul'a gelen Sami Gümüş, baba mesleği çiftçiliğe Üsküdar Belediyesi'nde devam ediyor.

yah çekirdekli, 6 - 10 kg arası değişebilen ağırlığa sahip bir meyve. Lezzetini Riva Havzası'ndaki demir, çinko ve mineral bakımından zengin alüvyonlu topraklardan alır. Diğer karpuzlara göre geç olgunlaşır, hasadı eylülün ilk haftasına kadar devam eder."

Dillere destan Yedikule marulunun özelliklerini Yedikule Bostancılar Derneği Başkanı Dursun Kaplan anlatıyor: "Yedikule marulu öncelikle buraya özgü bir tür. Bahar sezonunda rağbet görüyor, o yüzden baharın ekiyoruz. Çok sulu, yağlı, kıtır kıtır, yemesi hoş, tadı çok güzel bir maruldur. Isırdığında marulun yağını dudaklarında hissedebilirsin." Kaplan'ın anlatımlarından Yedikule bostanlarının İstanbul'da yeşilliğin borsası olduğu sonucunu da çıkarmak mümkün. "Şöyle söyleyeyim. Yazın bizde nane çıktığı zaman, haldeki nane fiyatı düşer. Halde 3'e, 4'e çıkar kışın. Bizim nane başladı mı anında 1'e düşer."

İstanbul ile özdeşleşen diğer sebzeler Bayrampaşa enginarı ve baklasıdır. Enginar halk arasında sakız enginar ve kocaman kelleli enginar olarak anılır. İstanbul'un en büyük halinin bulunduğu Bayrampaşalılar enginarın heykelini semtlerinin orta yerine dikecek kadar severler bu sebzeyi. Enginar ve bakla İstanbul usulü enginar - enginarlı taze iç bakla pişirilmesinde değerlendirilirdi bir dönemler. Bakla ayrıca fava yapılır ve ehlikeyiflerin tercih ettiği mezelerin başında gelirdi. Güzin Yalın şöyle anlatıyor: "Hanımlar enginarın yapraklarının ayıklanmadan satılmadığı dönemlerde enginarları ayıklarlar, limonlu suya atarlar, daha sonra her biri yaklaşık 10 santimetre çapındaki enginarlar yayvan bir tencereye dizilir, üzerlerine birer kaşık Bayrampaşa baklası konulur, ayrıca kesme şeker yerleştirilir, piyaz kıyımı doğranıp sote edilmiş soğan eklenip, tuzu serpiştirilip, zeytinyağı gezdirildikten sonra kısık ateşte pişirilirdi. Servis edilirken dereotuyla süslenen enginarlı iç baklanın; iri, kılçıksız, yağ gibi kesiliveren enginarları ağızda kaymak gibi dağılıverirdi."

Anadolukavağı ve Rumelikavağı civarında yetişen kavak inciri şimdilerde unutulmaya yüz tutan meyvelerden. Kestanesi ve ahlat armuduyla da bir dönem ünlenen Anadolukavağı'nın incirleri 1950'li yıllarda kesilerek büyük oranda yok edilmiştir. Sultan Selim inciri de denilen kavak inciri tanrılara layık lezzetiyle dışı yeşil, içi mor ballı bir incirdir.

YENİ ÜRETİM TEKNİKLERİ

yazı: YUSUF ERKAN

Tarihte ilk köylerin kurulduğu, yerleşik hayatın ve ilk tarımsal üretimin merkezi Anadolu toprakları. Binlerce yıla dayanan bu kadim tarımsal üretim biçimlerine son yıllarda farklı üretim teknikleri eklendi. İstanbul'daki kent tarımında suya dayalı hidroponik ve aquaponik sistemler, yağmur hasadı, kompost elde etme yöntemleri ve tohum topu gibi yeni yöntemler öne çıkıyor.

CUMHURIYET KÖYÜ'NDE İstanbul'un en büyük boru tipi hidroponik marul tesisleri bulunuyor. Osman Mataracı 21 dönümlük arazisinde marul üretiyor. Hidroponik tarımın en büyük artısı verimsiz topraklarda ya da topraksız ortamlarda tarımı olanaklı hale getirmesi. "Ben burada kıvırcık türleri yetiştiriyorum; kıvırcık yanında kırmızı marul lolorosso, yeşil palamut dediğimiz Akdeniz yeşili üretiyoruz" diyor Mataracı: "Borulardan 24 saat boyunca devri daim yapan suda marulları yetiştiriyoruz. Su depodan oluğa basılıyor, oluktan depoya gidiyor. Sabah akşam suyun pH ve besin değerlerini ölçüyoruz. Duruma göre topraktaki gereken mineralleri; potasyum, kalsiyum, magnezyum sülfat, demir, bakır, borik asit veriyoruz. Borulardaki deliklere fide olarak bırakıyoruz. Yazın 30-35 günde, kışın ise 40-45 günde marul yetişiyor. Hidroponik tarım daha temiz bir ürün elde etme olanağı sağlıyor. Toprak olmayınca zararlı otlar ve zararlı böcekler ve hastalıklar da olmuyor. Raf ömrü daha uzun, vitamin değeri daha yüksek; aynı yerden yılda 6-7 kez ürün alıyorum. Topraktan yılda bir bilemedin iki kez ürün alırsın. Burada toprak tarımı yapsan günde 100 ton su harcarsın, hidroponik tarımda iki tonla bitiriyoruz işi. Yetiştirdiğimiz marulları belli alışveriş merkezlerine satıyoruz, pazarlara ve hallere vermiyoruz."

Sadece köylerde değil, kentin tam ortasında, hatta bir alışveriş merkezinde de bu üretim karşımıza çıkıyor. Akmerkez'de küçük bir hidroponik sistem yanında aquaponik sistem de bulunuyor. Burcu Arıkan aquaponik sistemin balık yetiştiriciliğiyle bitkisel üretimi birleştirdiğini, doğanın döngüsünün bu sistemde izlenebildiğini söylüyor: "Bu sistemde balık atıkları bitkiler için biyolojik gübre kaynağını oluşturuyor. Bitki kökleri de balık havuzu için doğal filtre görevini görüyor. Su tankında bahçedeki ürünlerin 'atık'larından yapılan yemlerle beslenen balıklar var. Balıklar boşaltım sırasında amonyak üretiyor ve amonyak, sudaki mikroorganizmalar tarafından nitrit ve nitrata dönüştürülüyor. Nitrit ve nitrat da kökleri suda bulunan bitkilerin beslenmesini sağlıyor. Gübresini alan bitkiler suyu tekrar temizleyerek balıklara geri veriyor. Böylece toprak olmadan yalnızca sudaki azot döngüsüyle tarım ve balıkçılık aynı anda yapılabiliyor."

Akmerkez'de yapılan çatı tarımında toprağın yapısını zenginleştirmek için farklı kompost türleri de kullanılıyor. "Akmerkez'deki restoranlardan çıkan gıda atıklarını kompost yapımında değerlendiriyoruz" diyor Arıkan. "Vermikompost (solucan kompostu), sıcak kompost (Berkeley yöntemi) ve soğuk kompost olmak üzere farklı kompost türleri var. Bizler bokashi kompost da elde edip tarım-





İstanbul ve çevresindeki tarım alanlarında çoğunlukla Afgan mülteciler çalışıyor. Beykoz'a bağlı Cumhuriyet Köyü'nde Abdurrahim Muradi topraksız tarımla yatay su kültüründe yetiştirilen marulların sulama sisteminin doğru çalışıp çalışmadığını kontrol ediyor.

da kullanıyoruz. Bokashi, Japonca bir terim ve fermente edilen organik atık anlamına geliyor. Et, balık, tavuk ve süt ürünleri gibi organik atıkları geri dönüştürebileceğiniz iç mekân kompost yapma yöntemi bokashi. Mutfağınızda bile yapabilirsiniz. Atıklar hava almayan kova, torba veya termosa konup EM aşılama ile fermantasyonu yapılıyor. EM'nin sağladığı yararlı mikro-organizmalar sayesinde atıkların geri kazanımı, 4 ila 6 hafta gibi kısa sürede oluyor. Kokusu çok kötü, dayanılmaz ama oldukça yararlı bir kompost bokashi kompostu."

Ekoloji ve sürdürülebilir yaşam üzerine bir sosyal girişim olan Kokopelli Şehirde'den Elif Çatıkkaş ise yağmur hasadı yaparak suyun tasarruflu kullanılmasına farkındalık oluşturmak istediklerini söylüyor: "Çatıda basit bir şekilde drenaj borularıyla toplanan suyu yarım tonluk koyu renk bidon depolarda biriktiriyoruz. Depoladığımız yağmur suyu, klor içermediği için özellikle tohum çimlendirirken ve bitkilerimiz için bitkisel ilaçlar hazırlarken kullanıyoruz ve elbette bahçedeki fidelerin sulamasında kullanıyoruz."

Cihangir'deki Roma bostanlarında rastlanan tohum topuna çok çeşitli ormanlık ağaç, meyve ağaçları, sebze, tahıl ve alfa alfa, yonca gibi yeşil gübre bitkilerin tohumları konuyor ve doğaya saçılıyor. Kutlukhan Özdemir'e kulak verelim: "Tohum topu için yerel tohumları seçiyoruz. Tohumlar karıştırılıyor, kille birlikte hamur kıvamına getiriliyor. Birkaç gün kuruttuktan sonra etrafa saçılıp, doğaya müdahale etmeden bekleniyor. Doğanın aklının bizimkinden zengin olduğunu bilinciyle tohumun kendi yolunu bulacağına inanıyoruz. Bu şekilde büyük bir tohum çeşitliliğine sahip olarak ekim yapabilir, çorak dağları ve çölleri yeşillendirebiliriz. Doğal tarım çiftlikleri kurabiliriz ve kendine yeterlilik amaçlı sebze bahçeleri oluşturabiliriz."

PAKİSTAN

HUNZALAR DÜNYANIN ÇATISINDA



Dünyanın en yüksek, en zor ulaşılır vadilerinden birinde; Himalaya, Hindukuş ve Karakurum dağlarının gölgesinde yaşıyorlar. Kendi ekip biçtiklerini yiyor, buzul sularını içiyorlar. Uzun ömürlü ve sağlıklılar. Magma, Pakistan'ın kuzeyinde Gilgit - Baltistan bölgesinin yükseklerinde yaşayan, kimilerinin Türk, kimilerinin İrani olduğunu söylediği, kimilerinin antik Makedonların torunu saydığı Hunzalara konuk oldu.

