The Great WildLife
Doğa
Doğa Sporları
Doğa Aktiviteleri

Doğa,
Doğa Sporları,
Doğa Aktiviteleri

www.thegreatwildlife.com
/thegreatwildlife
/thegreatwildlife

Mayıs-Haziran 2021
Sayı: 30 33.00 TL



Esmeri Alev EKEBAŞ yazdı / sayfa 24

ida dağı VE MİTOLOJİ

FLORA VE FAUNA ZENGİNİ BİR DOĞA HARİKASI...

SOĞUKSU MİLLİ PARKI

sayfa 60

STRATONİKEİA

ÜNLÜ YÖNETMEN ERTUĞRUL KARSLIOĞLU, ÇEKİYOR...

sayfa 50

Türkiye Avcılığının GELECEĞİ İÇİN GEÇ KALIYORUZ

Ömer BOROVALI yazdı / sayfa 06

ISSN 2147-0790
9 772147 070006

berid

TÜRKİYE'NİN ÜSTÜN DÜRBÜN MARKASI



DÜRBÜN MODELLERİMİZ

1 - 6 x 24 WA IGR
1 - 8 x 24 WA IGR Tactical
1 - 8 x 24 WA IGR
2,5 - 10 x 50 WA IGR
2 - 16 x 50 WA IGR Tactical
2 - 16 x 50 WA IGR
3 - 12 x 56 WA IGR
3 - 24 x 56 WA ED IGR SF Tactical
3 - 24 x 56 WA ED IGR SF
4 - 16 x 50 WA IGR SF Tactical
4 - 16 x 50 WA IGR SF
5 - 50 x 56 WA ED SF IGR Tactical
5 - 50 x 56 WA ED SF IGR
6 - 24 x 50 WA IGR SF Tactical
6 - 24 x 50 WA IGR SF
8 - 32 x 50 WA IGR SF Tactical
8 - 32 x 50 WA IGR SF

UÇARAV

www.ucarav.com

editor



Aybeniz **ORHAN**

Merhaba değerli ***The Great WildLife*** okurları...

Yine dopdolu bir gündem ile sizlere misafir oluyoruz. İsterseniz, dergimizin bu sayısında neler var, bir gözden geçirelim...

- 'Kara Sevda' ve 'Gladyatörler Şehri': Stratonikeia...
- "Acenteye var, yerliye yok. Olur mu öyle şey?" Avcılığın duayenlerinden Ömer Borovalı yazdı.
- Nifak Tanrıçası Eris'in Baş Tanrı Zeus'un önüne attığı 'Altın Elma' ile başlayan destan: İda'nın Öyküsü...
- "İnsan olur balık avına hasta, sen çok yaşa Mehmet Usta..." Oğuz Babaçoğlu'dan 'Sosyete Balıkçısı.'
- Likya'nın binlerce yıldır yaşayan kadim kentleri...
- Türkiye'nin göbeğinde bir doğa harikası: Soğuksu Milli Parkı...
- Unutulmaya yüz tutmuş bir Karadeniz Medeniyeti: Paflagonya...
- Güneş Yılı Sloganı: Zaman, yenilenebilir enerji zamanı...
- Yavru köpekler nasıl beslenmeli?
- Deprem araştırmalarında kullanılan bir balık: Sazan...

Hepinize iyi okumalar...



The Great WildLife

Sayı: 30 **Mayıs-Haziran / 2021**

/thegreatwildlife

/thegreatwildlife

WWW.THEGREATWILDLIFE.COM

TGWL Prodüksiyon Sağlık Turizm İnşaat A. Ş.
Adına İmtiyaz Sahibi
Aybeniz ORHAN *(Sorumlu)*

Genel Yayın Yönetmeni
Hakan ERTÜRK

Avukat
Ferhat Hasan KARAGÖZ

Genel Danışman
Zafer BÜYÜKAVCI

Kreatif Danışman
Şinasi AKGÜN

Reklam Sorumlusu
Hikmet AYDOĞAN

Katkıda Bulunanlar:
Hakan Ertürk, Esmeri Alev Ekebaş, Ömer Borovalı, Gencay Tunç, Burak Ay, Oğuz Babaçoğlu, Emre Seyhan, Serkan Kahraman, Ahmet Yazıcı

Fotoğraflar:
Hakan Ertürk, Esmeri Alev Ekebaş, Mustafa Aydemir, Gencay Tunç, Oğuz Babaçoğlu, Emre Seyhan, Emre Koçar, Serkan Kahraman, Ahmet Yazıcı

Baskı Yeri ve Tarihi:
İhlas Gazetecilik A.Ş. İstanbul, Mayıs-Haziran 2021

Yayının Süresi	*Yayının Dili*	*Yayın Türü*
İki ayda bir	**Türkçe**	**Yerel süreli yayın**

TGWL Prodüksiyon Sağlık Turizm İnşaat A.Ş
Akatlar Mahallesi. Papatya Sokak
No: 251 Beşiktaş / İstanbul
info@thegreatwildlife.com
Web: www.thegreatwildlife.com

BASKI
İhlas Gazetecilik A.Ş.
Tel: 0 212 454 30 00 *www.ihlasmatbaacilik.com*

The Great WildLife Dergisi, TGWL Prodüksiyon Sağlık Turizm İnşaat A.Ş. adına İdil Ajans tarafından hazırlanmaktadır. The Great WildLife Dergisi'nin isim ve yayın hakkı TGWL Prodüksiyon Sağlık Turizm İnşaat A. Ş.'ye aittir. Dergide yayınlanan yazı, fotoğraf ve illüstrasyonların her hakkı saklıdır. Kaynak gösterilmeden alıntı yapılamaz. Yazılan yazıların sorumluluğu yazarlara, ilanların sorumluluğu ise sahiplerine aittir.

KÖPEKLERDE YAVRULUKTAN İTİBAREN BESLENME...

22. Mamalar ve ek takviye gıdaları evde yaparak köpeğimize vermek, beslenme dengesini sağlayacak ve bütçemizi zorlamayacaktır. Köpeklerimize; 'ev yemeği' olarak tabir ettiğimiz, masamızdan artan yemekleri çok sık vermek doğru değildir.

PAFLAGONYA

34. Çalışmalarıma; Paflagonya'nın önemli noktalarından biri olan Bartın ili, Ulus ilçesi'nin Drahna Vadisi bölgesinden başladım. En baştan belirtmeliyim ki; burada yapmış olduğum araştırmaların sonucunda halen elimde birçok soru işareti kaldı.

SOĞUKSU MİLLİ PARKI

60. "Soğuksu Milli Parkı'nın içerisinde 'Atatürk Çamı Bölgesi' olarak ifade edilen bağ yerleri mevcuttur. Mustafa Kemal Atatürk bu bağlarda oturup dinlenir ve çay içerek doğayı dinlemeyi severdi."

YAYIN BALIĞI

72. Oltanızı, hedeflediğiniz balığa cazip gelecek şekilde sunamazsanız, o balığı yakalamamız imkânsızdır. 'Yayın balığı'nın oltamıza gelmesini sağlamak, ancak onun çok hassas olan duyu organlarına hitap ederek dikkatini çekmekle mümkündür.

İTTİR KAKTIR!

78. Rahmi M. Koç Müzesi'nin en yeni objesi 'İttir Kaktır', İngiltere merkezli 'Classic Boat Dergisi'nin düzenlediği yarışmadan ödülle döndü. 'İttir Kaktır', 'sekiz farklı kategori'de birincinin belirlendiği yarışmada kendi kategorisinde 'en iyi' seçildi.

ZAMAN, YENİLENEBİLİR ENERJİ ZAMANI!

80. "2021'i 'Güneş Yılı' ilan ettiğimiz için güneş ile alâkalı çok ciddi şekilde sosyal medyada ve sahada çalışmalar yaptık. Geçen seneki cirolarımızın üzerinde bir rakamla da ilk üç ayı kapattık."





24
ida dağı
VE MİTOLOJİ



50
STRATONİKEİA
ÜNLÜ YÖNETMEN ERTUĞRUL KARSLIOĞLU, STRATONİKEİA ANTİK KENTİ BELGESELİ ÇEKİYOR



06
Türkiye
Avcılığının geleceği için geç kalıyoruz



18
Sosyete Balıkçısı
BENİM İÇİN YAZ BOYU SIKINTILI BİR BEKLEYİŞİN ARDINDAN, TAYİNİM SAKARYA, AKYAZI, PAZARKÖY İLKÖĞRETİM OKULU'NA ÇIKMIŞTI. ADAPAZARI'NDA KARARNAME VE AKYAZI'DA GÖREVE BAŞLAMAYLA İLGİLİ İŞLEMLERİMİ BİTİRDİKTEN SONRA, KÖYDE EV ARAMAYA BAŞLADIM. NE VAR Kİ, EV YOKTU!



YABAN DOMUZU
KARPAT YABAN
İRİ BİR VUCUDA SAHİP OLAN BU YABAN DOMUZU ROMANYA, MACARİSTAN, UKRAYNA, BALKANLAR, KAFKASYA, TRANSKAFKASYA HAZAR DENİZİ KIYILARI VE KUZAY İRANDA YAŞAR.



LİKYA'NIN 40
BİNLERCE YILDIR
YAŞAYAN KADİM KENTLERİ



64

55 yıldır tüm Dünya'daki 'avcılık mevzuatı'nı inceleyen; Uluslararası av kuruluşlarının konseylerinde yer alan **ÖMER BOROVALI** *yazdı:*

Türkiye **Avcılığının** **geleceği için** *geç kalıyoruz*



DKMP, BÜTÜN AVLAKLARI, ***İHALEYLE*** *'ÖRNEK AVLAK' YAPMAYA HAZIRLANIYOR. BU* **DOĞAL KAYNAĞIMIZA** *DA YAZIK ETMEYİN.*



AKTÜEL//

Ömer BOROVALI

Avcı arkadaşlar;
Bu yazımı, tüm avcılara hitaben yazıyorum. Birkaç dakikanızı ayırıp, bu kadar sevdiğiniz, hayatınızda, sağlığınızda, dostluklarınızda bu kadar yeri olan avcılığınızın geleceği için okursanız, bir şey kaybetmezsiniz!

Bende 'eposta adresi' olan ulaştırabildiğim herkese gönderdim. Sizler de paylaşırsanız, birileri de bir şeyler düşünür, bu gidişatı durdurmaya çözümler üretir, Bakanlığa iletir, bir ümit... Bakanlık avcılıktan sorumlu ilgilileri gene dayatacaktır, cevap vermeye lütfederse, kendi ellerinde olmadığını, emrin yukarıdan gelmesi gerektiğini söyleyeceklerdir. Ama ısrarlı yazılar, öneriler devamlı giderse, o yukarıdaki de sonunda konuya eğilmeye, durumu çözecek bir şeyler yapılmasına kapı açacaktır. Birkaç tutarsız cılız sesle hiçbir yere varılmıyor.

Yarım asırdan fazladır, ayrı dönemlerdeki Orman Bakanları'nın kendilerine şahsen ve sorumlu ilgililerine sayısını hatırlamadığım kadar, avcılığımıza yeni bir yön verecek yazılı ve sözlü önerilerde bulundum. Türkiyemiz'in ve avcımızın yapısına göre şekillendirilebilecek çözümler sundum. Son yaptığım, üstelik yeni sayfalar açacak denemeler yapabilecekleri ve hiçbir mevzuat değişikliğine gerek olmadan da uygulanacak önerilerimi burada sizlere de sunuyorum, bilin diye. Belki birileri de bu mücadelede kendilerine bir yol çizmekte fikir geliştirirler diye sizlerle paylaşmak istedim.

İçimizden bazılarının bakanlık yetkililerine sosyal medya grubunda yazdığım, uyarılarıma, ‹burası yeri değil, sus› demeleri, bilgisi de fikri de olmamayı örtbas mı, bilgisi olmadan fikri olmak mı, düşünmekten yoksun bir kafa yapısı mı, ayrı bir tarafgirlik mi, yoksa burada da bir çıkar peşinde koşmak mı, düşünmek gerek. Galiba aralarında hepsinden var. Etrafımızdalar! Eğer bilgiye dayanan bir fikirleri olsaydı ortaya atarlardı diye düşünüyorum. Veya devlet dairelerinden hiçbirinin yaptığı düzeltmeye çalışmak gibi bir işe bulaşmamayı, başa gelen çekilir kabilinden kabullenmek midir akıllıcası?

Yazımın başlıkları

- *Her yıl, Avcılık Belgesi harcı kanundışı alınıyor.*
- *MAK avcılık temsilcileri müşterek çözüm kararları ile öneri götürsün.*
- *AVBİS'den bilgi toplamak yerine avcılara zorluk çıkartmak için var.*
- *'Örnek Avlak' birilerine kıyak için tezgâh.*
- *Büyük Av ve Av Turizmi*
- *Türkiye ve Avrupa ülkelerinde resmi avlanan sayılar.*

Yazan: **Ömer Borovalı** / mail: oborovali@yahoo.com

'ÖRNEK AVLAK, BİRİLERİNE KIYAK İÇİN TEZGÂH'

Dünya hızla değişiyor, hiçbir şey aynı kalmıyor. Önce avcılıktan sorumlu Orman Bakanlığı'nın ve onun çağdaş akılcı düzenlemesi ile biz avcıların da, avcılığımızın da bu değişime uymamız ve avcılığımızı ona göre yapılandırmamız şart.

Bu gidişi değiştirmezsek bütün direnmelere rağmen avcılığımız bitecek!

Bunun için;

■ Çözüm, avcıların siyasi itici gücü ile DKMP'da. Görev Bakanlığın, çözsün!

■ Avcılık Belgeleri'nden her yıl harç alınması kanuna ters! Çözümü aşağıda.

■ MAK avcı temsilcileri, bu yıl MAK toplantısına, meralara avcı yığılmasına çözüm önerisi ile gidin.

■ AVBİS bilimsel ve doğru çalıştırılsın.

■ DKMP en tepeden başlayarak avcılık kuruluşları ile karşılıklı çıkara dayalı işbirliğine derhal başlasın.

■ DKMP, kuş veya büyük av, bütün avlakları, ihaleyle 'Örnek Avlak' yapmaya hazırlanıyor. Bu doğal kaynağımıza da yazık etmeyin.

■ Doğal av hayvanları için avlaklar işletmeye kiraya verilmesin.

■ Büyük avı DKMP işletsin. Bir doğal kaynağımızı daha yabancılara peşkeş çekmeyelim. (Domuz Avlağı verilebilir.) Avlak işletmek isteyen kendi üretip avlatsın. Avsız boş arazileri ücretsiz nasıl vereceğini Bakanlık çözsün.

■ 2021 Büyük Av kotalarında, acentelere kota verilirken Türk avcılara gene birçok avlakta kota yok.

■ Bütçede lafı olmayacak üç paraya, DKMP avcımızın hakkını turistlere satmak için gasp ediyor. Av Turizmi'ne karşı değilim. Ama 'önce Türk avcısı'nın hakkı verilmeli.

■ Trakya'mızdan daha küçük, (örneğin) Slovenya'da üretim yoktur. (220 bin 270 Kilometrekare)

Ortalama; Ayı 95 adet, Kızıl Geyik 7000 adet, Karaca 34 bin adet, Y.Domuzu 12 bin adet, Tavşan Bin 700 adet, Ördek 2 bin adet, Sülün 16 bin adet avlanmaktadır.

■ 783 bin 562 Kilometrekare Türkiye'de avlanan; küçük av ve Y.Domuzu sayısı bilinmez.

DAĞIN HAYVANI, SANKİ İTHAL MALI!

■ Kaçak vurulan büyük av sayıları artarken, kanuna saygılı vatandaşa devamlı artan fıyat, azalan kota reva görülüyor. Dağın hayvanı sanki ithal malı.

■ Bu yıl kotalar daha da az...

'2021-2022 Av Yılı' için resmi kota; K.Geyik 67 adet(44-23), Y.Keçisi 233 adet 174-59, ÇBDK 22 adet (18-4), Karaca 174 adet (99-75)

■ Bakanlık önce, av hayvanları mevcudumuzu, yabancılara satacağına, dünyanın diğer ülkeleri seviyesine, kendi avcımıza yetecek sayılara getirsin.

■ Osmanlı'dan beri yasaklarla avımız azalmış. Yıl 2021, Bakanlık halâ avcılarla işbirliği yapmaya yanaşmıyor. Avı kendisi koruyamayacağını, kaçağı önleyemeyeceğini halâ göremiyor. Herşeyi biliyorlar. Hâlimiz ortada.

■ Türkiye'de Yivli av tüfeği ve mermilerini sivile MKE, yani devlet satar. Ruhsat harcı alır, yivli tüfekten pahalı. Dünyada örneği yok.

■ Sivil bir tek yivli tüfek poligonu yok. KKTC'de 500m'lik var. Yakında 800m olacak. Avrupa'da bazı av dükkanlarının bile altında var.

Hiçbir mevzuat değişmeden DKMP bu saydıklarıma başlarsa yaban hayatımız ve avcılığımız çağdaş ve sürdürülebilir bir yola başlamış olur. Eksikler zamanla düzeltilir. Her yıl artarak, 2020 yılı Av Turizmi Uygulamaları artık tahammül edilmez bir hale gelince, önce Tarım ve Orman Bakanı Pakdemirli'ye DKMP

> "2021 BÜYÜK AV KOTALARINDA, ACENTELERE KOTA VERİLİRKEN TÜRK AVCILARA GENE BİRÇOK AVLAKTA KOTA YOK."

*BEN "**AVCILIK PARALI OLSUN**" DEMEDİM, AMA "**PARALI AVLAKLAR DA OLSUN**" DEDİM. ÇÜNKÜ BU GİDİŞLE **AV BİTECEK**. HİÇ OLMAZSA PROGRAMLI ÖRNEK AVLAKLARDA BOL AV OLSUN VE YÖNETİLSİN. AMA HER NE OLURSA OLSUN GENEL AVLAKLAR **TAMAMEN ÜCRETSİZ OLSUN**.*

*55 YILDIR TÜRKİYE VE **DIŞ ÜLKELERDEKİ AVCILIK MEVZUATINI** İNCELİYORUM. ULUSLARARASI AV KURULUŞLARININ KONSEYLERİNDE VE ÇALIŞMA GRUPLARINDA BULUNDUM. VE BU KADAR SÜREDİR EDİNDİĞİM **TECRÜBELERİMİ**, ORMAN BAKANLIĞI'NIN İLGİLİ DAİRE YÖNETİCİLERİNE VE BAZI BAKANLARA ZAMAN ZAMAN BİZZAT İLETTİM.*

Genel Müdürü Üzmez'e "avcılık sisteminin yeniden yapılanması" adına önerilerimi gönderdim. Son olarak da konunun doğrudan avcılıktan sorumlu olan DKMP Gen. Md. Mu. Erdem İsmetoğlu'na aşağıdaki önerilerimi gönderdim. Yılların birikimiyle oluşturduğum önerilerimi, özet olarak avcılığımızın geleceğine sahip çıkmaları için, bende eposta adresleri olan birkaç yüz avcı arkadaşın dışında, ulaşabildiğim yerlere yolladım. Bütün okuyanlar kendilerine bir sorumluluk biçerek bunu olabildiğince paylaşıp tartışırlarsa belki de bir işe yarar. Geçenlerde 2021-22 Av Turizm Uygulama Talimatı yayınlandı. Görünen o ki, DKMP bildiğinden, daha da beteri kötü yaptığını bilip de gene de dönmüyor! Türk avcıya çok az, yabancıya çok misli kota. Çoğu avlakta Türk avcıya kota hiç yok. Sorunca, uyduruk cevaplar. Acaba aslı bakanın talimatı mı? Çözümü onlarda.

Bakalım bu yıl MAK neler yumurtlayacak?

Hele bu avcı milleti senede bir saman alevi gibi bir parlar gibi yapıp sönerse, avcılığımızın geleceği için hiç ışık görünmüyor.

> "TÜRKİYE'DE YİVLİ AV TÜFEĞİ VE MERMİLERİNİ SİVİLE MKE, YANİ DEVLET SATAR. RUHSAT HARCI ALIR, YİVLİ TÜFEKTEN PAHALI. DÜNYADA ÖRNEĞİ YOK."

GENEL AVLAKLAR, ÜCRETSİZ OLMALI...

Bazılarınız beni tanır, bilir. Bazılarınız da okuduğunu anlamadan fikir sahibi olduğundan, "Türkiye'de avın paralı olmasını isteyen adam" der benim için. Ben "Avcılık paralı olsun" demedim, ama "Paralı avlaklar da olsun" dedim. Çünkü bu gidişle av bitecek. Hiç olmazsa programlı örnek avlaklarda bol av olsun ve yönetilsin. Ama her ne olursa olsun Genel Avlaklar tamamen ücretsiz olsun.

Ben, 55 yıldır Türkiye ve dış ülkelerdeki avcılık mevzuatını inceleyen bir kişiyim. Uluslararası av kuruluşlarının konseylerinde ve çalışma gruplarında bulundum. Ve bu kadar süredir edindiğim fırsatları kullanarak önerilerimi Orman Bakanlığı'nın ilgili daire yöneticilerine ve bazı bakanlarına zaman zaman bizzat ilettim. Önerilerim doğru irdelenebilseydi, Bakanlığın çok çıkarına, istifadesine olduğu görülecekti. Zira çağdaş bir uygulamaya geçiş, avcıyı mutlu edecek; Bakanlık'la işbirliğini teşvik edecek, bundan da hem avcı, hem yaban hayatı, hem bakanlık kârlı çıkacaktı.

Anlayana...

Konu av, avcılık ve yaban hayatının sürdürülebilirliği olunca, bunun siyaset üstü bir devlet politikası olması gerekir. Zira bu görüşüm, Türkiyemiz'in yaban hayatı ve doğal kaynağı av hayvanlarımızın hasadının sürdürülebilir kullanımının düzenlenmesidir. Avın hasadının çok verimli olması için yaban hayatının, doğanın çok sağlıklı olması gerekir. Avcı bunun başlıca destekçisi olmaya teşvik edilmelidir. Bu da yasaklarla olmaz. Çıkarı olacak ki korusun.

Bunlar benim doğrularım. Tabii ki tartışılmaya açıktır. Ama her zaman yapılabilir karşı öneriler ile bilimsel, sürdürülebilirliği amaç edinen bir sistem modeli olmalıdır. Yoksa, 'istemiyoruz' demek, yasaklara, kısıtlara ve bu yok oluşa seyirci kalmak da avcılarımızın ve bakanlığın seçimlik bir tercihi olacaktır. Çağdaş, sürdürülebilir bir sistem oluşturmak için birlikte çalışılması gerekir. "Yapan yapsın, ben avıma bakarım" diyenler de bugün olduğu gibi, Türkiye için "Keşke" diyecekler mi, kendileri düşünsün.

Aşağıda, DKMP yetkilisine birkaç ay önce gönderdiğim epostayı; 2021 yılı MAK toplantısından ve Av Turizmi Uygulama Talimatı hazırlanmadan belki avcılarla birlikte çalışmaya bir niyetleri oluşur diye gönderim. Sizlere de bilginiz olması için sunuyorum.

2021 Av Turizm Uygulama Talimatı yayınlandı. Yerli avcılara kotalar daha da azaltılmış. Fiyatları henüz açıklanmadı! Mayıs ayında da bakalım MAK ne kararlarla çıkacak.

Avcılık, AB'de artık 'hasat' olarak görülüyor ve buna göre değerlendiriliyor.

Yazımın sonuna da bazı dış ülkelerde yıllık avlanan av hayvanları sayıları verdim. Av turizminden para kazanmayı hedefleyen bakanlık önce bu sayılara bakıp neden bahsettiğini anlasın diye. Belki av hayvanı sayılarının yerlerde sürüdüğünü görmelerine yarar da akılcı çareler başlatırlar.

Aşağıda okuyacağınız, DKMP'a gönderdiğim önerilerimden kısaltılmış alıntılardır. Uygulamalarda değişiklik gereklidir. Yeter ki DKMP yönetimi uygulamanın yolunu bulsun.

*(**NOT;** Bana yazıp isteyenlere, Bakan ve DKMP yetkililerine önceden göndermiş olduğum "Avcılığımızda yeniden yapılanma sistemi" öneri yazılarımı gönderebilirim.)*

*AVIN HASADININ **ÇOK VERİMLİ OLMASI** İÇİN YABAN HAYATININ, DOĞANIN ÇOK SAĞLIKLI OLMASI GEREKİR. AVCI BUNUN BAŞLICA DESTEKÇİSİ OLMAYA **TEŞVİK** EDİLMELİDİR.*



ÇULLUK



ÇENGEL BOYNUZLU DAĞ KEÇİSİ



İŞTE DKMP'A GÖNDERDİĞİM ÖNERİLERİM

11/03/2021

Sayın ... ;

Beni Ankara'ya, avcılık meselelerini görüşmeye davetinize icabet edemedim. Bu pandemi yasakları ile de bu süre uzuyor. İmkân olduğunda, size de uyan bir tarihte gelmeye çalışacağım.

Daha önceki telefon görüşmelerimiz ve WhatsApp mesajlaşmalarımız ışığında bir an evvel görüş ve düşüncelerimi size tekrar iletmemin doğru olacağını değerlendirerek size bu yazıyı yazıyorum.

Önceden de belirttiğim gibi, avcılığımızın yeni bir yapılanmaya sokulmasını, avcılığımızın ve yaban hayatımızın sürdürülebilirliği ve bekâsı için şart görüyorum. Nasıl bir sistem oluşturulması gerektiğine dair yılların bilgi birikimime dayanarak önerilerde bulunmuştum.. Ve bunu da birkaç senedir Bakan beyden başlayarak sizlere yazıyorum. Tabii ki uygulamak tamamen sizlerin tasarrufunda. Fakat şunu kabul etmek gerekir ki, böyle kapsamlı bir yeniden yapılanma sisteminin oluşturulması ve memleketimize uygun doğruların bulunması için kapsamlı çalıştaylar düzenlenmeli, avcılarla birlikte çalışılmalıdır. Pilot uygulama denemeleri yapılmalı ve bu şekilde oluşturulacak sisteme göre gerekli mevzuatın hazırlanıp, TBMM'den geçirerek yürürlüğe girmesi aceleye getirilecek bir iş olmadığı gibi doğru da olmaz. Israrla üzerinde durduğum gibi, çeşitli örneklemelerle uygulama denemeleri yapılmalı, en uygun şekil bulunduktan sonra bunun mevzuatı hazırlanmalıdır. Birçok konuda olduğu gibi ‹Avcılık Sistemi' de bir ‹devlet politikası' olmalı; ‹hükümet politikası' değil ve kalıcı olmalıdır. Ve çok önemli olarak; avcılar, avcılıkla ilgili iş ve işlemlerde DKMP kararlarına ve iş birliğine karşılıklı olarak kanuni zorunlulukla ortak edilmelidir. İleride yeni sistem yapılanmasına göre kanun değişikliğinde, avcılarla DKMP'ın işbirliği kanuna karşılıklı yaptırımları ile işlenmelidir.

Uygulamaya başlanmasını çok önemli bulduğum hususları tekraren kısa metinler halinde aşağıda dikkatinize sunuyorum.









Şu mantığı devlet ve avcılığın düzenlenmesinden sorumlu bakanlık olarak benimsemeniz, kabullenmeniz gerekir; Siz, avcılara bir şey vermiyorsunuz. Avcıların avlanma hakkını, düzenleme görevinizi yerine getirmeye çalışıyorsunuz.

■ Av hayvanları sizin değildir. Bu milletindir.. Ve ancak avcılarla karşılıklı çıkara dayalı bir iş birliği ile korunabilirler. Koruma, hasat almayı engellemeden bilimsel düzenlemedir.

BİLİM: HASAT YAPILMAK ZORUNDADIR

■ Doğal av hayvanları için bilimsel olarak görülmüştür ki, bu hasat yapılmak zorundadır. Çok artmaları durumunda tarım ürünlerine büyük zararlar verebilmektedirler. (Pek çok örneği vardır. Afrika'da 'filler', ABD'de 'beyaz kuyruklu geyikler', İskoçya'da 'K.Geyikler', Almanya'da 'Karaca' ve 'Y.Domuzları' vs., bizde de 'Y.Domuzları') İnsan nüfusunun artması ile tarımsal alanlar arttırılmak zorunda kalınmıştır. Daha fazla ürüne ihtiyaç doğmuştur. Avcılar bu ürünlerin hasadını yapmaktadırlar. Siz de Devlet olarak doğal av hasadının düzenleyicisiniz.

■ Yerli av hayvanlarının çoğalması sorumluluğunu avcılara veriniz. Kaçağı, yerel avcılara önletiniz. Onları sahiplendiriniz ki, korusunlar.

■ Popülasyonları üst limitlere getirmek yasaklarla değil, bilimsel av ve yaban hayatı yönetimi ile olur. En büyük yardımcınız 'avcılar' olabilir. Onun için avcılarla birlikte çalışmalısınız.

■ Yıllık 'avlanma izin ücreti', yaban hayatına geri döndüreceğiniz bazı masraflarınız için avcıların bakanlığınıza bir katkısı amacıyla alınmalıdır.

Bunu kabullenmeniz oranında vatandaşınıza hizmetiniz, vatandaş tarafından değerlendirilir.

Bakanlığınıza, Türkiye'nin bütün avcılarının büyük takdirini kazandırır. Av ve yaban hayatı için avcılarla birlikte harekete geçmiş olursunuz.

Önceden göndermiş olduğum önerilerimi dikkatli incelerseniz, birçok uygulamayı başlatmak için mevcut kanun ve yönetmeliklerde hiçbir değişikliğe ihtiyaç yoktur. Yeter ki siz, DKMP olarak deneysel pilot uygulamalar yapmaya karar verin ve şeklini bulun. Uymayanı tekrar değiştirmeniz kolay olur.

■ Her yıl 'Avcılık Belgesi Harcı' ödentisi kaldırılmalıdır.

4915 sayılı kanunun bir kereye mahsus hükmüne ters olan, her sene harç alınması ‹gayri kanuni'dir. Kanun hükmünün Tarım Orman Bakanlığı ve Maliye Bakanlıkları tarafından çiğnenmesidir. Her yıl 'avlanma izin ücreti-av pulu' satmanız, o yılın vizesi yerine geçmelidir. Bu sizin bakanlık olarak karar vereceğiniz bir husustur. Maliye Bakanlığı'nın tasarrufunda bir konu değildir. Avcılara bir iyi niyet göstergesi olarak; her yıl ‹avlanma izin ücreti-av pulu' ödeyecek avcılardan vergi dairelerine ‹o yılın avcılık belgesi harcı' yatırmış olmak zorunluluğunuzu kaldırın. Maliye Bakanlığı yıllık harcını ödemeyen avcıdan bu parayı icra yolu ile tahsilata gidiyor. Biz avcılar olarak Maliye Bakanlığı aleyhine bu kanun dışı uygulamasından dolayı dava açarız.

Ama önce siz bakanlık olarak bu harcı ödememizi talep etmeyin. Bunu talep etmekle zaten kanunu çiğniyorsunuz. Bakanlığınızın yürütme sorumluluğundaki kanunu siz yanlış uygulamaktan vazgeçin. 'Olmazlar ve yasaklar' sadece yerinde saydırır hatta geriletir. Avcılarla birlikte çalışırsanız, olamazları aşarsınız.


