ÇAYDA ÇIRA

Aylık Kültür-Sanat ve Aktüel Dergi

2021 - ŞUBAT



BİR TEK SAKALIMA DOKUNMA!



"HAMAM"



Çizgilerle raks eden Elazığlı…

"HARPUT İNSANLIĞIN ORTAK MİRASIDIR"

-Çizgilerle raks eden Elazığlı…

-DİLŞAD HANIM

ÇAYDA ÇIRA

Aylık
Kültür-Sanat ve
Aktüel Dergi

İMTİYAZ SAHİBİ
Yücel ÇAKMAK

YAYIN KURULU
İ. Ekrem KATI
Murat SEVİNÇ
Tahir ERDEM
Uğur İNCİOĞLU
Hayri UĞUR
İhsan YÜKSEL

İLETİŞİM
TELEFON:
0 553 2533090

E-POSTA:
cakmakyucel@gmail.com

TEŞEKKÜRLER

Uzun ve meşakkatli bir yola çıktım. Bu yolculukta beni yalnız bırakmayan dostlara binlerce teşekkürü borç bilirim.
Dergimizin Şubat sayısıyla yeniden karşınızdayız. Yine birbirinden ilginç konuları sizlerle buluşturacağız. Tarihsel konuları gündeme getireceğiz.
Sizlerde gelen önerilerle dergimiz şekilleniyor. Zamanla da kendi kimliğine kavuşmuş olacak.
Kinederiçli Mehmet Ali Pahlivan'ın Amerika'da başlayıp Şıra Pazarı'nda biten yaşamını sizler için derledik. Maceralı bir yaşam süren Mehmet Ali Pehlivan'ı daha yakından tanıyacağız.
Şimdiye kadar sadece ismi bilinen ama hayatı hakkında hiçbir bilgi olamayan Elazığlı Kadın Şairimiz Dilşad Hanım'ın da yaşamı ilk kez dergimizde yer alacak.
İl Kültür ve Turizm eski Müdürlerimizden Kültür Adamı ve değerli büyüğümüz Ahmet Bulut'ta aramıza katıldı. İlginç konu başlıklı yazılarıyla dergimize renk katacağına inanıyoruz.
"Anılarla Elazığ" adlı bir köşemiz oldu. Bu köşede sizden gelen foto ve anılar, ünlü isimlerin Elazığ'la ilgili anılarına yer vereceğiz. Bu konuda bize ilham veren Değerli Hocamız Nuran Diker'e teşekkür ederiz. İlk fotoğrafımızı Nuran Diker Hanımefendinin arşivinden yayınlıyoruz. Ve zaman zamanda bu arşivden faydalanacağız.
Kardeş dergimiz "Dındik Mizah Dergisi"de bize destek verecek. Bir sayfada "Dındik'ten" karikatürlere yer vereceğiz.
Dolu dolu bir Çayda Çıra sunuyoruz…
İyi okumalar…
Sağlıklı okumalar…

SÖLİLER BİZDE

Tencereye guşhana, ahır bizde köm
Eriğe aluça, kümese de pin
Dantele tentene, bademe payam
Topaca da mozik söliler bizde

Sebze fidesine sadır, iğdeye pişot
Demine bayahıt, mısıra lazut
Merdiven ayahçah, kazan da beroş
Bulaşık bezine tehne söliler bizde

Perçemin adı porik, kediye pisik
Sokaklar zuvahtır, oğlak da gıdik
Çok küçük parçanın adı da kırtik
Karışık saça gıjik, söliler bizde

Geçen yıla bıldır, parçaya pırçik
Gaz lambasına dındik, kuyruğa poçik
Mantara göbelek, salyaya şorik
Taklaya dıngıla fıstik söliler bizde

Koşmak segürtmektir, omuz ise çin
Ekin yığını pırnat, bohça da çıhı
Ağabeye gakgo, tabağa sahan
Yufka ekmeğine fetir söliler bizde

Fethiye GÖNÜLTAŞ / Gemlik BURSA
Kaynak: Harput Ezgileri – Fikret Coşkun/1999

ÇAYDA ÇIRA

“HARPUT İNSANLIĞIN ORTAK MİRASIDIR”