yazı ve fotoğraflar: HACER AYDIN

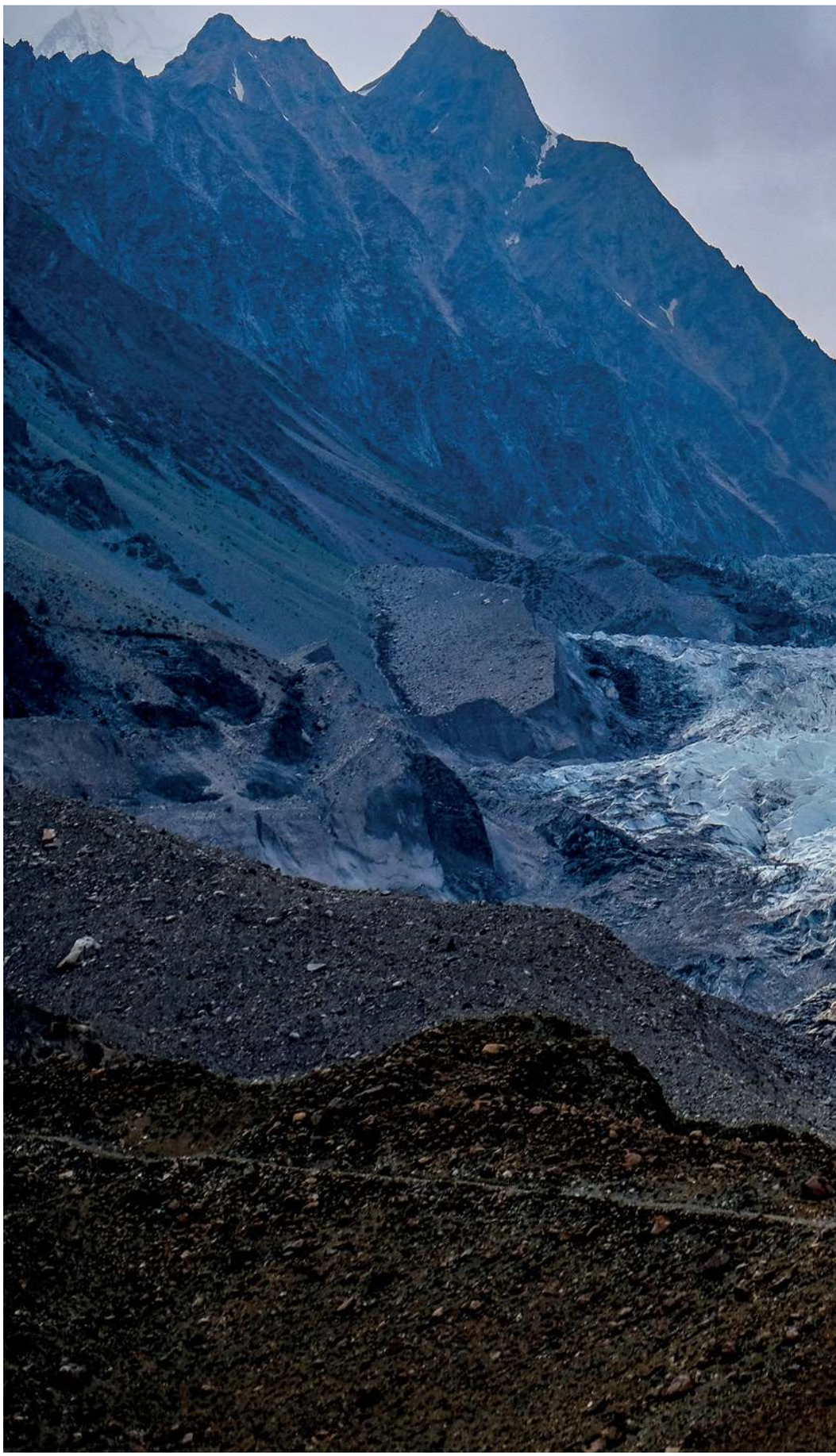


Hunzalar, Pakistan'ın en zor ulaşılır bölgesinde yaşıyorlar. Antik Makedonlarla ilişkilendirilmeleri tamamen efsane. Hunzaların köken tam olarak bilinmese de Himalayaların kuzeyinden gelen bir topluluk olduğu düşünülüyor. İslam'ın İsmailiye inanışına bağlılar. Yaşadıkları evler de İsmailiye inanışına göre inşa edilmiş.

UZUN ÖMÜRLERİYLE dünyanın ilgisini çeken kadim halk Hunzalar kim? Gerçekten yazılıp çizildiği gibi uzun yaşıyorlar mı? Yoksa sadece şehir efsanesi mi? Şöyle Türkçe kaynaklara bir bakayım dedim. Okuduklarım karşısında nutkum tutuldu. Ana akım basınımızdan tutun, yüksek takipçiye sahip Youtube hesaplarına varana kadar neler söylenmiş? Nerdeyse ölümsüz ilan edilmişler. Yaşam sürelerini 120'den başlayıp 140, 145, 165 yaşa kadar çıkarmışlar. Kadınlar 65 ila 90 yaşa kadar doğum yapıyormuş. En komiği ise 6.000 metrelerde yaşayıp kendi ekip biçtikleriyle beslenmeleri. İşte bu yüzden uzun ömürlüymüşler. Ayrıca yaşadıkları yer bol oksijenliymiş. Demek ki dağcılar zirvelere tırmanırken bol oksijen nedeniyle oksijen tüpü kullanıyorlar! Dünyada o kadar yükseklikte yaşam var mı, tarım yapılabilir mi; araştırmamışlar bile... Kopyala yapıştır şeklindeki haberlerde kullanılan fotoğrafların bir kısmı Hunzalara değil, Kalaş halkına ait.

Bunları gördükten sonra kendi adıma çok üzüldüm. Hunza halkı bizim gibi ölümlü, fani. Onları biraz anlatmaya çalışacağım. Hem oradakilerden edindiğim bilgiler hem benim gözlemlerim ışığında. Buraya gelmeden önce Brogil Vadisi'nde Kalaşlar arasındaydım. Brogil Köyü'nde her şeyin dibine vurmuştum. Yükseklikten sürekli başımın ağrısından mustariptim ve soğuktan dudaklarım yara içindeydi. Yüzüm gözüm tulumba gibi şiş. Bu halde Mastuj kasabasına döndük. Kasabada çok güzel bir otel vardı. Rehberim Asif beni orada bırakıp kendi kasabasına gitti. Brogil'deki zorluklardan sonra dört yıldızlı bir otelde olmak garip geldi. Yine de mutlu oldum. Yukarının sarı kahverengi renklerinin yerini burada yeşilin her tonu almış durumda. Her taraf meyve ağacı. Burada tek ses kuşların ve yanımızdan akan Mastuj Nehri'nin sesi. Ama tek sorunum o kocaman otel köyün dışında ve tek müşterisi benim. Telefon çekmiyor ve internet yok. Biraz korktum sonra yorgunluktan kendimden geçmişim.

Ertesi sabah bahçede yazımı yazarken aniden cıvıl cıvıl sesler çınladı. Kafamı kaldırdım



Hunza Vadisi'nin yer aldığı Gilgit - Baltistan bölgesi, derin vadileri, ovaları, dünyanın en yüksek ve en zorlu zirveleriyle eşsiz bir coğrafya. Bölge tüm dünyadan dağcılar ve yürüyüşçüler için bir dağ cenneti. 7.478 m yüksekliğindeki Passu zirvesinin altından uzanan Passu Buzulu, 20,5 kilometre uzunluğunda.





mavi önlükleri içinde bir grup kızlı erkekli öğrenci. Beni ziyarete gelmişler. Brogil Köyü'ne giderken bu otelde mola vermiştik. Asif, otel sahibiyle tanıştırırken Türk olduğumu söylemişti. Biz "Türkleri çok severiz" demiş ve arkasından Atatürk'ün büyük bir lider olduğunu eklemişti. Yol arkadaşımız Bushra'nın babaannesi bu kasabada yaşıyor ve babaanneye bir sözümüz var. Majtuj'daki ikinci gecemi onlarda geçirdim. O kasabadan aklımda kalan o öğrenciler ve 89 yaşındaki babaannenin beni uğurlarken gözlerindeki yaşlar. Bir daha göremeyeceğim tatlı nenem arkamdan gözleri dolmuş el sallıyor.

Buradan Hunza Vadisi'ne gitmek çok zorlu. Mola vererek gideceğiz. Mastuj'dan bir minibüse binip iki saat uzaklıktaki Laspur Köyü'ne gittik. Geceyi orada geçireceğiz. Köyden sabah 5 gibi bir otobüse bindik. Otobüs Çitral'den hareket etmiş ve buraya gelene kadar dolmuş. Bana ortalarda bir yer bulundu ama arkadaşım ayakta gidecek. Otobüsün içi ayrı bir yazı konusu olur. Az gittik uz gittik, tepelere çıktık ve sonunda güzel Şandur Geçidi'ne geldik. Dünyanın en yüksek polo festivallerinin yapıldığı yermiş. 3.700 metre yükseklikte bir tepe ve ayrıca bir de Şandur Gölü var. Tepede güvenlik kaydı için mecburen durduk. Bana bir kart verdiler; bunu Gilgit Baltistan bölgesi seyahatimde hep yanımda taşıyacakmışım. Sinirli şoförümüzün bağırmasıyla yine yollara düştük. Akşama doğru Pander Vadisi'ne vardık. Hunza'ya daha çok yol var ve biz orada kaldık.

Artık Gilgit Baltistan Eyaleti'ndeyiz. Pander hakkında söyleyebileceğim tek şey masalsı güzelliği. Bu yerin gerçek olduğuna inanamadım. Karla kaplı dağların arasında masmavi Pander Gölü. Ertesi gün sabahın köründe biz yine yollardayız. Bugün artık Hunza'ya iyice yaklaştık. Yollar, dağlar artık değişti. Bütün Kuzey Pakistan boyunca hep nehir kenarlarında yol almıştık. Yine nehirler, yine tahta asma köprüler ve tabii ki dağlar. Sonunda bir yere geldik ve tekrar başka bir

Hunzaların yedikleri her şey organik. Kendi ekip biçtikleri gıdaları tüketiyorlar. Uzun ömürlü olmalarının bir nedeni bu. Tarım için rakım çok yüksek, 2.400 metreler sözkonusu. Ama her türlü meyve sebze var. Bir Hunza kadını, ekinlerini biçiyor.



araca binerek nihayet Gilgit şehrine ulaştık. Gece bu şehirde kalmayı düşünmüştük ama hiç sevmedim. Her yer inşaat, toz toprak içinde. Yeniden bir minibüse binip 2-3 saat sonra Hunza'ya vardık. Sonunda Hunza'dayım, demek ne kolay görünüyor.

HUNZA VADİSİ

Hunza Vadisi'ni ve insanlarını yazmaya başlamadan önce Hunza'nın da bir parçası olduğu Gilgit-Baltistan (GB olarak bilinir) özerk bölgesinden biraz bahsetmeliyim. Kendi içinde Gilgit ve Baltistan bölgeleri olarak ikiye ayrılıyor. Bölgenin karışık siyasi durumuna girmeden sadece olağanüstü doğasını yazmak istiyorum.

Dünyada bulunan 7 bin metrenin üzerinde 50 zirvenin 17'si, 8 bin metreden yüksek 14 zirvenin ise 5'i GB'da bulunur. Aynı zamanda dünyanın ikinci en yüksek zirvesi K2'ye ev sahipliği yapıyor. Bölgesel başkenti Gilgit. Sanki Tanrı bu bölgeyi özel olarak kutsamış gibi. Nereye baksanız dağlar, nehirler, buzullar, yüksek geçitler, göller, köprüler, arada bir ormanlar, yemyeşil çayırlar (Deosai çayırları). Ama hep dağlar. Bu olağanüstü doğanın yanında kültür ve gelenekler de bölgeyi cazibe merkezi durumuna getirmiş. Bölge dağcılar ve yürüyüşçüler için bir dağ cenneti. Doğa ananın en büyük nimetlerinden bazılarına sahip GB; güzel vadileri, ovaları, zirveleri ve miras alanları nedeniyle dünyanın her yerinden gezginlerin ilgi alanında.

Özellikle Hunza Vadisi gezginlerin vazgeçilmezi. Rehberimin üç güzeller dediği üç sıradağ burada buluşuyor. Himalaya, Karakurum ve Hindukuş dağlarının aynı anda görüldüğü tek yer. Pakistan'ın en uzun nehri olan İndus ve Himalaya'nın doğu kısmında bulunan en yüksek dağı Nanga Parbat yine Hunza'da.

GB halkı dil, din ve etnik köken açısından çeşitli. Urduca, GB de dahil olmak üzere Pakistan'ın genelinde konuşulan ulusal dil. Yerel diller Şina, Balti, Howar, Wakhi ve Buruşaski'dir. Buruşaski Hunzaların yerel dilidir.

Hunzalar için kayısı çok önemli. Söylendiğine göre her ev bir sezonda 4 - 5 ton kayısı kurutabiliyormuş. Bu çok özem kayısıların çoğu da Çin'e ihraç ediliyormuş. Ayrıca kayısı çekirdeğinden yağ elde ediyorlarmış.



Hunza Vadisi'nden İslamabad'a dönüş yolunda bir mola noktası. Hunzalardan bir grup soğuk havada birbirlerine sokulmuş, yolcular için hazırladıkları haşlanmış yumurtaları satmaya çalışıyorlardı.

Bir aya yakındır dolaşıyorum, Pakistan'ın muazzam güzelliğine alışmış olmalıyım ama değil, her gün biraz daha şaşırıyorum. Buraya gelmekten gerçekten mutluyum. Her ne kadar ülke Batı medyası tarafından hâlâ küçümseniyor olsa da gördüklerim ve yaşadıklarım bana bu güzel ülkeyi yeterince anlatmış oldu. Medyanın söylediği her kelimenin kesin olarak yanlış olduğunu kanıtladı. Tehlikeli bir ülke mi? Hayır!

Kuzey Pakistan'ın GB bölgesinde yaşayanların, dağlık arazi ve yolların yetersizliği nedeniyle Pakistan'ın geri kalanından 1978'e kadar bağlantısı yokmuş. Ancak zenginler küçük uçaklarla seyahat etme ayrıcalığına sahipmiş. Diğer herkes için seyahat etmenin tek yolu dağ geçitlerinden yürüyerek ya da atla oluyormuş. 1978'de tamamlanan Karakurum Otoyolu ile bölgeler birbirine bağlanmış, ancak bölgeler arası seyahat hâlâ 100 yıl önceki kadar zor olmaya devam ediyor.