AKDAŞ
KALİTE
TECRÜBE
EMEK
Akdaş Outdoor Av A.Ş. (Akdas Outdoor)
Huglu Mah. Huglu Cad. No: 95C
Beysehir / KONYA / TURKEY
tel: +90 332 511 0508
satis@akdasoutdoor.com
export@akdasoutdoor.com
akdasoutdoor
akdasoutdoor
akdasoutdoor
www
akdasoutdoor
com

*AV HAYVANLARI SİZİN DEĞİLDİR. BU MİLLETİNDİR.. VE ANCAK AVCILARLA KARŞILIKLI **ÇIKARA DAYALI** BİR İŞ BİRLİĞİ İLE KORUNABİLİRLER. KORUMA, **HASAT ALMAYI ENGELLEMEDEN** BİLİMSEL DÜZENLEMEDİR.*

AVCILIK ÜST KURULU İLE GÖRÜŞÜN

AVBİS-Avcılık Bilgi İşlem Sistemi *(Kesinlikle gerekli bir oluşum...)*

AVBİS-Avcılık Bilgi İşlem Sistemi', adının da gereği olarak 'Türkiye yaban hayatı ve avcılık hareketi'nin bilgilerini doğru toplamak için çalışan bir sistem olmalıdır. Avcılara yasaklar ve zorluklar silsilesi oluşturan bir uygulama olmaktan çıkartılmalıdır. O zaman avcılardan da talep ettiğiniz doğru bilgileri elde edersiniz. *(Tabii MAK da mantıklı bilimsel kararlar verirse...)*

■ Özellikle Doğu Anadolu Keklik bölgelerinde başka illerden gelen avcılarla izdiham yaşanmakta. Bunun nasıl bir uygulamayla düzenlenmesi gerektiğine... MAK'a katılan Türkiye'nin bütün bölgelerinin avcı temsilcilerinden, toplantı öncesinden bu konuda ortak kararlı öneri isteyin. Çalışıp bir çözüm önerisi hazırlasınlar. Çözümü avcılar ortak kararla size, MAK'ta sunsunlar. MAK'ta tartışıp karar verin. 'Avcılık üst kurulu' ile tartışmadan karar vermeyin.

MAK için belirlenen kotaların dayandırıldığı sözde envanterlerin hepsi yalan... İlçeler, ile; iller de size, merkeze tamamen yalan envanter tesbitleri gönderiyor. Avcılık kuruluşları ile iş birliği yapmazsanız, hiçbir zaman doğru, gerçeğe yakın sayılara erişemezsiniz.

Avcılar sizinle neden işbirliği yapsın? Avcılara kısıtlamalardan başka ne veriyorsunuz ki?

ÖRNEK AVLAK *(Neyin örneği? İçinde örnek olacak tek bir uygulama yok...)*

■ Hiçbir doğal av hayvanı için 'Örnek Avlak' yapıp işletmeye kiraya vermeyin.

■ 'Üretim Keklikler', 'doğal Keklikler'in arasına salınırsa, 'doğal Keklikler'i yok edersiniz.

■ İçinde 'Yaban Keçisi' ve 'Kızıl Geyik' olan araziler, 'Örnek Avlak' olarak kiraya verilirse, avın en fazla olduğu sahalar Türk avcılarının erişimine kapanır. Bu avlaklar, 'Av Turizmi Acenteleri'nin hükümranlığına girer.

■ KÖY KOOPERATİFLERİ KURUN, AVLAKLARI ONLARIN İŞLETMESİNE VERİN...

Avlakları yerel köy kooperatifleri korusun. Kota fiyatları, GSMH bazında Avcılık Federasyonları, Kooperatifler ve DKMP tarafından belirlensin. Önce Türk avcılara kota satıp, kalanını Av Turizm Acenteleri'ne satsınlar. DKMP denetlesin.

Yeni bir torba yasanın içine sıkıştırarak, 4915'in 11.Md. değişikliğini yapmanıza itirazi görüşümde size belirttiğim gibi, mevcut Md.11, zaten örnek avlakların çeşitli av hayvanları için kurulmasını engelleyecek hiçbir hüküm içermemektedir. Kaldı ki, deneme amaçlı verilecek örnek avlakların, ‹pilot avlak' olarak bakanlığınızca istendiği takdirde, ihale edilmeden, bir şekilde (köy kooperatifi, şirket, acente, özel şahıs) işlettirilebileceğini düşünüyorum. (Yıllardan beri K.Geyik, K.Keçi, ÇBDK için devlet avlaklarını nasıl kullanıyorsanız, bu defa da değişik uygulamalar ile denemeler oluşturulabilir düşüncesindeyim.)

> **"'AVCILIK SİSTEMİ' BİR 'DEVLET POLİTİKASI' OLMALI; 'HÜKÜMET POLİTİKASI' DEĞİL. KALICI OLMALIDIR."**

SADECE VURULAN AVDAN TROFE ALINMALI

İhale Şartnameleri bağlayıcıdır. İlla avcıların kalacağı veya yem deposu gibi bina yapılması şartsa, orman içinde mülkiyeti ormanın olmak üzere gereğinde amaca yönelik bina yapılmasına da bir mani var mı bilmiyorum. Kaldı ki pek çok orman ve hazine arazisinde özel mülkiyetli veya köy tapulu araziler mevcuttur. Sahibi ile anlaşılarak 'kır evi' niteliğinde birkaç odalı ufak bina yapılabilir. Olmazsa da olmaz, bu kadar sene olmadığı gibi... 29 yıllığına kiraya verilmesinde de, önce uygun yönetim planları oluşturulmalıdır. İhale kanunu '10 yıl limiti' getiriyorsa, ön anlaşma ile her on yıl sonunda yenileme şartı getirirsiniz. Çözümü sizin bakanlık olarak bulmanız gerekir. Görünen, avlaklar ihale edilerek taliplerin kapıştırılmasına kapı açılmaktadır. Av acentelerince tercih edilen avlaklarda ihalede fiyatlar tavan yapar. Türk avcısına kapılar kapanır.

Bana göre bir yanlış uygulamanız da *('Domuz Örnek Avlakları'nda olduğu gibi)* yıllık avlanabilecek hayvanlara adet fiyatı belirleyip, avlağın ihaleye çıkış fiyatını buna göre belirlemenizdir. Avlak arazisinin fiyatı çok düşük olmalı, DKMP av avlandığı zaman, vurulan avdan 'trofe ücreti' almalıdır.

İçinde doğal av bulunan *(Y.Domuzu hariç)* araziler hiçbir ad altında DKMP denetiminde köy kooperatifleri dışında şirketlere işletmeye kiraya verilmemelidir. Veya



KIZIL GEYİK

*'**AVCILIK BİLGİ İŞLEM SİSTEMİ**', ADININ DA GEREĞİ OLARAK '**TÜRKİYE YABAN HAYATI VE AVCILIK HAREKETİ**'NİN BİLGİLERİNİ DOĞRU TOPLAMAK İÇİN ÇALIŞAN BİR SİSTEM OLMALIDIR. AVCILARA **YASAKLAR** VE **ZORLUKLAR** SİLSİLESİ OLUŞTURAN BİR **UYGULAMA** OLMAKTAN ÇIKARTILMALIDIR.*

DHKP kendisi işletmelidir. Ancak, av popülasyonları aşağıda verdiğim örneklerdeki popülasyonlara ulaştığı takdirde, Avrupa memleketlerinde olduğu gibi doğal avlak işletmeleri kiraya verilebilmelidir.

AV TURİZMİ; Yerli ve Av Turizmi Acentelerine uygulamalar...

■ Yanlış Yivli Av Tüfeği ve ruhsat harcı fiyatlarından başlıyor. Yerli imalat Yivli Av Tüfekleri, MKEK satış fiyatları taşıma ruhsat harcından ucuz. Ruhsatı tüfekten pahalı. Bu uygulamanın dünyada örneği yok.

■ Her avlakta, avlanma fiyatları yerli avcılara kesinlikle aynı olmalıdır. Yalnız av turizmi acenteleri satın aldıkları kotaları istedikleri fiyattan satmaları, onların tabii ki kendi kararı olmalıdır. Çok önemli ve acilen kaçak avcılık durdurulmalıdır. İnsanlar neden kaçak avlanır? Ağırlıklı sebebi bakanlığınızın yanlış karar ve uygulamalarıdır. Çözümü köy kooperatifleri ile yeni bir yapılanma ve uygulamasında bulunabilir.

■ DKMP'in vereceği avlak yönetim planları ve işbirliği kapsamında avlağın işletilmesi ve gelirlerin tamamının kooperatiflere kalmasıdır.

■ Büyük av trofe fiyatlarını, Türk avcıların GSMH bireysel alım gücüne göre belirleyin. Yabancı bir malın Türkiye'ye ithal maliyeti değil bu. Türkiye'nin kendi ürünü. Bir malın yerliye ve acenteye iki ayrı satış fiyatı olmaz, olmamalıdır. Acentelere de, kotaları yerli avcı fiyatından satışa çıkartın. İster aralarında anlaşıp, paylaşıp bu baz fiyattan satın alsınlar, ister alımda fiyat arttırarak aralarında fiyat yükseltsinler.

Turizm acentelerinin birbirleri ile kıyasıya arttırdığı fiyatlar, Türk avcılarına nasıl uygulanır? 5-10 parasal imkânı elveren kişinin satın alması mıdır, sizin bakanlık olarak fiyat kıstasınız? Bu hangi insafa sığar? "Sayıştay, en yüksek satış fiyatını baz fiyat görüyor" söylemini, sizin DKMP olarak çözmeniz gerekli. Zaten yıllardır, her yıl yerli avcılara fiyatlar arttırılmaktadır. Hayvanların doğada yaşama maliyetleri mi artıyor ki, fiyatları arttırıyorsunuz? Acentelerin aralarında yükselttikleri fiyatlar, 'Türk Avcısı'na neden uygulansın? Hiçbir ülke kendi yerli avcısına bunu yapmazken, siz nasıl reva görürsünüz?

Son derece haksız bir uygulama.

> **POPÜLASYONLARI ÜST LİMİTLERE GETİRMEK YASAKLARLA DEĞİL, BİLİMSEL AV VE YABAN HAYATI YÖNETİMİ İLE OLUR. EN BÜYÜK YARDIMCINIZ 'AVCILAR' OLABİLİR.**

KULLANILMAMIŞ HAKKIN ÜCRETİ OLMAZ

AV TURİZMİ UYGULAMASINDA YENİLENMEYE GİDİŞ BAŞLATIN...

■ Her yıl kotalar ilk satışa çıktığında, büyük ava açtığınız avlakların istisnasız hepsinde yerli avcılara kota verin. 'Acenteye var, yerliye yok.' Acenteye çok, yerliye çok az veya hiç yok. Olur mu öyle şey? *(Örneğin: Yaban Keçisi kotalarında; Adıyaman'da 7 avlakta acentelere 23, yerliye '6'... Köyceğiz avlağı; acenteye 7, yerliye 0; Antalya, Cevizli 4/0; Sarıkaya 9/1, pek çok örnek verilebilir.)* Toplamda acentelere 174 kota, yerli avcılara 59 kota verilmiştir. ÇBDK (Şamua) Acentelere 18, yerli avcılara 4 keçi uygun görülmüştür.

Kızıl Geyik kota satışlarında fark daha az olmakla beraber, acentelere 44, yerli avcıya 23 kota ayrılmıştır. Buna da sebep, Yaban Keçimiz'e yabancılardan talep fazladır. Kızıl Geyik bütün Avrupa ülkelerinde çok bol miktarda vardır.

■ Gerek 'acente sahipleri'nden ve gerekse 'orman av koruma memurları'ndan duyduğum çok fazla kaçak avlanma var. Çoğu Yaban Keçisi avlağında göz dolduracak trofe bulunmuyor, asgari limit ölçüsünü ancak geçiyor. Erkek bireyler fazla vurulunca, yaşlanacak hayvan kalmadığı için büyük trofe bulunmuyor. Özellikle taşralı avcılar arasında; bulundurma ruhsatlı yivli av tüfeğini köyde bırakıp oradan ava çıkan, hatta dağda saklayan pek çok kişi olduğu duyumlarını alıyorum. Buna çare bulun.

■ Yerli avcılardan peşin trofe ücreti alınması uygulamasını kesinlikle kaldırın. Avladığı zaman ödesin, eski yıllarda olduğu gibi...

■ Av Turizm Acenteleri de avlatamadığı trofeler için ya alınmış olan ücreti yasal faizi ile acenteye geri ödeyin veya aynı adette kotayı ertesi yıla hak olarak fiyatını arttırmadan verin. Kullanılmamış hakkın ücretine el konulması devlete yakışmıyor.

Av Kılavuzu fiyatlarını, 'Av Turizmi Talimatı'nda görülecek şekilde ilan edin. Ava gidecek avcılar bütün fiyatları gördüğü gibi Av Kılavuzu Fiyatları'nı da görsün.



BAZI DIŞ ÜLKELERDE AVLANAN AV HAYVANI SAYILARI *(MUKAYESE İÇİN...)*

TÜRKİYE...

'175 bin' kayıtlı, her yıl avlanma harcını ödeyen avcı var. Kayıtsız kaçak avlanan 1 milyon 500 bin olduğu tahmin ediliyor. Yivli av tüfeği taşıma ruhsatı 2021 harcı, 7 bin 606 TL (5 yıllık-1/5= Bin 521TL/yıl). 1300 cc bir aracın yıllık taşıt vergisinden fazla. (Bin 236 TL). İran dahil, hiçbir ülkede avcılardan yivli/yivsiz silah ruhsat harcı veya vergisi alınmaz. Yalnız ilk kayıtta bir kereye mahsus çok cüzi bir ruhsat kart ücreti alınır.

Türkiye'de 2021 yılında avlanmasına izin verilen resmi sayılar...

Kızıl Geyik 67 ad.,	(Acente 44, yerli 23 ad.)
Yaban Keçisi 233 ad.,	(Acente 174, yerli 59 ad.)
Melez Yaban Keçisi 9 ad.,	(Acente 7, yerli 2 ad.)
Çengel Boynuzlu Dağ Keçisi 22 ad.,	(Acente 18, yerli 4 ad.)
Yaban Koyunu 8 ad.,	(yalnız acenteye...)
Ceylan 3 ad.,	(yalnız acenteye...)
Karaca 174 ad.	(Acente 99, yerli 75 ad.)

Görüldüğü gibi DKMP tarafından kotaların çok azı yerli avcılara layık görülmüş. Onlarca yıldır sadece yasak koyan bakanlığın ava açabildiği sayılar bunlar. Kendi avcısını bu kadar aşağılayarak becerebildiği bu. Onun da çoğunu yabancılara satmak derdinde.

Yorum sizlerin...

AVRUPA'DA YERLİYE TROFE ÜCRETİ YOK

ALMANYA...

Yılda avlanan '360 bin' kayıtlı avcı var. Uzun bir kurs döneminden sonra, çok ağır şartları olan bir imtihan geçilmek şartıyla avcılık belgesi alınır.

Devletin Av Turizmi uygulaması yok. İsteyen kendi avlağında yabancıları da avlandırabilir. AB dışı ülkeden yabancıların, bakanlıktan 45 günlük bir av belgesi alması zorunlu. Bazı arazilerin tel örgüleri sığır veya koyunların araziye girip çıkmaması içindir; Yaban hayvanları için değil. Çok az sayıda özel avlak, av turizmi yaptırmaktadır. Tüm arazilerin yüzde 80'i özel mülkiyettir. Avlaklar, köy veya şahıs mülkiyetindedir. İsteyenler köy meralarında çok cüzi fiyatlara arazinin avlanma hakkını satın alabilirler. Trofe ücreti ödemezler. Tarım arazilerinin korunmasından sorumlu olup, av zararını tazmin ederler. Her yıl avlanan büyük av sayıları; (Yılına göre değişen sayılarda ort; Karaca 1 milyon 60 bin 272, (Yılına göre 1-1.4 milyon arası), Kızıl Geyik 55-60 bin, Ala Geyik 5 bin, Çengel BDK (Şamua) 4 bin 500, Y.Domuzu 550 bin (Bazı bölgelerde Karaca ve Y.Domuzu limitsizdir.)



MACARİSTAN...

Bakan Pakdemirli'nin çok etkilendiği Av Turizmi ülkesi... '57 bin' yerli avcı, her yıl '25-27 bin' civarında yabancı avcı avlanmaktadır. Av hayvanları üretimi devletin de, özel de vardır. Yılda avlanan, yıllara göre ortalama;

Kızıl Geyik 30-32 bin, Ala Geyik 26-28 bin, Karaca 300-302 bin, Muflon (Y.Koçu) 20-22 bin, Y.Domuzu 59-60 bin, Tavşan 250-270 bin, Sülün 200-220 bin, Yeşil B.Ördek 120-123 bin...

SLOVENYA...

(Özel arşiv) Trakya kadar olan bu ülkede '22 bin' avcı var. İki yıllık bir kurs sonunda imtihan geçilirse avcılık belgesi alınıyor. Ülkede 468 adet avcılık derneği var. Tüm avlaklar, bu 468 derneğe her yıl kiralanır. Ortalama fiyat 1.000 HA=1.000 EURO. Yerli avcılar hiçbir trofe ücreti ödemez. Belirli görev ve hakları vardır. Orman Bakanlığı'na yıllık avlanma izin ücreti öder. Yabancı avcılara, avlattıkları av hayvanı çok azdır. Üretim; yalnız Orman Bakanlığı'nın 2, 3 avlağında Alageyik ve Muflon üretilmektedir. Çok az Av Turizmi yaptırılır. Aşağıdaki sayıların hemen hepsi, yerli avcılar tarafından avlanmaktadır. Dernekler isterse kendi avlağı içinde yabancı avcı avlandırabilir.

Yılda avlanan	2015	2016	2017
AYI Brown Bear	94	32	97
KARACA Roe deer	33.668	33.918	34.156
KIZIL GEYİK Red deer	6.064	6.591	7.425
YABAN DOMUZU Wild Boar	8.367	8.822	12.238
ÇENGEL BDK Chamois	2.302	2.329	2.331
TAVŞAN Brown Hare	2.026	1.870	1.728
TİLKİ	11.037	12.301	13.454
ÖRDEK Duck	2.982	2.626	2.402
SÜLÜN Pheasant	15.776	16.405	16.376
ÇİL KEKLİK Partridge	1.470	1.870	1.728
SANSAR Marten	1.106	998	1.095

İSPANYA'DA 850 BİN KAYITLI AVCI

HIRVATİSTAN...

(Özel Arşiv) Bu ülkede '62 bin' kayıtlı avcı vardır. Özel avlak yoktur. Avcılık dernekleri, devletin ihalesine girerek kendilerine avlak alırlar. 15-25.000 Ha büyüklükte avlaklar vardır.

Yerli avcılar hiçbir trofe ücreti ödemez. Belirli ödev ve hakları vardır.

Çok Ayı resmen yerli av ve av turizmi olarak avlanmaktadır. Resmi sayı öğrenemedim.

Yılda avlanan	*2017*	*2018*
KIZIL ve ALA GEYİK	4.245	3.933
KARACA Roe deer	15.400	16.160
Y.DOMUZU Wild boar	30.000	29.599
TAVŞAN Brown hare.	22.000	24.000
SÜLÜN Pheasant	68.000	56.000

istanbul prohunt

www.istanbulprohunt.com

9. ULUSLARARASI İSTANBUL AV, SİLAH VE DOĞA SPORLARI FUARI

01-04 TEMMUZ 2021

Yeşilköy - İstanbul

İstanbul Fuar Merkezi - Hall 1

Ziyaret Saatleri: 09:30 - 18:00



18+

KOSGEB

BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ)DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR.

FM

TÜRKİYE'DE BÜYÜK AV HAYVANI POPÜLASYONLARI, ÖRNEK VERDİĞİM POPÜLASYON SEVİYELERİNE GELDİKTEN SONRA **AV TURİZMİ** *UYGULAMALARINDA,* ***İHTİYAÇ VARSA*** *ACENTELERE DAHA FAZLA KOTALAR AYRILABİLİR. FAKAT ÖNCE BU* **MEMLEKETİN AVCISININ HAKLARI** *VERİLMELİ.*

İSPANYA...

Aragon Avcılık Federasyonu tarafından Tarım ve Balıkçılık Bakanlığı işbirliği ile 'Artemisian ve Deloitte Ajansları'na yaptırılmış 2017 tarihli rapordan: '848 bin 243' kayıtlı avcı ve '5 bin 836' avcılık derneği var. Av sahalarının büyük çoğunluğu yöresel idarelerindir. Fakat av işletmelerinin yüzde 82.6'sı özel avlak işletmeleridir.

6 ayrı alttür Yaban Keçisi ve 2 ayrı alttür Çendel BYK doğal olarak vardır. Y.Domuzu, Muflon, Ala Geyik ve Kızıl Geyik üretimi bol miktarda yapılmakta ve vurulan hayvanların etleri ağırlıklı olarak Almanya'ya ihraç edilmektedir. Ayrıca Sülün ve Keklik üretimi bol miktarda yapılmakta, meralarında bol miktarda salımdan kalmış Keklik bulunmaktadır.

Yılda avlanan sayılar	*2017*
Y.Domuzu	310.280,
K.Geyik	177.124,
Karaca	53.595,
Ala Geyik	22.651,
Y.Koyunu (Muflon)	14.425,
Çengel BDK	1.696,
Keçi türleri toplam	12.538,
Kurt	82
Keklik	2.645.107
Tavşan	783.235
Y.Güvercini	2.592.715
Bıldırcın	1.014.637
Sülün	97.237
Çulluk	77.499

İŞTE BENİM ÇÖZÜM ÖNERİLERİM...

ÖNERİM...

■ Av Turizmi Acentesi kotalarını bu geçiş döneminde acentelere mağdur etmemek adına her yıl yerli avcılara kotalar tahsise çıkmadan da yüzde 25 acente kotası ayrılması, yerli avcılardan arta kota kalırsa bunların da acentelere satılması doğru olur düşüncesindeyim.

■ Yerli avcılara yüzde 75 kota verin... Yüzde 25 de Av Turizmi acentelerine verilsin. Kurada yerel avcıya çıkması durumunda avlanma ücreti ve trofe ücreti yüzde 50 indirimli olsun.

■ Kotaya müracaat eden her avcıya (her bir tür için 3 avlağa müracaat hakkı verilerek) her bir avlak müracaatı için bir kura numarası verilsin. Kura çekimleri şeffaf, canlı olarak internette yayınlansın. İsteyenler bütün çekimleri izleyebilmeli.

■ 3 adetten az kotalı avlakların kotalarının tamamı yerli avcılara verilsin. 3 kota olanın, 1'i yerliye, 1'i yerele, 1'i de acenteye... 4 ve üstü yukarıdaki şekilde kotaların yüzde 75 çoğunluğu ilk başta yerli/yerel avcılara tahsis edilecek şekilde çıksın.

■ Bu oranlarda kota verilmemiş hiçbir avlak olmasın. Türk avcı kotasından belli bir tarihe kadar satılmayan, kalan kotalar acentelere ister ihale ile ister tahsisle satılsın. Onlar da dış ülkelere istedikleri fiyattan satsınlar.

■ Türkiye'de büyük av hayvanı popülasyonlarını, size daha önce örnek sayılarını gönderdiğim popülasyon seviyelerine geldikten sonra av turizmi uygulamalarında, ihtiyaç varsa acentelere daha fazla kotalar ayrılabilir. Hatta avlak işletmeleri kiraya verilebilir düşüncesindeyim. Fakat önce bu memleketin avcısının hakları verilmeli.

■ Hiçbir kuş avı için, içinde doğal av olan arazileri Örnek Avlak olarak vermeyin. (Gökçeada daha önce doğal kekliği için Örnek Avlak olarak verildi. Büyük yanlış.) Türkiye'de Marmara Adası ve Gökçeada'da doğal Keklik var. Bu adaların üzerindeki köylere av kooperatifi kurdurun ve DKMP'ın vereceği 'avlak yönetim planı' çerçevesinde kontrollü olarak Kekliklerini YERLİ avcılara avlatsın. Yabancıya YASAK olarak. Bu şekilde köylü avdan gelir elde eder ve Kekliğin çoğalması için uğraşır.

■ Hiçbir ilde her ne ad ile olursa olsun, işletilen paralı avlakların toplam yüzölçümü, o ilin toplam Genel ve Devlet avlakları yüzölçümünün yüzde 25'inden fazla olmasın.

■ İşletilmeyen Genel ve Devlet Avlakları'nda avlanmak, yıllık 'Avlanma İzin ücreti-Av Pulu' ödentisinin dışında herhangi bir parayla olmasın. Yani BEDAVA olsun.

"HİÇBİR ÜLKEDE YİVLİ VEYA YİVSİZ AV TÜFEKLERİ, DEVLET TARAFINDAN SATILMAZ. NE RUSYA'DA NE BULGARİSTAN'DA... AV DÜKKANLARI VATANDAŞIN İSTEDİĞİNİ GETİRİR, SATAR.

PEKİ, DÜNYA'DAKİ KURALLAR NASIL?

Dünyada bütün medeni ülkelerde;

■ Avcı, devletin avcılık ile ilgili kararında ortak oy sahibidir.

■ Devletin avcılığı yöneten idarelerinde çalışanların hepsi üniversitelerin av ve yaban hayatı yönetimi bölümlerinden mezun, çoğu avcı olan devlet görevlileridir.

■ Devlet, üniversiteler ve avcılık kuruluşları avın bilimsel yönetimi için çalışmaları birlikte yaparlar.


BILDIRCIN


KEKLİK



■ Bugün yalnız eski Komünist yönetimli bazı Avrupa ve Asya'daki devletler, büyük av hayvanlarının avlanmasında trofe ücreti alırlar, fakat hiçbirinde av vurulmadan devlete bu ücret ödenmez.

■ Hiçbir ülkede yivli veya yivsiz av tüfekleri hatta tabancalar ve mühimmatları devlet tarafından satılmaz. Ne Rusya'da ne Bulgaristan'da... Av dükkanları vatandaşın istediğini getirir, satar.

■ Hiçbir ülkede, avcılık belgelerinden devlete harç alınmaz.

■ Hiçbir ülkede, silah ruhsatları süreli değildir ve hiçbir harç ödenmez.

■ Bugün yalnız eski Komünist yönetimli bazı Avrupa ve Asya'daki devletler hariç; hiçbir ülkede, turist avcı için devletin vatandaşından ayrı uygulaması yoktur. (Bizdeki turist avcıya yüksek fiyat, fazla avlanma günü, gece avı vs.)

"DÜNYADA BÜTÜN MEDENİ ÜLKELERDE; AVCI, DEVLETİN AVCILIK İLE İLGİLİ KARARINDA ORTAK OY SAHİBİDİR."

■ Hiçbir ülkede, devletin avlak kiraları arazi içinde olabilecek uydurma av hayvanı sayılarına göre belirlenmez. Arazi devletin ise bedavaya yakın fiyata verilir. İçindeki av, avlanınca devlete düşük bir trofe avlama ücreti ödenir.

■ Hiçbir ülkede, devlet tarafından, avcının henüz avlamamış olduğu av hayvanı için peşin ücret alınmaz. Kendi memurunun yolsuzluğu, avcıyı peşinen cezalandırarak önlemeye çalışılmaz. Devlet, ne tahsis ettiği, ne de av acentelerine ihale ile sattığı kotalarda, avcı avı vurmazsa aldığı parayı iç etmez.

Bu maddelere daha ilaveler yapılabilir. Sanırım şimdilik bu kadarı; gerek biz avcıların ve gerekse Orman Bakanlığı'nın kendimizi görmesi için yeterli.

Herkese sağlıklı, 'Covidsiz' bir hayat ve huzur dilerim...

Sosyete**Balıkçısı!**



Mehmet Hoca Oğlu Ahmet'le birlikte

BENİM İÇİN YAZ BOYU **SIKINTILI BİR BEKLEYİŞİN** *ARDINDAN, TAYİNİM SAKARYA, AKYAZI,* ***PAZARKÖY İLKÖĞRETİM OKULU****'NA ÇIKMIŞTI. ADAPAZARI'NDA KARARNAME VE AKYAZI'DA GÖREVE BAŞLAMAYLA İLGİLİ İŞLEMLERİMİ BİTİRDİKTEN SONRA,* **KÖYDE EV ARAMAYA** *BAŞLADIM. NE VAR Kİ,* ***EV YOKTU!***

Yıl 1995... Yaz boyu Suat ağabeye işlerinde yardım etmiştim, ama maalesef işleri günden güne daha da kötüye gidiyordu. Borçları o kadar artmıştı ki, artık yavaş yavaş yurt dışına gitme seçeneğini gözden geçirmeye başlamıştı.

O yaz, 'acaba tayinim çıkacak mı, çıkmayacak mı' kaygılarıyla geçtiğini hatırlıyorum. Herkes, "İnşallah şöyle yakın, güzel, rahat bir yere tayinin çıkar" temennisinde bulunurken; Suat ağabey, "Hoca! İnşallah seni Doğu'ya verirler. Şöyle kekliğin bol olduğu bir yere. Biz de gelir, güzel güzel avlar yaparız..." diyordu! Düşünsenize; adamın duası tutsa, sürgün yerindeyiz!

Benim için yaz boyu sıkıntılı bir bekleyişin ardından, tayinim Sakarya, Akyazı, Pazarköy İlköğretim Okulu'na çıkmıştı. Adapazarı'nda kararname ve göreve başlamayla ilgili işlemlerimi bitirdikten sonra, köyde ev aramaya başladım.

Ne yazık ki, ev yoktu! Bağ evine benzer bir evin bodrum katını tuttum. Ortalık toz-toprak içerisindeydi. "Biraz sağını-solunu elden geçirdik mi, oturulabilir" diye düşündüm. Kararlıydım, köyde kalacaktım. İlk maaşım olan 'on altı milyon lira'yı alarak eşyalarımı toplamak üzere İzmir'e döndüm.

İnsan olur balık avına hasta,
Ava gidemezse gönlü yasta,
Balık avında da hakikaten usta,
Sen çok yaşayasın Mehmet Usta...



HABER //

Oğuz BABACOĞLU

'YANIMDA MC GYVER SUAT AĞABEY, ALTIMIZDA 1972 MODEL FORD...'

Evden yatak, yorgan, döşek; çatal, kaşık... Ne varsa bir güzel topladım!

Bir tek sorun vardı: Buzdolabı... Suat ağabey, işyerini kapatmayı iyice kafaya koyduğu için dükkanında kullandığı küçük buzdolabını bana verdi. Böylelikle ev düzenim tamamlanmıştı. Lakin bu kadar yük, oraya nasıl gidecekti? Bunu hiç düşünmemiştim. Birkaç kamyoncuya fiyat sordum, çok astronomik rakamlar çıktı karşıma. Yolluk da alamadığım için sıkıntı büyüktü.

Derken yine Suat ağabeyin telefonu hızır gibi yetişti imdadıma... Yeni bir araba almıştı. Yeni dediğime bakmayın; Adı yeni, kendisi eski, 1972 model kırmızı bir Ford! Suat ağabey dedi ki; "Amcandan Kartal'ın üst bagajını alırız. Buna monte ederiz. Üst bagaja buzdolabını koyduk mu, kalan eşyayı da sıkış tepiş yerleştirdik mi; Ver elini Adapazarı..."