Hunza'nın merkezi Karimabad şehri turistik olması sebebiyle aşırı pahalı olduğu için 20 dakika uzaklıkta nispeten daha ucuz Aliabad şehrinde Rakaposi Dağı manzaralı bir otele yerleştik. Karlı zirveye karşı bir bardak kayısı suyu bütün yorgunluklarımı uçurup götürdü. Ertesi gün artık Hunza ailemin evinde misafirliğim başladı.

Bağımsız bir krallık olan Hunza 1974 yılında yetkiyi Pakistan Federal Hükümeti'ne devretti. Mir unvanlı hanedan mensupları tarafından yönetilen Hunza'nın son Mir'i Mir Muhammad Camal Han'dı. Hunza'da kaldığım süre içinde kimle tanıştıysam sorduğum ilk sorum: "Bizim memlekette yazılanlara





göre aynı etnik kökene sahipmişiz. Gerçekten Türk müsünüz?" Kimileri anlamsızca sadece yüzüme baktı, kimileri güldü, kimileri ise bir şey anlamadı. Sadece bir yerde genç bir çocuk gülerek, Biz de Türk'müşüz, dedi. Hunzalı bacım Hasina (onlar baji diyor) kısaca bir şeyler anlattı. Hunza halkı veya Hunzakutlar, yüzyıllardır kendi izole vadilerinde yaşamış dağ insanlarıdır. Hunza Vadisi genel olarak üç bölümden oluşur: Aşağı Hunza, Merkez Hunza ve Yukarı Hunza. Buruşo halkının çoğu Hunza'nın merkezinde yaşıyor. Ayrıca Hindistan, Srinagar'da yaşayan 300'ün üzerinde Buruşo var. Wakhiler, yerel olarak Gojal diye adlandırılan Hunza'nın üst kısmında bulunur. Şina konuşan insanlar Hunza'nın güney kesiminde yaşıyor. Hunza Vadisi halkı, Tacikistan, Rusya, Çin, İran ve daha başka ülkelerden gelmişlerdir. Yunanlarla ilişkilendirilen Kalaşlar gibi bura halkının Makedonlarla ilişkilendirilmesi de bir efsane. Büyük İskender'in orduları bölgeden çekilmeye başladığında geride kalan üç Avrupalı askerden geldikleri iddia ediliyor. Efsaneye göre bu askerlerden her biri birer köy kurdu. Tüm Buruşolar bu köylerden birinin halklarından geldiklerini iddia eder. Bu görüş etnologlar tarafında kabul görmemiş ve bir efsane olarak kalmış. Dilleri Buruşaski'nin başka hiçbir dille akraba olmadığı kesinleşmiş. Soylarının en azından bir kısmının Himalayaların kuzeyinden geldiği de söyleniyor. Kısacası nereden geldikleri pek bilinmiyor.

Uzun yaşam meselesine gelince; Hasina'nın verdiği yanıt şuydu: "Evet, Hunza'da yaşam süresinin uzunluğu meşhurdur. İnsanlar 100 - 110 yaşına kadar yaşam sürer. Bunun en önemli nedeni Hunza organik yiyecekleri tüketmesidir. Özellikle meyve, kuru meyveler, yağlı tohumlar en çok tercih edilenler. Hunzalı her işini kendi yapar, evlerde yardımcı kullanmaz. Bizim atalarımızın yaptıkları işler bizim dönemimizden çok farklıymış. Ninelerimizin zamanında herkes kendi yiyeceğini bahçesinde kendi yetiştirirmiş. Her ailenin ortalama 200 arazisi olurmuş ve 200'den

Hunza bölgesinin merkezi Kerimabad şehri, dünyanın her yerinden dağcıları, maceraperestleri, gezginleri ağırlıyor. O yüzden de pahalı bir şehir. Bölgeye özgü hediyelik eşyalar, meraklı alıcılarını bekliyor.



Çuporson Köyü'nde bir köprünün açılışı için ziyafet verilmişti. Bir çocuk kutlama yemeğinden alabildiğini evine götürüyor.

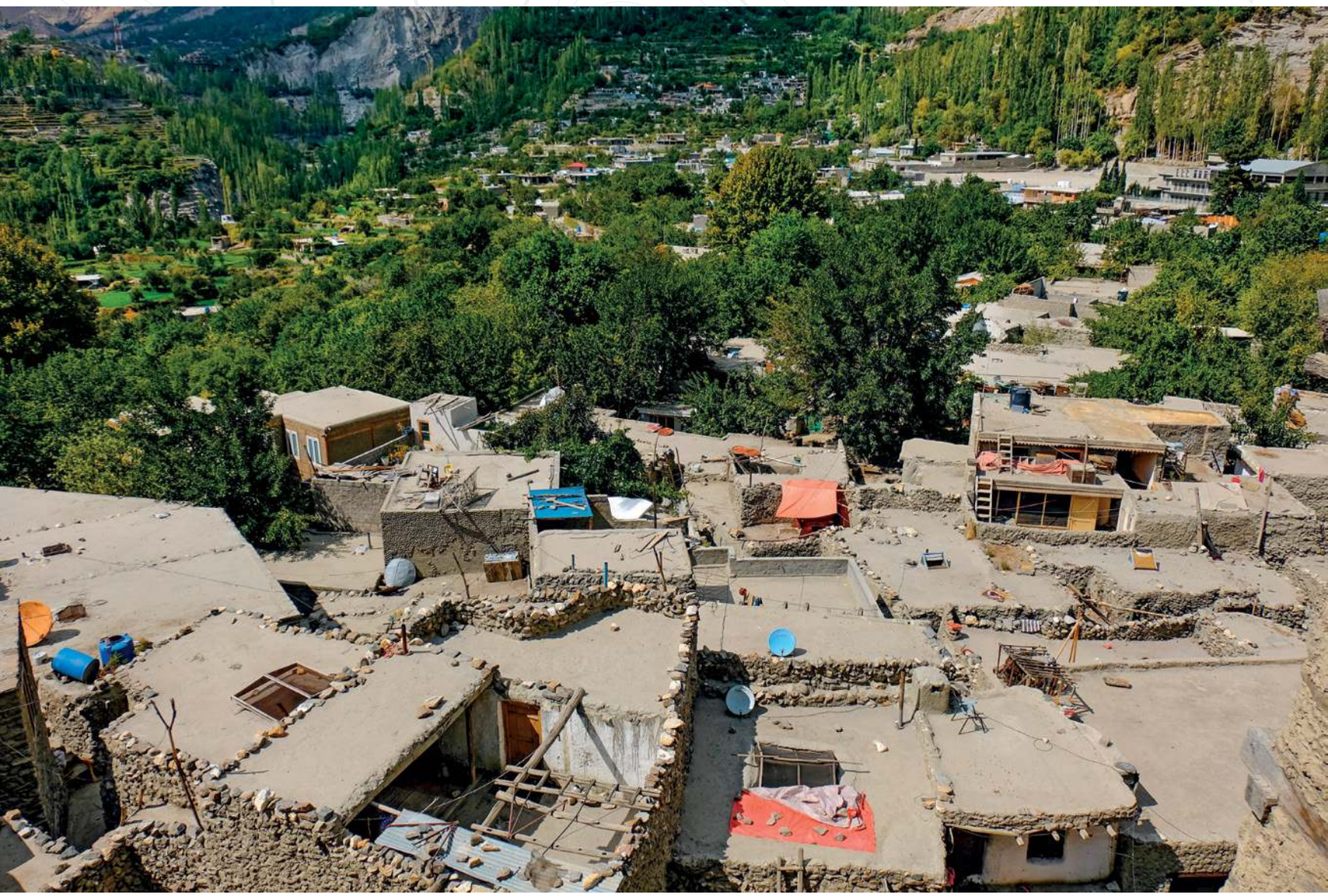
fazla hayvanları (inekler, koyunlar, keçiler, atlar) varmış. Kadınlar yaz aylarında her gün gidiş dönüş yaklaşık 50 kilometre yürür ve çayırlara gider, kış için odun toplarlar ve geri dönerlermiş. Kocaları da avladıkları dağ keçilerinin etlerini getirirmiş. Kadınlar bütün yıl boyunca her işi yaparmış, mesela tarlada otları biçmek, sebzeleri toplamak, temizlemek, inekleri sağmak, kocalarına farklı yemekler hazırlamak gibi."

Söylediklerinde 50 kilometrelik yol yürüme abartılı gelmişti, tekrar sordum, gerçek mi diye. "Biz çok sağlam bir halkız" dedi. Hunza ailem evde normalde 3 kız, anne ve anneanneden ibaret. Ama kaldığım süre için 10 kişiden aşağı olmadı. Anneanneye nani diyorlar. Nani 87 yaşında ve gayet dinç. "Eskiden silahı belime takıp atıma biner ve buzullardan su getirirdim" diyor.

EL ÖPME GELENEĞİ

Uzun yaşam olayını Nani üzerinden anlatmaya çalışacağım. Sabahları 6 gibi ayakta, tabii ki ben de öyle. Sonrasında evin diğer fertleri uyanıyor. Sırasıyla hepsinin ellerini öpüyor. Yanlış anlamadınız, Hunza'da yaşlı genç herkes birbirini ellerini öpüyor. Eller öpüldükten sonra kahvaltı faslı başlıyor. Gördüğüm en mütevazı kahvaltı olmalı diye düşünüyorum. Kendi yetiştirdikleri buğdaydan yapılma ekmek ve sütlü tuzlu bir çay. Yedikleri ekmek bizim bir dilime eş sanırım. Kahvaltıdan sonra Nani, yanından hiç ayırmadığı radyosuyla bahçedeki sedirine kurulup huşu ile tespihini çekiyor, gelen gidenle neşe içinde sohbetini ediyor. Yapabileceği iş varsa yapıyor. Kayısı çekirdeği kırıp ayıklamak gibi. Sonra biraz yürüyüş ve öğlenden sonra birkaç saat uyku. Öğlen yemeği yok. Akşam yemeklerini ise oldukça geç yiyorlar. Naniciğim birkaç kaşıktan oluşan yemeğini bitirip üzerine meyvesini de yedikten sonra dokuz gibi yatakta. O kadar hayat dolu ki. Ben yaşlıyım elimi eteğimi her şeyden çekeyim, yok öyle bir şey. Orada bulunduğum zamanlarda çevre gezileri yapmıştım. Kuş yuvası gibi bir kayanın üzerine kurul-

Hunza halkı, yüzyıllardır kendi izole alanlarında Hunza Vadisi'nde yaşadıkları için dışarıyla ilişkileri olmamış. 1980'li yıllarda uzun ömürlülüğü ile dünyaca ünlü olmuşlar. İşte o zamandan beri Hunza bu konuda birçok efsane ve peri masalıyla anılır olmuş.





Kuzey Pakistan'ın, dağlık arazi ve yolların yetersizliği nedeniyle ülkenin geri kalanından 1978'e kadar bağlantısı yokmuş. 1978'de tamamlanan Karakurum Otoyolu ile bölgeler birbirine bağlanmış. Ama bugün de ulaşım çok zor. Altik Köyü, bin yıllık ama sanki hiç değişmemiş (solda).

Altit Kalesi, Karimabad'da mutlaka görülmesi gereken bir yer. MS 1100'de bir kayanın tepesine inşa edilen Hunza Vadisi'nin en eski kalesi. Baltit Kalesi'nden sonra kraliyet ailesinin yaşadığı yermiş burası.

muş Altit Kalesi'ne bizimle beraber gelmişti. Ben ahlayıp poflayarak çıkarken Nani sessiz sedasız çıktı. Demek ki aslında uzun yaşam olayı takvim yaşıyla alakalı bir şey değil. Yaşam tarzıyla ilgili. Gördüğüm tüm yaşlılar şaşırtıcı derecede enerjik, mutlu ve canlı.

Hunza halkı, yüzyıllardır kendi izole alanlarında Hunza Vadisi'nde yaşadıkları için dışarıyla ilişkileri olmamış. 1980'li yıllarda uzun ömürlülüğü ile dünyaca ünlü olmuşlar. İşte o zamandan beri Hunza bu konuda birçok efsane ve peri masalıyla anılır olmuş.

Dünyada birçok bilimci Hunza'daki uzun yaşam olayını inceliyor. Naçizane benim gözlemim şöyle: İnsanlar, onlar için fiziksel egzersiz görevi gören engebeli arazide her gün çok yürüyorlar. Hunza halkının engebeli geçitlerde ve dik sırtlarda gezinmekten başka seçeneği yok. Köyler inanılmaz derecede izole ve uçurumun kenarına inşa edilmiş. Tarıma elverişli araziler oldukça uzak. Tarlalarına ulaşmak için saatlerce yürüyorlar. Demek ki spor en büyük neden.