Aşağıya inip arabayı göreyim dedim. O zamana kadar pek çok araba almıştı, ama bu hepsinden enkazdı! Çürük sacının bir yerini parmağımla yoklayınca çöküverdi. "Ağabey, bu araba yolda dağılmaz değil mi?" deyince; "Sen merak etme hoca, benim arabamın yolda kaldığına kimse şahit olmamıştır" cevabını verdi.

Peki, o kadar eşyayı bu araba nasıl alacak? Bunu hiç aklım almıyordu. Biz ona boşu boşuna 'Mc Gyver' demiyoruz. Bagajı silme doldurdu, arka koltuk tavana kadar olmak kaydıyla her şeyi yerleştirdi. Annem de benimle gelmek istiyordu ama arabada üçüncü bir kişiye yer yoktu.

'YOLDA KALMAK İSTEMİYORDUK... GARANTİMİZ BENZİN BİDONUYDU!'

Sabahın ilk ışıklarıyla yola çıktık. Benzinliğe yanaşıp yakıt ikmali yaptıktan sonra yola koyulduk. Fakat benim anlayamadığım bir şey vardı. Zaten her yer sıkış tepişti, bir de büyükçe bir benzin bidonunu önüme koymuştu. "Ağabey bunu neden yanına aldın ki?" diye sordum. "Arabanın benzin deposu çürümüş ve delinmiş hoca! Benzin sızdırıyor, bu yüzden depoyu fulleyemiyoruz. Arabanın benzin göstergesi de çalışmıyor. Araba stop ettiğinde yolda kalmamanın garantisi, o benzin bidonu!" dedi. Gülümsedim... Böyle olumsuzluklara gülüp geçmeyi onun yanında öğrenmiştim.

Araba öyle yüklüydü ki, en ufak bir çukurda sanki olduğu yere çöküverecek ve bir daha da yerinden kalkmayacak gibiydi. Üst bagajda bağlı bulunan buzdolabı, yaşlı arabanın dengesini hayli zorladığı için oldukça yavaş gidiyorduk. Derken Balıkesir'i geçince beklenen oldu ve araba stop etti. Benzin bitmişti. Önümdeki benzin bidonundan yaptığımız takviyeyle tekrar yola koyulduk, sonra tekrar benzin ikmali... Seninki demez mi: "Hoca, ben bu İznik tarafından hiç geçmedim, illa ki ordan geçelim..." İznik'in o dar yollarından slalom yapa yapa geçtik. Nihayet saat dört civarı kazasız belasız Akyazı'ya ulaştık. Suat ağabeyle arabanın yükünü hızla boşalttıktan sonra buruk bir vedalaşma sonrasında; O, İzmir'e geri döndü.

Buruk bir vedalaşmaydı diyorum, çünkü Suat ağabeyin benim nazarımda değeri, akrabam olmaktan çok daha öte bir yerlerdeydi. Biz onunla iyi günde-kötü günde sadece akraba değil; dağda, kırda, bayırda her yerde birbirimize 'yoldaş' olmuştuk. Av arkadaşlığı bambaşka bir şeydi. Bir yol ayrımına gelmiştik, artık avcılık hayatımın bir başka sayfası açılıyordu. Bakalım kader bize daha neleri gösterecekti?

'KÖPEK BESLEMEK İSTİYORDUM. HACI İT-KÖPEK İSTEMEM DEDİ'

Eve taşındığımın üçüncü günü, köyde bana başka bir ev bulmuşlardı. Din Kültürü hocamız Mehmet Usta başka bir eve taşınınca, onun boşalttığı ahşap evi bana daha münasip görmüşlerdi. Okul personelinin ve öğrencilerin yardımıyla benim yükü, olduğu gibi o eve yarım saat içinde aktardık.

> *"**AĞABEY, BU ARABA YOLDA DAĞILMAZ DEĞİL Mİ?**" DEYİNCE; "SEN MERAK ETME HOCA, BENİM ARABAMIN YOLDA KALDIĞINA KİMSE ŞAHİT OLMAMIŞTIR" CEVABINI VERDİ. PEKİ, **O KADAR EŞYAYI BU ARABA** NASIL ALACAK?*

KÖPEKLE AVA *GİTMEYE ALIŞANLARA,* ***KÖPEKSİZ AV****, YAVAN GELİR. HATTA KÖPEK OLMAYINCA,* **ADAM AVA GİTMEK** *BİLE İSTEMEZ. İŞTE BEN DE BÖYLE BİR DÖNEMİ YAŞIYOR, HER HAFTA İZMİR'E TELEFON AÇIP,* **AVDA KİMİN NE YAPTIĞINI** *SORARAK TESELLİ BULUYORDUM.*

İşin kötüsü, ben köpek bakmak için bahçeli bir ev istiyordum. Lakin bu ev, ikinci kattaydı. Öte yandan İzmir'e telefon ettim, bana bir köpek bulsunlar diye. Sanki köpeğin köküne kıran girmiş gibi bir tane bulamadılar! Köpek bakma işini ev sahibiyle de konuştum. Meğer adam hacıymış. Köpekleri de pek sevmezmiş. "İstemem ben evde it, köpek!" deyince, bizim iş ortalıkta kaldı. Yer olmayınca, nasıl köpek beslersin? "Elbet bir gün olacak" diye geçirdim içimden. Ama bunun, o kadar da uzun bir zaman alacağını hiç tahmin etmezdim.

Köpekle ava gitmeye alışanlara, köpeksiz av, yavan gelir. Hatta köpek olmayınca, adam ava gitmek bile istemez. İşte ben de böyle bir dönemi yaşıyor, her hafta İzmir'e telefon açıp, avda kimin ne yaptığını sorarak teselli buluyordum.

Okulum, yeşillikler içinde, dağ kenarına yaslanmış bir köyün şirin ama biraz bakımsız tipik bir köy okuluydu. Ne var ki, personeli oldukça renkliydi. Öğretmenlerin çoğu emekliliği gelmiş ama tecrübeli, idealist eğitimcilerdi. Mithat hoca çok kültürlü, karizmatik bir insandı. Ali Ekrem Gül çok esprili, 1.60 metre boyuyla çok güzel voleybol oynayan biriydi.

İlk samimi olduğum kişi de benim eve taşınmamda çok yardımcı olması sebebiyle Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi Öğretmeni Mehmet Usta'ydı. Din Kültürü Öğretmeni dediğime bakmayın; O, klasik çizginin dışında, on parmağında on marifet bir adamdı.

Soyadı, yaptığı işlerle bu kadar örtüşen başka bir isim görmedim hayatımda! Elektrik, su tesisatı, basit marangozluk, sıva, çatı onarımı, harç işlerini yapmakta son derece hünerli bir adam olması nedeniyle herkesin yanında bulundurması gereken bir adamdı! Hemen aklımdan bizim 'Mc Gyver Suat ağabey' geçti. "Demek ki, Allah böyle birinin yanımda hep olmasını istiyor" diye düşündüm.

> "AKLIMDAN BİZİM 'MC GYVER SUAT AĞABEY' GEÇTİ. "DEMEK Kİ, ALLAH BÖYLE BİRİNİN YANIMDA HEP OLMASINI İSTİYOR" DİYE DÜŞÜNDÜM."

'DOĞUŞTAN TARAMA ÖZÜRLÜ MEHMET USTA HOCAMIZ...'

Mehmet hoca, Giresunlu'ydu. Otuz iki yaşında, şakacı, çakır gözlü, orta boylu, güler yüzlü, kendisinin deyimiyle 'doğuştan tarama özürlü'ydü. Yani keldi! Ama o bunu hiç dert etmez, bu durumuyla alay edecek kadar da kendisiyle barışıktı. Ayrıca çok espriliydi. Güneşli günlerde gözümüzü kıstığımız zaman bize, "Benimle konuşurken güneş gözlüğü takmazsanız, işte güneş gözünüzü böyle alır" derdi. Sonra o çakır gözleriyle tatlı tatlı gülümserdi. Elektrik sobası kullanmayı düşündüğüm için benim evin elektrik tesisatını komple elden geçirerek ahşap evde olası bir elektrik kazasının önüne geçti. Hatta şofbenimi bile takmıştı.

Evde tüfeği görünce, "Sende avcılık var mı?" diye sordu.

"Olmaz mı?" dedim.

"Balık avını sever misin?" diye devam etti.

"Elbette!" dedim. "Biz pazar günleri gidiyoruz. İstersen sen de gel" teklifini yapınca, seve seve kabul ettim.

Gelin görün ki o sıralar o kadar çok yağmur yağıyordu ki, değil balığa gitmek, evden burnumuzu bile çıkarabilmek mümkün olmuyordu.

Birkaç hafta sonra bulutlarla kaplı bir pazar günü sabah erkenden evin kapı zili ile uyandım. Kapıda Mehmet Usta vardı. "Hadi Oğuz hoca, hazırlan. Balığa gidiyoruz" dedi. Yirmi dakika içerisinde çizmelerimi giymiş halde 'hazır ve nazır', kapının önünde bekliyordum. Köyün minibüslerinden birinin içine sekiz dokuz kişi doluştuk. Şoförümüz Murat ağabeydi, kanser hastasıydı. Yüzünün çeşitli yerlerinde beyazlıklar vardı. Seyrek sakallarının arasından bu beyazlıklar görülebiliyordu.

Araba yola çıkar çıkmaz, bir kemençe kaseti çalmaya başladı. Benim hiç alışık olmadığım bu havaya, onlar bayılıyorlardı. Aynı notalarda sürekli dönen bu havalar, o zaman içimi bayıltmıştı ama sonradan alışmıştım.

*"**HADİ OĞUZ HOCA, HAZIRLAN. BALIĞA GİDİYORUZ**" DEDİ. YİRMİ DAKİKA İÇERİSİNDE ÇİZMELERİMİ GİYMİŞ HALDE **'HAZIR VE NAZIR'**, KAPININ ÖNÜNDE BEKLİYORDUM.*

‘TORBACIYDIM VE İLK BALIK AVIMDA ‘KUMCU’ YAKALADIK’

Dokurcun’u ve Mudurnu’yu geçip dağların içinde ilerledikten sonra bir dere kenarında durduk. Hava oldukça kapalıydı. Neyse ki her ihtimale karşı yağmur yağar diye yanımda yedek çamaşır getirmiştim.

Bir baktım, bizim Mehmet hoca minibüsün arkasından serpmesini çıkardı. Meğer on parmağındaki marifetlerden birinde de ‘serpme atma kabiliyeti’ varmış. Onun dışında bir de İshak ağabey serpme atıyordu. Ben, Mehmet hocanın yanına ‘torbacı’ olarak yazıldım! Mudurnu’nun soğuk sularında ava başlamıştık. Serpmeyi ağza alarak atış yöntemine ilk orada şahit olmuştum. Mehmet hoca ağı öyle güzel atıyordu ki, tahmin ettiği yerlerden ağ boş çıkmıyordu.

Bu arada karşıdan karşıya geçerken yuvarlak taşlardan birinin üstünden ayağımın kaymasıyla beraber suya gömüldüm. Ayağa kalkıp doğrulduğumda, Mehmet hocanın serpmeden çıkarıp kıyıya attığı iri bir balığı görünce, ne rezil olmanın verdiği bir pişmanlık ne de ıslaklığın verdiği gerginlikten eser kalmadı. ‘Kumcu’ dedikleri bu iri balığı alıp torbaya kattım. İki saat içinde yüklü miktarda balık tuttuktan sonra dönmeye karar verdik. Arabanın yanında güzel bir ateş yakmışlardı. Yemek hazırlıkları tüm hızıyla devam ediyordu. Kuru elbiselerimi giydikten sonra rahatladım. Mehmet hoca dedi ki; “Vallahi benim yanımda ‘torbacı’ olarak gelenler ya yürümekten bıkıp ‘Uf, puf!’ derler, ya da ‘Islandım, mahvoldum!’ diye mızmızlanırlar. Maşallah sende hiç şikayet yok!” İşte ‘avcı’ ile ‘avcı olmayan adam’ arasındaki fark...



Bir tiyatrodan sonra Mehmet Usta...

> BEN, MEHMET HOCANIN YANINA ‘TORBACI’ OLARAK YAZILDIM! MUDURNU’NUN SOĞUK SULARINDA AVA BAĞLAMIŞTIK.

‘KAYMAKAM, SAVCI VE MÜDÜRLER İLE AVA ÇIKTI; SOSYETE OLDU’

Balıkları yirmi dakika tuzun içinde beklettikten sonra çalı ateşinde tava yaptılar. Tuzu sevmememe ve daha çok deniz balığı yemeye alışkın olmama rağmen, taze balığın tadı bambaşkaydı. Çok güzel bir gün geçirmiştik. Akşama kadar kaldığımızı hatırlıyorum. Şakalar, hikayeler, gülmeler...

Güzel bir gün geçirmenin ve doğayla içiçe olmanın verdiği hafiflikle tekrar minibüse bindik. Köye yeni gelmemden ötürü, çok ısrar etmeme rağmen beni masrafa dahil etmediler. İyi yürekli insanlardı, beni hemen kabullendiler. Sonra dönüş yolculuğumuz başladı. Yaklaşık birbuçuk saat boyunca Karadeniz müziğinin klasiği ‘kemençe’ sesi hiç durmadı! Gelelim ‘Sosyete Balıkçısı’ meselesine... Mehmet hoca, çocuğunun tedavisi yüzünden askere bir türlü gidememişti. Biz tanıştıktan iki, üç yıl sonra Doğu Anadolu’nun ücra bir ilçesinde ‘öğretmen-askerlik’ yapmıştı. O’nun ‘iyi bir balık avcısı’ olduğunu gören Kaymakam da, Mehmet hoca ile birlikte balığa gitmeye başlamış. Ardından Savcı, Milli Eğitim Müdürü, Mal Müdürü de bu kervana katılınca; Mehmet hocanın adı çıkmış ‘Sosyete Balıkçısı’na...

Bana oradan telefon etti. “Buraya vardığımda, aklıma ilk sen geldin. Buraların dereleri balık, dağları keklik kaynıyor. Gel, sana hayatının avını yaptıracağım” dedi Mehmet hoca. Ne var ki, oralara gitmek bir türlü nasip olmadı.

Dedem Korkut gelip boy boyladı, soy soyladı. Yaradan Rabbimin yüzü suyu hürmetine günün anlam ve önemini belirten şu maniyi düzdü:

İnsan olur balık avına hasta,
Ava gidemezse gönlü yasta,
Balık avında da hakikaten usta,
Sen çok yaşayasın Mehmet Usta...

İşte Sakarya’daki av maceram böyle bir balık avıyla başlamıştı. Tabii ki ‘balık avı’ önemliydi ama ‘kara avı’nın yüreğimdeki yeri bambaşkaydı. Henüz kimseyi tanımıyordum. Avcı olan birilerini bulmak lazımdı ki, ava gidebileyim.

Kasım ayında ilk karın yağmasıyla bu isteğim gerçekleşecek miydi?

Onu da sonra anlatırız. Çünkü o, başka bir hikaye.



KÖPEKLERDE YAVRULUKTAN İTİBAREN BESLENME...

*MAMALAR VE EK TAKVİYE GIDALARI EVDE YAPARAK **KÖPEĞİMİZE** VERMEK, BESLENME DENGESİNİ SAĞLAYACAK VE **BÜTÇEMİZİ** ZORLAMAYACAKTIR. KÖPEKLERİMİZE; '**EV YEMEĞİ**' OLARAK TABİR ETTİĞİMİZ, MASAMIZDAN ARTAN YEMEKLERİ ÇOK SIK VERMEK* **DOĞRU DEĞİLDİR**.

YEMEK //



Serkan KAHRAMAN
Fötrlü

GEÇEN yazımızda sizlere; köpek kafesleri, dezenfektasyon ve yuvada olması gerekenleri tecrübelerim dahilinde açıklamaya çalışmıştım. Bu yazımızda ise köpeklerde beslenme konusunu işleyeceğiz. Yine kendi tecrübelerim dahilinde; köpeklerimize nasıl yararlı mamalar hazırlarız, beslenmede nelere dikkat etmeliyiz, hangi besini nasıl yedirmeliyiz sorularına cevap vereceğim.

Öncelikle şu tespiti yapmakta fayda var: Yavru köpeklerde beslenme, köpek doğduktan 25 gün sonra başlamaz. Çünkü yavru köpek beslenmesi, henüz anne karnındayken, hamilelik döneminde başlar. En iyi beslenme şekli de şudur: Anne karnında başlayıp, 22 aylık sürece kadar devam eden dengeli beslenme...

66 GÜNLÜK SÜREÇTE ANNE, YAVRUYU NASIL BESLER?

Peki, 'anne karnında beslenme ne demektir' diye sorduğunuzu duyar gibiyim. Cevaplayalım... Anne köpeğimizi eşlediğimiz andan, eşlemenin ertesi günü itibariyle beslenme başlamalıdır. Doğuma kadar olan 'ortalama 66 günlük süreç'te yavrular anne karnında ne kadar iyi beslenebilirse, hem doğumda hem de doğumdan sonra yavruların yaşama şansları ve fiziki yapıları yüksek olacaktır.

Köpeklerimizi tek taraflı besinler ile beslemek, beraberinde çeşitli riskler ve rahatsızlıklar getirir. Bunun için dengeli bir beslenme tercih edilmelidir. Daha önceki yazılarımızda, az da olsa mamalardan bahsetmiştik. Bildiğiniz gibi, hepimizin ekonomik gücü bir olmadığı için, çok yüksek kalitede mamalar ile besleyecek güç de çoğumuzda yok.

Bu sebeple; orta kalite mamalar ve ek takviye gıdaları evde yaparak köpeğimize vermek, hem beslenme dengesini sağlayacak hem de bütçemizi zorlamayacaktır. Köpeklerimize; 'ev yemeği' olarak tabir ettiğimiz, masamızdan artan yemekleri çok sık vermek doğru değildir. Özellikle 'salçalı ve yağlı ev yemekleri' beraberinde 'tüy ve deri problemleri'ni getirir.

HAŞLANMIŞ YUMURTA VE YOĞURT HAFTADA 1-2 KEZ VERİLMELİ

Hamilelikten itibaren kullanacağımız kuru mama,



haşlanmış makarna ya da ekmek üzerine bu mamayı gönül rahatlığıyla dökerek verebilirsiniz. Bu karışım, verdiğiniz mamanın etkisini ve kuvvetini her yönden arttıracak ve dengeli bir beslenme sağlayacaktır.

Tabii ki bunun yanında haftada 1-2 defa haşlanmış yumurta ve yoğurt da, 'hamile anne'nin menüsünde muhakkak olmalıdır. Doğuma kadar anneyi ve doğal olarak karnındaki yavruyu bu şekilde kuvvetli besledik ve en nihayetinde yavrularımız doğdu. Şunu rahatlıkla söyleyebilirim ki; yavrularınız son derece büyük ve kuvvetli, yani halk arasında söylendiği üzere 'tokmak gibi' doğacaktır.

Anne doğumdan sonra da bu şekilde beslenmeli, süt gereksinimini sağlamalı ve yavruların sağlığı sürekli gözlem altında tutulmalıdır. Yaklaşık 25 gün boyunca sadece 'anne sütü' ile beslenen yavrulara, artık yavaş yavaş yumuşak gıda takviyeleri verilmeye başlanmalıdır.

Yine kullanılan yavru mamasının az su ile ıslatılıp yumuşatılması vasıtasıyla hem anne sütü hem de katı gıdalara geçiş kademeli olarak sağlanmalı ve bu süreç, yani anne sütünün kesilmesi safhası yaklaşık 60 günü bulmalıdır. Yukarıda yaptığımız karışım, yavru köpeklere de gönül rahatlığıyla verilebilir.

22 AYA KADAR DENGE ŞART... YOKSA RAHATSIZLIK OLABİLİR

Yavru köpeklerimize bunun yanında bol bol gün ışığı aldırılmalı, kalsiyum desteği, iç parazit desteği aksatılmamalıdır. Gün ışığını fazla alamayan, buna imkân tanımayan yerlerde de eczanelerden alacağımız 'kalsiyum destek damlaları', haftada 2 kez 3'er damla olarak ağızdan köpeğe verilmelidir.

Başka yazılarda değineceğimiz 'raşitizm' yani 'ayak yamuklukları rahatsızlıkları', unutulmamalıdır ki, eksik protein kaynağından gerçekleştiği kadar, fazla protein desteğinden de kaynaklanabilir. Bu sebeple dengeli beslenme çok önemlidir.

Köpeklerimizin fiziksel gelişimi sadece '6 ayda' değil, uzun bir süreçte yavaş yavaş tamamlanır. İlk 12 ay çok hızlı bir süreçte devam eden bu gelişme, yavaşlayarak da olsa 22 aya kadar devam eder. Bu sebeple ilk 6-7 ay dengeli besleyip sonrasında yeterince beslenemeyen köpekler, 'kas yapısı'nı tam oturtamadığı için 'çabuk yorulma', 'gezmeme', ileride de 'deri ve tüy rahatsızlıkları', 'ayak yamuklukları' gibi birçok problem ile karşılaşırlar.

Bir dahaki yazımızda, yavaş yavaş 'yavru köpeklerde eğitim nasıl olmalı' konusunu işlemeye başlayacağız.

Şimdilik hepiniz hoşça kalın, avınız daim olsun...

BİR YEMEK TARİFİ

İŞKEMBE, KUZU PAÇA, HAVUÇ, KABAK, PATATES, YEŞİL ELMA

Peki; evde nasıl ek takviye hazırlayacağız?

Ben sizlere evde yaptığım; gerek 'yavru ve genç köpeklere' gerekse 'hamile köpeklere' verdiğim tarifi burada yazmak istiyorum.

MALZEMELERİMİZ:

1- 1 Kilogram kadar temizlenmiş işkembe
2- 3-4 adet kuzu paça
3- 3 adet patates
4- 2 adet kabak
5- 2 adet havuç
6- 2 adet yeşil elma
7- 1 su bardağı pirinç
8- 1 su bardağı yeşil mercimek
9- 1 su bardağı bulgur
10- 1 su bardağı zeytinyağı

MAMAYI BİR KEZ HAZIRLAYIP BUZLUKTA STOKLAYABİLİRİZ

TARİFİMİZ:

Öncelikle, doğradığımız işkembe ve bütün halde kuzu paçalarını bir kap içerisinde kaynatıyoruz. İyice kaynattıktan sonra içerisine havuç, kabak, patates ve yeşil elmayı doğrayarak ekliyor ve kaynatmaya devam ediyoruz. Patatesler yumuşadıktan sonra sırasıyla pirinç, mercimek ve bulguru ilave ediyoruz.

Karışımın suyunu kontrol edelim, azalmışsa su ekleyelim ve pirinçlerin şişmesini bekleyelim. Elde etmemiz gereken ürünün kıvamı, 'sulu işkembe çorbası' kıvamında olacak. Kaynatma işleminden sonra kuzu paçaları sıyırıp kemiklerini atıyoruz. En sonunda da karışım kaynadıktan sonra çıkarmadan önce, 1 bardak zeytinyağını döküp, yeter miktarda tuz atıp iyice karıştırarak soğumasını bekliyoruz.

Soğuduktan sonra bir 'el blender'ı yardımıyla karışımı iyice çekerek 'mama' haline getiriyoruz. Elde ettiğimiz mamayı, buzdolabı poşetleriyle (günlük 200-250 gram, yani 1 su bardağı taşımı) olacak şekilde bölüyoruz. 2-3 günlük kullanımı buzdolabın alt rafına, geri kalan mamayı da buzluğa stokluyoruz. Bu sayede 'ucuz ama besleyici' bir karışımı evimizde çok uygun fiyata hazırlamış oluyoruz.

İDA'NIN ÖYKÜSÜ; ***NİFAK TANRIÇASI THETİS*** *İLE ÖLÜMLÜ PELEUS'UN DÜĞÜNÜNE ÇAĞRILMAYAN* ***KAVGACI NİFAK*** *TANRIÇASI ERİS'İN, BAŞ TANRI ZEUS'UN ÖNÜNE* ***'EN GÜZELE!'*** *DİYE ATTIĞI* ***'ALTIN ELMA'*** *İLE BAŞLAR...*

ida dağı VE MİTOLOJİ





Esmeri Alev EKEBAŞ

GEZİ //

Fotoğraflar: Haşmet Demirbil

Doğa; 'sanat aşkı'yla bütünleşince 'mutluluk kaynağı' olur.

UZUN zamandır basın dostu olarak, yazıları ve doğa sergileri ile dikkatimi çeken, 25 yıl önce Datça'ya gelip hayranlığını halen taze bir konumda kalbinde taşıyıp, pandemi günleri bitiminde ziyaret planları yapan bir dostumuzun bazı anılarını, siz okuyucularımla paylaşmayı arzuluyorum.

■ ***Esmeri Alev Ekebaş:*** *Sayın Haşmet Demirbil, okurlarımıza kendinizi tanıtabilir misiniz?*

■ ***Haşmet Demirbil:*** Yaşam öyküsünü kısaltırken, bazen romanın son sahifelerini okumak gibi geliyor bana. 1949 yılı Kırklareli/Vize doğumluyum. 1 yaşımdan itibaren Bursa'da geçen gençlik yıllarım, yüksek tahsil, 68 Kuşağı, İstanbul tahsil yılları, Gaziantep vatani görev, iş hayatı, İstanbul ve Bursa Oyak Renault ile Renault Mais Servis personeli, İmalatçılar Eğitim Kalite Müdürlükleri derken 1990 yılı emeklilik, ticari çalışmalar... 1999 İzmit Körfez Depremi ile 3 ay görevli çalışmalar, sonuçta sakin hayat seçiminden Edremit Körfezi ve Kazdağları, Ören sahilindeki evimde sakin yaşam... (Sakin derken; bölgeyi tanıtan yazı ve fotoğraflarımla, gezi dergileri, Kıyı mecmuası çıkarışımız, sergiler,

*SAMİ GÜNER HOCAMIN SON GÜNLERİ, SON SAATLERİNDE BURSA'DA BİR SEMİNERDE YAPTIĞI, "**BENDE MAÇ BİTTİ, UZATMALARI OYNUYORUM. BUNDAN SONRA FOTOĞRAF İLE RESİM ARASINDAKİ FARKI ÖĞRETMEK SİZİN GÖREVİNİZ**" YORUMUNU VASİYET KABUL ETTİM.*



festivaller derken zaman uçup gidiyor.) Bu arada Bakanlık Gezi Rehberliğim ile mutlu anılar... (Fotoğraf ve basın yazıları; daha çok doğa ağırlıklı ve TEMA çalışmalarıyla ilgili olduğu için yaşam felsefemin bir aynasıdır.)

Eşimle yaşıyorum. Bursa'da oğlum ve iki torunum var.

FOTOĞRAF SANATININ YAŞAYAN EN ÖNEMLİ USTALARINDAN BİRİ

■ **Sayın Demirbil; fotoğraf sevginiz, tutkunuz sonucu özellikle Edremit Körfezi'nde sanat fotoğrafçılığını öğrenmeyecek kimse kalmayacak diye bir iddianız vardı, açıklar mısınız?**

1963 yılında ortaokul son sınıf öğrencisiyken, kompozisyon görevi olarak Bursa Hakimiyet gazete ziyareti istenildi. O günler, yerel gazetelerin kurşun harfle hazırlıklar yaptığı bir dönem ve fotoğraf makineleri belli ticari firmalarda var, yani halk için ulaşılmaz bir araç. Gazete Müdürü Erdal Özdür (halen görevde) bana akülü fotoğraf makinasıyla bilgi verdi, çekim yaptırdı. Kurşun harfler ile mini bir köşe hazırladık. O özel ilgi, bende pozitif bir enerji sağladı. Yıllarca birçok fotoğraf stüdyosunun özel mankeni, nişan/düğün gibi konularda da Foto Şipşak oldum. Okul cep harçlıklarımı çıkardım. Yüksek tahsil ve iş hayatım İstanbul bağlantılı olunca, İFSAK (İstanbul Fotoğraf ve Sinema Amatörleri Derneği) Sanat Fotoğrafı Temel Eğitim Seminerleri'ne katıldım. Sami Güner, İzzet Keribar, Faruk Akbaş, Ara Güler, Ozan Sadıç, İbrahim Zaman, Alberto Modiano, Ömer Bakan, Handan Tunç Baler, Güler Ertan, Özer Kanburoğlu gibi hocalarımızın bende emekleri çoktur.

> "İYİ Kİ TEKNOLOJİ, DİJİTAL MAKİNALARI ÇIKARDI. AMA YİNE DE HER SANAT DALI GİBİ FOTOĞRAFIN DA CİDDİ BİR EĞİTİMİ VAR, ANLAYANA..."

Yıllarca İFSAK-FSK (Ankara) Üyesi oldum. 1986-1999 BUFSAD Kurucu Üyelik ve Başkanlık görevlerinde bulundum. Depremden sonra Edremit Körfezi'ne yerleştim.

Bu arada Sami Güner hocamın son günleri, son saatlerinde Bursa'da bir seminerde yaptığı, "Bende maç bitti, uzatmaları oynuyorum. Bundan sonra fotoğraf ile resim arasındaki farkı öğretmek sizin göreviniz" yorumunu vasiyet kabul ettim.

1995 yılından itibaren Objektif Club adıyla birçok gruplara eğitim verdim.



SES SANATÇISI OLARAK VEYA MODERN YAZI MAKİNESİ İLE YAZAR OLSUN, ***PARA KAZANSIN****. SONUÇTA YÜREĞİNİ GÖZÜNÜ, KALBİNİ, EĞİTİM BİLGİLERİNİ BİR NOKTADA BÜTÜNLEŞTİREMEYENLER;* **SADECE MAKİNENİN** *KULLANDIĞI BİR ROBOT OLURLAR...*

Körfeze gelince... Edremit Belediyesi Başkanı Tuncay Kılıç, geniş imkânlar tanıyarak Balıkesir'den Bergama'ya kadar geniş bir sahada eğitim vermemi sağladı. Sonraları KAFDER'i (Körfez Amatör Fotoğraf Derneği) kurdum. 14 yıl başkanlıktan kurtulamadım! Yerime kimse talip olmayınca, kanser tedavim nedeniyle maalesef derneği kapattım.

5 yıl da Edremit Halk Eğitim Merkezi'nde eğitmenlik yapmıştım. Öğrencilerim ZEYFOD ve EDFOD diye iki dernek kurup fotoğraf sanatını federasyon olarak takip ediyorlar. Binlerce 'fotoğraf sever' yaratmanın mutluluğu içindeyim.

İyi ki teknoloji, dijital makinaları çıkardı. Ama yine de her sanat dalı gibi fotoğrafın da ciddi bir eğitimi var, anlayana... Anlamayan da modern bir mikrofon alsın. Ses sanatçısı olarak veya modern yazı makinesi ile yazar olsun, para kazansın.

Sonuçta yüreğini, gözünü, kalbini, eğitim bilgilerini bir noktada bütünleştiremeyenler; sadece makinenin kullandığı bir robot olurlar...

ZEYTİN'İ, DEVE GÜREŞLERİ'Nİ VERDİM! YUNANLAR 'KAZDAĞI MİTOLOJİSİ' DEDİ

■ **90 dakikalık Sergi/Gösteri/ Söyleşi 'Bin Pınarlı İda' serginiz özellikle yurtdışından mutlu anılarla döndü. Bu sergi nasıl gerçekleşti ve neden 90 dakika? Açıklar mısınız?**

2015 yılından itibaren tam 3 yıl süren, İzmir 9 Eylül Hastanesi kanser tedavi günlerim... Moral olarak çökmüştüm. Yunan sanatçı dost grubumdan; "Çabuk iyileş, bir sergi ile seni Selanik'te ağırlayacağız" çağrısını aldım. Hazır olan eserlerimden; 'Zeytin', 'Deve Güreşleri', 'Doğa Manzaraları' konularını derledim. "Hayır!" dediler ve bir ricada bulundular: "Bize Kazdağı'nı, mitolojisini anlat..."