Üstelik her an birlikteler, her şeylerini paylaşıyorlar ve bölüşüyorlar. Yaşlılarına içten bir saygıları var. Hiçbir yaşlının gelecek kaygısı yok. Diğer bir etken içilen su. Buzullardan gelen suyu tüketiyorlar. İçinde çeşitli minerallerin olduğu su dışında başka su içmiyorlar. Nani, Asla başka su içmedim, dedi. Ben bir bardak içtim ama alışkın olmadığım için hastalandım. Turistik yerlerde küçük poşetler içinde o suların tortularını satıyorlar. "Beden temizliği için birebir" dediler, deneyerek öğrenmiştim zaten.

En başta Hasina'nında söylediği gibi yedikleri her şey organik. Gerçekten kendi ekip biçtikleri gıdaları tüketiyorlar. Ama 6.000 metrelerde değil, 2.400 metrelerde. Her türlü meyve sebze var. Ekmekleri inanılmaz lezzetli. En önemlisi ise her şeyi mevsiminde yiyorlar. Sonrası için de kurutuyorlar. Badem, ceviz, elma, şeftali, kiraz, armut bolca var. En meşhuruysa kayısı. Çin sınırında bir köyde kayısı açan kadınları bulmuştum. Akşama kadar onlara yardım ettim. İyi bir ırgat olduğumu söyleyip, ayrılırken o muhteşem kayısı kurularından birkaç kilo hediye verdiler. Onların söylediklerine göre her bir ev 4-5 ton kayısı kurutuyormuş. En çok Çin'e pazarlıyoruz, dediler. Bölgede kayısı çekirdeğinden çıkarılan yağ kullanılıyor. Yemeklerde kullanıldığı gibi, kozmetik alanda da (el yüz ve saçlar) kullanıyorlar. Sağlıksız ve mutsuz birilerini görmedim. İnanılmaz derecede çok gülüyorlar. Gülüyorlar, çünkü mutlular.

Bir Tibet atasözü şöyle der: "Uzun yaşamak için yarısını yiyin, iki kat yürüyün, üç kat gülün, sınırsız sevin." Sanki Hunza insanı için söylenmiş güzel bir söz.

Bizim medyada çıkmış olan 90 yaşında doğum yapan kadınlarla ilgili soruma ise şu cevabı aldım: "Çok nadir olarak 60 ila 63 yaşında doğum oluyor ama genellikle 55 yaşına kadar."



KADININ ADI VAR

Hunzaların çoğunun ruhani liderleri olarak takip ettiği Karim Ağa Han'ın ilgisi nedeniyle, Hunza bölgesi, Pakistan'daki diğer benzer bölgelere kıyasla en yüksek okuryazarlık oranlarından birine sahip. Bölgede okuma oranının yüzde 90 olduğunu söylediler. Hasina'nın söylemiyle: "Burada erkeklerle kadınlar eşittir. Eğitim açısından ise kadınlar, erkeklerden daha güçlüdür. Eğer bir ailede biri erkek biri kız iki çocuk varsa aile kız çocuğunu okula göndermeye çabalar. Kadın her alanda erkeğiyle eşit konumda. Evliliklerde de kararları çiftler kendileri verir, eğer bir çift evlenmeye karar verirse aile onların mutluluğuna ve kararına saygı duyar."

Hasina ve oradaki kız arkadaşları bu yıl yamaç paraşütü eğitimi aldılar, gezginleri uçuracaklar. Onun arkadaşları arasında uluslararası tekvando yarışmalarında madalya alanlar. Karimabad'da büyük bir mobilya atölyesini ziyaret etmiştik. Şaşkınlıkla ve mutlulukla gördüm ki çalışanların hepsi kadındı.

RENKLİ KÜLTÜR

Hunza, son derece etkileyici bir kültüre sahip, insanlar binlerce yıldır farklı kültürel etkileri özümsemişler. Hasina, "Bizim yiyeceklerimiz, dilimiz, elbiselerimiz yani kültürümüz pek çok ülkenin renklerinin zenginliğini yansıtır. Buradaki kadınların kıyafetleri ve süsleri ziyaretçiler için büyüleyicidir. Pek çok kültürel etkinlik bu vadiyle ilişkilidir ve Hunza halkı bu tür olayları kutlamaktan hoşlanır. Tüm yaş grupları arasında geleneksel dans çok yaygın" diyor.

Hunza Vadisi, din, kültür ve normal yaşam olaylarıyla ilgili çeşitli festivallere ev sahipliği yapıyor. Bu festivaller dini bayramlar ve kültürel festivaller olmak üzere iki ana kategoriye ayrılır. Bu festivallerden biri özellikle ilgimi çekti. İnsanlara birlikte oturup hayatın tadını çıkarma fırsatı veren Bahar Çiçeği Festivali. Bir başkası, yeni hasat mevsimini neşe ve mutlulukla karşılamak için kutlanan Geleneksel Ginani Festivali.

Buruşolar, Şii İsmaili geleneğinden Müslümanları. İmamları Karim Ağa Han'dır. Ağa Han aslında Şii Nizârî İsmaililerin dini liderlerine verilen bir unvan. Dinlerine oldukça bağlılar. Kadın erkek her gün birkaç kez cemaat hanelerini ziyaret ediyorlar. Her evin en

Altit Kalesi'nden Hunza Vadisi'nin muhteşem manzarası. Eski İpek Yolu ve yeni Karakurum Yüksek Yolu yan yana görülüyor. Dünyada bulunan 7 bin metrenin üzerinde 50 zirvenin 17'si; 8 bin metreden yüksek 14 zirvenin 5'i Hunzaların da içinde yaşadığı Gilgit - Baltistan bölgesinde. Dünyanın ikinci en yüksek zirvesi K2'ye de ev sahipliği yapıyor.

baş köşesinde dini liderlerinin fotoğrafı asılı. Hunza Vadisi halkı ruhani liderlerine büyük bir saygı, sevgi besliyor. Karim Ağa Han eğitimden sağlığa her konuda onların hayatlarını kolaylaştırıyor. Ağa Han Kırsal Destek Programı, Karakurum Otoyolu'nun açılmasından hemen sonra, 1983 yılında Hunza'da çalışmaya başlamış. Takip eden yıllarda bölgede yaptığı kalkınma, eğitim ve kültür faaliyetleriyle bölgenin gelişimine büyük katkı sağlamış.

Gözlemlediğim bazı dini geleneklerinde Şamanik etkiler vardı. Yanlarında kaldığım Hunza ailenin babası bir ay önce buzullara gittiğinde vefat etmişti. Benim 10 gününe şahit olduğum yaslarını yazmak istiyorum. Orada bir kişi öldüğünde 40 gün boyunca kasabadan iki kişi eve gelip dua ediyor. Yakılan 40 mumdan her gün iki tanesi dua okunduktan sonra söndürülüyor. Duadan sonra tütsü yakıp bütün evi dolaşıyorlar. Bu 40 olayını Hasina'nın cümleleriyle paylaşayım:

"40 sayısı İslam için çok önemlidir. Hazreti Muhammed 40 yaşındayken Miraç'a çıktı, Şii İsnaşiri İmam Hüseyin'in yasını 40 gün boyunca tuttu. Ayrıca biri kendini olumlu şekilde değiştirmek isterse 40 günde olduğuna inanılır. 40 gün dua ederseniz tüm dilekler gerçekleşir. Tanrı insan bedenini 40 günde yaratmıştır. İslam'ın tüm mezheplerinde 40 önemli bir sayıdır.

Bizler de birinin ölümünde 40 gün yas tutarız. Evet bu aydınlatma geleneğini 40 gün boyunca yapan sadece İsmaili mezhebidir. Bunun birçok nedeni olsa da esas neden ayrılan ruhun yargı gününe giderken ışıkla ve duayla yolunun açılmasıdır. Bizler bu dünyadan yargı gününe kadar süren yolculuğun 40 günde gerçekleştiğine inanırız ve bu yolculuğun rahat ve huzurlu geçmesi için dualar ve ışıklarla o 40 günü geçiririz. Mumları sadece evde değil, ölen kişinin mezarında da yakarız."

KADİR ÖZMEN



KAÇKAR DAĞI
ZİRVEYE TİNSEL YOLCULUK



Kaçkar zirveye çıkan kuzey rotası, yaz döneminde, dağcılık deneyimi olmayanların da çıkabileceği zorlukta. Bu rotanın en büyük tehlikesi kayalık etap boyunca kalabalık ekiplerin üst bölümünde bulunanların, aşağıdakilere taş düşürme olasılığı. Bu yüzden tırmanış günü kask takmak şart.



Kaçkar'ın zirvesine giden patikalarda saatlerce süren yürüyüşler. Sanki tüm varlığın ayaklarda başlayıp orada bittiği bir düşünce içinde geçen geniş bir zaman. Adımların düşünceleri, düşüncelerin adımları takip ettiği uzun bir patika meditasyonu. Bu adımların sonunda, harika bir şey başarmanın eşsiz hazzı var.

yazı: OKTAY ULUDAĞ
fotoğraf: DENİZ IRSIDAR





Doğu Karadeniz Dağları'nın 3.932 metreyle en yükseği olan Kaçkar'ın zirvesinden aşağıya bakınca bulutlar arasında Büyük Deniz Gölü kendisini gösterir. Rakımı 3.384 metre, derinliği 60 metre olan bu göl Türkiye'nin en derin ve Kaçkar'ın en büyük gölü.

DAĞ ÇAĞIRIYOR! Bu cümlenin ruhundaki o coşku, yüksek alçak, zor kolay her dağa çıkarken insanın içine doğar. Kaçkar'ın eteklerine de bu coşkuyla adım attık. Dağın ulu zirvesine çıkmadan önce kuzeyinden güneyine yaylalar arasından, patikalar boyunca yürüyeceğiz. Trans Kaçkar diye bilinen bu geçişlerden birini kendi belirlediğimiz bir rotada, zorlu geçitler aşarak tamamlayacağız. Bu yürüyüşler zirve öncesi dağla tanışmak, onun sesini duymak, karakterini anlamak için düzenlenmiş bir seans gibi.

Bizim Kaçkar ile tanışma seansımız Rize Çamlıhemşin'in Avusor Yaylası'ndan başlayacak, yüksek tepeler arasındaki geçitleri aşarak Artvin Yusufeli'ndeki Barhal Yaylası'nda bitecek. Tüm ekip için ilk gün dağın yollarına, kendi adımlarına, vücudunun tepkilerine alışmayla geçecek. Yolda olmanın ruhunu en güzel anlatan yazarlardan Jack Kerouac, Zen Kaçakları kitabında bu tür yürüyüşlere patika meditasyonu der. Avusor'dan çıkıp döne kıvrıla yükselen patikada yürürken bir zaman sadece ayaklarıma bakıyorum. Ayakları izlemek meditasyonun bir bölümü sanki. Patikanın geçiş kapısını tekrar tekrar açması gibi ardı ardına atılan adımlar... Belki dakikalarca süren, tüm varlığın ayaklarda başlayıp orada bittiği bir düşünce içinde geçen zaman. Bu zaman öyle bir geçiyor ki adımlar düşünceleri, düşünceler adımları takip ediyor. Avusor Yaylası'nın evleri artık görünmez olmuş, iki saat geçmiş ve Kızılgedik Geçidi'nin dibine gelivermişiz. Burada kaylar üzerinden yaklaşık bir saat tırmanarak 3.300 metrelerde, üzerimizdeki bulutlar karışmış geçide varacağız. Patika meditasyonunun en zorlu hareketleri bu çıkışın dik kayalarının üzerinden geçerken yapılıyor. Bu bölümde kısa su molaları ve ekibin birbirine desteğiyle geçide varıyoruz. Kızılgedik Rize'den Artvin'e, Altıparmak Dağları'na geçiş noktalarından biri. Altıparmak'ın, Kemerli Kaçkar'ın, yani buradaki dağların bedeni bu geçitten tüm heybetiyle görülebiliyor.