İlk önce şaşırdım, sonrasında ise tüm çekimlerimi toplayarak Adapazarlı A.N. Serdar Akyar dostumdan yardım aldım. *(8-12 yaş grubuna ilk adım atölyesi olarak Cumartesi eğitim, Pazar çekim, Çarşamba sergi ve 3 adet eğitim kitabı...)*

45 adet 50x50 ebadında fotoğraf baskısı, 15 dakika gösteri ve söyleşi ile Selanik ve sonraki yıllarda Romanya'da çok ilgi gördüm. Sebebi; ilkokul çağlarında 'İda Dağı ve Tanrı Zeus' mitolojik öykülerini ders olarak görmeleri idi. Sonraki yıllarda Bursa, İstanbul, İzmir, Mersin derken, pandemi günleri başladı.

Neden 90 dakika diyorsunuz... Halkımızın maç alışkanlığından kopya, maç bitince hakeme rica edip uzatmaları oynatamıyoruz. Zamandan zaman çalarak mutlaka vakit bulup o saatlerde stadyumda olup taraftarımızı alkışlıyoruz. O halde doğa ve mitoloji ilgi odağınızda varsa, sonra gidip bakarım deme şansınız yok. Sanatsal ve belgesel bir sergi mutlaka benimle beraber değerlendirilmeli.

PARİS, TRUVA KRALI OLARAK DOĞDU AMA İDA'YA TERK EDİLDİ. ÇÜNKÜ...

■ Homeros'un İlyada Destanı... Tarihteki ilk düğün ve güzellik yarışması sonucu Truva savaşlarını kısaca özetlemek istersek, anlatımlarınızla...

İda'nın öyküsü; ilk düğün ve nifak tanrıçası Thetis ile ölümlü Peleus'un düğününe çağırılmayan kavgacı nifak tanrıçası Eris'in şölenin en coşkulu anında, Baş Tanrı Zeus'un önüne 'En güzele!' diye attığı altın elma ile başlar.

Zeus; karısı Hera'yı, kızı Athena'yı ve Güzellik Tanrıçası Aphrodit'i kızdırmak istemediği için, Tanrıların Postacısı Hermes, görevli olarak 3 tanrıçayı zirveye çıkartıp, hakem olarak Paris'i görevlendirir. *(Triamos'un karısı Hekabe, Truva Kralı oğlu olarak dünyaya gelen Paris, korkunç bir rüya nedeniyle İda'ya terk edilmiş, dağda bir ayı tarafından emzirilip sonraki yıllarda çoban tarafından büyütülmüştür. Prenstir.)*

TRUVA DÜŞTÜKTEN SONRA İTALYA'DA İKİNCİ BİR TRUVA GERÇEKLEŞTİ...

Helen; Sparta şehrinin Mykenai Kralı Agemennon'un kardeşi Menelaos ile evliydi. Güzelliği karşısında hiçbir erkek tepkisiz kalamazdı. Paris de çok yakışıklıydı. Paris'i gören Helen aşık olup "Kimsiniz" diye sorunca; şu cevabı alır: "Ey güzel kraliçe, benim vatanım Truva. Apollon *(Güneş tanrısı)*, Poseidon *(Deniz tanrısı)* tarafından inşa edilmiş, yüksek duvarlarını hiçbir kuvvet aşamaz, şehrin kralı babam Triamos'tur. Üç Tanrıça'nın güzellik yarışmasında seni bana eş olarak vaat ettiler. Denizleri aşarak seni almaya geldim..."

Böylelikle Paris, Helena'yı kaçırır ve Truva'ya yerleşirler. Prens Paris'in bu ihaneti, bütün Yunan halkını ve kralları kızdırır. 10 yıl devam edecek olan Truva savaşı başlar. Bence izlemeyen kalmamıştır; Troy/Truva filmi, devamını çok güzel işlemiştir. Fakat hile ile tahta at *(Çanakkale'de rıhtımda sergileniyor)* Truva harabelerinde farklı at var.

Troy kenti düştükten sonra Kral oğlu Aeneas liderliğinde kaçan grup, İda-Antandros kentini kurar. Gemi yapımcılığı ile zenginleşirler *(Altınoluk)*. Zeus tanrısının verdiği görev ile Kazdağı göknarından yapılan gemilerle Trakya-Kartaca kraliçesi Dido, İtalya'da Castro ve Livinya kentini kurarak ikinci bir Truva gerçekleşir. Yıllar sonra Roma kuruluş öyküsündeki kurdun emzirdiği Romulus kardeşlerinin Aenes torunları olduğunu ve bu nedenle Büyük İskender'in İda Dağı'nı ziyaretini Grakinos savaşı galibiyetiyle Anadolu'yu fethedip, Irak ve Hindistan savaşlarının başarısını ancak Kazdağları'nı ziyaret ederek ve çevrede Güre/Kazdağı müzemizi ziyaret ederek hissedebilirsiniz.

DÜNYA KÜLTÜR MİRASI'NA GİRMİŞ KAZDAĞLARI, GELECEĞE TAŞINMALI

■ Mitolojik öykünün geçtiği bölge 'Milli Parklar' sınırı ve 'Alpler'den sonra 'oksijen cenneti' diye anlatılıyor. Bu konuyu biraz açar mısınız?



Mitolojik rüşvet öyküsü:

Bilgi notu:

TANRIÇA HERA, elmayı kendisine verilmesi karşılığında Paris'e Asya Krallığı ve en güçlü komutan olma vaadi... Athena sonsuz barış, akıl ve başarı ile ölümsüzlük... Afrodit ise Tanrıça Helen'in güzellikte kendisiyle eş sayılan dünyalı Spartalı Helin aşkını ve kendisine eş olarak vereceğini vaat eder. Nihayet son kararda aşk kazanır ve elma Afrodit'in olur. Barışan tanrılar düğün sonucu Olympos'a çıkarlar.





PARİS'İ GÖREN HELEN AŞIK OLUP ***"KİMSİNİZ"*** *DİYE SORUNCA; ŞU CEVABI ALIR:* ***"EY GÜZEL KRALİÇE, BENİM VATANIM TRUVA. APOLLON, POSEİDON TARAFINDAN İNŞA EDİLMİŞ, YÜKSEK DUVARLARINI HİÇBİR KUVVET AŞAMAZ, ŞEHRİN KRALI BABAM TRİAMOS'TUR. ÜÇ TANRIÇA'NIN GÜZELLİK YARIŞMASINDA SENİ BANA EŞ OLARAK VAAT ETTİLER. DENİZLERİ AŞARAK SENİ ALMAYA GELDİM..."*** *PARİS, HELENA'YI KAÇIRIR VE TRUVA'YA YERLEŞİRLER. PARİS'İN BU İHANETİ, YUNAN HALKINI VE KRALLARI KIZDIRIR.* ***10 YIL SÜREN TRUVA SAVAŞI*** *BAŞLAR.*



Kazdağı'nın, altın maden arayıcıların tehlikesi altında kaldığı son durum, söylemler nedir?

Balıkesir/Havran bölgesinden başlayıp Çanakkale'ye kadar uzayan 'Biga Yarımadası ve Edremit Körfezi'; bence Türkiyemiz'in doğal, kültürel ve tarihsel zenginlikleriyle eşsiz güzelliklere sahip bir bölge.

Kazdağları'nın en yüksek bölgesi 'bin 750 metre'dir. Ortada Edremit Körfez Denizi, karşıda Madra Dağları'nın oluşturduğu özel bir vadi... Kazdağları; Çanakkale, Edremit Körfezi ve Midilli Adası'nın su kaynağıdır. 400'ü aşkın antik kent ve tümülüs ile arkeoloji zenginliği, dünyanın en kaliteli zeytinyağı, tarımsal ürünler, termal/sağlık turizmi, Eko-Kültür turizm ve mitoloji nedeniyle 'Dünya Kültür Mirası' olarak gelecek kuşağa taşınmalı, altın arayışları ile doğa katledilmemelidir.

Balya ve Bergama gibi örneklerinden, hatta Biga/Çan kömür santralinden sonra Çanakkale/Kirazlı ile Havran maden arama çukurları yeteri kadar hüzünlü anılarla doludur. Milli Park 21 bin 452 hektarlık bir alanı kapsar. 60 kilometre uzunlukta, deve sırtı gibi bir özellikten oluşur. Zirveye çıkmak, Zeytinli/Yalama gümrük kapısından gerçekleşir. Sarıkız Türbesi 'bin 726 metre', Karataş Tepesi 'bin 774 metre'dir. *(Zeus; Truva savaşını buradan izlemiştir. Pegasus kanatlı at, bu bölgede tanrılara hizmet etmiş, Çanakkale/Lapseki'de aile yaşamını devam ettirdikleri için de Kanatlı At Anıt Heykeli limana dikilmiştir...)*

Ağustos ayının son haftası, Türkiye'deki Türkmenler ritüel hac ziyaretini bu bölgede gerçekleştirirler. *(Yol her türlü araç için uygundur. Yol, asker bakımında ve zirvede radar vardır.)*

Altınoluk/Avcılar gümrük kapısından girilirse zirveye geçilmez. *(Yol ciplere göre uygundur, fakat göletler ve muhteşem bir orman yaşamı gözler önüne serilir.)*

DÜNYADA SADECE BU BÖLGEDE 32 ENDEMİK BİTKİ VARDIR...

Jeolojik yapısı, iklim çeşitliliği, orman kuşağı ile zengin bir floraya sahiptir. Ülke çapında 'Önemli Bitki Alanı' (ÖBA) olarak belgelenmiştir. Dünyada bir tek burada '32 adet endemik bitki çeşidi' vardır.

Türkiyemiz'de var olan tüm ağaç çeşitliliği, şelale ve göletleri, avlanma yasağı nedeniyle hayvanları ile doğal sessiz bir orman, oksijen ve stres atma cennetidir. *(Suları mitolojide Irmak Tanrısı Sekomender ifadesinde; Yıkananlar huzurlu, cildi ve saçları altın gibi ipeğimsi olurmuş. Düğün öncesi genç kızlar bu sularda mutlaka yıkanırmış. Suyunu içen hayvanlar bereketli ürermiş. Oldukça soğuk fakat şifalı bir sudur. Çeşme ve pınarlarından 12 ay su akar.)*

Ateş ve mangal yakmak, hayvan otlatmak, çadır kampı, çiçek koparmak, yüksek ses, hayvan avcılığı kesinlikle yasaktır. Ziyaretler kendi araçlarınızla ve resmi alan kılavuzları eşliğinde gerçekleşir.

Türk Halkı'nın doğadaki mangal zevki için de Milli Park sınırlarında 3 ayrı günübirlik bölge vardır:

Zeytinli/Hasan Boğuldu; *(Sabahattin Ali romanındaki, Hülya Avşar'ın film çevirdiği göletli, şelale bölge...)*

Güre/Pınarbaşı; *(Tarihi çınarlar altında, suların çıktığı bölge...)*



Mübadele Anıları...

BİR BİLGİ

BOZCAADA, Midilli, Ayvalık, Edremit, Adatepe, Ayvacık, Assos bölgesi, zeytin ve bağlık olması, Rum halkının izleri, Kurtuluş Savaşı, Yunanlılar'ın yoğun olduğu bölge nedeniyle çok hüzünlü mübadele anıları vardır. Zeytin hasat günlerinin unutulmaz sesi Refika ve Küçükkuyu Zeytinyağı Müzesi'nin simge yüzü. Refika, zeytin toplayan grupların içinde olmazsa olmazlardan, alımlı. Sesi güzel bir Rum dilberi. Köyün cemaati arasında sevilen, neşesi, çalışkanlığı, düğünlerde raks edişiyle dillere destan olmuş bir güzel. Özellikle zeytin hasat günlerinde Refika'nın bulunduğu grup; Refika'nın yanık, içli sesiyle kısa zamanda bol ürün toplarmış. Bir Türk subayı ile olan aşkı, evlilik hayalleri Birinci Dünya Savaşı mübadele şartları nedeniyle hüzünle sona ermiş. Bu bölge halkı, Sakız Adası ve Midilli'ye göç etmiş. Sonraları Refika, Selanik'te Dünya Güzellik Kraliçesi seçilince, birçok eşyalar da Refika'nın yağlıboya resimleri ile süslenmeye başlamış. Efsane, güzel yaşamı tam olarak sonu bilinemiyor fakat Adatepe Zeytinyağı Müzesi'nde hediyelik eşyalarda portresi yaşatılıyor. Yaşlılarımıza göre Adatepe'de zeytin ağaçları rüzgâr eşliğinde Refika'nın türkülerini fısıldıyormuş.

TANRIÇA HERA, ***ELMAYI KENDİSİNE*** *VERİLMESİ KARŞILIĞINDA* ***PARİS****'E ASYA KRALLIĞI VE EN* **GÜÇLÜ KOMUTAN** *OLMA VAADİ... ATHENA* ***SONSUZ BARIŞ****, AKIL VE BAŞARI İLE* **ÖLÜMSÜZLÜK**... *AFRODİT İSE TANRIÇA HELEN'İN* **GÜZELLİKTE KENDİSİYLE EŞ SAYILAN** *DÜNYALI SPARTALI HELİN AŞKINI VE KENDİSİNE* ***EŞ OLARAK*** *VERECEĞİNİ VAAT EDER. NİHAYET SON KARARDA* **AŞK KAZANIR** *VE* ***ELMA****, AFRODİT'İN OLUR. BARIŞAN TANRILAR,* ***DÜĞÜN SONUCU*** *OLYMPOS'A ÇIKARLAR.*



Altınoluk/Darıdere-Şahinderesi...

Kalyon, göletler, yürüyüş yolları, izinli domuz avcılığı, Milli Park çevresindeki köylerde butik oteller, pansiyonlar ziyaretçilere yetecek kadar mevcuttur. Milli Park dışı gölet ve akar sular çevresinde çadırlı kamp yapma imkânları, Bungalov evler, otopark ve yol sorunları olmadan yapılacak 15 günlük tatil, özellikle astım hastaları için ısrarla önerilir.

KAYA SUNAKLARI, TANRI'YA İBADET EDİLEN, KURBAN KESİLEN BÖLGE

■ **Sabahattin Ali, Sarıkız, Zeus Altarı, Adatepe Rum Güzeli Refika, Meskenim Dağlardır, Dağlar Deyişi, Kürk Mantolu Madonna, Kuyucaklı Yusuf, Hasan ve Emine aşkı şiirlerinin şarkıları bu topraklarda gerçekleşmiştir. Mübadele anıları ile Kazdağı'nın ilgisi nedir?**

Cumhuriyet Yazarı Sebahattin Ali, Edremit ve Kazdağları'nda yaşamıştır. Benim 'Zeus Altarı', Çanakkale-Ayvacık-Küçükkuyu, bir çok kişi 'Altar'ı, 'Atları' diye okuyor. Limana hakim bölgede muhteşem bir manzara tepesi *(Adatepe Rum Köyü)* bahsedilen nokta; mağaralar, su sarnıcı ve sunak bölgesidir. *(Kaya sunakları, Tanrı'ya ibadet edilen, kurban kesilen bölgedir.)*

Türkmenler'in ritüelleri, Sarıkız Efsanesi... 29 Mayıs 1453, İstanbul'un fethi... 21 yaşındaki II. Mehmet'in parlak zekâsı, 560 kilogram mermi atan özel toplar. Kazdağı göknarından yapılan karada yürüyen gemiler ve Toroslar'dan gelen Tahtacı Türkmenler ile 250 bin askerle Bizans-Roma İmparatorluğu mağlup edilmiştir.

İda Dağı'nda 12 Türkmen köyü vardır. Denize nazır, orman içinde, panoramik görünümlüdürler. Halkı çok sıcak kanlıdır. Türkiye'deki Türkmenler'in aralarında Dede, Ocak, Pir farkı olmasına rağmen Sarıkız Türbesi onlar için ortak kutsallıkta ve bu nedenle 'Bin Pınarlı İda' ismi 'Kazdağları' olarak değiştirilmiştir.

YÜZLERCE KAZ ARASINDA SARIKIZ'I GÖRÜR, KARŞI TEPEYE KOŞARKEN SİS ÇÖKER...

Sarıkız... 1400'lü yılların rivayetlerine göre; Cılbak Baba isimli, dini özellikleri olan bir çoban ile kızı Balıkesir/Güre/Kavurmacılar Köyü'nde yaşamaktadır. Baba, hac yolculuğuna çıkınca, köyün en güzel alımlı kızına, köyün delikanlıları evlilik vaadi ile özel ilgi yarışına girerler. Fakat Sarıkız hiçbirine özel ilgi göstermez ve konuşmaz. Günlerini ormanda, sürüsü ile baş başa geçirmektedir. Bu ilgisizlik, gençlerde gurur meselesi olarak, namus dedikodusu çıkarmalarına neden olur. Töre kanununa göre kızın katli vaciptir. Baba, hacdan dönünce köyün ihtiyar heyeti bu görevi ona verir. Kızını çok seven baba, yanına 3 kaz alarak zirveye çıkarlar ve üçüncü kazı kesip kızının bir giysisine bulayarak köyüne döner. Yıllarca bu bölgede, yüzlerce kaz ve Sarıkız'ın insanların çaresizliğindeki yardımlaşmaları dilden dile dolaşır. Baba, kızının hasretine dayanamayıp terk ettiği bölge Kartal çimenine çıkınca, yüzlerce kaz arasında kızını görür. Sohbetlerle denize hakim bir tepede *(Şimdi*

29 MAYIS 1453, ***İSTANBUL'UN FETHİ****... 21 YAŞINDAKİ* ***II. MEHMET'İN*** *PARLAK ZEKÂSI, 560 KİLOGRAM MERMİ ATAN ÖZEL TOPLAR.* ***KAZDAĞI GÖKNARINDAN YAPILAN*** *KARADA YÜRÜYEN GEMİLER VE TOROSLAR'DAN GELEN TAHTACI TÜRKMENLER İLE* ***250 BİN ASKERLE*** *BİZANS-ROMA İMPARATORLUĞU* ***MAĞLUP*** *EDİLMİŞTİR.*

Sarıkız'ın ziyaret/kutsal bölgesi) namaz kılmak için Baba kızından su ister. Testi ile denizden alınan tuzlu su ve babanın ikinci isteği tatlı su verilince, baba nihayet kızının ermiş olduğunu anlar ve köy halkı ile yaptıkları hatanın utancıyla kızından af dileyerek, çıldırmış bir vaziyette karşı tepeye koşarken etrafı siyah bulutlar kaplar.

"Dağ dağ üstünde ot bitmesin, başından duman eksik olmasın" haykırışlarıyla vefat eder. *(Yazın dahi günde birkaç kez zirvede iklim değişikliği, sisler gerçekleşir. Rivayete göre her isteyen Sarıkız'ı ziyaret edemez.)* Sarıkız da göğe yükselmiştir. Ertesi gün gelen köy halkı yaptıkları hatayı anlar. İki ermiş insana yaptıklarının utancıyla Sarıkız ve Babadağ Tepeleri'ne bölge taşlarından ziyaret türbeleri hazırlarlar. Her sene Ağustos'un son haftası Türkmenler, Kartal çimeninde 7 gece çadırlarda yaşarlar, sema gösterileri ve sohbetler yaparlar. Sarıkız, Cılbak Baba ve Zemzem sularını ziyaret ederek kurbanlarını keserler.

ADEM'İN AĞZINA ÜÇ TOHUM KONULUR: BUNLAR ZEYTİN, SEDİR VE SELVİDİR

■ **Konu zeytinden açılmışken, bizi 4 mevsim ilgilendiren bu gizemli 'Ölmez Ağaç' hakkında kısaca bilgilendirebilir misiniz? Mitolojik öyküleri, hasat dünyası, kalitesi ve fotoğraf serginiz hakkında açıklama yapar mısınız?**

Yaşantımın önemli bir bölümü Bursa'da geçince; Gemlik, Mudanya, Trilye, İznik gibi bölgelerde ağaç yapısı ve siyah renk dışında fazla bilgim yoktu. Ta ki 1999 yılında Edremit Körfezi'ne yerleşene kadar...

1000 yılı aşan zeytin ağaçlarını ve dantel gibi gövdelerini görünce, önceleri bunları yeşil zeytin üreten, Bursa çevresini de siyah üreten ağaç yapıları diye düşünmüştüm. Coğrafya tamamen zeytin ormanı. Her gün gelişmelerini incelemek doğal derken; yeşilin, kırmızı, patlıcan moru renklere dönüşümünü ve siyah oluşunu gördükçe ve de zeytin hasat günleri, şenlikler derken bu gizemli dünya dikkatimi çekip fotoğraf sergime konuk olmaya başladı.

Öncelikle mitoloji öyküsünden kısaca değinmek isterim. Hiçbir ağaç, insanlık tarihinde zeytin ağacı kadar kutsal kabul edilmemiş ve üstüne efsaneler yaratılmamıştır. Sıvı Altın olarak adı din kitaplarında kutsallığı, sanat tarihinde büyük ressamların tuallerine taşımaktan büyük zevk duyduğu ölmez ağaçtır zeytin...

Havva ile birlikte yasak elmayı yiyerek cennetten







kovulan Adem, Tanrı'dan kendisi ve tüm insanlığı bağışlamasını diler. Oğlu Şit, cennet bahçesinin koruyucu görevindeyken, melekler 3 tohum verirler. Adem ölüp Hebron Vadisi'ne gömülürken, ağzına işte bu üç tohum konulur. Yeşeren bu üç ağaç; zeytin, sedir ve selvidir. Bu ağaçlar Tanrı ve insan arasında barışı sağlamışlardı.

Tin süresinde "Zeytin ve İncir'e and olsun"... Nuh Tufanı'nda... Güvercin ağzındaki zeytin dalı, barışın simgesi... Roma İmparatorları'nın taçları, zeytin dalı gibi sonsuz örnekler vardır.

Başka bir mitolojik öyküde; Baş Tanrı Zeus, bir yarışma düzenler Didim'de. Poseidon (Deniz Tanrısı) Kazdağı köknarından önce tahta at yapar, sonra canlandırır. Zeus bunu insanlığa yararlı değil, savaş simgesi diye benimsemez. Athena Tanrıça elindeki mızrağı yere saplar ve bir ağaç gelişip, yeşerir, meyve verir. Tadına bakan Zeus bunun her şeyiyle insanlığa yararlı olacağını müjdeleyerek yarışma galibi ilan eder.

Tarihi ağaçlar bölgesi İzmir/Urla ve Seferihisar unutulmaz ama Kazdağları bir başka tarihi ağaçlar müzesi gibidir. Siyah sofralık zeytin Gemlik-Mudanya; zeytinyağı ile yeşil zeytin vatanı Edremit Körfezi ile Ayvalık liste başıdır.

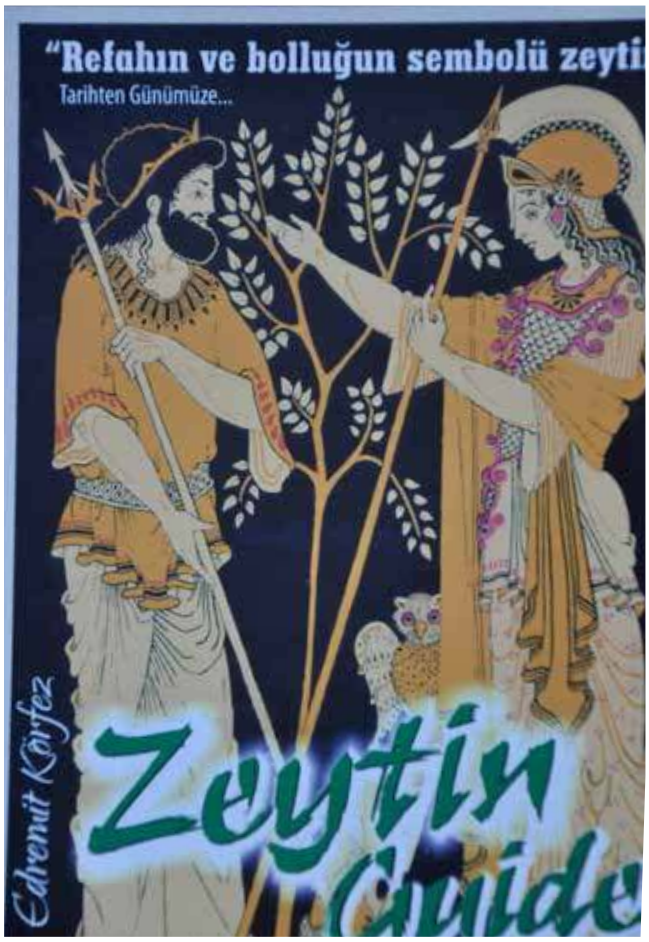
Zeytinyağı hasadı ekim ortalarında başlar. Şubat ayı sonlandırılır. Hasat bitimi 'Başak' ilan edilir. Tarla sahibi dışında özellikle fakir halk toprağa düşmüş zeytinleri toplayarak sabun imalatı yaparak kazanç elde ederler. Bu arada deve güreşi ve aile piknikleri başlar.

KAZDAĞLARI'NIN BİTKİSİ KANTARON GERÇEK ANLAMDA BİR MUCİZEDİR!

Yeşil zeytin... Erken hasat zeytinyağı elde edilir. Az sıvı çıkar, fakat Uloropin ham maddesi nedeniyle hücre yenileme özelliği ön plandadır. İlaç yerine geçer. Kanser tedavileri için önemlidir. Salatalarda harika bir damak tadı vardır. Zeytin koku aromalı ve yeşilimsi renklidir. Yağmurlarla tane su ile şişer ve sıvı miktarı daha çok olur. Yağ, altın sarısı rengindedir. Genelde '03-1 dizyem yağ' daha çok kıymetlidir ve Kazdağları'nın yağı oksijen ve deniz iyotu havası ile karışımlı olduğundan çok özeldir. Yeşil zeytin, çizik, kırma, badem dolma, biber dolma, kokteyl gibi çeşitlendirilir. Yağ elde edilirken, 'Taş Baskı' ve 'Kontini Soğuk Sıkım' gibi farklı adları ve damak tatları vardır. 'Taş Baskı' eski usûl ve üretim maliyeti yüksektir. İnsan gücü devrededir. 'Kontini', zeytin taneleri hazneye bırakıldığı andan itibaren depolanma veya şişelenme anına kadar her şey otomatik makineler kontrolündedir. Ambalaj olarak özellikle cam şişeler, tenekeler tercih edilmeli ve güneş ışınlarından saklanılmalıdır.

Ucuz yağlarda, genelde pamuk veya ayçiçek karışımı gerçekleşmiştir. Hakiki zeytinyağı, altın borsası gibi sabit ortak rakamlarla hareket eder. Yapraklarından çay endüstrisi kurulmuştur.

Kazdağı bitkisi Kantaron ve hakiki zeytinyağı ile yapılmış Kantaron yağı bir mucizedir. (Ağrı kesici, yanık





cilt tedavisi, reflü tedavisi, doğal bronzlaşma güneş yağı gibi kullanılır.)

Gerçek donanımlı zeytinyağı müzesi, Kuşadası Değirmen Çiftliği'ndedir. Mitolojiden günümüze Zeytin-Şarap bütünleşmesi, kullanılan tarihi araçlar ve özel zeytinyağları ile enfes tarihi çeşit yemekleri burada bulursunuz. Türkiye'de bence rakibi yoktur. Mutlaka ziyaret edilmelidir.

■ **Fotoğraflarınızı kullanma izni verir misiniz?**
Elbette, fotoğraflarımı kullanmanıza izin veririm.

*İDA DAĞI'NDA **12 TÜRKMEN KÖYÜ** VARDIR. TÜRKİYE'DEKİ TÜRKMENLER'İN ARALARINDA DEDE, OCAK, PİR FARKI OLMASINA RAĞMEN **SARIKIZ TÜRBESİ** ONLAR İÇİN ORTAK KUTSALLIKTADIR. BU NEDENLE **'BİN PINARLI İDA'** İSMİ **'KAZDAĞLARI'** OLARAK DEĞİŞTİRİLMİŞTİR.*

PAFLAGONYA

UNUTULMAYA YÜZ TUTMUŞ BİR BATI KARADENİZ MEDENİYETİ





Burak AY
@burakay_

*ÇALIŞMALARIMA; **PAFLAGONYA**'NIN ÖNEMLİ NOKTALARINDAN BİRİ OLAN **BARTIN** İLİ, ULUS İLÇESİ'NİN **DRAHNA VADİSİ** BÖLGESİNDEN BAŞLADIM. EN BAŞTAN BELİRTMELİYİM Kİ; BURADA YAPMIŞ OLDUĞUM ARAŞTIRMALARIN SONUCUNDA HALEN ELİMDE **BİRÇOK SORU İŞARETİ** KALDI.*



Batı Karadeniz ve Orta Karadeniz'in **bir bölümünü kapsayan** *bu bölgeye; Türkler,* ***Orta Asya****'dan Anadolu'ya gelmeden önce '****Paflagonya****' denilmekteydi.*

Sevgili okuyucular...

Bu yazımda elimden geldiğince, günümüzde unutulmaya yüz tutmuş bir 'Batı Karadeniz Medeniyeti'ne ışık tutmaya çalışacağım.

Peki bahsettiğimiz hangi medeniyet?

Tabii ki de 'Paflagonya...'

'Paflagonya'nın aslında bir 'medeniyet'ten daha çok 'bölgesel bir ad' olduğu biliniyor. Günümüzde Kastamonu, Sinop, Bartın, Çankırı ve Karabük bu bölgenin içinde yer alıyor. Zonguldak, Samsun, Bolu ve Çankırı illerinin bazı ilçeleri de 'Paflagonya'nın içerisinde kalıyorlar. Batı Karadeniz ve Orta Karadeniz'in bir bölümünü kapsayan bu bölgeye; Türkler, Orta Asya'dan Anadolu'ya gelmeden önce 'Paflagonya' denilmekteydi. 'Paflagonya' ismini; bölgede Türkler'den önce yaşamış olan 'Paflagonyalılar'dan alıyordu.

PANDEMİ SÜRECİNDE GİTTİM, İNCELEDİM

Uzun zamandır ilgimi çeken 'Paflagonya'yı, 'pandemi' sürecinde bölgede yaklaşık üç ay gibi bir süre kaldığımdan dolayı iyice araştırma imkânım oldu. Bu fırsatı değerlendirerek, kendi çabalarımla en ince ayrıntısına kadar bölge hakkında çalışmalar yaptım.



Çalışmalarıma; Paflagonya'nın önemli noktalarından biri olan Bartın ili, Ulus ilçesinin Drahna Vadisi bölgesinden başladım. En baştan belirtmeliyim ki; burada yapmış olduğum araştırmaların sonucunda halen elimde birçok soru işareti kaldı. Tam ve kesin bilgilerin elde edilebilmesi için çok daha detaylı ve kapsamlı bir çalışma yapılması gerekiyor.

İlk olarak Drahna bölgesinde belirli yerler olduğunu öğrendim. Bu bölgeler, Türkler bu vadiye yerleşmeden önce, bölgede yaşayan yerli halkın bırakmış olduğu yapılar ve yerleşim bölgeleriydi. İlk soru işaretimiz şuydu: Bu bulduğum izler, Türkler'den hemen önce yaşamış olan Hristiyan olduğunu tahmin ettiğim Rumlar'a mı aitti? Yoksa Hristiyanlığın bölgeye gelmesi ile asimile olmuş Paflagonyalılar'a mı?

> BEN İLK İPUCUM OLARAK 'DERE KİREMİTİ' DENİLEN BİR TAŞI BULDUM. ASLINDA BU BİR TAŞ DEĞİL; HEM ANTİK ROMA DÖNEMİNDE HEM DE DAHA SONRAKİ DOĞU ROMA (BİZANS) DÖNEMİNDE EVLERİN ÇATILARINA KONULAN BİR ÇEŞİT KİREMİTTİ.

İLK DURAK: DAM YANI... İLK İPUCU: KİREMİT

İlk sorumun cevabını aramaya, işte bu ikilemden başladım. Kalmış olduğum köyde yaşayanlar ile konuştum. Çünkü onlar, bu yerlere daha önce gitmişler ve az çok bilgi sahibiydiler. Toplamış olduğum bilgiler doğrultusunda, harita üzerinde kendime bir rota belirledim ve araştırma için yürüyerek bölgelere gittim. İlk gitmiş olduğum bölge, 'Dam Yanı' diye anılan bir yerdi. Burada, geçmişte yerleşimin olduğu az çok belli ediyordu kendini. Ben ilk ipucum olarak 'dere kiremiti' denilen bir taşı buldum. Aslında bu bir taş değil; hem Antik Roma döneminde hem de daha sonraki Doğu Roma (Bizans) döneminde evlerin çatılarına konulan bir çeşit kiremitti.

Şöyleki... Kum, kil ve su karışımı kalıplara dökülür, ardından yüksek ateşli fırınlarda pişirilir. Pişirilen bu kiremitlerde su kanalları bulunur. Çünkü evin, daha doğrusu yapının üstüne yağmur suyu geldiğinde, kendine bir yol bulsun ve evin içini ıslatmadan yanlardan dökülsün diye.

KAYINLARLA ÇEVRİLİ, ENİ 2 METRELİK YOK

'Dam Yanı' bölgesine gittiğimde yürürken gözüme işte bu kiremitler çarptı. 'Çarptı' diyorum, çünkü daha öncesinden bu kiremitlere göz aşinalığım vardı. Küçüklüğümde derelerde oynarken, hep bu kiremitler ile taşlara yazı yazardım. Tabi o zamanlar bu kiremitlerin ne olduğunu veya nereden geldiğini bilmiyordum.

Bu kiremitler; yapıldığı yer olarak düşündüğüm 'Keyfhan'dan su taşkınları ile derelere geliyordu tahminlerime göre. 'Keyfhan' dediğim bölge, vadinin

*KİREMİTİ ALDIKTAN SONRA DAHA BELİRLİ OLAN **YERLEŞİM YERİNE** DOĞRU ÇIKMAYA BAŞLADIM. BİNLERCE KIRIK KİREMİT PARÇASI VARDI. BU PARÇALARIN ÇOĞUNU TEK TEK İNCELEDİM, AMA **DAHA ÖNCE BULDUĞUM** GİBİ BELİRGİN BİR İZE RASTLAYAMADIM.*

en hakim konumundaydı. Gerek dedemin anlattıkları, gerekse benim gördüğüm yapı kalıntıları, orada da eskiden bir yerleşim yeri olduğunu büyük ölçüde göstermekteydi.

Yürürken gözüme çarpan bu kırık kiremit parçalarını, yanımda getirmiş olduğum heybeme koydum ve toplaya toplaya yoluma devam ettim. İrili ufaklı yaklaşık kırk parça kiremit parçası topladıktan sonra, en sonuncu kiremiti bulduğum yer, beni bir yola çıkardı. Bu yol, eni yaklaşık iki metre olan, sağında ve solunda uzun kayın ağaçlarının bulunduğu bir yoldu.

ZİRVEYE ÇIKINCA ANLADIM: PAFLAGONYA'DAYIM

Belli ki bu yol, zamanında bu bölgede yaşayan insanlar tarafından açılmıştı. Bu yol üzerinde de kiremitleri toplayarak devam ettim. Yaklaşık 3-4 dakika yürüdükten sonra yolun solunda kalacak şekilde, metre ile ölçüm yaptığım kadarıyla yıkılmış hali 1 metre olan örülmüş duvarlar buldum.

Duvarın fotoğraflarını çekerek yola devam ettim. Yol, belli bir yerden sonra, yıkılan ağaçlar yüzünden kapanmıştı. Kapalı olan bölgeden, duvarların üzerinden atlayarak bir yere çıktım. İlk başta bulunduğum yeri tam kavrayamamak ile birlikte, çevreme 360 derece baktıktan sonra farkettim ki, aramış olduğum yerleşim bölgesini bulmuştum.

Yolun ağaç devrilen bölümünü üstten inceledim. Orada da örülü duvarlar devam etmekteydi. Duvarların yapısını incelerken de bir kırık kiremit buldum. Lakin bu, diğer bulduklarımdan çok farklıydı. Çünkü üzerinde köpek patisi izi vardı. Bu kiremitlerin pişirildikten sonraki kurutma döneminde, kiremitin üzerine köpek basmış olmalıydı. O kiremiti de insanlar çatısında kullanmış demek ki.

Kiremiti aldıktan sonra daha belirli olan yerleşim yerine doğru çıkmaya başladım. Binlerce kırık kiremit parçası vardı. Bu parçaların çoğunu tek tek inceledim, ama daha önce bulduğum gibi belirgin bir ize rastlayamadım. Bulmuş olduğum yapıların sadece çevresindeki duvar taşları vardı, bunlar da yılların vermiş olduğu yorgunluk ile eski hallerinden bir hayli farklıydı.



PAFLAGONYA NERESİDİR?

BİLGİ NOTU

GÜNÜMÜZDE Kastamonu, Sinop, Bartın, Çankırı ve Karabük illeri tamamen; Zonguldak, Samsun, Bolu ve Çankırı illerinin de bazı ilçeleri bu bölgenin içinde kalıyor. Batı Karadeniz ve Orta Karadeniz'in bir bölümünü kapsayan bu bölgeye; Türkler, Orta Asya'dan Anadolu'ya gelmeden önce 'Paflagonya' denilmekteydi.





*BU BÖLGEDE KESİN **BİR GEÇMİŞ YAŞAM BELİRTİSİ** BULUNUYORDU. ÇÜNKÜ BU FİKRİMİ DESTEKLEYEN **BULGULARIM** VARDI; ZAMANINDA **EL İLE YAPILMIŞ**, YAKLAŞIK 1 KİLOMETRELİK YARI DOĞAL BİR YOL VE BU YOLUN SONUNDA **ÖZENLİ BİR ŞEKİLDE ÖRÜLMÜŞ**, HALÂ DA SAĞLAM DURAN DUVARLAR VARDI.*

BU YAPILARA NE OLDU, İNSANLAR NEDEN GİTTİ?

Bu araştırmadan şöyle bir sonuç çıkarmış oldum: Bu bölgede kesin bir geçmiş yaşam belirtisi bulunuyordu. Çünkü bu fikrimi destekleyen bulgularım vardı; Zamanında el ile yapılmış, yaklaşık 1 kilometrelik yarı doğal bir yol ve bu yolun sonunda özenli bir şekilde örülmüş, halâ da sağlam duran duvarlar vardı.

Ayrıca yapıların, nehirin uzağına ve tepede bir konuma yapılmış olması da; bölgede yaşayan insanların hem su baskınları hem de gelebilecek saldırılara karşı kendilerini koruma hedefinde olduklarını gösteriyordu. Bölgenin bu yükseklikte bulunması, buranın yerleşime uygun bir alan olduğunu destekler nitelikteydi.

Ama en önemli sorular şunlardı:

Bu yapılara ne oldu da bu hale geldiler?

Burada yaşayan Paflagonyalılar veya Rumlar'a ne oldu da bölgeden gittiler?

Bu soruların cevabını en kısa sürede bölgedeki araştırmalarım sonrasında bulmayı hedefliyorum.

Umarım ilginizi çeken bir konu olmuştur.

Bir sonraki yazımda görüşmek dileğiyle...

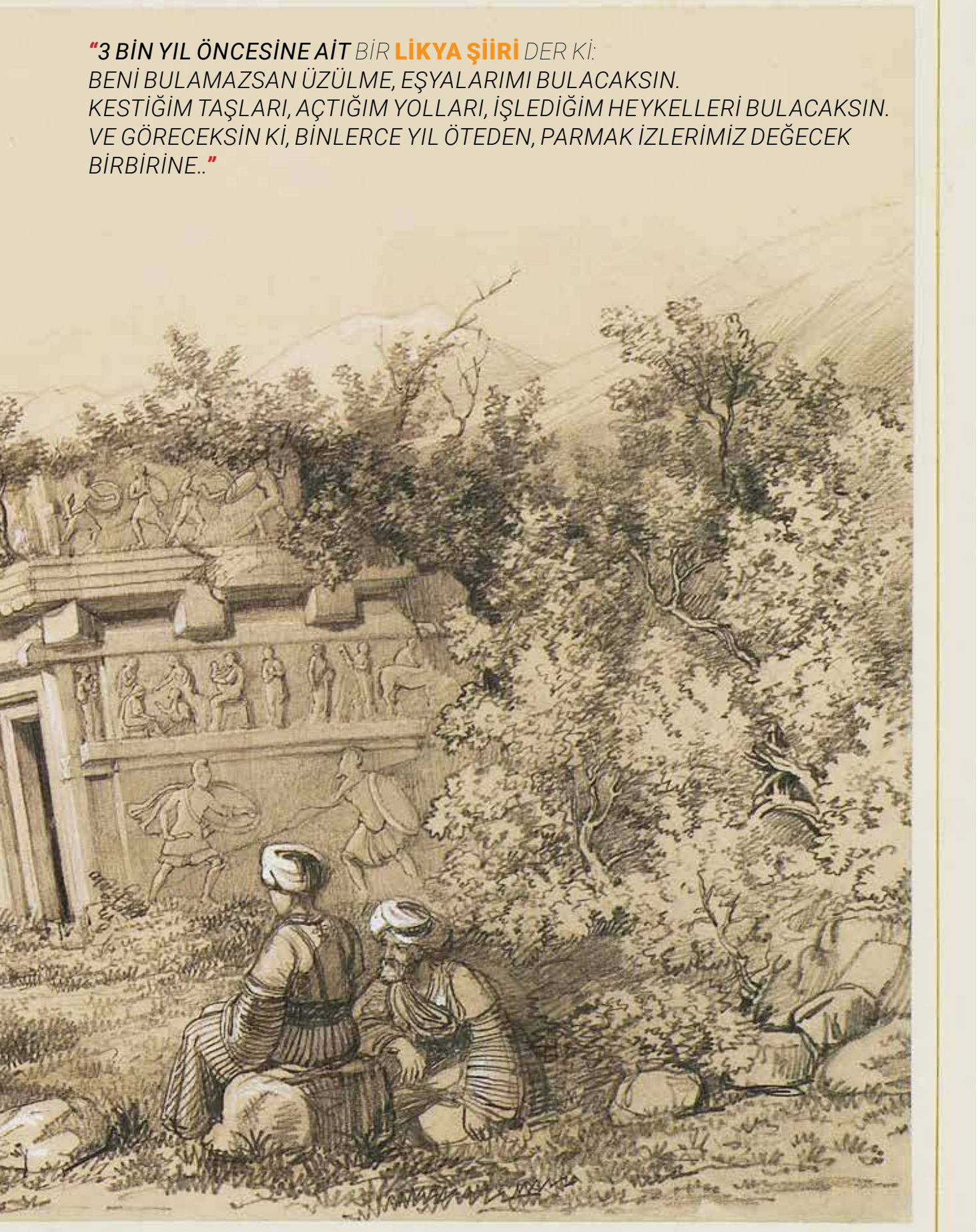



Rex Specs
DOG GOGGLES
www.rexspecs.com

LİKYA'NIN
BİNLERCE YILDIR
YAŞAYAN KADİM KENTLERİ



"3 BİN YIL ÖNCESİNE AİT BİR **LİKYA ŞİİRİ** *DER Kİ:*
BENİ BULAMAZSAN ÜZÜLME, EŞYALARIMI BULACAKSIN.
KESTİĞİM TAŞLARI, AÇTIĞIM YOLLARI, İŞLEDİĞİM HEYKELLERİ BULACAKSIN.
VE GÖRECEKSİN Kİ, BİNLERCE YIL ÖTEDEN, PARMAK İZLERİMİZ DEĞECEK
BİRBİRİNE.."



Tarihçi Herodot:

*"PERS ORDUSU, **KSANTHOS OVASI**'NA İNDİĞİNDE; KSANTHOSLULAR, **AZ SAYIDA** GÜÇLERİ İLE DÖVÜŞTÜLER. **YİĞİTLİKTE NAM SALDILAR** AMA YENİLDİLER. KADINLARINI, ÇOCUKLARINI, HAZİNELERİNİ, KÖLELERİNİ KALEYE DOLDURDULAR. ALTTAN VE YANDAN **ATEŞE VERDİLER**. **TEK KİŞİ KALINCAYA KADAR**, SAVAŞARAK ÖLDÜLER."*



"Beni bulamazsan üzülme, eşyalarımı bulacaksın.

Kestiğim taşları, açtığım yolları, işlediğim heykelleri bulacaksın.

Ve göreceksin ki, binlerce yıl öteden, parmak izlerimiz değecek birbirine.."

3 bin yıl önce yazılmış bir Likya şiirinden...

Evet, binlerce yıl sonra kadim Anadolu topraklarının Teke Yarımadası'nda hüküm sürmüş 'Likyalılar'ın geriye bıraktığı kentlerine, heykellerine, depremlere rağmen ayakta kalmış yollarına, müzelerin misafiri olmuş eşyalarına, velhasıl adeta ruhlarını verdikleri taşlara dokunduğumuzda, 3 bin yıl öteden halâ parmak izlerimiz birbirine değiyor.

Birçok medeniyete ev sahipliği yapmış Anadolu toprakları; Likyalılar'ı da bağrına basmış, verimli topraklarından onlara da zeytinlerini, üzümlerini sunmuştu. Bu cömertlik karşısında Likyalılar, 3 bin yıldır ayakta kalmış şehirlerini, kültürlerini, mimari eserlerini bıraktılar geriye.

Bu başlığımızda, daha önce Likya Yolu üzerine röportaj yaptığımız Sayın Metin Tüzün ile Likya Uygarlığı'nın antik kentleri ve günümüz arkeoloji turizmi hakkında sohbet edeceğiz.

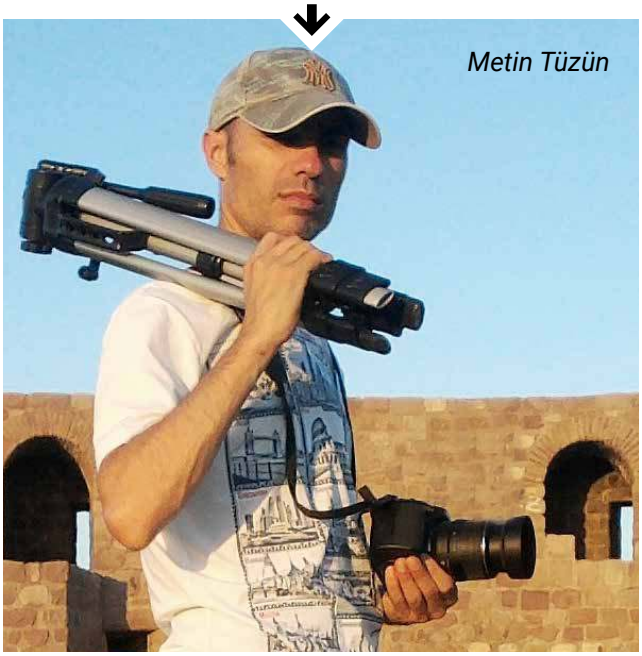
*"**MISIR** VE **HİTİTLER**'E AİT TARİHİ KAYNAKLARDA, **'LUKKA'** VE **'LUKA'** İSİMLİ HALKLARDAN BAHSEDİLİR. HİTİT DİLİNDE LİKYA'NIN ADI LUKKA'DIR. TARİHTEKİ **İLK YAZILI ANLAŞMA** OLARAK BİLİNEN **KADEŞ ANLAŞMASI**'NDA DA BU HALKIN ADI GEÇMEKTEDİR."*



Esmeri Alev EKEBAŞ

TARİH//

Fotoğraflar: Metin Tüzün



Metin Tüzün





■ *Esmeri Alev Ekebaş: Tekrar merhaba Metin bey... Bize ve okuyucularımıza kendinizden bahseder misiniz?*

Metin Tüzün: Merhaba Alev hanım... Öncelikle sizinle bir kez daha bir araya gelmekten oldukça memnunum. Sizin de duyarlılık gösterdiğiniz bu tür kültürel konularda, sizinle sohbet etmekten büyük mutluluk duyuyorum.

1976 yılı, Ankara doğumluyum. Güzel Sanatlar Resim, Kültürel Miras ve Turizm ve Fotoğrafçılık Bölümleri mezunuyum. Ülkemizin somut tarihi, kültürel mirası ve bu mirasın çevresinde oluşan yürüyüş parkurları, milli parklar üzerinde parkur çalışmaları yapmaktayım. Ülkemizin 'Outdoor Turizmi'nin gelişmesi ve korunması için de çalışmalar yürütmekte, bu alanda turizm kuruluşları ve firmalarına danışmanlık vermekteyim.

ROMA İMPARATORLUĞU'NUN SON ANADOLU TOPRAKLARI

■ *Bugün sizinle üzerinde çalışmalar yürüttüğünüz Likya Uygarlığı ve Likya Uygarlığı'ndan geriye kalan antik kentlerden konuşacağız. Antik kentler hakkında konuşmadan önce bize, Likyalılar'dan ve uygarlıklarından kısaca bahseder misiniz?*

Metin Tüzün: Bugün Antalya ve Muğla sınırlarını da barındıran Teke Yarımadası üzerinde hüküm sürmüştür. Bu uygarlık hakkında en eski bilgilerin Mısır ve Hititler'e ait tarihi kaynaklarda geçen halkın ve uygarlığın adıdır Likyalılar. Bu kaynaklarda, 'Lukka' ve 'Luka' isimli halklardan bahsedilir. Hitit dilinde Likya'nın adı Lukka'dır. Tarihteki ilk yazılı anlaşma olarak bilinen Mısırlılar ve Hititler arasında imzalanan Kadeş Anlaşması'nda da bu halkın adı geçmektedir. Özgürlük ve bağımsızlıklarına son derece bağlı bir halk olarak bilinen Likyalılar'ın coğrafyası, Roma İmparatorluğu'na eyalet olarak katılan son Anadolu toprakları olarak bilinmektedir.



Myra Demre

*"EN ETKİLEYİCİ ŞEHİRLER; DİNİ MERKEZ '**LETOON**' VE LİKYA'YA **BAŞKENTLİK** YAPMIŞ '**KSANTHOS**'TUR. BU İKİ KENT, '**UNESCO KÜLTÜR MİRAS LİSTESİ**'NDE. FAKAT MYRA'DAN OLİMPOS'A, ANDRİAKE'DEN TLOS'A **BİRÇOK TARİHİ KENT**, BU LİSTEYE GİRECEK KADAR DEĞERLİ."*

ÜLKEMİZ, ARKEOLOJİK MİRAS AÇISINDAN DÜNYA LİDERİ...

■ *Ülkemizin, bilhassa Anadolu'nun arkeoloji zenginliği ve turizmi hakkında ne düşünüyorsunuz? Likya Uygarlığı'nın bu zenginlikteki yeri nedir?*

Alev hanım, ben bir arkeolog değilim; fakat kültürel miras ve turizm okumuş, bu alanda sahada toz yutan biri olarak şunu söyleyebilirim: Ülkemiz, arkeolojik alan ve mirası bakımından Dünya'da sayılı ülkeler arasındadır. Anadolu'nun her bir bölgesindeki eserler ve kentler hakkında günlerce konuşabiliriz. Likya Bölgesi, bugün batı Akdeniz Bölgesi için büyük arkeolojik değerdir. Dünya'nın dört bir yanından Likya Antik Kentleri'nin bunca yıldır ziyaret ediliyor olması, en büyük ölçü olsa gerek.

535 KİLOMETRELİK LİKYA YOLU'NU MUTLAKA GÖRÜNÜZ

■ *Sizin 'Likya Yolu Rehberi' adlı kitabınızda bahsettiğiniz 'doğa yürüyüş parkurları' da bu antik şehirlerden geçiyor sanırım. Biraz bu parkurlardan ve bu yolun antik şehirlerle olan ilişkisinden bahseder misiniz?*

Evet, doğru... Likya Yolu esasen, uzun bir parkur doğa yürüyüşü rotasıdır. Ve adını, Likya Uygarlığı'nın hüküm sürdüğü coğrafyadan almaktadır. Yaklaşık 535 kilometre uzunluğundaki bu yol, Likya Uygarlığı'na ait kıyı kentlerini birbirine bağlamıştır. Esasen bu patika yollar; antik dönemden Osmanlı dönemine, o dönemden de Cumhuriyet'in ilk yıllarına kadar ticaret ve ulaşım amacıyla kullanılmıştır. Günümüzde bu yollar, doğa turizmi ve doğa sporları için kullanılmaya devam etmektedir.

MYRA, OLİMPOS, TLOS VE ANDRİAKE DE ÇOK DEĞERLİ

■ *Bölgenin en önemli antik kentleri hangileridir? Likya Yolu hangi antik kentlere bağlanmaktadır?*

Öncelikle Likya döneminde dini merkez olarak işlev görmüş 'Letoon' ve Likya'ya başkentlik yapmış 'Ksanthos'u ilk sıraya koymak gerek. Çünkü bu iki kent, bu özelliklerinin yanı sıra, 'Unesco Kültür Miras Listesi'ne de alınmıştır. Fakat Myra'dan Olimpos antik kentine, Andriake'den Tlos'a birçok tarihi kent, bu listeye girecek kadar değerlidir. Ve şu bilinmelidir ki, sadece Likya bölgesinde değil, Türkiye'nin birçok









bölgesindeki antik döneme ait ören yerlerinde henüz arkeolojik çalışma yapılmadığı için, birçok tarihi kent toprak altında uyumaktadır. Likya Uygarlığı'na ait yaklaşık 45 dolaylarında kent tespit edilmiştir. Likya Yolu isimli kültür ve doğa yürüyüşü yolu üzerinde, irili ufaklı sadece 19 kent, ören yeri bulunmaktadır.

LİKYALILAR TESLİM OLMAMAK İÇİN TOPLU İNTİHAR ETTİLER

■ *Likya Uygarlığı'na başkentlik yapmış Ksanthos'tan bahsettiniz. Bu şehrin halkının, bir işgal sonrasında işgal kuvvetlerine teslim olmamak için topluca intihar ettiklerini okumuştum. Bu çok etkileyici gelmişti bana. Bu konu bir gerçek mi yoksa mitolojik bir hikaye mi?*

Bu konuyla ilgili Heredot'un anlattıkları ve Ksanthos'ta bulunan yazıt şiir dışında çok fazla bir bilgi olduğu söylenemez. (Arkeolog ve Dil Uzmanı Azra Erhat'ın çevirdiği bu şiiri röportajın sonunda okuyabilirsiniz.) Şehir, iki kez işgal edilir. İlki MÖ. 546'da Persli Harpagos'un işgalidir. İkincisinde, MÖ. 42 yılında Brütüs, büyük bir Roma ordusuyla şehri kuşatır. Yenileceklerini anlayan Likyalılar yine toplu intihara girişirler.

Tarihçi Herodot'un anlattıklarına göre; "Pers ordusu, başlarında komutanları Harpagos olduğu halde Ksanthos Ovası'na indiği zaman; Ksanthoslular, bitmez tükenmez kuvvetlere karşı az sayıda güçleri ile dövüştüler ve yiğitlikte nam saldılar ama yenildiler. Kadınlarını, çocuklarını, hazinelerini, kölelerini kaleye doldurdular. Alttan ve yandan ateşe verdiler. Öyle ki, yangın kaleyi yerle bir etti. Bundan sonra, birbirlerine korkunç yeminlerle bağlanarak düşmana saldırdılar. Tek kişi kalıncaya kadar, savaşarak öldüler. Bu ateşten, yalnızca başka yerlerde bulunan Ksanthoslular kurtulabildiler. Onlar, şehri baştan kurdular."

Bir asır kadar sonra bir yangında Ksanthos tamamen yanmıştır. Kent tekrar yeniden kurulmuş, tüm olumsuzluklara rağmen Ksanthos, uzun süre önemli bir merkez olarak tarihte varlığını sürdürmeyi başarmıştır.

TÜRKİYE'DEN GÖTÜRÜLEN ONLARCA ESERİMİZ VAR

■ *Daha önceki röportajımızda "Anadolu'nun Kayıp Gözyaşları" adlı bir kitap çalışmanızdan bahsetmiştiniz. Sanırım bu kitap çalışması da tarihi eserler ve tarihi kentler ile ilgiliydi. Kitabınızda bu röportajımızın da konusu olan Likya Uygarlığı ile ilgili bir bölüm var mı? Çalışma ne aşamadadır? Biraz bahseder misiniz?*



Teşekkür ederim; Bu konuyu açmanız yerinde oldu. Sohbetimizin başında da anlattığım gibi, kadim Anadolu toprakları üzerinde o kadar çok uygarlık hüküm sürmüş ve bizlere o kadar çok miras bırakmışlar ki...

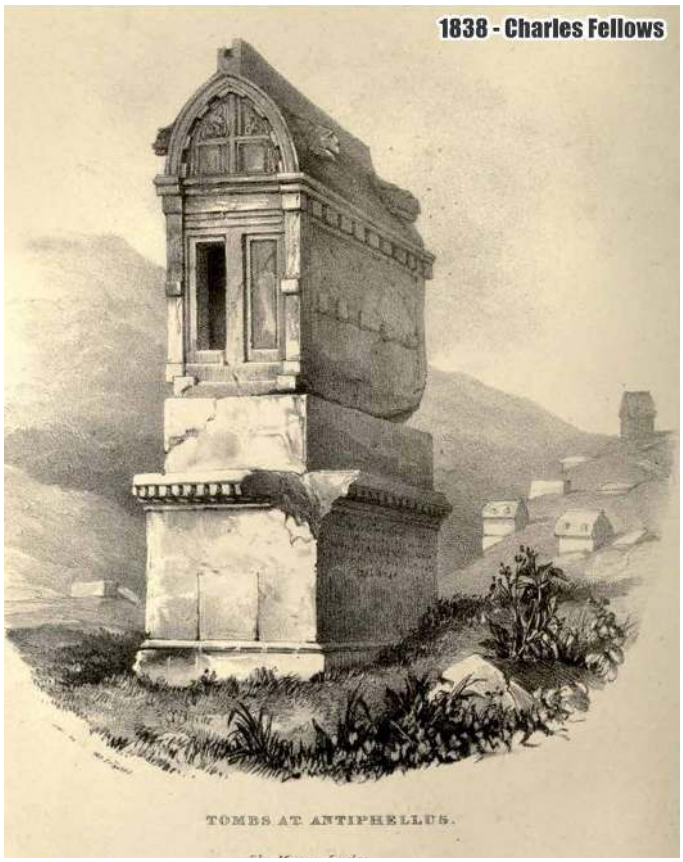
Ülkemiz, arkeoloji zenginliği bakımından Dünya'da sayılı ülkelerin başında gelmektedir. Günümüzde bu duyarlılık ve farkındalık artmış olsa da, geçmişte bu mirası koruma konusunda ne yazık ki yeterli bilince ve hassasiyete sahip olamadık. Bugün, yüzlerce parça eser, yapılarımız, Avrupa müzelerinin vitrinlerini süslüyor. Kimi yasal, kimi ise yasadışı yollarla, müzayedelerde ve müzelerde el değiştirmektedir. İşte bu kanayan yaramızın izlerini sürmek üzere bu kitap çalışmasına başlamıştık. Fakat Alev hanım, bu konuda o kadar çok eser, doküman ve görsel var ki... Bu belge, görsel ve dokümanların izlerini sürmek, fotoğraflamak, hikayesini anlatmak, tahminimizden de öte bir çalışma ve zaman gerektiriyor. Sadece Likya bölgesinde 200'ün üzerinde bu konuda başlık var diyebilirim. Zamanı geldiğinde inşallah bu çalışmamızda fırından çıkmış olacak.

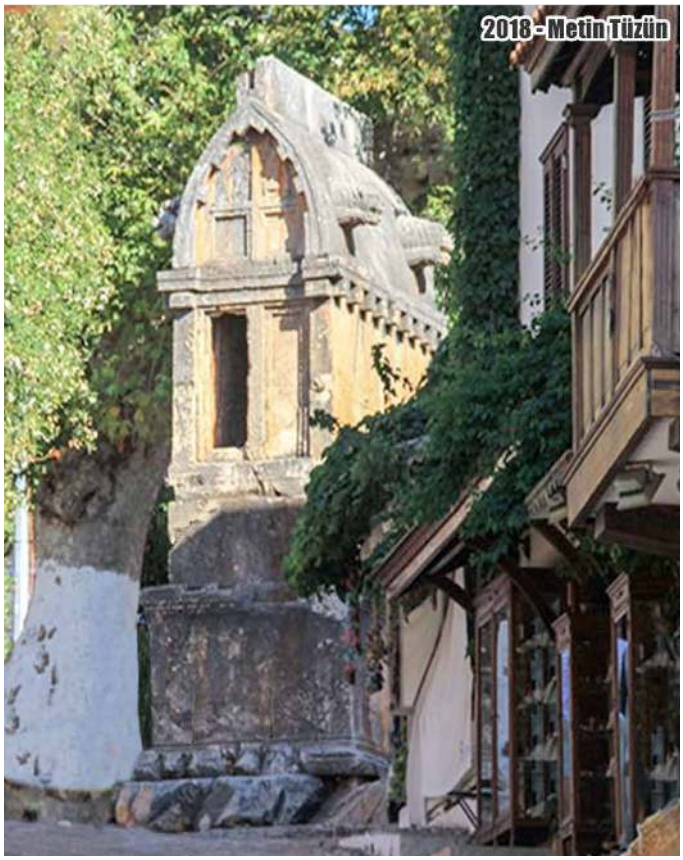
> "TARİHTEKİ İLK 'DEMOKRAT MECLİSİ' OLAN 'LİKYA BİRLİĞİ MECLİS BİNASI' PATARA'DA BULUNMAKTADIR."