Kızılgeçit'in ardı çiçekler arasından, dev kayaların içinden, göl kıyısından ilerleyen patikalarla Pişenkaya Yaylası'na doğru ineceğimiz bir rota. Ekip liderleriyle birlikte 15 kişi bu yolu yürüyoruz. Bazen grubun bir kısmı aynı yolu ayrılan iki koldan yürüyor. Bir patika kayaların etrafını dolaşırken diğeri dev taşlar üzerinden dimdik aşağıya iniyor. Biz acaba kimin yolunu takip edeceğiz? Robert Moor, Patikalar Üzerine kitabında uzun uzadıya patikaların nasıl açıldığını anlatılır. Örneğin Kızılderili Çeroki kabilesine ait bir patikayı keşfetmeye çıktığında bir şey fark eder. Çeroki patikalarının izi zaman içinde neredeyse kaybolmuş, bölgenin yerli halkının yürüdüğü bu patikalar hiç yürüyüş yoluna dönmemiş. Çerokilerin amacı varmak istediği yere en hızlı şekilde ulaşmakmış. Bu yüzden zirvelerden, sel yataklarından uzak kalıp mümkün olduğunca sırt hatlarından ilerler ve hedefe en kestirme yoldan ulaşırlarmış. Oysa eğlenceye yönelik Avrupa icadı patikalar bunun tam



Kaçkar Dağları Milli Parkı, Türkiye'nin en bol yağışlı kesiminde bulunması sayesinde orman, alpin çayır ve orman altı flora açısından çok zengin. Rota, 1.500 metre ve üzerinde Doğu Karadeniz'e özgü doğu ladini, göknar, sarıçam ve karışık ormanların kıyısından geçiyor.



Kaçkar zirvesine çıkmadan önce dağın kuzeyinden güneyine uzun bir trans geçiş yapıldı. Çamlıhemşin Avusor Yaylası'ndan başlayan yürüyüşte, bölge halkının Diditoba yani Büyük Göl adını verdiği yemyeşil göl kenarında mola verilebilir.

tersidir. Bu rotalar daha ağır tempoda yükselir. Tepeler aşar, şelaleler görür, yükseğe çıkıp manzaraya bakar, alçalır göl kenarlarında dinlenir. Dik yamaçları aşmak için döne kıvrıla ilerler, direkt yükselmek için bir Kızılderili çevikliğine ihtiyaç duymaz. Kızılderili patikaları suyun bir tepeden indiği çizgi kadar dik bir hatta ve o hızda bayırları aşağı iner. Öyle ki bir Çeroki patikasında yaklaşık 300 metre yükselmek için sadece bir kilometre civarı yol yürünür. Buna karşın, Himalaya Dağları'ndaki trekking rotalarında 300 metre yükselmek için 10-15 km bir yol kat edilir. Hatta bu yolların çoğu yerleşim yerleri arasında olduğu için en dirençsiz patikalardan ilerler. Törensel açıdan önemli noktalarda yol kıvrılır ve durur ki buralarda dua edildiği anlaşılır. Bizim Pişenkaya'ya inen yolumuzsa başta hem dik hem dolambaçlı patikalar arasında seçim yaparak geçse de, düze indikçe dere yatağının kenarından sakince ilerledi. Barhal'da biten ve yaklaşık sekiz saat süren bu yürüyüş herkesin dağla tanıştığı, bedeniyle yüzleştiği, zirve için sınırlarını sınadığı bir yol oldu. Uzun, yorgun bir patika meditasyonu.

DAĞA DOĞRU

İlk gün Avusor'dan attığımız ilk adımdan itibaren Kaçkar zirvesine ulaşana kadar benzer duygularla yürüdüm. Evet, sanki bir patika meditasyonu yapıyordum. Kaçkar zirvesine güneyden çıkmak için öncelikle Dilberdüzü Yaylası'na ulaşmak gerekir. Biz de eski adıyla Meretet, yeni adıyla Olgunlar Köyü'nden yola koyulduk. Sakin akan dere kenarından, çiçekler arasından yavaşça yükselirken adımlarımı sorular takip ediyor, her adım ve soru bir diğerine el veriyor, yol kendi içimde bin bir patikaya bölünüyordu. İlk kim yürüdü bu yolu? Hayvanlarını otlatmak isteyen çoban mı? Dağın zirvesine ulaşmak isteyen bir maceraperest mi? Sonra ikinci kez aynı yoldan kim geçti? Üçüncü, onuncu, yüzüncü defa? Her bahar yeşeren bu otlar, can bulan bu çiçeklerin hep aynı yerden üzerine kimler bastı da patikalar yola dönüştü? Yaşlılar, gençler, kadınlar, erkekler; herkes başka başka zamanlarda nasıl oldu da aynı yere adımlarını koydu? Bu küçük toprak yol bir ana yola ulaşmak için mi açıldı; yoksa en dar patika aslında anayolun kendisi mi? Bir zamanlar müzik dersi hocam notaları öğretmeye başlamadan önce doğayı anlatırdı. Hep şunu

sorardı: Su içinden ne akar? Soru ve cevap çok yalındı. Su akar. Yol da böyle. Yol içinden yol akıyor, o yolu açanların yolu. Yürüyeceği yöne karar verenlerin yolu. Adım attıkça anlıyorum, yol yürüdükçe yol oluyordu.

Olgunlar'dan çıkalı iki saat kadar oldu. Nastaf Yaylası'nın birkaç tane taş evini geçtik. İki saate Dilberdüzü'ne ulaşacağız. Yola çıktıktan sonra yürüdüğümüz patikalar hem ekibin hem de tek tek bizlerin yoluna dönüştü. Yürüdükçe sorular da yürüyor. Doğanın yolları sadece bizim mi? Örneğin önümde bir karınca sürüsü ilerliyor. Üzerinden birkaç adım atıp geçtim. Benim birkaç adımım karıncaların yemek ve yuvaları arasındaki uzun bir patika belki de. Başka hayvanların da patikaları var elbet. Akşam saati buralara inen gelinciğin; uzak yerlerde, Afrika'da mesela, suya ulaşmak isteyen binlerce geyiğin açtığı patikalar var. Herkes birlikte ama kendi yolundan ilerliyor aslında; hem burada hem şehirde. Günlük hayatta biz de doğadakinden farklı patikalar yaratıyoruz. Aslında ardımızda iz bırakmadan aynı yollardan geçiyoruz. Betonun üzerinden yelin aldığı izler… Birbiri üzerine binen binlerce adımdan sonra, gece bomboş sokağa bakıldığında o izler fark edilmiyor. Belki de bu yüzden, o şehir yürüyüşleri doğadaki bilge bir anı asla yakalayamıyor. Şehirde attığımız adımlar gecenin sonunda o adımları sayan bir uygulamada sayılara dönüşüyor. Ardımızda bıraktığımız dijital bir iz oluyor, bir istatistik. Ama istatistik yol yaratmaz. Yeni veri gelir, istatistik yarın değişir; artar, azalır, kırmızı yeşil çizgilere dönüşür. Şehirde on gün önce evden işe giderken attığım adımlar ne bende ne yolda iz bırakır. Oysa burada attığımız adımlar, buradan bir gün sonra, bir yıl sonra, belki yüz yıl sonra geçecek biri için iz olacak. Tıpkı şu anda yürüdüğümüz ve Dilberdüzü'nün o geniş boşluğuna bizi ulaştıran yolda daha önce binlerce dağcının bıraktığı iz gibi…

HARİKA BİR ŞEY BAŞARMAK

Dilberdüzü, ne güzel bir isim. Dik yamaçlar arasına gizlenmiş, çiçeklerin renklendirdiği geniş bir yeşillik. Kaçkar zirvesini hedefleyenlerin ana kamp alanı burası; aslında ortak bir

Avusor'dan yaklaşık iki saatlik bir yürüyüşle Kızılgedik Geçidi'nin dibine ulaşılıyor. Buradan sonra kayalar üzerinden yaklaşık bir saat tırmanarak 3.300 metrede, Altıparmak Dağları'na geçiş noktalarından biri olan Kızılgedik'e ulaşılıyor.

Kaçkar zirve öncesi konaklanan ana kampa ulaşmak için Olgunlar Köyü'nden yola çıkılıyor. Bölge halkının da kullandığı ve harika manzaralar sunan bu rahat parkur Nastaf Yaylası'nı geçerek dört saat sonra Dilberdüzü kamp alanına ulaşıyor (sağda, üstte).

Zirveye çıkılan son kısım setlerden oluşan, tırmanılması çok zor olmayan kayalıklardan ibaret. Bu sırada dağın kuzeydoğu çanağında oturmuş ve Türk dağcılar arasında Ergör Buzulu, yabancılarca Krenek Buzulu olarak bilinen asılı buzul görülüyor. Buzula adını veren Bozkurt Ergör, yazdığı kitaplar ve yaptıklarıyla Türk dağcılığının gelişmesine büyük katkıda bulundu (sağda, altta).









düş mekânı. Türkiye'nin 3.932 metreyle en yüksek üçüncü zirvesi Kaçkar'a çıkmayı yüz yıllar boyu çok kişi düşledi ama bunu başaran ilk kişi 1846 yılında Alman Profesör Karl Koch oldu. Koch'tan sonra aynı zirve düşüyle buraya gelen binlerce kişinin adımları sayesinde zirveye çıkan yollar açılmış. Bu yüzden hepimiz Kaçkar'ın en yükseğine adım atmaya çok yakınız; tabii bulutlar ve hava izin verirse. Rakımı 2.874 metre olan bu yayladan zirveye uzun ve zorlu bir yol var. Bu yüzden erkenden çadırlara çekilmek, sabah gün doğmadan uyanmak ve yola çıkmak gerek. Grubun temposuna göre gidiş dönüş 15 saati bulan bu zorlu zirve tırmanışı herkes yapmak istemediği için 11 kişi ile yola çıkacağız. Gece yarısı ekip liderlerimiz Önder ile Selda hava durumuna bakıyor ve yola koyulabileceğimizi söylüyor. Gece karanlığında kafa lambalarının az çok aydınlattığı patikada taşları ve önümüzdeki arkadaşımızın botunu görerek yavaşça yükselmeye başlıyoruz. Dağ soğuğu yüzümüze vuruyor. İlk su molasında gün ağarmaya başlıyor. Rengi griden mora dönen bir bulut denizi arasında kaybolan tepeleri izliyoruz. Çiğin beyazlattığı çimenler fark ediliyor. Rotanın ilk kısımları çok zorlayıcı değil, bu yüzden patika yürüyüşündeki o duygu ve sorular her adımda aklımda beliriyor. Bu yürüdüğüm yolun bir duygusu var mı? Örneğin önceki sabah zirveye yürüyen ve ana kampta sohbet ettiğimiz İranlı dağcıların Kaçkar'ı ilk defa görme heyecanıyla attıkları adımlar bu yolu değiştirdi mi? Evet, daha önce yüzlerce kişi bu patikadan yürüdü ve bu deneyim zirveye ulaşan bir yol yarattı. O yolu yaratırken bir ruh da kattı. Bu yüzden zirveye yürümek şu anda sanki bir ritüel gibi. Kalp şeklindeki büyük Deniz Gölü'nü geçtikten sonra tepeleri geçiyor, çarşaklarda kayarak zorlu bir rotada ilerliyoruz. Zorlansak da biliyoruz ki denenmiş, acı çekilmiş, kutsanmış bir yolda yürüyoruz. Hedefe giden bu yol birçok inançta bir metafora dönüşür. Budizm'in Nirvana'ya giden yedi yolu, Hinduizm'in kurtuluşa giden üç yolu... Ermişler hep yolları teper bir hedefe ulaşmak için. Hedefe yürürken ruh o yolu takip edince huzura erer. Doğru yolda mı gidiyorum sorusunun tam karşılığı zirveye ulaşılınca cevaplanır.

Doğru yolda mıyız? Kaçkar zirve yolunda eşik denen noktadan sonra çarşak ve parça-

Zirve yapıldıysa Olgunlar'a iniş, dere kenarından ve çiçekler arasından, eşsiz manzaralar eşliğinde bir patika meditasyonuna dönüşüyor. Her şey yavaşlıyor, saniyeler sakince akıyor (üstte).