DÜNYA'DAKİ EN ÖZELLİKLİ DENİZ FENERİ DE BURADA

■ *Kitabınız için şimdiden başarılar diliyorum. Biliyorsunuz, ülkemizde 2020 yılı 'Patara Yılı' ilan edildi. Patara'nın dünya ve Likya bölgesi açısından önemi nedir?*

Doğru... 2020 yılı, turizm açısından ülkemizde 'Patara Yılı' ilan edildi. Kültür ve Turizm Bakanlığı, ülkemizin değerlerine dikkat çekmek, tanıtmak amacıyla her yıl bir kültürel somut değerimizi öne çıkarıyor. 2020 yılında da 'Patara' seçildi. Bence, çok da güzel ve isabetli oldu. Çünkü 'Patara Antik Kenti', sadece bir kent değildir. Tarihteki ilk 'Demokrat Meclisi' olan 'Likya Birliği Meclis Binası' Patara'da bulunmaktadır. Ayrıca Patara, 'Noel Baba' olarak bilinen St. Nikolaos'un da doğduğu ve büyüdüğü yerdir. Roma İmparatoru Neron'un yaptırdığı, Dünya üzerinde kendi orijinal malzemesiyle ayağa kaldırılacak olan tek 'deniz feneri'ne de ev sahipliği yapmaktadır. Oldukça geniş bir alan üzerine kurulu olan kent, Likya Yolu üzerinde bulunmaktadır. Son yapılan restorasyon çalışmalarıyla, mutlaka ziyaret edilmesi gereken ören yerlerindendir.





*Bu **belge**, **görsel** ve dokümanların izlerini sürmek, **fotoğraflamak**, hikayesini anlatmak, tahminimizden de* **öte bir çalışma** *ve **zaman gerektiriyor.***



6 tonluk Knidos Aslanı İngiltere'ye götürülmüş

■ *Şimdiden değerli bir çalışma olacağı aşikâr. Peki, üzerinde çalışma yaptığınız antik kentlerle ilgili gravür çalışmalarınız sadece Likya bölgesini mi içeriyor yoksa tüm Anadolu'yu da kapsıyor mu?*

Her ne kadar bu çalışmaların ve projenin çıkış noktası Likya Bölgesi olsa da, bu çalışmayı tüm Türkiye üzerinde yapıyoruz. Örneğin Alev hanım, sizin de yaşadığınız Datça bölgesinde 'Knidos Aslanı' konusuna ayrı bir başlık açtık. 6 tonluk Knidos Aslanı'nın 'Knidos Antik Kenti'nden alınıp İngiltere'ye götürülmesi başlı başına bir kitap olur. Tarihi eserin vinçlerle yerinden sökülme ve çıkarılma gravürleri de yayınlanmıştır.





*"2020 YILI, ÜLKEMİZDE '**PATARA YILI**' İLAN EDİLMİŞTİ. ÇÜNKÜ '**PATARA ANTİK KENTİ**'; TARİHTEKİ İLK '**DEMOKRAT MECLİSİ**' OLAN 'LİKYA BİRLİĞİ MECLİS BİNASI'NA, '**NOEL BABA**' ST. NİKOLAOS'A EV SAHİPLİĞİ YAPMIŞTIR. BU KENT DE, **LİKYA YOLU**'NDADIR."*

SEYYAHLARIN GRAVÜRLERİ TESPİTLER İÇİN ÖNEMLİ

■ *Siz, uzun yıllardır Likya Yolu'nda çalışmalar ve etkinlikler yapıyorsunuz. Sizin tarihi gravürleri arşivlediğinizi ve gravürlerin çizildiği noktalardan, antik kentlerde fotoğraf çekimleri yaptığınızı biliyorum. Bu süreçten ve çalışmalardan biraz bahseder misiniz?*

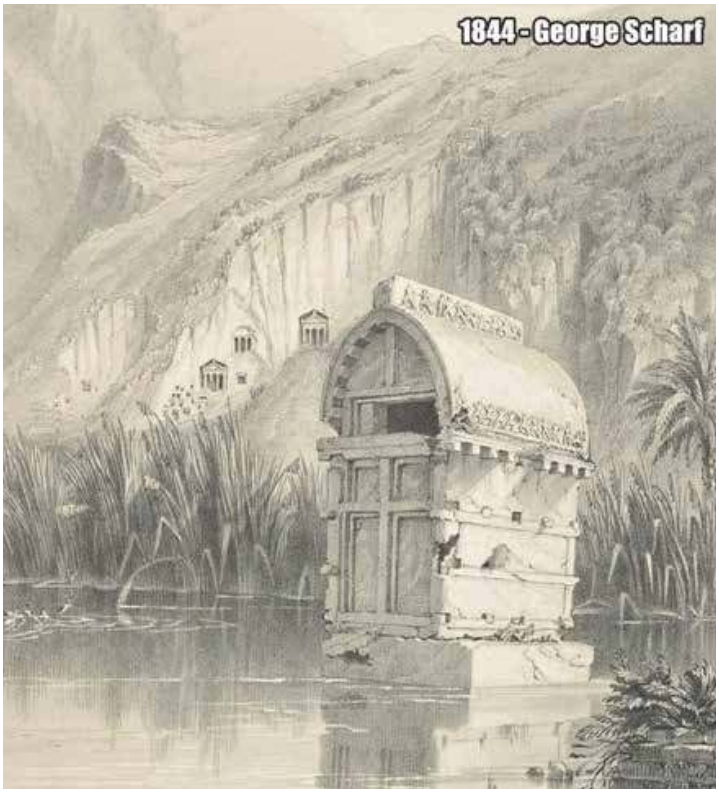
Bu, benim için de çok anlamlı bir soru oldu. Teşekkür ederim. Aslında bu soru, benim hazırlık safhası içinde olduğum iki kitap çalışmasını da içine alan bir konu. 17. Yüzyıl'dan bugüne, özellikle Avrupalı birçok seyyah, arkeolog ve maceraperest, bu topraklarda keşif seyahatleri yapmışlardır. Bu seyahatlerde, rotaları ve ilgileri daima bu antik kentler üzerinde olmuştur. Aslında ana gayeleri; Anadolu'nun, onların deyimiyle Küçük Asya'nın arkeolojik envanterini çıkartmanın yanı sıra, toplumun sosyolojik yapısı hakkında da bilgi toplamaktı. O dönemlerde bu gezginler, seyahatleri boyunca birçok gravür çizim yapmışlardır. Bu gravürlerin birçoğu antik kent konuluydu. Bu seyyahlar, seyahatlerinin dönüşlerinde bu çizimleri gezi notlarıyla beraber yayınlamışlardır. Bizler de bu gravürlerden yola çıkarak, aynı perspektiflerden yüzlerce fotoğraf çekimi yaptık. Bu karşılaştırmalı çalışma sayesinde, zaman içinde bu şehirlerin değişim süreçlerini inceledik. Antik kentlerin bu süreçte kaybolan parçalarının tespiti için de bizim için bir ölçü olmuş oldu. Bu çalışmalar bittiğinde bir kitap çalışması olarak yayınlamayı düşünüyoruz.

> "LİKYA BÖLGESİ'NDE MYRA VE KSANTHOS KENTLERİ, HEM HİKAYELERİYLE HEM DE GÖRSEL MİMARİLERİYLE AYRI BİR İHTİŞAM BARINDIRIYOR"

MYRA'DAKİ KAYA MEZARLARI BENİ ÇOK ETKİLEMİŞTİR

■ *Likya Bölgesi'nde inceleme yaptığınız antik kentlerden sizde en çok ilgi uyandıranlar hangileridir?*

Şüphesiz her ayrı kentin bir özelliği, bir albenisi var. Fakat Likya Bölgesi'nde Myra ve Ksanthos kentleri, hem hikayeleriyle hem de görsel mimarileriyle ayrı bir ihtişam barındırıyor. Myra'nın dağ yamacına işlenmiş kaya mezarları beni ayrıca etkilemiştir. Ksanthos'un, işgallere karşı onurlu direnişi, mimari olarak o dönemde şehrin altyapısına döşenmiş, halen ayakta duran gelişmiş su şebekesi görülmeye değer özelliklerdendir.









'LİKYA YOLU REHBERİ' SİZE YOL GÖSTERECEKTİR

■ *Metin Bey, yine çok yararlı bir sohbet ve röportaj oldu. Peki, bu konuya ilgi duyan okuyucular size nasıl ulaşabilirler? Fotoğraflarınızı kullanma izni veriyor musunuz?*

Likya Yolu hakkında bilgi almak, blog yazılarımızı okumak isteyen okuyucular, www.likyayolurehberi.com adresinden bu bilgilere ulaşabilirler. Sosyal medyada ise 'likya yolu rehberi' ismi ile hesap ve grup sayfalarımıza ulaşabilirler. Elbette fotoğraflarımı kullanma izni veriyorum.

FİNALDE MUTLAKA BİR LİKYA ŞİİRİ DAHA OKUMALIYIZ...

■ *Zaman ayırdığınız için çok teşekkür ederiz. Çalışmalarınızda ve etkinliklerinizde kolaylıklar, başarılar diliyorum.*

Ben de çok teşekkür ederim, bana bu fırsatı bir kez daha verdiğiniz için. Ben de sizin nezdinizde, bu başarılı derginin bizlere ulaşmasında emeği geçen herkese teşekkür eder, başarılar dilerim. Sohbetimizi yine muhteşem bir Likya şiiri ile sonlandırmanın yerinde olacağını düşünüyorum...

"Evlerimizi mezar yaptık,
Mezarlarımızı ev...
Yıkıldı evlerimiz,
Yağmalandı mezarlarımız...
Dağların doruğuna çıktık,
Toprağın altına girdik,
Suların altında kaldık,
Gelip buldular bizi...
Yakıp yıktılar,
Yağmaladılar bizi...
Biz ki, analarımızın,
Kadınlarımızın,
Ve ölülerimizin uğruna...
Biz ki, onurumuz,
Ve özgürlüğümüzün uğruna...
Toplu ölümleri yeğleyen,
Bu toprağın insanları...
Bir ateş bıraktık geride,
Hiç sönmeyen ve sönmeyecek olan..."

(Ksanthos'lu Likyalılar'ın kendilerini yakarak gerçekleştirdikleri toplu intiharlarından sonra, kalan Likyalılar tarafından yazılmış bir Likya şiiri...)

'KARA SEVDA'NIN 'GLADYATÖRLER'İN ŞEHRİ



Ertuğrul KARSLIOĞLU

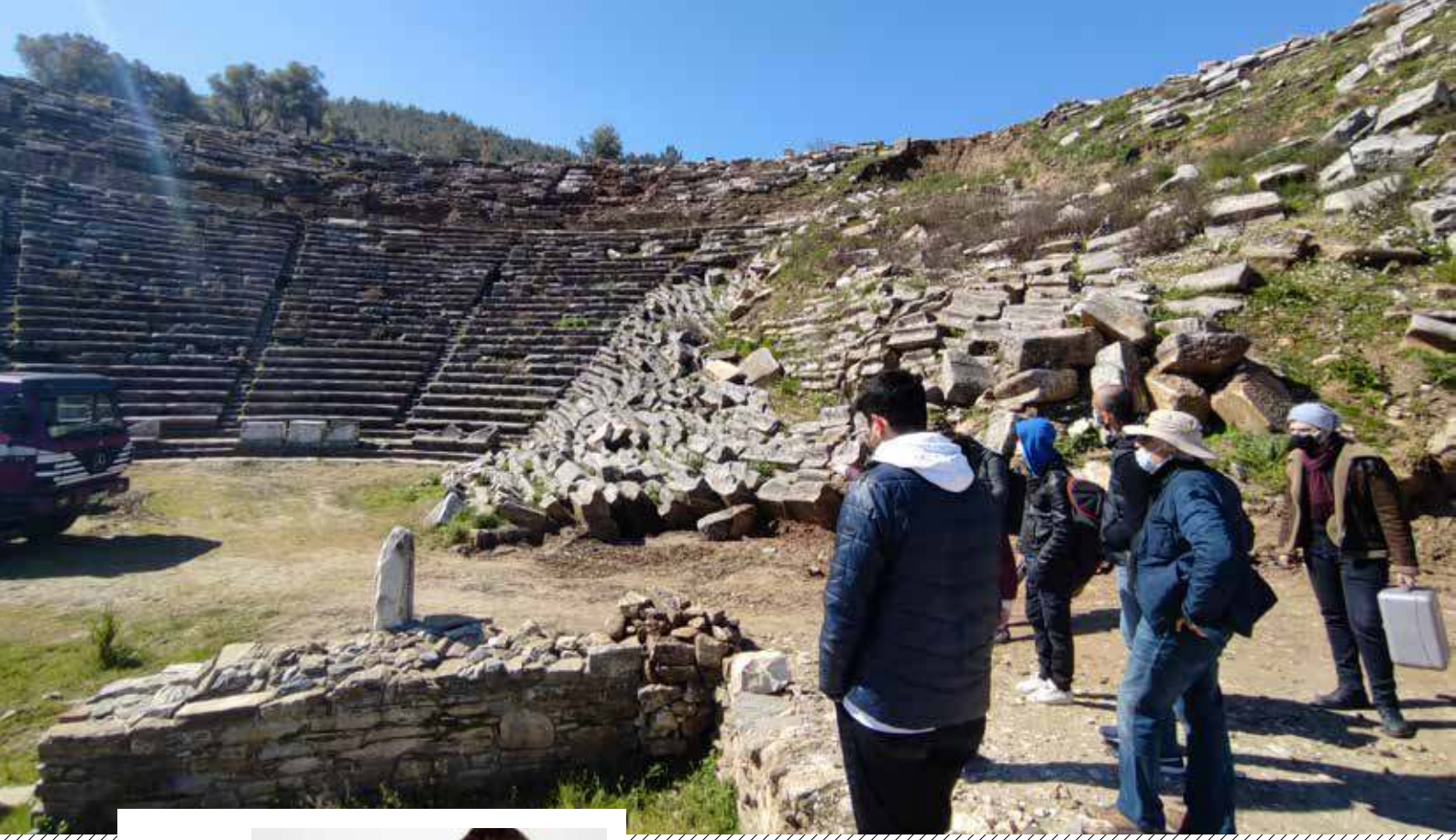
*1973'TE TRT'DE '*KURGUCU*' OLARAK GÖREVE BAŞLADIM. YABANCI KAYNAKLI BELGESELLERİN (MESELA KAPTAN COUSTEAU'NUN DENİZALTI DÜNYASI) TÜRKÇE SESLENDİRMESİNİ EŞLERKEN ÇOK ETKİLENDİM.* **BİR SÜRE SONRA BELGESELE SOYUNDUM**. *YIL 2021 VE BEN, BELGESEL YAPMAYA DEVAM EDİYORUM.*

ÇEKTİĞİ çok sayıda belgesel film ile Anadolu insanını, kültürünü, örflerini, gelenek ve göreneklerini; kısaca somut ve somut olmayan kültürel mirasımızı kayıt altına alan, günümüze ve gelecek kuşaklara aktaran yönetmen Ertuğrul Karslıoğlu; "Stratonikeia Antik Kenti'ni ziyaret ettim ve vazgeçilmez mekanlarımdan oldu. Çünkü kent yaşıyor!" diyor. Kendisini tanımaktan onur duyduğum yönetmen Ertuğrul Karslıoğlu ile 'yaşamı' ve son çektiği 'Stratonikeia Belgeseli' hakkında kısa bir röportaj yaptım.

STRATONİKEİA

ÜNLÜ YÖNETMEN ERTUĞRUL KARSLIOĞLU, STRATONİKEİA ANTİK KENTİ BELGESELİ ÇEKİYOR







Esmeri Alev EKEBAŞ

TARİH//

Fotoğraflar: Ertuğrul Karslıoğlu / Merve Erçegil



ŞİMDİYE DEK ÜRETTİĞİM BELGESELLERİN **HEMEN HEPSİ** ***ANADOLU COĞRAFYASINA*** *VE BU COĞRAFYAYI* ***BİNLERCE YIL*** *ÖNCEDEN YURT EDİNMİŞ* **İNSANIMIZA** *DAYANIYOR.*

■ ***Esmeri Alev Ekebaş: Öncelikle bize kendinizden bahseder misiniz?***

Ertuğrul Karslıoğlu: Kısa mı uzun mu bilmiyorum ama şöyle bir özet geçeyim:

1973 yılının Ekim ayında TRT kurumunun açtığı sınavla, 'kurgucu' olarak Ankara Televizyonu'nda göreve başladım. İki yılı aşkın bir süre 'film kurgu ünitesi'nde çeşitli projelerde çalıştım.

Yerli yapımların kurgusundan tutun da yayınlanmak üzere alınan yabancı filmlerin Türkçe seslendirilerek senkronuna (eşlemesine) kadar, bir kurgucunun karşılaşabileceğinin çok ötesinde çalışmalara katılarak sinemanın her alanına ilişkin önemli bilgiler edindim.

Bu arada 'kurgu masası'nda yabancı kaynaklı belgesellerin Türkçe seslendirmesini eşlerken, örneğin BBC'den satın alınan belgesellerden, Fransız yönetmen, yazar, bilim insanı Jacques Cousteau'nun hazırladığı 'Denizaltı Dünyası' gibi belgesellerinden ciddi biçimde yararlandığımı söylemeliyim.

UNUTULMAZ DİZİLERİN, HARİKA BELGESELLERİN YÖNETMENİ...

Bu değerli eserlerden; 'kamera kullanımı'nın inceliklerini, kurgunun konuyu sergilerken gösterdiği yalınlığı, müzik ve efektlerin nasıl dikkatle seçilerek belgeseli oluşturduğuna tanık oldum. Kurgu masasında geçirdiğim o iki buçuk yıllık süre, hayatımın akışını değiştirdi.

Daha sonra televizyona programlar yapmaya başladım.. Ve kısa bir süre sonra da belgesele soyundum. Yıl 2021 ve ben, belgesel yapmaya devam ediyorum. Ayrıca 2000 yılından itibaren İstanbul'un çeşitli üniversitelerinde 'Belgesel Sinema' üzerine dersler vermeye başladım. Öğretmenliğe halen devam ediyorum.

HEDEFİ: KÜLTÜREL DEĞERLER, GELECEĞE BIRAKILMALI...

■ *Ürettiğiniz belgesellerin hemen hepsi Anadolu coğrafyasına dayanıyor. Bu coğrafyanın zenginliği sizi nasıl etkiledi?*

Şimdiye dek ürettiğim belgesellerin hemen hepsi Anadolu coğrafyasına ve bu coğrafyayı yüzlerce, binlerce yıl önceden yurt edinmiş, konuklarına, insanımıza dayanıyor. Tarihine, kültürel zenginliğine, sürdürülebilen geleneklerinin yanında kaybolmakta olanlarının belgelenmesine, kısaca somut ve somut olmayan kültürel değerlerin yitip gitmeden geleceğe bırakılmasına çaba göstermeye çalıştım.

DATÇA'DA ANTİK KENT KNİDOS, YATAĞAN'DA STRATONİKEİA...

■ *Muğla ili ve dört yıla yaklaşan Datça yarımadasının ucundaki Antik Kent Knidos, Datçalılığınız, Yatağan ilçemizdeki Stratonikeia Antik Kenti ve bu coğrafyaya ait bilgiler sizde nasıl bir etki yarattı?*

Muğla ili, saydığım nitelikleri barındıran kentlerimizden... Anadolu'yu en az beş defa dolaşıp belgeseller üretmiş birisi olarak, dört yıla yaklaşan Datçalılığım'da bu coğrafyaya ilişkin edindiğim bilgiler beni derinden etkiledi. Şimdiye dek hiç değinilmemiş yaşama biçimlerinden, kadim Anadolu kültürünün her katmanını, her dönemini görebileceğimiz kent kalıntılarına rastladım. Örneği o kadar çok ki!

Örneğin, Datça yarımadasının ucundaki Antik Kent Knidos...

Örneğin, Yatağan ilçemizdeki Stratonikeia... Stratonikeia Antik Kenti'ndeki 'Kutsal Alanlar' ise başlı başına ele alınması gereken kalıntılar. Bir zamanlar Eskihisar köyünün tamamının içinde yaşadığı bu tarihi yerin fotoğraflarının, görenleri bile hayran bırakacak nitelikler barındırdığını söylemeliyim.



BİR NOT:

Şimdiye dek neler mi yaptım? Şöyle sıralayayım:

- 1973, TRT Kurumu'na sınavla 'Kurgu Elemanı' olarak atandım.
- 1976, 'Yönetmenliğe' başladım. Ürettiğim TV programları ve belgesellerimin listesine bakarsanız, yaşamımın büyük bölümünün belgesel filmler üreterek geçtiğini görürsünüz.
- 1976/78, 'Gözlem Belgesel' Haber 24x30'
- 1978/80, 'Petek Belgesel' Haber 24x30'
- 1979, 'TBMM Belgesel' 60'
- 1982, 'Likya Uygarlığı' Yönetmen Belgesel 24'
- 1983, 'İslam Sanatları Belgesel' 4x15'
- 1985, 'Türk Mimarisi' Belgesel 4x45'
- 1986, Bin Türlü Mavi Akar Boğaziçi'nden Belgesel 5x24'
- 1987, 'Suyla Gelen Kültür' Belgesel 8x24'
- 1988, 'Keçenin Teri' Belgesel 24'
- 1988, 'Divandan Sandalyeye' Belgesel 45'
- 1990, 'Fırat'ın Türküsü' Belgesel 8x24'
- 1991, 'Orta Asya'dan Esintiler' Belgesel 8x24'
- 1994, 'Turgut Bey (Özal)' Belgesel 5x60'
- 1994/97, 'Devriye Magazin' Haber 150x30'
- 1995, 'Açık Kapılar' Tartışma 52x60'
- 1996, 'Hırsız Var' Yapımcı Magazin Haber 26x30'
- 1995/98, 'Kaygısızlar' Drama-Dizi 146x45'
- 1998, 'Ümmühan (TRT)' Dramatik Belgesel 21'
- 1998/01, 'Kara Melek' Drama-Dizi 119x45'
- 1999, 'Kıvılcım' Drama-Dizi 26x45'
- 1999, 'KatılSana YarışSana' Yarışma 52x60'
- 2000, 'Ateş Dansı' Drama-Dizi 16x45'
- 2000, 'Yalan Dünya' Drama-Dizi 4x45'
- 2000, 'Kör Talih' Drama-Dizi 18x30'
- 2001, 'Ver Elini Anadolu' Belgesel Haber 52x25'
- 2003, 'Modern Zamanlarda Suyun Hikayesi' Belgesel-Tanıtım 54'
- 2006, 'Nafi Bey' Belgesel-Portre 55'
- 2007, '10 Yılda' Belgesel, İKÜ 20'
- 2008, 'Taraklı'da M. Zamanlar' 29'
- 2009, 'THY Eğitim Filmi' 19'
- 2010, 'Daranın Küçük Bilgeleri' Gen. Yön. Belgesel, (Mardin) 27'
- 2017, 'Sonsuzluğa Mühürlenen Kentler' Belgesel, Mardin, Matera 52'
- 2019, 'Dünden Bugüne Knidos Kadınları' Belgesel 30'
- 2019, 'Evvel Zaman İçinde' Belgesel 49'

*STRATONİKEİA **HALÂ YAŞIYOR**! KENTİN İÇİNDEKİ KÖY (ESKİHİSAR), **DEPREM NEDENİYLE** TAŞINMASINA KARŞIN, **GİTMEYEN**, EVİNİ TAŞIMAYANLAR VAR.*



BU ***KENTİN ADI*** *NEDEN STRATONİKEİA? BİR* **RİVAYETE GÖRE** *SELEUKOS KRALI* ***I. ANTİOKHOS****; ÖNCEDEN* ***ÜVEY ANNESİ****, SONRA* **EŞİ STRATONİKEİA'***NIN ADINI BU KENTE VERMİŞ.*

ESKİHİSAR'A GİDİN, MUTLU İNSANLAR GÖRECEKSİNİZ

■ *Sayın Ertuğrul Karslıoğlu, Stratonikeia Antik Kenti'ni ziyaretiniz sizi nasıl etkiledi ve hayatın devamlılığını bu kentte nasıl gördünüz? Kent yaşıyor mu?*

Ziyaret ettiyseniz, Stratonikeia, artık sizin vazgeçilmez mekanlarınızın arasına girecektir. Çünkü kent yaşıyor! Kentin içindeki köy (Eskihisar), deprem nedeniyle taşınmasına karşın, gitmeyen, evini taşımayanlar var. Sokaklarında dolaşan sevimli insanların mutluluğuna ortak olacak, onlarla birlikte kendinizi tarih içinde geziniyor hissedeceksiniz. Ve tabii, onların yaşamlarına tanık olacaksınız. Belki de kendinizi onların yerine koyup, her sabah antik bir duvara dayalı evinizden çıkarak, 5 bin yıl önce döşenmiş mermer yolları aşıp, yine o döneme ait sütunlu, alınlığında kabartma insan figürlerinin bulunduğu kapıların altından tarlaya gittiğinizi düşüneceksiniz.

Stratonikeia Antik Kenti'nde beni etkileyenlerin başında, işte bu, hayatın devamlılığı var. Buna bir de geçmişte yaşanmışlıkları ve izlerini eklediğimde, varın siz düşünün belgeselin içeriğini.

"STRATONIKEIA ANTİK KENTİ'NDEKİ 'KUTSAL ALANLAR' BAŞLI BAŞINA ELE ALINMASI GEREKEN KALINTILAR."

HEREDOTOS, STRABON, PAUSANİAS VE STEPHANOS DA KALEME ALMIŞ

■ *Stratonikeia Antik Kenti nerededir?*

Stratonikeia; Muğla ili Yatağan ilçesinin 7 kilometre batısında yer alıyor. Eskihisar Mahallesi (eskiden köy) sınırları içinde ve Yatağan-Milas yeni karayolunun kenarında.

Anadolu coğrafyasının tarihine, kültürüne ilişkin değerlerin harmanlandığı bu yöreye yerleşim ve kuruluşun izleri, kazılar sonucunda artık neredeyse kesinleşmiştir. Kent içinde erken yerleşimlere ait izleri bugün de görmek mümkün. Leleg tipi duvarlar, kentin güneyindeki Kadıkulesi Tepesi üzerinde ve kuzey yamacında görülür.

■ *Antik dünyanın hangi önemli tarihçileri bu yöreye ilişkin bilgiler vermiş?*

Antik dünyanın tarihçisi Heredotos başta olmak üzere, Strabon, Pausanias ve Bizanslı Stephanos'un verdiği bilgilerle de burada 'Helenistik Dönem' öncesine ait bir yerleşmenin olduğu ve bunun Khrysaoris ve İdrias olarak bilindiği anlaşılmaktadır. Aynı zamanda burası Karyalılar'ın toplandığı önemli bir merkezdi.

HEKİM ERASİSTRATOS'UN ACILI AŞKA BULDUĞU ÇARE...

■ *Antik kentin adı nereden gelmektedir?*

M.Ö. 281 yılından sonraki kısa bir süre, Seleukos Kralı I. Antiokhos tarafından, önceden üvey annesi, sonra eşi Stratonikeia'nın adı kente verilmiş. Antik kent, günümüzde de bu adla anılmaktadır. Üvey annesiyle evlenen genç Antiokhos'un öyküsüne dair anlatımlar muhtelif. Kısaca bir anlatımdan söz edersek; Üvey annesine aşık olarak yatağa düşmesine dayanamayan baba kral, eşinden ayrılır ama oğluyla ayrıldığı karısını ülke dışına sürer. Ölünce de oğlu tahta geçer ve eşinin adını kente verir.

İlginç bir rivayet daha var; o da kente gezmeye gelen Kos'lu hekim Erasistratos'un acılı aşka bulduğu çaredir. Hastalanan oğula hiçbir ilaç şifa olmaz. Ne zaman ki yatağına Stratonikeia yaklaşır, oğulun yüzünde güller açar, nabzı yükselir, neredeyse iyileşir. Bu olaya tanık olan hekim, hastalığın nedenini anlamıştır. Genç oğul, üvey annesine aşıktır ve aksi gibi anne de ona. Zekice bir çözümle krala anlatır ve ikna ederek oluşmakta olan kara sevdayı önler.

ROMA, BİZANS, SELÇUKLU VE OSMANLI'YA EVSAHİPLİĞİ...

■ *Stratonikeia Antik Kenti'nin kuruluşuna ilişkin bilgi verebilir misiniz?*

Son zamanlarda yapılan kazıların sonucunda Stratonikeia Antik Kenti'nin kuruluşuna ilişkin araştırmalar, erken Tunç Çağı'na, İ.Ö. 3 bin yılına kadar gidiyor. Yani, Yatağan ilçemizin yakınlarındaki bu kadim yerleşimin tarihi, yaklaşık 5 bin yıl önceye dayanıyor. Kazılarda çıkan bazı mezar tipleri ve bulunan kaplar, bu süreci belgeler nitelikte. İ.Ö. 2 bin yılına ilişkin buluntular, önceki bin yıla karşın daha fazla. Örneğin İ.Ö. 2000'li yıllara tarihlenen ve Stratonikeia'lı Menippos tarafından yapıldığı bilinen 'Grekçe' yazıtın alt satırında '1505' tarihi kazınmış. Bu yazıtın önemi; kentte, Geç Tunç Çağı'na ilişkin yaşam izlerinin varlığını bizlere hatırlatır. Hititler'den, Karyalılar'dan izlerin görüldüğü kent; Antik Çağ uygarlıkları, Roma, Bizans (Doğu Roma), Selçuklu ve Osmanlı'ya ev sahipliği yapar.



BİR NOT:

Kameranın önünde de var! Aynı zamanda akademisyen

■ *Bu çalışmalarımın yanında, 2001 yılından bu yana çeşitli üniversitelerde 'Belgesel Sinema ve Sinema Dili' dersleri vermekteyim:*

- 2000/2001, Öğretim Görevlisi *İstanbul Hayat Akademisi*
- 2001/2005, Öğretim Görevlisi - *Yıldız Teknik Üniversitesi/ STF Fotoğraf ve Video Bölümü*
- 2003/2013, Öğretim Görevlisi *İstanbul Kültür Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi*
- 2012/2014, Öğretim Görevlisi *Plato Meslek Yüksek Okulu*
- 2013/2018, Öğretim Görevlisi *Yeni Yüzyıl Üniversitesi/MYO ve İletişim Fakültesi*
- 2021, İkinci Sömestre'de *Antalya Akev Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi*

■ ***Verdiğim Lisans Dersleri:***

- Film Projelendirme ve Ön Yapım (Antalya AKEV)
- Belgesel Yapım ve Yönetim (Antalya AKEV)
- Sinema Yönetmenliği (YYYÜ)
- Belgesel Film Yönetmenliği (YYYÜ)
- Kısa Film Yapımı ve Yönetmenliği (YYYÜ)
- Belgesel Film Yapımcılığı (PMYO)
- Televizyon Stüdyo Prodüksiyonu (PMYO)
- Sinema ve Televizyon'da Yapımcılık (PMYO)
- Sinema'da Yaratıcı Fikir Geliştirme (PMYO)
- Kariyer Gelişimi (PMYO)
- Belgesel Film için Metin Yazma Tekniği (İKÜ)
- Belgesel Film Yönetmenliği, Belgesel Film Tarihi (İKÜ)
- İmge Sinema, Film Çözümleme, İmge Film Yönetmenliği (İKÜ)
- Belgesel Yapım ve Yapımcı (YTÜ)
- Belgesel Prodüksiyon (YTÜ)
- Uygulamalı Görüntü Yönetmenliği (YTÜ)



STRATONİKEİA, **2015 YILINDA *UNESCO DÜNYA GEÇİCİ MİRAS LİSTESİ*** *'NE GİRDİ. DAİMİ LİSTEYE GİRMESİ İÇİN,* **STRATONİKEİA VE LAGİNA ANTİK KENTİ** *KAZI BAŞKANI PROFESÖR DOKTOR* ***BİLAL SÖĞÜT*** *YÖNETİMİNDE ÖNEMLİ ADIMLAR ATILIYOR.*





İLGİNÇ BİR RİVAYET DAHA VAR; HASTALANAN OĞULA **HİÇBİR İLAÇ ŞİFA OLMAZ**. NE ZAMAN Kİ YATAĞINA STRATONİKEİA YAKLAŞIR, **OĞULUN YÜZÜNDE** GÜLLER AÇAR, **NABZI YÜKSELİR**, İYİLEŞİR.

*STRATONİKEİA'DA **HER SABAH** ANTİK BİR **DUVARA DAYALI** EVİNİZDEN ÇIKARAK, **5 BİN YIL ÖNCE** DÖŞENMİŞ MERMER YOLLARI AŞIP, **O DÖNEME AİT** SÜTUNLU, ALINLIĞINDA KABARTMA İNSAN **FİGÜRLERİNİN BULUNDUĞU** KAPILARIN ALTINDAN TARLAYA GİDEBİLİRSİNİZ.*



'GECELERİN VE KARANLIKLARIN KIZI' HEKATE DE LAGİNA'DA

■ *'Gladyatörler Şehri' adının kaynağı nedir?*

Stratonikeia'nın adı, kimilerine göre aşkın ölümsüzleştiği 'Gladyatörler Şehri' olarak da bilinir. Birçok 'gladyatör mezarı' bu söyleme neden. Bu mezarlar, günümüzde, antik kentin bir köşesinde sergilenerek ziyaretçilerini bekliyor.

■ *Stratonikiea Antik Kenti Kazı Başkanı Profesör Doktor Bilal Söğüt ve Antik Kent kazısına emek verenler hakkında bilgi verebilir misiniz? 'GEKA Projesi'nden bahseder misiniz? Stratonikeia Antik Kenti belgesel çekiminizde izleyiciyi neler bekliyor?*

Yaklaşık iki yıldan bu yana tanıdığım Profesör Doktor Bilal Söğüt; Stratonikeia kentiyle yatıp kalkan, zamanının büyük bölümünü oradaki tarihi yapıları ortaya çıkarmak için uğraş veren, değerli bir bilim insanı. Müthiş çalışkan bir ekibi var ve her dakika, geçmişte yaşayan uygarlıkların ürünlerini bulup çıkarmaya odaklanmışlar. Burada anlatamayacağım kadar çok değerli buluntular var. Örneğin, Stratonikeia'nın dini merkezi sayılabilecek beldesi Lagina'da, 'Hekate Kutsal Alanı' bulunmakta.

> "STRATONIKEIA'NIN ADI, KİMİLERİNE GÖRE DE AŞKIN ÖLÜMSÜZLEŞTİĞİ 'GLADYATÖRLER ŞEHRİ' OLARAK BİLİNİR. BİRÇOK 'GLADYATÖR MEZARI' BU SÖYLEME NEDEN."

Hekate; 'Gecelerin ve Karanlıkların Kızı', anaerkil Anadolu'nun en önemli 'ana tanrıçaları'ndan biri. 'Ay Tanrıçası' olarak da bilinir. İşte o alan, şu anda Bilal hoca tarafından ayağa kaldırılmak üzere.

Bu alanda kimler çalışmamış ki... Örneğin, ilk Türk Arkeoloğu Osman Hamdi Bey (Müzeci, Ressam), 1890-91 yıllarında Hekate kutsal alanını kazanlardan. Günümüzde Stratonikeia'da kazı çalışmaları yaparken kaldığı konakta, resimlerinin birebir reprodüksiyonları sergileniyor. Profesör Doktor Bilal Söğüt, işte bu değerleri düzenleyerek binlerce yıllık tarihsel süreci gözler önüne seren yoğun bir çalışmanın içinde. Devamı belgeselde.

Stratonikeia, 2015 yılında UNESCO Dünya Geçici Miras Listesi'ne girer. Daimi listeye girmesi için önemli adımlar atılıyor. Stratonikeia ve Lagina Antik Kenti Kazı Başkanı Profesör Doktor Bilal Söğüt; 2015 yılında Pamukkale Üniversitesi olarak ilk defa GEKA'ya başvurduklarını, kazı alanında yaşanmış bütün kültürel varlıkları ayağa kaldırmaya yönelik çalışmalara ek olarak, 14. ve 15. Yüzyıl'dan kalma Beylikler Dönemi'ne ait hamam

yapısı ile evin restorasyonunu özüne uygun biçimde gerçekleştirdiklerini belirtmektedir.

Bilal hocam, Stratonikeia'da gerçekleştirdikleri çalışmalara ilişkin bilgi verirken, temel prensiplerinin; "Minimum müdahaleyle maksimum korumayı gerçekleştirmek" olduğunu vurgulayarak; "Beylikler dönemine ait bir hamamda ateşin yakıldığı ve suyun ısıtıldığı alandan, soyunma ve dinlenme alanlarına kadar tüm bölümlerini insanların görebileceği şekilde restore ettik. GEKA Projesi sayesinde, koruma ve kullanma dengesi arasındaki ince çizgiyi muhafaza ederek yapıyı koruduk ve bu yapıyı gelecek nesillere aktarmış olduk" sözleriyle, Stratonikeia'nın geleceğine ışık tutuyor. Biraz da UNESCO Dünya Mirası Daimi Listesi'ne giriş yolunu aydınlatarak.

GEKA'NIN YAPTIĞI ÇALIŞMALAR BELGESELİMİZE DESTEK VERİYOR

Desteğinin olumlu sonuçlarına baktığımızda GEKA'dan da söz etmeliyim.

Ulusal düzeyde koordinasyonundan Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'nın sorumlu olduğu 'Güney Ege Kalkınma Ajansı' (kısaca GEKA), 2009 yılında kurulmuş olup; yerel potansiyeli harekete geçirmek misyonuyla şeffaflık, yenilikçilik, eşitlik ve verimlilik bilinci çerçevesinde bölge kalkınmasına katkı sağlayacak faaliyetlerini, Aydın, Denizli ve Muğla illerinin oluşturduğu Güney Ege Bölgesi'nde yürütmeyi amaçlamaktadır.

Yönetmenliğini üstlendiğim belgeselde, GEKA'nın, 2015 yılından beri; Antik Roma, Beylikler, Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemi yapılarını içinde barındıran Stratonikeia Antik Kenti ile Lagina Hekate Kutsal Alanı'nda birçok projeye destek verdiğini, her iki ören yerinin 'Dünya Kültür Turizmi'ne kazandırılmasına katkı sağladığı gerçeğini izleyiciyle buluşturmaya çalışıyoruz.

Stratonikeia Antik Kenti'nde çalışmaların ardı arkası kesilmiyor. Örneğin GEKA, Kültür ve Turizm Bakanlığı ve Pamukkale Üniversitesi, Stratonikeia ve Lagina'da arkeolojik kazı restorasyon ve konservasyon çalışmaları gerçekleştiriyor.

Belgeselimizin kapsamında, kazılarda ortaya çıkan ilginç mozaikler de var. Mozaikler, üstü çatıyla kapatılarak sergileniyor.

Bilal Söğüt hocamın derinlemesine anlattığı Stratonikeia belgeselimize, ürettiği resimleriyle alanına yeni soluk kazandıran ressam Zeynep Bozoğlu, Hekate'yi, kendine özgün biçimiyle yorumlayarak katılıyor.

Yine Pamukkale Üniversitesi Öğretim Üyeleri'nden Ayşegül Koyuncu Okca, geleneksel tekstil sanatına örnek bir çalışmayı antik kente, sütunlara uygulayarak, geçmişle modern zamanları birleştiren, bağ kuran ilginç bir çalışmayla katılıyor belgeselimize...

■ *Sayın Ertuğrul Karslıoğlu, sizin ve ekibinizin çektiği fotoğrafları kullanma izni veriyor musunuz?*

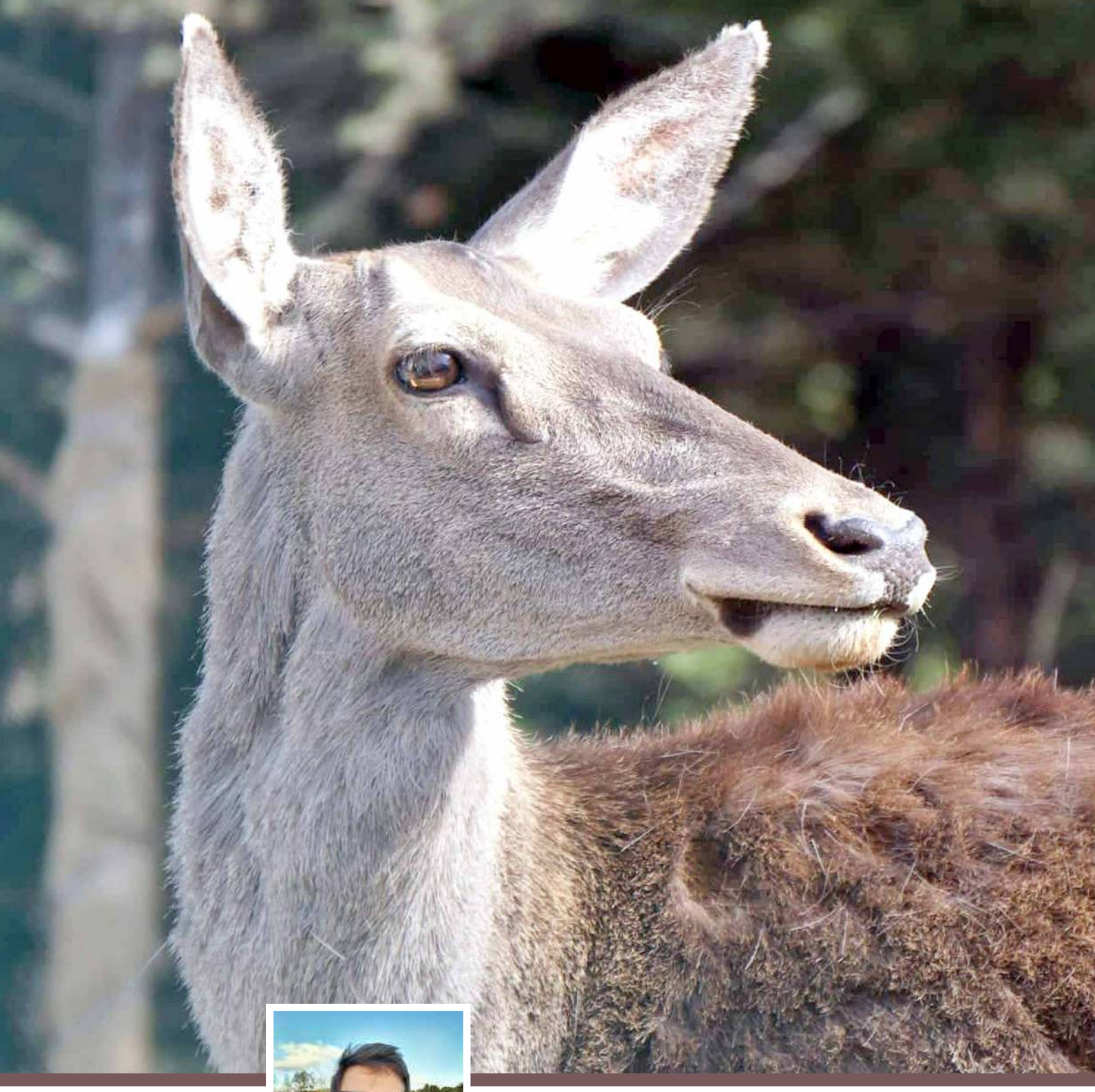
Fotoğraflarımı kullanma izni veriyorum. Röportaj için teşekkür ederim...

BİR NOT:

Ödülleriyle bir müze açabilmek mümkün!

■ Aldığım Ulusal ve Uluslararası Ödüller:

- 1995, Sinema'nın 100. yılı nedeniyle T.C. Kültür Bakanlığı ve Sinemacılar Birliği tarafından EURTUĞRUL KARSLIOĞLU'nun 'KEÇENİN TERİ', Suha ARIN'ın 'KULA'DA ÜÇ GÜN' ve Güner SARIOĞLU'nun 'LADİK 76' filmleri ile birlikte yüzyılın belgeseli seçilmiştir.
- 1979, Günaydın Gazetesi Televizyon Yıldızları Belgesel Ödülü
- 1987, İstanbul Gazeteciler Cemiyeti Yılın Başarılı Yönetmeni
- 1988, Sedat Simavi Vakfı Yılın Başarılı Yönetmeni
- 1988, İstanbul Gazeteciler Cemiyeti Yılın Başarılı Yönetmeni
- 1988, Çağdaş Gazeteciler Derneği Yılın Başarılı Yönetmeni
- 1988, TV'de 7 Gong TV Yıldızları Yarışması Yılın En İyi Belgeseli Ödülü
- 1988, Türk Halk Bilimi Basın Yayın TV Ödülü
- 1989, İstanbul Gazeteciler Cemiyeti Yılın Başarılı Yönetmeni
- 1989, Çağdaş Gazeteciler Derneği Yılın Başarılı Yönetmeni
- 1989, Başbakanlık Basın Yayın Enformasyon Genel Müdürlüğü Yılın Başarılı Yönetmeni
- 1989, T.C. Kültür Bakanlığı Sinema Başarı Ödülü En İyi Belgeselci
- 1990, 3. Ankara Film Şenliği Yılın Belgeseli, Keçenin Teri
- 1990, Çağdaş Gazeteciler Derneği Yılın Başarılı Yönetmeni
- 1990, Türk Basın Birliği Geleneksel Başarı ve Basın Hizmet Ödülü
- 1990, Fırat Hvz. Gazeteciler Cemiyeti Yılın Başarılı Yönetmeni
- 1991, Sedat Simavi Vakfı Yılın Başarılı Yönetmeni
- 1991, İstanbul Gazeteciler Cemiyeti Yılın Başarılı Yönetmeni
- 1991, Anadolu Folklor Vakfı Türk Halk Kültürü'ne Katkı - Başarı Ödülü
- 1992, Uluslararası Monte Carlo Yaratıcı Belgesel Yar. Bronz Madalya
- 1992, Fırat Üniversitesi Kültür Faaliyetleri'ne katkı nedeniyle Başarı Ödülü
- 1992, Şanlıurfa Valiliği, İl kültürüne katkı nedeniyle Başarı Ödülü
- 1995, 3. Asya Uluslararası Fukuoka Film Festivali Büyük Ödül (Grand-Prix), Keçenin Teri
- 1995, Hürriyet Gazetesi Televizyon Yıldızları Ödülü
- 1997, Hürriyet Gazetesi Televizyon Yıldızları Ödülü
- 2000, İstanbul Gazeteciler Cemiyeti Yılın Gazetecisi
- 2011, Belgesel Film Onur Ödülü - TRT (Onur ödüllerinin ilki)
- 2013, Belgesel Film Onur Ödülü - 13. Uluslararası Altın Safran Film Festivali
- 2018, Belgesel Film Onur Ödülü - 1. İzmir Uluslararası Artemis Film Festivali



GEZİ //



Emre SEYHAN

*"**SOĞUKSU MİLLİ PARKI**'NIN İÇERİSİNDE '**ATATÜRK ÇAMI BÖLGESİ**' OLARAK İFADE EDİLEN BAĞ YERLERİ MEVCUTTUR.* **MUSTAFA KEMAL ATATÜRK** *BU BAĞLARDA OTURUP DİNLENİR VE ÇAY İÇEREK* **DOĞAYI DİNLEMEYİ SEVERDİ**.*"*

ANKARA'NIN Kızılcahamam ilçesinde bulunan 'Sazak Köyü' sınırları içerisinde kalan 12 kilometrekarelik orman alanı, 19 Şubat 1959 yılında Soğuksu Milli Parkı olarak ilan edilmiştir.

Parkın 'volkanik bölge' olma özelliği taşıması, çevresinde birçok sıcak ve soğuksu kaynakları olması sebebiyle 'kaplıca' olarak da değerlendirilmektedir.

Soğuksu Milli Parkı'nın içerisinde 'Atatürk Çamı Bölgesi' olarak ifade edilen bağ yerleri mevcuttur. Mustafa Kemal Atatürk bu

FLORA VE FAUNA ZENGİNİ BİR DOĞA HARİKASI...

SOĞUKSU MİLLİ PARKI



"Soğuksu Milli Parkı 160 kadar kuş türüne ev sahipliği yapıyor"

bağlarda oturup dinlenir ve çay içerek doğayı dinlemeyi severdi. Soğuksu Milli Parkı, 'Flora' ve 'Faunası' bakımından oldukça zengindir.

ORMANIN DERİNLİKLERİNDE KIRMIZI BİR GÜZELLİK...

'Flora' çeşitliliğinde hakim ağaç türleri; 'Karaçam', 'Sarıçam', 'Göknar' ve 'Gürgen'dir. Fakat bölgenin kuzey yamaçlarında 'Meşe' ormanları da oldukça fazla yer kaplamaktadır.

Ayrıca 'Yabani Çilek', 'Yabani Gül', 'Ahlat', 'Yabani Fındık', 'Kuşburnu', 'Böğürtlen' ve 'Alıç' gibi birçok meyve ağacı ve bitkisi de yine bu ormanlarda mevcuttur.

Parkın en önemli ve özel çiçeklerinden biri ise 'Kırmızı Dağ Lalesi'dir. Mayıs aylarında ormanların derin bölgelerinde kırmızı çiçek açarak ferahlatıcı ve harika doğa görüntüleri ortaya çıkartan 'Kırmızı Dağ Lalesi' hayli meşhur bir çiçektir.

KARADENİZ'DE MEVSİMSEL GEÇİSLER ÇOK BELİRGİNDİR VE HER AYIN KENDİNE GÖRE BİR YAPISI BİR DOKUSU VARDIR.



160 KADAR KUŞ TÜRÜNE EV SAHİPLİĞİ YAPIYOR

'Fauna' açısından daha da zengin olan Soğuksu Milli Parkı; içerisinde barındırdığı 'büyük memeli türleri' ile 'doğa ve yaban hayatı severleri' çekmektedir.

'Bozayı', 'Kızıl Geyik', 'Bozkurt', 'Domuz', 'Vaşak', 'Sincap', 'Karaca', 'Çakal', 'Tilki', 'Porsuk', 'Kaya Sansarı', 'Gelincik' ve 'Yaban Tavşanı' gibi oldukça fazla memeli çeşitliliğine sahip olmakla birlikte, 160 kadar kuş türüne de ev sahipliği yapar.

Bölgenin bilinen en meşhur kuş türü ise 'Kara Akbaba'dır. 'Kara Akbaba', 'Sakallı Akbaba', 'Kızıl Akbaba' ve 'Küçük Akbaba' olarak 4 farklı türe ev sahipliği yapar. Bu türler arasında ise göçmen olan tür 'Küçük Akbaba' ya da diğer adı ile 'Mısır Akbabası'dır.



"FAUNA'SI HARİKA... BOZAYI, KIZIL GEYİK, BOZKURT, VAŞAK, SİNCAP, KARACA VAR. 160 KADAR KUŞ TÜRÜNE EV SAHİPLİĞİ YAPAR. KARA AKBABA, SAKALLI AKBABA, KIZIL AKBABA VE MISIR AKBABASI BURADA... KARTAL DA VAR ÇAKIR DA..."

"ANKARA'NIN İÇME SUYUNU KARŞILAYAN EN BÜYÜK **3 BARAJ** *DA BURADA:* **BULAK DERESİ***'NİN BESLEDİĞİ* **AKYAR BARAJI**, ***HAMAM DERESİ****'NİN BESLEDİĞİ* **EĞREKKAYA BARAJI** *VE* **MERA ÇAYI***'NIN BESLEDİĞİ* ***KURTBOĞAZI BARAJI****..."*

TÜM MEMELİLER VE KUŞLAR BURADA YAVRULUYORLAR

Yırtıcı kuşlar çeşitliliği açısından da oldukça zengin olan Soğuksu Milli Parkı; 'Kaya Kartalı', 'Akkuyruk Kartal', 'Yılan Kartalı', 'Şahin' ve 'Doğan' çeşitleri, 'Saz Delicesi', 'Çakır' gibi türlerinin de yaşam alanıdır.

Göçmen kuşlar arasında ilk sırayı 'Leylek'ler alır. Beldede 'Leylekler' için özel yuvalar bile inşa edilmiştir. Göçmen kuşlar da dahil olmak üzere yukarıda belirttiğim tüm memeli ve kuş türleri; Kızılcahamam sınırları içerisinde yavrulama ve yumurtlama olarak üreme dönemlerini burada geçirirler.

Kızılcahamam, 2 bin kilometrekarelik bir alana ve 117 köye sahip olup, 800 metre ile 2 bin 50 metre arasında değişkenlik gösteren yüksek dağlar ile çevrilidir. Yüksek dağlar ile çevrili olmanın getirdiği en büyük özelliği ise kaynak ve akarsuların bol olmasıdır.

KARADENİZ'DE SON BULACAK 900 KİLOMETRELİK YOLCULUK

Ankara ilinin içme suyunu karşılayan en büyük 3 baraj, Kızılcahamam ilçesindedir. Bu



*"**FLORA'SI MÜTHİŞ**... BİR YANDA KARAÇAM, GÖKNAR, GÜRGEN; DİĞER YANDA* **YABANİ ÇİLEK**, *AHLAT,* ***KUŞBURNU***, *BÖĞÜRTLEN... BİR DE GÜZELİ VAR:* ***KIRMIZI DAĞ LALESİ***. *MAYIS'TA GİDERSENİZ, MUHTEŞEM MANZARAYI GÖREBİLİRSİNİZ."*

barajlar; Bulak Deresi'nin beslediği 'Akyar Barajı', Hamam Deresi'nin beslediği 'Eğrekkaya Barajı' ve Mera Çayı'nın beslediği 'Kurtboğazı Barajı'dır.

Ayrıca bölgeden akan diğer çay ve dereler de Sakarya Nehri'nin en önemli kollarından biri olan 'Güdül Kirmir Çayı'nı besler. Işık Dağı'ndan başlayan akarsuların yolculuğu, Sakarya Nehri ile 900 kilometreden fazla yol kat ederek, Sakarya Karacasu'dan Karadeniz'e dökülür.

Saygılarımla...





YABAN DOMUZU

BAŞLICA YİYECEĞİ: Böğürtlen türleri,kökler,kurtlar,solucanlar.
GENÇLERE VERİLEN AD: Potik (domuz yavrusu).
GRUP DAVRANIŞI: Dişiler ve 2 yaşını aşmamış erkekler sürüler halinde yaşar.
İLGİNÇ BİR GERÇEK: Erkekler alt dişlerini keskinleştirmek bilemek için alt dişlerine sürterler.
TAHMİNİ NÜFUS YOĞUNLUĞU: Sürdürülebilir.
EN BÜYÜK TEHDİT: Doğal ortam kaybı.
EN AYIRT EDİCİ ÖZELLİĞİ: Uzun sert ve düz burnu.
HAMİLELİK SÜRESİ: 3 / 4 ay.
YAŞAM ORTAMI: Yaprak döken büyük yapraklı ormanlar.
DÜŞMANLARI : Yırtıcılar ve İnsanlar.
DİYETİ: Omnivor ,Hepçil.
YAŞAM ŞEKLİ: Nocturnal, gece ve gündüz.
TÜR SAYISI: 13 ve 4 Warthog alt türü.
YAŞADIĞI YER: Avrupa ve Asya kıtası.
GRUP: Memeliler.
BİLİMSEL ADI: Sus Scroafa.



MERKEZİ AVRUPA YABAN DOMUZU



MERKEZİ Avrupa yaban Domuzu (Sus scrofa scrofa) is yaban domuzunun bir alt türüdür. İskandinavya'nın bazı kuzey bölgeleri ve Rusya'nın Avrupa kısmı ve Yunanistan'ın Güneyi hariç olmak üzere tüm Avrupa kıtasında yaygın olarak yaşar..Orta boyda koyu ve paslı renkte kıllarla kaplı olup uzun ve nisbeten dar lacrimal (gözyaşı) kemiklere sahiptir..

ANADOLU YABAN DOMUZU



ANADOLU yaban domuzu (Sus scrofa libycus) Türkiye'nin endemik bir türü olup Trakya ve Anadolu genelinde İsrail ve Transkafkasya'da yaygın olarak yaşar ve büyük ihtimalle günümüz evcil domuzunun atalarından biridir.

KARPAT YABAN DOMUZU

3



İRİ bir vücuda sahip olan bu yaban domuzu Romanya, Macaristan, Ukrayna, Balkanlar, Kafkasya, Transkafkasya Hazar denizi kıyıları ve Kuzey İran'da yaşar.

AKDENİZ İTALYAN YABAN DOMUZU

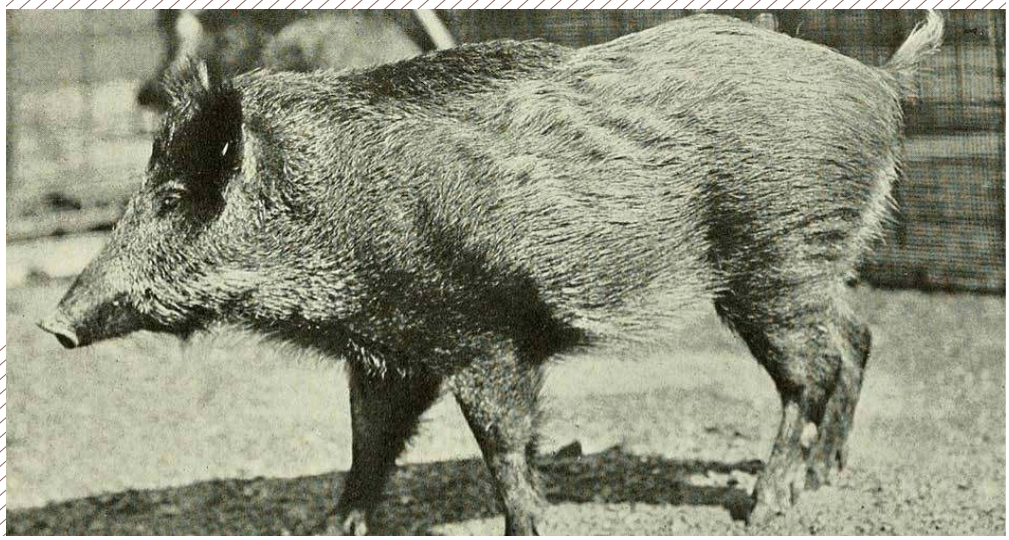
4



AKDENİZ İtalyan Yaban domuzu. Endülüs Korsika ve Sardunya'da yaşayan bu alt tür ufak boyutu ve Zeytuni renge sahip kısa tüyleri ile tanınır.

KUZEY AFRİKA YABAN DOMUZU

5



KUZEY Afrika yaban domuzu, Tunus, Cezayir ve Fas'ta yaygın olan bu tür Sometimes considered S. s. Scrofa 'nın ufak fakat orantılı olarak daha uzun dişlere sahip eşcinsi olarak kabul edilmektedir.

HİNDİSTAN YABAN DOMUZU

6



HİNDİSTAN yaban domuzu, uzun bir alt tür olan bu yaban domuzu Hindistan, Nepal, Burma, Batı Tayland ve Sri Lanka'da bulunmaktadır.

KUZEY ÇİN YABAN DOMUZU

7



Kuzey Çin yaban domuzu, Kıyı Çin, Güney Vietnam ve Sichuan'ın batısında yaşayan bu cins yaban domuzunun alt gruplarından birine aittir. Bilinen veriler ışığında daha fazla alt grupların da bulunduğu düşünülmektedir..

ORTA ASYA YABAN DOMUZU

8



ORTA Asya yaban domuzu, Pakistan, Kuzeybatı Hindistan ve Güneydoğu İran'da İranda yaşayan bu cins daha uzunca bir vücuda ve açık kahverengi kıllara sahiptir.

JAPON YABAN DOMUZU

9



JAPON yaban domuzu, Hokkaıodo ve Ruyuku adaları hariç bütün Japonya'da yaşar. Diğer adalarda çoklukla görülen çoklukla görülen bu ufak cins sarı kahverengi kıllara sahiptir..

FORMOSA YABAN DOMUZU

10



FORMOSA yaban domuzu, Tayvan'a has bu yaban domuzu, siyah bedeni ile yaban domuzlarının ufak alt sınıf türlerinden biridir.

BANDEND DOMUZU

11



YABAN domuzunun bir alt grubu üyesi olan bu tür; Güney Asya'da Malezya'dan tutun da Endonezya, Sumatra, Jawa ve Doğu Komodo'da yaşamaktadır. Bu tür ufak, kısa yüzlü ve seyrek tüylü olmasıyla bilinir.

RUYUKU YABAN DOMUZU

12



RUYUKU yaban domuzu. Ufak bir alt tür. Ruyuku adalarında yaşarlar...

WARTHOG

13



BURKİNA Faso, Fildişi Sahili, Demokratik Kongo Cumhuriyeti, Gana, Gine Bissau, Çad. Moritanya Nijerya, Senegal, Sudan ve Etiyopya'da yaşayan bu cins seyrek kıllarla kaplı orta boy bir cins olup diğer hemcinslerine kıyasla daha uzun olan dişleri ile bilinir. Erıtre warthogu, Orta Afrika warthogu ve Güney Warthogu alt sınıfları bulunur. Yaban domuzu ile ilgili bugunlük bu kadar. Gelecek sayıda buluşmak dileği ile hoşçakalın. Hayırlı ramazanlar ve Coronasız günlerde buluşmak üzere.

www.filtrejim.com www.tancanoil.com akbaytancan@gmail.com tancanoil

tancan
madeni yağ



Tancan Akbay
0533 523 47 00

Motor Yağı ve Filtrelerinde Değişimin Adresi















Gedikkaya Mah. Oto Sanayi Sitesi 1. Blok No:28 Merkez/GİRESUN
0454 216 36 30 – 0530 774 50 06

DUYU ORGANLARIYLA DONATILMIŞ, DEPREM ARAŞTIRMALARINDA BİLE KULLANILAN BİR TATLI SU BALIĞI

YAYIN



YEMEK //



Ahmet YAZICI

Değerli okurlarımız;

Bugün 'balık avı' konusunda, 'yayın balığı'nı inceleyeceğiz. Peki, neden 'yayın balığı'? Çünkü hayli uzun zamandır yaptığım gözlemlere dayanarak söylüyorum; gizli kalmış ve kimse tarafından bilinmeyen bazı sulak bölgelerde o kadar çok yayın balığı var ki! Onları uzun süre, birçok farklı yönden inceleme imkânı buldum ve bu bilgileri sizlerle de paylaşmak istedim.

'Yayın balığı' hakkında sizlerin, her yerde bulabileceğiniz ve artık duymaktan sıkıldığınız bilgileri burada yinelemek istemiyorum. Bunun yerine isterseniz öncelikle 'yayın balığı'nı basitçe tanıtalım ve sonrasında bu balığı avlayabilmek için ne gibi şartlar yaratmamız gerektiğini belirtelim. Bilindiği gibi; oltamızı, hedeflediğimiz balığa cazip gelecek şekilde sunamazsak, o balığı yakalamamız imkânsızdır. 'Yayın balığı'nın oltamıza gelmesini sağlamak, ancak onun çok hassas olan duyu organlarına hitap ederek dikkatini çekmekle mümkündür.