Yaklaşık 2.900 metredeki Dilberdüzü ana kamp alanı yaz döneminde kalabalık olabiliyor. Bazı tırmanışçılar kamp için Büyük Deniz Gölü çevresini tercih ediyor. Bu sayede zirve günü çıkış daha kısa sürüyor (sağda).



lı kayalardan geçen yolda bu soruyu gerçekten sormamız gerekiyor. Bu yüzden sık sık öndeki ekip liderimize bakıp adımlarımızı ona göre atıyoruz. An geliyor yolun sınırları bizi şekillendiriyor. Rotanın en riskli yan geçişinde herkesin birbirine destek olması gerekiyor. Bu geçiş herkesin biz olduğu an işte. Düne kadar tanımadığın insanlarla bugün büyük bir hedefe ilerleyebiliyorsun. Hedef böyle bir şey. Mıknatıs gibi, kendisine çektiklerini birleştiriyor. Ben geçiyorum, ardımda Deniz var, ona hayatımın her anındaki gibi el veriyorum. Arkamızda Sevim var, sanatçı, doğanın yaratıcılığı çekti belki buraya, ilk defa çıkıyor dağa. Sonra Zeynep geliyor, daha altı ay önce diz ameliyatı olmuş. İnatçı bir Karadeniz kadını, eşi Turgay ve kızı Elif ile tırmanıyor. İlkay, henüz lisedeki oğluyla zirve yolunda. Sadece adımların sığdığı, aşağının uçurum olduğu o geçişi el ele aşıyoruz. İşte oradan sonra zirveye ulaşacağımıza hepimiz inanıyoruz. Yerinden oynayan dev kayalar üzerinden geçerken her adım bizi daha da zorluyor. Hemen üzerimizdeymiş gibi görünen Kaçkar'ın en yüce yeri, biz ilerledikçe sanki daha da yükseğe çıkıyor. Ulaşılmayacak gibi duran ve zirvede dalgalanan o bayrağın yanına bir anda çıkıyoruz. Zirvede yüzümüze çarpan rüzgârda yeryüzünün sıcağı ve göğün soğuğu aynı anda hissediliyor sanki. Bulutların ve tepelerin arasından mavi buzul gölleri beliriyor. Zirvedeki halimiz, sadece fotoğraflara değil, aklımıza ve ruhumuza da unutulmamak üzere işleniyor.

Dönüş yolu bedenimle bir iç konuşma şeklinde geçiyor. Saatler geçmiş. Çantanın ağırlığı, zirveye yürümenin ağırlığı, riskli yan geçişin, tedirgin olanların, ayağı takılanların, endişenin ağırlığı üzerime çökmüş. Ayakkabımın çarşak bandı iyice açılmış. Bu ağırlık bedenime öyle bir yük getiriyor ki sanki kaska sıkışmış kafatasımdan ayak ucuma kadar bir ağrı tepemden aşağı dökülüyor. Kollarımı uzattıkça büyüyen, dizlerime dokunduğum yerde yumruya dönen bir ağrı. Bunu ne geçirebilir? Ağrı kesiciler değil, biliyorum. Deniz Gölü'nün büyük bir kalbi andıran bedenine yaklaşıyoruz. Tüm bu ağırlıkları üzerimden atsam, çantayı, montu tabanı kopmuş botu ve o buz gibi suya dalsam sanki ağrı hiç kalmayacak. Gölün kıyısına ulaşınca sırt çantamı kenara koyuyor ayakkabılarımı çıkarıyorum. Bu bile büyük bir hafiflik. Ayaklarımı gölün maviliğine sokunca hiç yaşamadığım bir his bedenime yayılıyor. Su öyle soğuk ki, hani dondurmacılarda kimyasal bir buz vardır, üzerinde dumanlar tüter, su değince cos diye bir ses çıkarır. Sanki o ses çıkıyor ayaklarım suya girince. Ağrının tabanlarıma kadar çöktüğü o ağırlık her saniye dalga dalga azalıyor. Sanki su ağrıyı bir vakumla çekiyor. Hayatım boyunca ilk defa hissettiğim bir tedavi yöntemi bu. Yaklaşık 15 saatlik yürüyüşün tüm yorgunluğunu 15 dakikada o sulara bırakıyorum.

Türkiye'nin en yüksek buzul gölünden ana kampa dönüş yolunda üzerimize çöken rahatlama zamanın üzerine de düşüyor sanki. Her şey yavaşlıyor, saniyeler sakince akıyor. Ardımızda gün batıyor. Çiçeklerin rengine hafifçe kızıl tonlar ekleniyor. Az ileride kampın çadırları beliriyor. Zirveden dönen onlarca kişi benzer duygularla çadıra giriyor. Everest'in zirvesine ilk tırmananlardan Edmont Hillary, "Harika şeyler başarmak için kahraman olmanıza gerek yok, zorlu hedeflere ulaşmak için sıradan bir adam da olabilirsiniz" demiş. Hiçbirimiz bir kahraman değiliz ama harika bir şey başardık, işte bunu bilerek çadırlarımıza giriyoruz.

KAÇKAR ROTALARI

yazı ve fotoğraf: BÜNYAD DİNÇ



DOĞU Karadeniz Dağları'nın 3.932 metreyle en yüksek zirvesidir Kaçkar. Tırmanmak için hem kuzeyden hem de güneyden rotaları vardır. Yüksekliğinin cazibesiyle birçok turistik faaliyetin de cazibe merkezidir. Yakından kendini o kadar kolay göstermez. Kuzeyden genellikle sis onu gizler. Yakın yaylalardan gözükmez. Daha uzak sırt yaylalarından sisin olmadığı günlerde verdiği görüntü muhteşemdir. Zirve tırmanıcıları içinse dağa yaklaşmak doğal bir mecburiyettir. Onlar zirveye ulaşır ve hava açık olursa en yüksekten dağların diğer bütün zirvelerini görecekler demektir. Doğu Karadeniz Dağları'nda hâlâ var olan buzulların dört tanesi Kaçkar'ın zirve bloğundan yamaçlar boyu aşağıya doğru uzanır. Bunlardan en büyüğü 3.600 metreden başlayıp 3.000 metreye kadar inerek, dağın kuzeybatı yamacında yataklanmış Büyük Buzul'dur.

KLASİK ROTA

Kuzey rotası olarak da bilinen bu yol aynı zamanda turistiktir. Çeşitli turizm firmaları bu rotadan Kaçkar Dağı zirve turları düzenler. Zirve yolunun başlangıç noktası Artvin'in Yusufeli ilçe merkezidir. Buradan araçla Barhal üzerinden Olgunlar Mahallesi'ne kadar çıkılır. Hem Hevek hem de Olgunlar'da dağcılara konaklama hizmeti veren yerel işletmeler vardır. Buradan itibaren ya malzemeler hayvanlara yüklenerek ya da sırt çantalarıyla Nastaf Yaylası üzerinden 2.900 metre yükseklikteki Dilberdüzü ana kamp noktasına varılır. Bu yürüyüş 5 - 6 saat sürer. İsteğe veya hava şartlarına bağlı olarak bir gün kampta kalınabilir. Yükseğe alışmak açısından da kampta bir gün geçirilmesi tavsiye edilir. Ertesi sabah zirve günüdür. Gece 3 gibi yola çıkılır. Çok belirgin ve yürümesi kolay bir patikadan gün ağarırken Büyük Deniz Gölü'ne gelinir. Belirgin patika buradan sonra da bir süre daha devam eder.

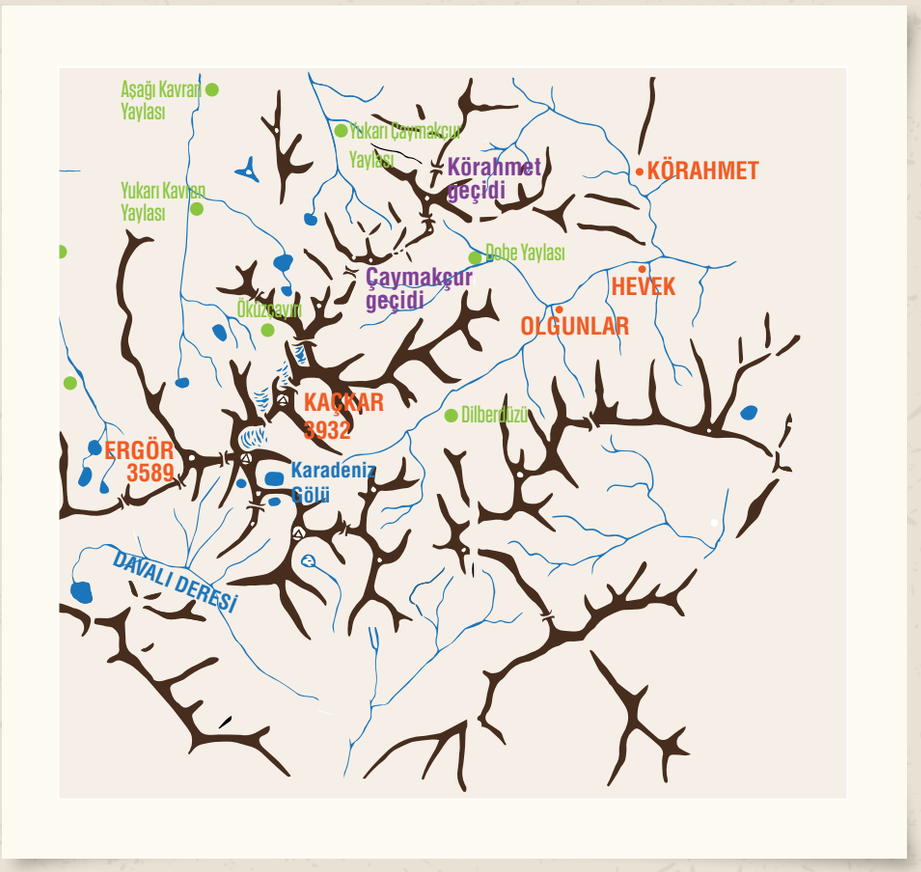


Sonunda dağın kayalık bölümleri gelir. Buradan sonra rota taşların üst üste konulmasıyla oluşturulmuş babaların belirli aralıklarla yerleştirilmesiyle işaretlenmiştir. Setlerden oluşan tırmanılması çok zor olmayan kayalık yüzey çok çürüktür. Bu, işleri biraz zorlaştırır. Ama zirveye yaklaşmanın verdiği heyecan ve her adımda muhteşem bir hal alan manzara bu zorluğu yenmenin en büyük itici gücüdür. Bu rotanın en büyük tehlikesi kayalık etap boyunca kalabalık ekiplerin üst bölümünde bulunanlarının aşağıdakilere taş düşürme olasılığıdır. Bunun yanında dağın kendisinin de yukardan attığı taşlar olabilir. Bu anlamda çok dikkat etmek gerekir. Bulutlar izin verirse zirve manzarası muhteşemdi. Aynı rotadan inilir. İnişte taş düşürme olasılığı daha fazladır. Tırmanış, çıkış iniş toplam, iyi hava şartlarında performansa bağlı olarak 12 ila 14 saat arasında sürer.

BÜYÜK BUZUL ROTASI

Güney rotası olarak da bilinen bu rota ancak tecrübeli ve gerekli donanıma sahip tırmanıcılar içindir. Başlangıç noktası Rize'nin Çamlıhemşin ilçe merkezidir. Buradan araçla önce Ayder Ilıca ve oteller yöresi ve daha sonra Aşağı Kavron Yaylası geçilerek Yukarı Kavron'a varılır. Yukarı Kavron'da bir gece kamp yaptıktan sonra Öküz (Mezovit) Çayırı alanına doğru hareket edilir. Önce vadi boyu ilerlenir. İlerledikçe açık havalarda Kaçkar Dağı yavaş yavaş sol tarafta kendini göstermeye başlar. Daha sonra dağa doğru dönerek yamaç yukarı kısa bir tırmanış yapılır. Yamaç bittiğinde Kaçkar Dağı ve Büyük Buzul bütün haşmetiyle önünüzdedir. Varılan nokta buzula kadar düzgünce sayılabilecek büyük bir otlaktır. Burada zaman zaman yaylacılar büyükbaş hayvanlarını ve boğaları saldığı için kampçılar için tehlike olabilir.

Bu yüzden Öküz Çayırı'na çıkıldığında güzel çimenliklerin çekiciliğe kapılmayıp buzula doğru iyice yükselip kamp yapması iyi bir seçenektir. Boğalar o yüksekliklere pek çıkmazlar. Tırmanış sabah gün ağarmadan başlar. Buzulun üstünde ilerlenecek rota tamamen tırmanıcılar tarafından belirlenir. Çünkü rota mevsimsel şartlara göre buzulun aldığı yüzeysel durumuna bağlı olarak değişkenlik içerir. Buzulun üstünde kalan kar, durumu çok belirleyecektir. Hiç kar yoksa durum zorlaşır. En büyük tehlike yukarıdan gün boyu süren taş düşmesidir. Buzula giriş oldukça diktir ama yükseldikçe diklik azalır. Giriş bölümü ilk büyük çatlakta sona erer. Buradan itibaren eğim daha da azalır. Bu bölümdeki buzul çatlakları ya etrafından dönülerek ya da genişliği az olanlardan atlanarak geçilir. Sonunda eğimim çok azaldığı yer geçilerek ana buzul çatlağına varılır. Sol tarafta erimeyen karlar çatlağın yukarısına doğru çıkmak için köprü yapıyorsa buradan yükselinir. Yok karlar erimişse o zaman çatlağın orta kısımlarında bulunan hatlardan uygun olanından yukarı çıkılır. Ana çatlaktan sonra eğim yine dikleşir. Mevsimsel şartlara bağlı olarak bu bölüm sert karla kaplı olabilir. Bu işleri kolaylaştırır. Değilse buz üzerinden tırmanış başlar. Yüzey yukarı çıktıkça daralır. Taş düşmelerinin en büyük tehlike yarattığı bölümdür. Bu yüzden çıkarken mola vermeyi düşünmeyin. Buzul rotasının bittiği yukarıdaki bele doğru son bölümü oldukça diktir. Bu bölümde kar yoksa çok yorucu bir çarşak çıkılacaktır. 3.600 metrede bulunan bele ulaşıldığında artık dağın arka yüzü yani güney tarafı gözükür. Buradan zirveye çıkmak için ilk önce aşağıya doğru yan geçilerek klasik rotanın son bölümüyle birleşilir. Zirveden sonra çıkılan rotadan geri inilir. Bu rotanın süresi tamamen tırmanıcıların performansına, tecrübesine, iklim ve yüzey şartlarının doğurduğu zorluklara bağlı olarak değişkenlik gösterir.



MANİSA / GÖKEYÜP

TOPRAĞI YOĞURANLAR

Çiçek bahçeleri içinde bir köy; taş döşeli yolları, dolambaçlı sokakları ve binlerce yıllık sanatıyla ayakta duruyor. Manisa'nın Salihli ilçesine bağlı Gökeyüp Köyü'nün kadınları, en eski teknikleri kullanarak toprağa biçim veriyor; güveç ve kap kacak üretiyor.

yazı: M. İLHAN KAYAN / fotoğraflar: AYŞEGÜL ÇETİNKALP





Köylülerin Ziynet Ebe dediği Ziynet Kuru, seksen altı yaşında. Eşini kaybedeli yirmi beş yıl olmuş. Hiç çocuğu ve akrabası yok. Beyninde üç damarın tıkalı olduğunu söylemiş doktorlar. Parasızlıktan ameliyat olamamış. Komşularının desteği karşılığında, onlara çömlek yapım aşamalarında yardımcı oluyor. Yine de hayatından memnun. Bir de şu bel ağrısı olmasa...

SALİHLİ, Çakallar Volkanı'nın ve fosil ayak izlerinin yanından geçerek Demirci istikametine devam eden asfalttan, Dibek Dağı'nın yükseklerine doğru çıkan 5 kilometrelik yol, sizi sağlı sollu çilek bahçeleri eşliğinde Gökeyüp'e ulaştırır. Dağın eteklerindeki bir yamaç üzerine kurulan Gökeyüp, baraj gölüne hâkim, taş döşeli dar, dolambaçlı sokakları ve çevrede çok bulunan Gnays taşlarıyla yapılan evleri ile geçmişin anılarını yaşatmaya devam ediyor. Burası, Manisa'nın Salihli ilçesine bağlı, neolitik zamanların çömlek yapım tekniğini halen sürdüren küçük bir köy.

Tarihi muhtemelen 14. yüzyıla kadar uzanan Gökeyüp 1441 tarihli Osmanlı kayıtlarında Borlu kazasının bir köyü olarak geçiyor. Daha sonraları önce Adala ve Salihli ilçelerine bağlanan köy, 1991 yılında belediye statüsüne geçti, bugünse Salihli'nin bir mahallesi oldu.

Gökeyüp'ün kuruluşuyla ilgili bir çok rivayet vardır. 17. yüzyılda yaşanan şiddetli bir depremde köke (toprak güveçe verilen ad) yapımı ile uğraşan komşu yerleşim yıkılmış, başta köke ustası gök gözlü Eyüp ve kardeşi Musa olmak üzere sağ kalanlar, Seydilü'ye (Gökeyüp'ün eski ismi) sığınmışlar. Yörenin dağlık, ormanlık arazi yapısının tarım ve hayvancılığa uygun olmaması nedeniyle Seydilü halkı sıkıntı içinde kalmış. Köke ustası Eyüp ve yanındakiler Seydilü için yeni bir iş kaynağı yaratan kurtarıcı olmuşlar. Her birinin Seyit soyundan geldiği söylenen köy halkının erkekleri güveç yapımı için gerekli hammaddeyi temin ederken kadınlar da güveç yapımını öğrenmişler. Köke ustası Eyüp, diğer bir deyişle Köke-Eyüp lakabı giderek köyün yeni ismi olmuş. Köy erkeklerinin güveçleri; buğday, zeytin, kuru üzüm ve incirle takas etmek veya satmak için gittikleri yerlerde "Biz Seydilü'yüz" demenin zorluğundan kurtulmak



Çömlekçiliğin ticaret hariç her aşamasında kadın emeği ön planda. Fırınlama işi, erkek gücüne gerek duysa da Gülşen Uslu gibi birçok kadın, işin bu aşamasında da yer alıyor.





Gökeyüp'te hemen hemen her ev bir çömlek tezgâhı aslında. Çömlek evin bir parçası, ayrılmazı. Durum böyle olunca evde yaşayan herkes, Ünzile Tangüç gibi bir şekilde çömlekçiliğin parçası oluyor.

İki oğlu var Gülşen Uslu'nun, ikisi de çömlekçilik yapmıyor. Oysa Gülşen Hanım, oğullarını çömlekçilikle büyütüp okutmuş, evlendirmiş. Sabah kullanacağı, elekten geçirilmiş, ıslatılıp çamur haline getirilmiş harç gün içinde onun elinde çömleğe dönüşecek (sağda)...

için "Kökeyüplüyüz" demenin rahatlığını tercih etmişler. Halk arasında "Köke Eyüp" adı günlük söyleme uygun olarak "Kökeyüp" olurken resmiyette İstanbul şivesinin etkisi ile "Gökeyüp"e dönüşmesi, Gökeyüp halkının en çok dillendirdiği rivayetlerden birisidir.

Gökeyüp'ün kuruluşu hakkında kesin bir bilgi olmasa da, köy yakınındaki Ömer Emre mezarlığındaki henüz okunmamış bir taş ile bu mezar çevresindeki "çömlekçi yıkığı" denilen eski yerleşmenin kimliğinin saptanması ve belki daha birçok kalıntı ve buluntuların değerlendirilmesiyle Gökeyüp'ün geçmişi ortaya çıkartılacaktır.

GÖKEYÜP'TE GEÇİM YOLU

Gökeyüp Köyü halkı yakın zamana kadar geçimini güveç yapımından sağlıyordu. Eskiden olduğu gibi bugün de tarım, köyün bir başka geçim kaynağı. Tarım, kuru tarım şeklinde yapılıyor. Başlıca tarımsal ürünler tütün, mercimek, arpa, buğday ve susam. Ayrıca geçimlik düzeyde sebze ve meyve yetiştiriciliği de söz konusu. Bütün bu ürünler uzun yıllardan beri aynı çeşit olarak ekiliyor. Köye yeni giren bir ürünlerden biri de çilek ve son zamanlarda köyün gelişiminde önemli rol oynuyor.

Gökeyüp'de tütüncülük, yine son yıllarda önemi artmış bir tarımsal faaliyet. Aileler haziran başında köyden ayrılıp, tütün tarlasına göçer, bütün yaz orada evlerde veya çardaklarda kalır. Eylül ayında köye dönüşler başlar. Hayvancılık önemli bir ekonomik faaliyet değildir. Kendi ihtiyaçlarını giderecek ölçüde sığır, koyun ve keçi besliyorlar.

GÖKEYÜP ÇÖMLEKÇİLİĞİ

İnsanlığın kültürel bir sıçrama ile tarım ve



hayvancılığa dayalı üretim ekonomisi ile yerleşik düzene geçtiği Neolitik Çağ'ın devrimsel buluşlarından biri de pişirilip sertleştirilmiş kilden yemek pişirme ve saklama kaplarının yapımıdır. Anadolu'da MÖ 6500'de başlayan seramik sonrası Neolitik dönemde kaplar çömlekçi çarkı kullanılmadan basit bir tabla üzerinde elle şekillendirilip güneşte kurutularak açık ateşte pişiriliyordu. Dokumacılık, sepet ve hasır örülmesinin yanı sıra seramik kap yapımı da muhtemelen kadınların el işleriydi.

Gökeyüp'te halen sürdürülen yöntem de altı yuvarlak olduğu için kolayca dönebilen geniş bir çanak, sertleştirilmiş toprak zemine konur ve üzerine seramikten yuvarlak bir altlık (kalıp) yerleştirilip kap yine sargı - ovalama yöntemi ile biçimlendirilir.

Kadınlar tarafından biçimlendirilen bu kaplar, odun yığını üzerine istiflenerek açık ateşte pişirilir. Eskişehir'in Mihallıcık beldesine bağlı Sorgun ve Gökçeayva köyleri de Gökeyüp'le aynı üretim yöntemini sürdüren kadim çömlekçilik merkezleridir.

Gökeyüp Köyü'nde ilkel çömlekçilik usulleriyle gerçekleştirilen topraktan kapkacak üretimi, diğer seramik yapım tekniklerinde olduğu gibi üç aşamadan geçmektedir:

Hammaddenin getirilmesi ve işlenmeye hazırlanması ilk aşamayı oluşturur. Gökeyüp Köyü'nde çömlekçilikte kullanılan hammaddeyi, kumlu killi tın özelliğindeki toprak ile kısmen ayrışmış bir metamorfik kayaç olan muskovitşist meydana getirir. Toprak, Sarısu mevkiinden traktörlerle taşınır, evlerin kapalı bir bölümüne yığılır. Toprağa katkı maddesi olarak kullanılan ve köylülerce mengene (mengele) adı verilen ikinci madde (muşkovitşist) eskiden köy batısındaki Mengene tepesinden hayvanlarla getirilirken, şimdi oraya traktör giremediği için, ulaşımı daha kolay bir yer olan Demirköprü Barajı'nın güney kenarından getirilmektedir. Erkeklerin gerçekleştirdiği taşıma işi bittikten sonra çömleklerin satışında tekrar devreye girmelerine kadar yapılan bütün işler kadınlara aittir.

Kullanılacak toprak, ıslatılmadan önce, çok sert yumrular halinde olduğu için kırılır, içindeki yabancı maddeler ayıklanır ve "çukur" adı verilen çömlek toprağından yapılmış büyük ve derin bir kap içine konur ve üstüne çıkıncaya kadar su doldurulur. Toprak eriyince, kap içinden düz ve temiz bir yere alınır,

yoğurulur ve içine dövülmüş ve elenmiş mengene katılır. Elde edilen bu özlü çamur, artık çömlek yapımına hazırdır.

İkinci aşama çömlek çamurunun biçimlendirme aşamasıdır. İlk işlem, kabın boyutuna göre, çamurdan bantlar (kıyı yuvarlama) hazırlamaktır. Kol kalınlığında, 15 - 20 santimetre uzunluğundaki yuvarlatılmış bu bantlardan bir tanesi alınarak, tezgâhın (altta "dönek" adı verilen altı sivri, pişmiş toprak tabak ile onun üzerine konan "kalıp" adındaki kenarsız, düz, pişmiş toprak tabaktan ibarettir) üstüne yayılmış güvecin dip kısmı kenarlarına çevrelenir.

Bir elle tezgâh döndürülürken, öteki elle bant yükseltilmeye başlanır. Elle içten ve dıştan şekil verilirken parmak izleri belirirse de, yok etmek için özen gösterilmez. Dip kısmı ve kenarları ortaya çıkan kap, kuruması için bir kenara bırakılır. Yaklaşık birkaç saat sonra, bozukluklar varsa onarımı yapılır ve ağız kısmına şekil verilir, kurumaya bırakılır. Hava sıcaklığına göre 3 - 4 gün sonra bu kapların kulpları takılır, kapağı yapılır ve tekrar kuruması için bekletilir.

Anadolu'da MÖ 6500'de başlayan seramik sonrası Neolitik dönemde kaplar çömlekçi çarkı kullanılmadan basit bir tabla üzerinde elle şekillendirilip güneşte kurutularak açık ateşte pişiriliyordu. Dokumacılık, sepet ve hasır örülmesinin yanı sıra seramik kap yapımı da muhtemelen kadınların el işleriydi.

Kuruyan kapların, suyla mengenenin karıştırılmasıyla oluşturulmuş sulu çamurdan bir çaputla her tarafına sürülür, yani astarlanır, son kuruması için bir kenara dizilir. Biçimlendirmede ve ayrıca biçimlenmiş güveçleri onarmada su, çaput (bez parçası) veya tahta parçasından (kılınç) yararlanılır.