'Yayın balığı'nın 'duyu yetenekleri' birçok insanın hayal dahi edemeyeceği kadar gelişmiştir. 'Yayın balığı', kuyruk ucundan kafasına kadar duyu organları ile donatılmıştır. 'Yayın balığı'nın birçok türünde dişlerin arasında, ağızda, solungaçlarda ve vücudun tüm dış derisinde tat almaya müsait organlar bulunur. 6 cm. uzunluğunda bir 'yayın balığı'nın derisinde yaklaşık '250 bin tat alma organı' vardır. Tat alma organlarının en yoğun olduğu alan, 'bıyıklar'dır. Bu organları sayesinde çamurlu suda bile yiyeceklerini çok kolay bulurlar.

OLTANIZI, HEDEFLEDİĞİNİZ BALIĞA CAZİP GELECEK ŞEKİLDE SUNAMAZSANIZ, O BALIĞI YAKALAMAMIZ İMKÂNSIZDIR. 'YAYIN BALIĞI'NIN OLTAMIZA GELMESİNİ SAĞLAMAK, ANCAK ONUN ÇOK HASSAS OLAN DUYU ORGANLARINA HİTAP EDEREK DİKKATİNİ ÇEKMEKLE MÜMKÜNDÜR.

'10 MİLYARDA 1' ORANINDA HASSAS HİSSE SAHİPTİR

Koku alma işlemi kafasındaki, gelen ve giden suya ait ikişer giriş ve çıkışı olan bir burun tarafından yapılmaktadır. Burun içi; daha duyarlı koku almak için geniş bir yüzey alanı sağlamak amacıyla çok kıvrımlı bir yapıda gelişmiştir. 'Yayın balığı', kokusunu almak suretiyle suyun içindeki bazı bileşiklerin varlığını, '10 milyarda bir' oranında iken dahi hissedebilmektedir.

Kafa bölgesinde ve yanal çizgide titreşimleri çok hassas algılayabilen reseptörler bulunmaktadır. Bu yeteneği o kadar gelişmiştir ki, başta Çin olmak üzere birçok ülke, deprem öncesi titreşimleri algılayabildiği için, deprem araştırmalarında 'yayın balığı'ndan faydalanmaktadır. Bunların dışında kulak ve mesanesi de titreşimlere karşı çok duyarlıdır. 'Ses frekansı duyma aralığı', diğer tüm balıklardan daha fazladır. Gözleri; gece dahi yeterli miktarda görmeye imkân vermesi için, retinanın gelen ışığı geri yansıtacağı şekilde dizayn edilmiştir. Gözlerde renkleri ve kontrastı ayrı ayrı algılayabilecek reseptörleri bulunur. Tüm bu algılama yeteneklerinin dışında, her canlının yarattığı elektromanyetik alanı çok hassas tespit edebilecek algılama sistemine de sahip olduğu için; avını, her ortamda birden fazla organını kullanmak sureti ile çok rahat bir şekilde bulabilmektedir.

'Yayın balığı', günün her saati yemlenebilmesine rağmen genellikle gece yemlenmeyi tercih eder. Suyun dibinde, zemin bölgesinde yavaş hareketler ile gezinir. Bu sırada devamlı etrafı kollar ve avını arar. Avını tespit ettiği an yavaşça yükselir ve ani bir hareket ile avını alır. Çoğunlukla daha yemi yutmadan tekrar aşağı iner. Genelde derinlik ne olursa olsun, bahar ve yaz aylarında su üstü ile üst seviyedeki bir metrelik su kesiminde avlanmayı tercih eder. Suyun sıcaklığı 14 derece ve üstünde olduğunda, en aktif yemlenme döneminde olduğu tespit edilmiştir. 8 derecenin altında derinlere iner ve her konuda aktivitesini kaybetmeye başlar.

YAYIN BALIĞI AVINDA YEM NASIL HAZIRLANIR?

'Koku' konusunu ilk bölümde hallettik. Şimdi sırada kullanacağımızın 'yemin görselliği' var. Gece avlanacağımız için az olan ışık kaynağından azami faydalanacak şekilde 'fluoresan bir materyal' tercih ettik. Bu materyali; dalgalanma sırasında yaptığı salınım ile hareketlenerek körük gibi çalışacak, bünyesindeki koku salacak yem maddesini devamlı olarak suyun içine pompalayacak ve sürekli bir 'koku pompası' olacak formda olan çeşitlerimizden seçtik. Bu; tüm gövdesinde delikler ve boşluklar olan 'körüklü ve solucan biçiminde bir silikon'du.

'Yayın balığı' avında kullanacağımız yemi hazırlarken, olması gereken her unsuru ayrı ayrı ilave edecek şekilde çalışmayı planladık. İlk yaptığımız çalışma, yemin kokusunu tayin etmek olduğu için bir gün önce aldığımız 'sardalya' ve 'istavrit'i dışarıda bıraktık. Yani biraz bozulmalarını sağladık. Daha sonra da iyice ezerek 'macun' haline getirdik. Bu macuna biraz 'peynir suyu', biraz da 'ezilmiş taze dalak' ilave ettik. Biraz sulu olduğu için, ayrı bir yerde yakarak kül haline getirdiğimiz 'kuş tüyleri'ni ekleyerek kıvamını koyulaştırdık. Yemimizin tamam olduğuna karar verince, biraz daha kendini çekmesi için açık ortamda havalanmaya bıraktık.

Oltamızda kullanacağımız 'iğne' konusunda anlaşmamız çok zor oldu. Çünkü çok farklı fikirler vardı ve hepsi belli bir teoriye dayanıyordu. Tüm dostlarımız 'büyük ve sıfırlı iğne'ler kullanmaktan yana olmasına rağmen, ben 'çok küçük iğne'lerin kullanılması gerektiğini savunuyordum.

*'YAYIN BALIĞI'NIN '**DUYU YETENEKLERİ**' HAYAL EDİLEMEYECEK ÖLÇÜDE GELİŞMİŞTİR. '**YAYIN BALIĞI**', KUYRUK UCUNDAN KAFASINA KADAR DUYU ORGANLARI İLE DONATILMIŞTIR. **6 CM. UZUNLUĞUNDA** BİR YAYIN BALIĞININ DERİSİNDE, YAKLAŞIK **250 BİN TAT ALMA ORGANI** VARDIR.*

*'YAYIN BALIĞI'NIN KAFA BÖLGESİNDE VE **YANAL ÇİZGİDE TİTREŞİMLERİ** ÇOK HASSAS ALGILAYABİLEN **RESEPTÖRLER** BULUNMAKTADIR. BU YETENEĞİ O KADAR GELİŞMİŞTİR Kİ, BAŞTA ÇİN OLMAK ÜZERE BİRÇOK ÜLKE, **DEPREM ÖNCESİ TİTREŞİMLERİ** ALGILAYABİLDİĞİ İÇİN, DEPREM ARAŞTIRMALARINDA '**YAYIN BALIĞI**'NDAN FAYDALANMAKTADIR.*



YEM DEĞİL ZİYAFET! SARDALYA, İSTAVRİT, PEYNİR SUYU, DALAK...

'Yayın balığı'nın çene yapısını incelediğimizde; alt çene kemiğinin son derece sağlam ve yarım daire formunda bir biçimde teşekkül ettiğini görürüz. Kemiğin yapısı çok sert olduğu için, iğne girmesine müsait değildir. Kemiğin arkasına saplanan bir iğne ise hiçbir yere geçmeyip sadece çene kemiğine takıldığı için, balığın çırpınması sonucu kurtulma ihtimali yüksektir. Alt çenenin dış kısmında ise büyük balığı taşıyabilecek sağlamlıkta deri yoktur. Üst çene kemiği, tüm üst çeneyi kapladığı ve bazı yerleri iğne girmesine imkân tanıdığı için, buraya saplanan iğne, balığı yakalayabilmektedir.

'Yayın balığı'na atılan oltalarda, iğnenin üst çeneye saplanma ihtimali 'yüzde 50'dir. Ben, bu ihtimali artırmak için bir araştırma yaptım. 'Yayın balığı' yemi ağzına alınca (ister yutsun ister bekletsin) mutlaka suyun zeminine iniyor. Bu durumda bizim misinamızın, balığın ağzının birleştiği yan tarafından dışarı çıkmış şekilde olduğunu düşündüm. Tam misinanın dışarı çıktığı yerde, yani dudakların birleştiği noktada, kıkırdak dokusunda misket büyüklüğünde bir organ olduğunu görmüştüm. Bu organı fark ettiğim zaman, kendi kendime 'oltayı buraya taktırabilirsem istediğim olur' diye düşündüm.



BİR KISA NOT

BİR MİSİNAYLA KÜÇÜK BALIKLAR, DİĞER MİSİNAYLA YAYIN BALIĞI!

Yem olarak bölgedeki balıkların tercihine uygun ve kolay olarak parçalanmayacak sertlikte bir maddeyi bütün olarak ikinci misinamıza doğrudan, yani iğnesiz olarak bağlıyoruz. Bağladığımız bu yem maddesi ile asıl 'yayın oltası' arasında en fazla 10 cm. mesafe olacak şekilde 'fırdöndü'den sarkan iki kösteği ayarlıyoruz. 0.50 mm. kalınlığında mavi renkte ana misinamıza önce bir 'stopper', daha sonra da ortasındaki deliği 'stopper'in çapından daha küçük olan, orta büyüklükteki 'şamandıramızı' misinamıza takıyoruz.

Yemlerin de takılması ile elde ettiğimiz toplam ağırlık, oltamızı hedeflediğimiz uzaklığa atmaya yetiyorsa, bu durumda kösteklerin bağlı olduğu fırdöndünün boşta kalan halkasına bağlıyoruz. Eğer daha uzak atım yapmamız gerekirse; şamandıranın altına, onu batırmayacak şekilde hesaplanmış bir 'kayar kurşun' ve en alta tekrar bir 'stopper' ilave ediyoruz. İkinci 'stopper'in amacı, 'şamandıra seviyesi'ni değiştirmemiz gerektiği takdirde, kurşunu şamandıranın tam altında tutabilmektir. En son boşta kalan uca 'klipsli bir fırdöndü' bağlayarak takımı tamamlamış oluyoruz. Bir sonraki sayımızda, 'yayın balığı avcılığı' konusuna kaldığımız yerden devam etmek üzere... Tüm okurlarımıza sevgilerimi ve saygılarımı sunuyorum.



*KULAK VE MESANESİ DE TİTREŞİMLERE KARŞI ÇOK DUYARLIDIR. '**SES FREKANSI DUYMA ARALIĞI**', DİĞER TÜM BALIKLARDAN DAHA FAZLADIR. GÖZLERİ; GECE DAHİ YETERLİ MİKTARDA* **GÖRMEYE İMKÂN** *VERMESİ İÇİN, RETİNANIN GELEN IŞIĞI* **GERİ YANSITACAĞI** *ŞEKİLDE DİZAYN EDİLMİŞTİR.*

BİLDİĞİNİZ BÜTÜN OLTALARI UNUTUN. ÇÜNKÜ EN İYİSİ BU!

Artık kendi elde ettiğimiz tecrübelere göre, bugüne kadar tavsiye edilenlerin ve bilinenlerin dışında bir 'yayın oltası' yapmaya başlayabiliriz. 150 cm. uzunluğunda ve 0.45 mm kalınlığında mavi bir misinaya, üçlü iğnemizi 'palomar düğümü' ile bağlıyoruz. Parlak yem görüntüsü olan ve kokulu yem materyalini taşıyıcı olarak kullanacağımız silikonu, boş olan taraftan misinamıza geçiriyoruz. 'Yayın balığı'nın yemini su üstüne yakın bir derinlikten aldığını bildiğimiz için, misinamızı 'yüksek çekerli ve bilyeli bir fırdöndü'ye, iğne olan tarafın uzunluğu 70 cm. kalacak şekilde 'dynakrown düğümü' ile tespit ediyoruz. Düğüm bitiminde kalan ikinci ucu kesmiyoruz. Bu durumda 'fırdöndümüz'den boş olarak sarkan ikinci bir misinamız oluyor.

İkinci misinayı 'yayın balığı' ile direk olarak ilgisi olmayacak bir amaç için kullanacağımız için, boyunu çok iyi hesaplamamız gerekiyor. Ava başlamadan önce bir metre uzunluğa yakın bir ölçüde boş olarak bıraktığımız iğnesiz misinaya, yem bağlarken boyunu ayarlayacağımız için bir işlem yapmıyoruz. İkinci misinamız, ucuna bağlayacağımız bir yem materyali ile çevredeki küçük balıkları çekecek ve o bölgede fazla bir küçük balık yoğunluğu sağlayacak. Bu yemi kapmak için birbiri ile yarışa girecek küçük balıkların yarattığı rutin dışı titreşimin, çok uzakta olsa bile 'yayın balığı'nın dikkatini çekeceğini biliyoruz.

"AVA BAŞLAMADAN ÖNCE BİR METRE UZUNLUĞA YAKIN BİR ÖLÇÜDE BOŞ OLARAK BIRAKTIĞIMIZ İĞNESİZ MİSİNAYA, YEM BAĞLARKEN BOYUNU AYARLAYACAĞIMIZ İÇİN BİR İŞLEM YAPMIYORUZ."

Mutfakta bir SANAT ESERi!



TERBİYELİ YAYIN BALIĞI ÇORBASI





Değerli okurlarımız;

Balığın her çeşit yemeği olduğu gibi, çorbasının da olduğunu hepimiz biliriz. Genel olarak 'her beyaz etli balığın çorbası yapılabilir'. Lakin balık çorbası lafzına yakışan bir çorba yapmak ve bu konuda asla rakip tanımayacak derecede mükemmel lezzete ulaşmak, ancak iki balık çeşidi ile mümkündür. Bu balıklar; tuzlu suda 'Kırlangıç' balığı, tatlı suda ise 'Yayın' balığıdır. Bu yazıda; yıllar boyu birçok şekilde denemesini bizzat yaptığım ve sonunda en güzel olduğunda karar kıldığım 'yayın balığı çorbası' tarifimi sizlerle paylaşacağım.

'Yayın balığı çorbası'nda ana malzeme, balıkta birçok kişinin yemediği hatta çöpe attığı kısımlardır. Tabii bunların arasında en başta gelen de kafa kısmıdır. Normal gelişmiş bir 'yayın'da kafa ağırlığı, toplam ağırlığın 'üçte biri'dir. Dolayısıyla oldukça fazla miktarda et ihtiva eder. Balığın temizlenmesi sırasında kesilen tüm yüzgeçler, balığın derisinin tamamı ve kafa kısmı 'çorba malzemesi' olarak kullanmak için, 'ovalanmak şartıyla' iyice yıkanır. Sularının süzülmesi için bir süzgeçte bekletilir. Balık çorbasında balığın iç organları kullanılmaz.

ÇORBA DEYİP GEÇMEYİN... ÇÜNKÜ BU, BAŞKA BİR ŞEY!

Daha sonra 'doğal sabun' ile 'iyice yıkanmış ve durulanmış bir tülbent parçası'na, süzgeçte beklettiğimiz balık parçalarını yerleştirip, tülbendi açılmayacak şekilde bağlayarak bir tencereye koyuyor ve üstünü örtecek kadar su ilave ederek yaklaşık 45 dakika orta ateşte kaynatıyoruz. Süre dolunca, içinde balık parçaları olan tülbendi olduğu gibi tencereden çıkartarak bir tepsiye alıyor ve soğumasını bekliyoruz. Tenceredeki haşlama suyunu da ayrı bir yerde muhafaza ediyoruz.

Soğutma işlemi tamamlanınca tülbendi açarak içinde dağılmaya hazır olacak derecede pişmiş yayın parçalarının etlerini özenle kılçıklardan ve kemiklerden ayırıp bir tabağa koyuyoruz. Bu işlemde deri parçalarından etlere karışanları temizlemiyoruz. Yani malzememizi, etler ve bir kısım deri olacak şekilde ayırıyoruz.

Bu arada başka bir yerde, yine aynı şekilde hazırlanmış bir tülbent parçasının içine muhtelif sebzelerden karışık olarak (domates, bir baş sarımsak, dörde bölünmüş bir soğan, havuç, kereviz) koyuyoruz. Tülbendi bağlayıp başka bir tencereye koyuyor ve yine üstünü örtene kadar su ilave ediyoruz. Tenceredeki suyun içine iki adet patates ilave ediyoruz.

TÜLBENTLER NE İŞE YARIYOR DİYENLER BU TARİFİ OKUSUN

Yine başka bir tülbent parçasının içine de bir miktar çiçekli taze nane, bir miktar çiçekli melisa, bir miktar maydanoz ve dereotu, bir miktar reyhan otu koyarak tülbendi bağlıyor ve bunu da sebzeleri koyduğumuz



Sizce bu çorbanın içinde neler var? Şöyle bir özet geçelim isterseniz: Yayın balığının kafası, yüzgeçleri, derisi, domates, bir baş sarımsak, dörde bölünmüş bir soğan, havuç, kereviz, patates, taze nane, çiçekli melisa, maydanoz, dereotu, reyhan otu, manda tereyağı, iki çorba kaşığı un, iki adet yumurta sarısı, tuz, karabiber, tatlı kırmızı biber, limon suyu, biberiye.. Ve bir de doğal sabun ile yıkanmış, durulanmış tülbentler!

tencereye ilave ederek orta ateşte patatesler iyice pişip yumuşayana kadar haşlıyoruz.

Daha sonra tenceredeki sebzelerin ve otların olduğu iki tülbendi çıkararak suyunu sıkıp geri kalanını atıyoruz. Tenceredeki sebze suyunu balıkları haşladığımız suya ilave ediyoruz.

Bir tava içinde, bir miktar 'manda tereyağı'nda iki çorba kaşığı unu, esmerleşinceye kadar kavurup haşlanmış patatesleri de içine atarak çatalla iyice ezmek sureti ile püre haline gelmesini sağlıyoruz.

İki adet yumurta sarısı ile bir adet limonun suyunu büyükçe bir tencerede iyice karıştırıyoruz. Hazırladığımız bu karışıma daha önceden beklettiğimiz ve yeniden kaynatarak sıcak olarak getirdiğimiz balık haşlama suyunu kepçe marifeti ile çok az miktarlarda ve sürekli karıştırmak kaydı ile boşaltıyoruz. Burada en dikkat edilmesi gereken husus, kaynamış balık suyunu çok az miktarda yumurta karışımına katmak ve bu işlem esnasında yumurtalı limonu süratli olarak devamlı karıştırmaktır. Aksi halde yumurta pişerek çorba içinde homojen bir karışım halinde durmaz ve ayrılır.

BİR BİLGİ NOTU

YUMURTA KARIŞIMI ÇORBAYA DEĞİL; ÇORBA, YUMURTAYA İLAVE EDİLİR

Birçok harici tarifte yumurta karışımının çorbaya ilave edileceği yazılmıştır. Bu yanlıştır. Yumurta sıcak çorbaya az veya çok döküldüğü an pişerek ayrılır ve çorbaya karışmaz. Bunu önlemenin tek yolu, çorbanın yumurtaya azar azar ilave edilmesidir. Tüm balık suyunun bu şekilde yumurtalı karışıma katılması bitince daha önceden hazırladığımız tereyağlı ve unlu patates ezmesini yine hızlıca karıştırarak çorbamıza ilave ediyoruz.

Daha önce ayıklayıp beklettiğimiz balık etlerini ufak parçalar halinde çorbamıza katarak tencereyi ateşe oturtup bir taşım kaynatıyoruz. Son kaynatma aşamasında çorbamıza yeteri kadar tuz, karabiber, tatlı kırmızı biber ve limon suyu ekliyor ve iyice karıştırıyoruz.

Hazırladığımız çorbayı, sıcaklığını muhafaza etmesi açısından derin bir kaseye koyduğumuz zaman, üstüne çok ince olarak kıydığımız taze biberiye ve maydanozu, kırmızı biber ilave edilmiş manda tereyağında iyice kızarttığımız küp şeklindeki ekmekleri de ilave ederek servise sunuyoruz.

Bu çorbayı tarife uyarak yaptığınız ve dostlarınız ile paylaştığınız takdirde, dostlarınızın kesinlikle bunu gelenekselleştireceğini ve her sene devamlı olarak talep edeceklerini söyleyebilirim.

Rahmi M. Koç Müzesi'ne ingiltere'den ödül...

Deniz tutkunlarına göre 'en iyi' tekne



İTTİR KAKTIR!

RAHMİ M. KOÇ MÜZESİ'NİN EN YENİ OBJESİ ***'İTTİR KAKTIR'****, İNGİLTERE MERKEZLİ* **'CLASSİC BOAT DERGİSİ'***NİN DÜZENLEDİĞİ YARIŞMADAN ÖDÜLLE DÖNDÜ. 'İTTİR KAKTIR', 'SEKİZ FARKLI KATEGORİ'DE BİRİNCİNİN BELİRLENDİĞİ YARIŞMADA KENDİ KATEGORİSİNDE* ***'EN İYİ'*** *SEÇİLDİ.*





BİR BİLGİ NOTU

RAHMİ M. KOÇ MÜZESİ HAKKINDA...

Rahmi M. Koç Müzesi, Türkiye'nin ulaşım, endüstri ve iletişim tarihindeki gelişmeleri yansıtan ilk ve tek sanayi müzesidir. 14 binin üzerinde objeden oluşan koleksiyonu, çocuklara yönelik eğitimleri ve atölyeleri ile kültür ve eğlenceyi bir arada sunabilen tek adres olan Rahmi M. Koç Müzesi; Mustafa V. Koç/Lengerhane binası ve Hasköy Tersanesi olmak üzere iki tarihi bina ile halihazırda 11 bin 250 metrekarelik kapalı alana ve yaklaşık 17 bin metrekarelik açık alana sahiptir. Rahmi M. Koç Müzesi, pazartesi-cuma 10.00-17.30 saatlerinde ziyaret edilebilir. Müzeye giriş ücreti yetişkinler için 28 TL, öğrenciler için 12 TL'dir.





Rahmi M. Koç Marine Tersanesi tarafından 2020 yılında inşa edilen 'İttir Kaktır', Ekim 2020'de Rahmi M. Koç Müzesi'nin gemi filosuna katıldı. Teknenin orijinal planı, ABD Washington'daki 'Sam Devlin firması' tarafından 'Tugzilla' adıyla, içten motorlu bir 'gezinti teknesi' ve aynı zamanda 'römorkör' olarak tasarlandı.

RMK Marine Tersanesi tarafından planı yeniden uyarlanarak sekiz metre olan boyu iki metreden fazla uzatıldı ve 10.06 metrelik bir tekne haline getirildi. Müzenin geniş koleksiyonunda yer alan 'İttir Kaktır'ın 150 beygir gücündeki motoru ise Ford Otosan tarafından üretildi.

İngiltere merkezli 'Classic Boat Dergisi'nin 2007 yılından bu yana düzenlediği 'Classic Boat Awards'; asırlık geleneksel gemilerden restore edilenlere, yelkenlilerden motorlu gezinti teknelerine kadar mavi sularda özgürce yol alan deniz araçlarını bir araya getiriyor.

Sekiz farklı kategoride düzenlenen yarışmanın birincileri, 'halk oylaması' ile seçiliyor.

Kazananlar, 'Classic Boat Dergisi'nin bir sayısında da duyuruluyor.



ZAMAN, YENİLENEBİLİR ENERJİ ZAMANI!

*"2021'İ '**GÜNEŞ YILI'** İLAN ETTİĞİMİZ İÇİN GÜNEŞ İLE ALÂKALI **ÇOK CİDDİ** ŞEKİLDE SOSYAL MEDYADA VE **SAHADA ÇALIŞMALAR** YAPTIK. GEÇEN SENEKİ CİROLARIMIZIN **ÜZERİNDE** BİR RAKAMLA DA İLK ÜÇ AYI KAPATTIK."*

Haber: Hakan Ertürk

2021 yılının ilk çeyreğini geride bıraktık. Birçok zorlu süreçten geçilen bu dönemde, finansal piyasalardaki oynaklık da iş dünyasını oldukça zor durumda bıraktı. 20 yılı aşkın tecrübesiyle mekanik ve endüstriyel mühendislik sektörünün önde gelen şirketlerini bünyesinde barından ÜÇAY Grup'un CEO'su Turan Şakacı, sektörün geleceğine yönelik önemli açıklamalarda bulundu.

'GÜNEŞ YILI'NDA GÜNEŞ İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR YAPTIK'

İlk çeyreğini geride bıraktığımız 2021 yılı, gündemde var olan sıkıntıların toplamıyla tüm sektör temsilcilerini etkiledi. Türkiye'de kriz olduğu, döviz kurlarının dalgalı olduğu dönemlerde daha fazla sahada olmayı tercih ettiklerini ve değer yaratmaya devam edeceklerini ileten Turan Şakacı şöyle konuştu:

"Yılın ilk çeyreğinde bazı şubelerimizde geliştirme faaliyetleri gerçekleştirdik. Bu plan dahilinde de eğitim eksiklerimizi tamamladık. Bunun yanı sıra 2021'i 'Güneş Yılı' ilan ettiğimiz için güneş ile alâkalı çok ciddi şekilde sosyal medyada ve sahada çalışmalar yaptık. Geçen seneki cirolarımızın üzerinde bir rakamla da ilk üç ayı kapattık."

"Bizler, kriz olduğu, dolar ve avronun dalgalanmalar yaşadığı ya da problemlerin çıktığı zamanlarda daha çok sahada olmayı tercih ediyoruz. Daha farklı ne yapabiliriz diye düşünerek hareket ediyoruz. Daralmış piyasayı bu ilk üç ayda fırsat bilerek sahada daha fazla aktif olmaya ve çalışmaya özen gösterdik. Bu sebeple de değer yaratmaya devam etmeyi amaçlıyoruz..."





ÜÇAY Grup'un CEO'su Turan Şakacı

'DOĞU'DA FARKLI ENERJİLERİN KULLANIMINI ARAŞTIRIYORUZ'

Dijitalleşmeye verdikleri önemden de bahseden Şakacı; "İlk çeyrekte hizmet ağımızın yaygınlığı, genişliği ve kalitesini artırmak adına çalışmalarımıza devam ettik. Bununla alâkalı dijital tarafta da bazı yatırımlar yaptık. 'Üsay' adını verdiğimiz programla bütün şubelerin birbirine dijital anlamda bağlanması ve bütün müşterilerin işlerinin takip edilebilmesini yönetiyoruz. Bu süreçte programın geliştirilmesi adına bazı çalışmalar yaptık ve ek modüller ekledik" dedi.

Çalışmalarının gelecekte de devam edeceğini belirten Şakacı şöyle devam etti: "2021 yılında nerelere yeni şube açabiliriz diye çalışmalarımız devam ediyor. Ekiplerimiz bu konuda fizibilite çalışmalarını sürdürüyor. Özellikle Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde gazın daha genişleyebilmesi ve farklı enerji kollarında neler yapabiliriz diye araştırmalar yapıyoruz. Bu araştırmalardan sonra yeni şube yatırımları yapmayı hedefliyoruz..."

'PANDEMİNİN RAHATLAMASI SEKTÖRE CİRO ARTIŞI OLARAK YANSIYACAK'

Pandemi sürecinin sektörü genel olarak gergin bir ruh haline bürüdüğünü dile getiren Şakacı, yaz ayının yaklaşması ve normalleşme sürecinin yayılmasıyla sektörün ciro artışı yaşayacağını öngörüyor. Sektör temsilcilerinin endişesinden de bahseden Şakacı şunları söyledi: "Sektörün ilk çeyreği pandeminin de etkisiyle herkes için endişeli bir bekleyişle geçti. Önümüzdeki yaz aylarında işlerin biraz daha hızlanacağını ön görürüz normalde."

"Ancak şu anda gergin bir bekleyiş var herkes için. Örneğin, malzeme stoğu yapmak isteyenler 'ben bunu satabilir miyim' diye düşünüyor. Malzemeyi almak isteyen ise 'malzemeyi alırız ancak tekrar kapanma yaşarsak ne yaparız' diye düşünüyor. Bizler de stratejilerimizi daha hızlı reaksiyon alabilmek adına haftalık olarak değerlendirme kararı aldık. Toplantılarımızı daha sık yapıyoruz. Süreci yakın izlemek adına her daim algılarımız açık. Sektör özelinde 2021'in içerisinde pandeminin rahatlamasıyla birlikte ciroların artacağını ve işlerin açılacağını ön görüyoruz."

'SEKTÖR KESİNLİKLE YENİLENEBİLİR ENERJİ TARAFINA EVRİLECEK...'

Önümüzdeki süreçte yenilenebilir enerjiye yönelmenin bir zorunluluk haline geldiğini söyleyen Şakacı, "Sektörde 90'lı yıllarda doğalgaz başladı. Doğalgazlı iklimlendirme çalışmaları geçmiş 20 yılımızda da çok aktif olarak kullanıldı. Önümüzdeki süreçte ise doğalgazı artık biraz daha geri planda bırakıp yenilenebilir enerji kullanımına yöneleceğiz. Sistemi artık elektrik enerjisiyle çözüp, elektriği de güneşten ya da rüzgârdan yenilebilir şekilde üreteceğiz."

"Isı pompasıyla da ısıtma-soğutma sistemlerini ve sıcak su kullanımının tasarlanmasını sağlayacağız. Doğalgazla alâkalı şu anda sektörde 7-8 bin firma var ve bunların hepsi kombi, radyatör ve doğalgaz işi yapıyor. Bunların hepsi işlerinde başarılı mühendisler ve ustalar. Biz sektörün bu noktada biraz daha evirileceğini, yeni bir vizyona geçeceğini ve geçmesi gerektiğini düşünüyoruz. Dolayısıyla kendi tarafımızda ekiplerimizin içerisindeki teknik personel sayısını artırıp, özellikle yenilenebilir enerjiyle alâkalı eğitimler verip personel alımına başladık."

"Sektörün geleceğinde kendi vizyonunu, kendi dümenini bu yana çevirecek yapıların daha kuvvetleneceğini düşünüyoruz. Vizyonuna doğalgazın yanına ısı pompasını, güneş enerjisini, rüzgâr enerjisini ve alternatif enerji kaynaklarını alan yapıların çok daha iyi noktalara geleceğini öngörüyoruz. Bizler de bu anlamda kendi çalışmalarımızı sürdürüyoruz..."

plasticase

NANUK™

PROFESSIONAL PROTECTIVE CASES

www.nanuk.com





Büyük Çamlıca
Peyzaj

Bitkilerin Büyük Dünyasına

Tasarım yeteneğimiz ve profesyonel bakışımızla yaklaşıp, daha yaşanabilir alanlar oluştururken müşterilerimizin gülen yüzlerini görmeyi hedefliyoruz.

Adres

Kısıklı Mh. Alemdağ Cd.
No: 73/2 Üsküdar - İSTANBUL

Telefon

+90 (216) 443 2444
+90 (216) 316 5850

www.bcp.com.tr

Toyota çevreye karşı sorumluluğu taahhüt ediyor ve çok ciddi bir rol üstleniyor. Toyota'nın hedeflerinden biri, ürün yeniliğinin sınırlarını zorlamanın ötesinde, daha temiz bir ortama katkıda bulunan çevresel açıdan uygun ve toplumsal açıdan yararlı girişimlerin desteklenmesidir.

Bu amaçla "Küresel Isınmayı" ve ***"Karbon Ayak İzini"*** *azaltmaya yönelik uzun vadeli planlarında; atıksız üretim, uzatılmış ürün ömrü ve ömür sonunda geri dönüşümü için girişimler yer almaktadır.*



TOYOTA

Toyota İstif Makineleri A.Ş

444 7 898

info@toyotaistif.com

www.toyota-forklifts.com.tr