Güveç yapımında son evre pişirme işlemidir. Çömlek ve diğer kapkacakların pişirilmesi, herkesin kendi evi önünde, avlusunda ve açık havada gerçekleştirilir. Bunun için zemine ince dallar dizilir, üzerine çömlekler (kapağı çıkarılmış) dikey olarak sıralanır, tekrar odun-



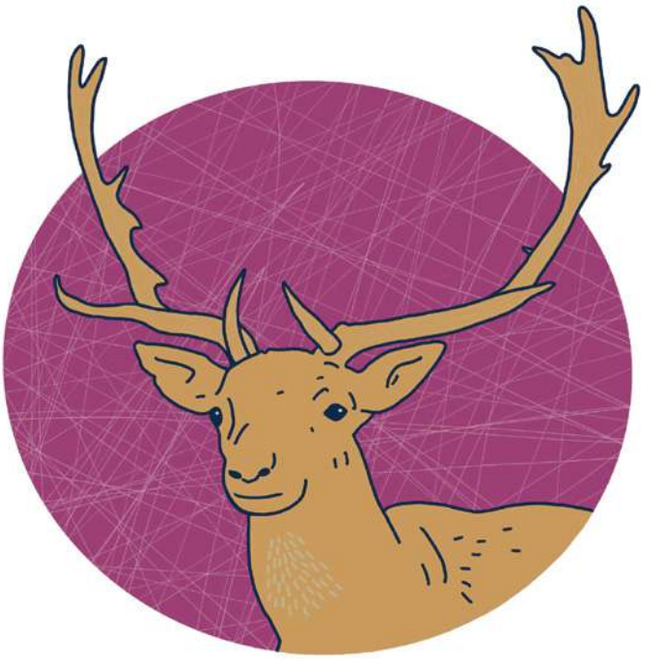
lar konur ve aynı sıralamayla dizme işlemi tamamlanır. En üste ve yanlara odunlar konarak ateşlenir. Pişirme, rüzgârlı havada yapılır ve süre yaklaşık 1 - 1,5 saat kadardır. Pişen kaplar, "demirli" denen ucu demirli uzun çubuklarla kenara çekilir, sıcakken üzerine gübreyle karıştırılmış saman çöpü atılır ve rengin kararması sağlanır. Bu kararmış çömleklerin üzerinde mika pulcuklan daha belirginleştiğinden, güveçler kendine özgü bir renk ve görünüm kazanır. Pişirmeden sonra tüm ürünler kapalı bir yerde istiflenerek, satışa hazır hale getirilir. Bunlar, çoğunlukla köye gelen alıcılara (tüccarlara) satılır ya da traktöre yüklenerek, daha önceden irtibat kurulmuş yakın çevredeki toptancılara götürülür.

Gökeyüp Köyü'nde ekonomik faaliyetin esasını oluşturan topraktan kapkacak yapımı, geleneksel bir el sanatıdır. Bu tür faaliyet için çevreden sağlanan hammadde, seramik yapımı için pek uygun olmayan özelliklere sahiptir. Bununla birlikte kadınlar, ilkel yöntemlerle fakat büyük bir ustalıkla, çamura şekil verebiliyorlar. Bu uğraşın sağladığı gelir, verilen emekle ölçülemeyecek oranda azdır. İşte bu nedenle, son yıllarda, iyi gelir getirdiği gerekçesiyle tütüncülük giderek yaygınlaşıyor. Bu suretle eskiden bütün bir yıl boyunca sürdürülen çanak çömlek yapımı, artık ekim-mayıs ayları arasındaki 8 aylık dönemde gerçekleştiriliyor. Öte yandan bu işle uğraşanların da yavaş yavaş azalmakta olduğu gözleniyor. Yeni nesil çömlek yapmayı bırakmış durumda. Kuşaklar boyu bu el sanatını sürdüren insanların giderek azalmakta oluşu nedeniyle, bu orjinal ürünlerin, günün birinde tamamen yok olabileceği hiç de uzak bir olasılık değil. Belki alınacak önlemler, teşvik ve destekler bu geleneksel el sanatını yaşatabilir.

Tarihi 14. yüzyıla uzanan kadim köy Gökeyüp, Demirköprü Barajı Göleti'ni de içine alan muhteşem bir manzaraya bakıyor (solda).

Çömlekçiliği erkeklerden daha çok sahiplenir köyün kadınları. İster anne evinde olsun, isterse Saniye Çekin gibi koca evinde... Kadınlar için para kazanmanın yanı sıra hayata etkin şekilde katılmanın yolu çömlekçilikten geçiyor.



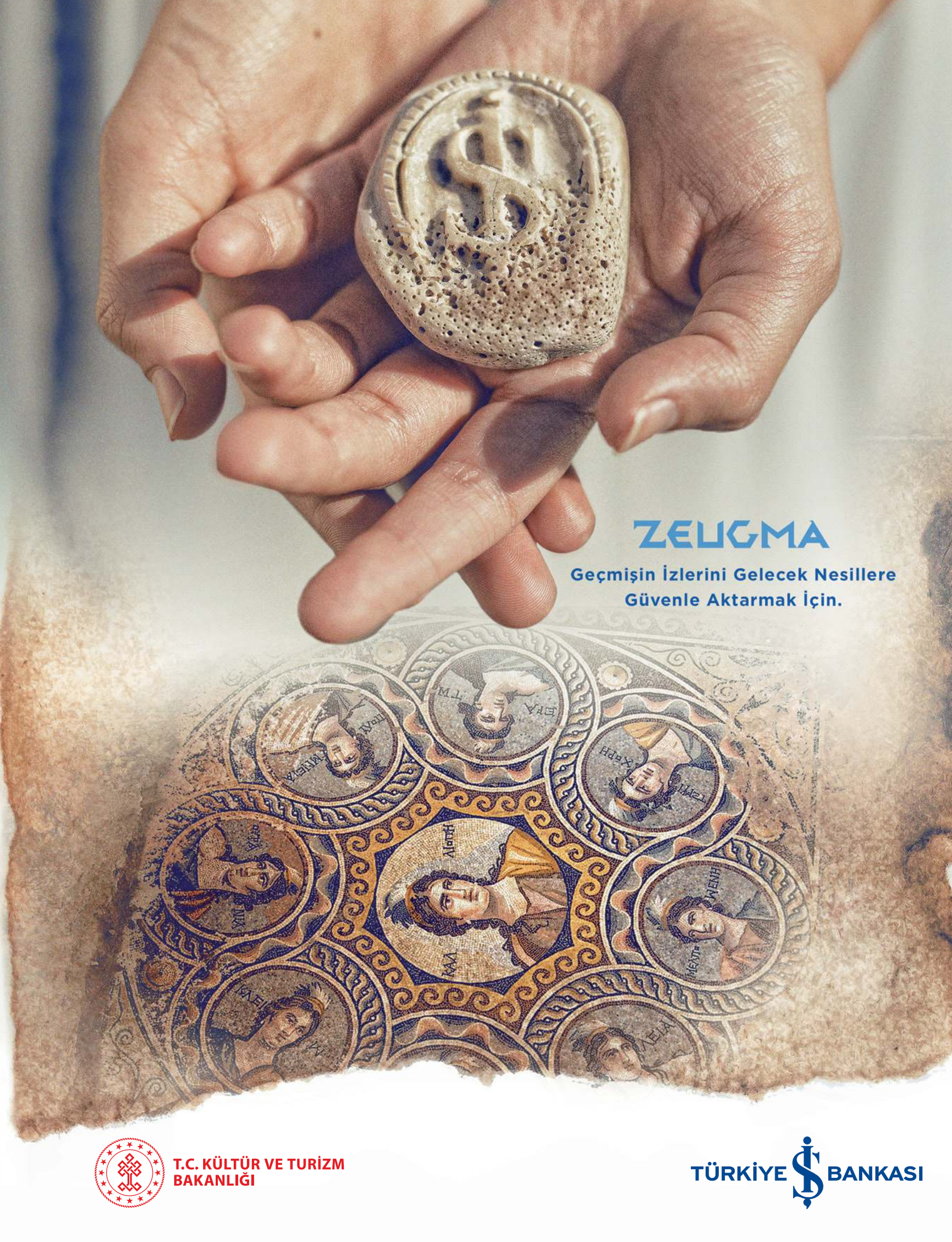


REN

yazı: ÖZCAN YÜKSEK
illüstrasyon: BAYSAN YÜKSEL

Yaratıcı Tin, Yer'i yarattığında, ayı tüm angların, hayvanların efendisiydi. Kurt, tilki, diğer diğer anglar ona saygılarını sundu. Yalnızca ang, yaban rengeyiği ona boyun eğmeyeceğini gösterdi, eskisi gibi özgürce koştu ormanda. Orman İyesi, karnını doyurmak için, dört ya da beş kadar rengeyiğini kovalıyordu, tam da o sırada, ren geyiği yavruladı. Orman İyesi de yavruyu bir çırpıda yakaladı, yutmak istedi. Kır, boz boyalı ren geyiği, "yalvarırım bana biraz süre tanıyın, etim budum çok zayıf, bir yaşına geleyim, büyüyeyim" dedi. İye de "öyle olsun," diye yanıtladı, gitmesine izin verdi. ❊ Bir yıl daha geçti, geyik yavrusunun yeni boynuzları çıkmıştı, demir kadar, mızrak kadar keskin, ayrıca sivriydi. Sonra Orman İyesi geyik yavrusunu yeniden buldu, onu çarçabuk yutmak istedi. "Bu kez artık seni yiyeceğim" diye seslendi. "Ye beni" diye yanıtladı geyik yavrusu da. Orman İyesi bıçağını çekti, geyik yavrusuna saplamak istiyordu. "Hayır," dedi geyik yavrusu, "böylesi bir ölüm çok acımasızca olur; ne olur, boynuzlarımı kavrayın, kafamdan koparın, çekip alın," dedi. Orman İyesi başıyla tamam diyerek geyiğin görkemli boynuzlarını iki eliyle kavradı. Sonrasında geyik yavrusu ona doğru sıçrayarak karnını deşti, bağırsakları yere döküldü, Orman İyesi ölüme uçtu, öldü. Annesi, boz donlu rengeyiğini tüm ormanda arıyordu, sonunda buldu. "Ah, yavrum, yaşıyorsun; öldüğünü sanıyordum," diye inledi. Yavru geyik, "hayır, anne," dedi: "Orman İyesi'ni öldürdüm ben, boynuzumla, artık geyiklerin başı sayılırım." Sonrasında ayı, geyik yavrusuna bir tilki yolladı. Tilki, "tüm anglar ayıya saygı gösteriyor, senden de bunu yapmanı istiyor" dedi. "Hayır" diye karşılık verdi geyik yavrusu yine, "Orman İyesi'ni öldürdüm ben!" Sonra da ekledi, Orman İyesi'ni öldürdüğüme göre geyiklerin kağanı benim, ben olmalıyım, olacağım da!" Orman iyice gerilmişti, bir savaş çıkacak gibiydi. ❊ Ayı kişi, tırnakları, dişleri olan tüm angları bir araya getirdi; tilki, kurt, çakal, başka kim varsa. Rengeyiği de yavrularını topladı, toynaklı, boynuzlu olanları. Rengeyiği, dağ koyunlarını da bir araya topladı. Sonra savaş başladı. Ayıyla geyik yavrusu teke tek dövüşüyordu. Açık boz tonlu demir boynuzlarıyla ayıyı delip geçti ren. Sonra kıpırdamadan öylece durdu, gülümsedi, mutlu oldu. Ama annesi, "sevinmek için bir nedenin yok; ölümün yaklaşıyor" dedi. Tam bunu söylediğinde, arkasından bir kurt fırladı, geyik yavrusunu boğazından tuttu, onu oracıkta öldürdü. Bu olaydan sonra artık, rengeyiği yavrusu Orman İyesi'nin kendisini öldürdüğü için, artık bir rengeyiği kesinkes doğal bir ölümle ölmez. Arkasından sürünerek yaklaşan bir kurt, boğazını açıp onu öldürene değin yaşar.


10 .YIL
TAV Passport
TAV PASSPORT İLE AYRICALIKLARI KEŞFEDİN
Seyahatlerinizi eşsiz bir deneyime dönüştürmek ve gerçek konforla tanışmak için siz de hemen web sitemizden veya 0850'li çağrı merkezimizden bize ulaşın, TAV Passport'un ayrıcalıklarla dolu dünyasına katılın!
TAV Passport
www.tavpassport.com
0 850 222 25 75
@TAV Passport



T.C. KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI

TÜRKİYE İŞ BANKASI