Mehmet ÇAĞLAR
Elazığ Kültür ve Tanıtma Vakfı
Yönetim Kurulu Başkanı

Bildiğimiz gibi, Harput için bugüne kadar ciddi ve doğru bir koruma ve yaşatma programı uygulanmamıştır. Kaldı ki gerek devlet ve gerekse yerel yönetimlerin yeteri kadar ilgilenmemeleri nedeniyle zamana ve ihmale karşı direnen bu tarih ve kültür zenginliğimizden geriye çok az sayıda varlık kalabilmiştir. 2005 yılında yapılan yasa değişikliği ile kültür varlıkları ile ilgili işlem ve uygulamaları yürütme görevi Bakanlık yerine yerel yönetimlere verilmiştir. Bu amaçla Belediye ve İl Özel İdareleri bünyesinde**, “Koruma, Uygulama ve Denetim Büroları”** nın **(KUDEB)** kurulması gündeme gelmiştir. 2005 yılından itibaren pek çok Belediye **KUDEB**’ i aktif hale getirdiği halde ne yazık ki, Elazığ Belediyesi bu birimi on yıl gecikmeli olarak ancak 2015 yılında hayata geçirebilmiştir.
Tarih boyunca yirmiye yakın medeniyete ev sahipliği yapmış olan **“Harput”** gibi zengin bir tarih ve kültür değerinin korunması ve yaşatılması için Vakfımız öncülük etmiş ve Elazığ Belediyesi ile gerçekleştirdiği bir proje ile Harput’ u **“UNESCO Dünya Mirası Geçici Listesi”** ne aldırmayı başarmıştır.
Amaç bu tarih ve kültür zenginliğini yaşatmak ve gelecek kuşaklara miras olarak bırakılmasını sağlamak ve en önemlisi Harput’ u bizim olmaktan çıkarıp “insanlığın ortak mirası” olarak Dünyaya takdim etmekti. Böylece bu zenginliği korumak mümkün olacaktı.
Ne yazık ki, attığımız adımlar ve gayretimiz yeteri kadar anlaşılmadı. Harput’ un evrensel bir değer olarak dünyaya tanıtılması ve takdimi için ortaya koyduğumuz düşünce ve önerilerimize şehir cevap vermedi.
Anlaşılan o ki, Harput ile ilgili farklı niyet ve görüşler bulunmaktadır. Bu nedenle bugüne kadar dile getirilen görüş ve düşüncelerin dışında imar planı gibi yapılması gereken teknik çalışmaların uzun süre geciktirilmiş ve ihmal edilmiş olması yeni bir tartışma konusu yaratmıştır. Görünen o ki, bugüne kadar doğru olarak koruyamadığımız Harput’ un, **koruma amaçlı imar planına da** yeteri kadar sahip çıkamadık.

HARPUT’ UN KORUMA AMAÇLI İMAR PLANI

Harput 1982 tarihinde **“Kentsel Sit Alanı”** ve **“1’nci Derecede Arkeolojik Sit Alanı”** olarak tescillenmiş olup, **“Koruma Amaçlı İmar Planı”** ise 2008-2009 yıllarında yapılmıştır. İmar

ÇAYDA ÇIRA

planındaki eksiklikler ancak 2018 yılında giderilmiş ve tarihi Harput' un sokak gelişiminin daha sağlıklı olarak düzenlenmesi için plan tamamen yeniden gözden geçirilmiştir. Bu arada ciddi bir zaman kaybına neden olunmuş olsa da, bazı iyileştirmelerin yanı sıra, konakların konumu bitişik olarak tasarlanmış ve hazırlanan imar planı Şubat/2019 tarihinde Kültür ve Turizm Bakanlığı' na gönderilmiştir. Planın Bakanlık olurundan sonra Diyarbakır **"Kültür Varlıkları Koruma Bölge Kurulu"** na gönderilerek onaylanması ve prosedürün tamamlanması gerekmektedir.

Harput' un koruma amaçlı imar planının yapılmaya başlandığı 2008-2009 yılları ile bu konuda son aşamaya geleceği tarih henüz belli olmaması bir yana, şimdiden aradan yaklaşık 12-13 yıl gibi bir süre geçmiştir. Gerek bu geçen sürenin yarattığı zaman kaybı ve gerekse hazırlanan planın Kültür ve Turizm Bakanlığına gönderildiği Şubat/2019 tarihinden bugüne kadar şehrin ilgisizliği nedeniyle Bakanlık olurundan geçmemesi yeni bir zaman kaybı yaratmıştır. Bu gecikmelerle neleri kaybettiğimizi düşünmek bile istemiyoruz.



KORUMA AMAÇLI İMAR PLANI NEDİR?

Koruma amaçlı imar planı, 2863 sayılı **"Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu"** uyarınca belirlenen sit alanlarında, alanın etkileşim-geçiş sahasını da göz önünde bulundurarak, kültür ve tabiat varlıklarının sürdürülebilirlik ilkesi doğrultusunda korunması amacıyla arkeolojik, tarihi, doğal, mimari, demografik, kültürel, sosyo-ekonomik, mülkiyet ve yapılaşma verilerini içeren alan araştırmasına dayalı olarak; hali hazır haritalar üzerine, ekonomik yapılarını iyileştiren, istihdam ve katma değer yaratan stratejileri, koruma esasları ve kullanma şartları ile yapılaşma sınırlamalarını, sağlıklaştırma, yenileme alan ve projelerini, uygulama etap ve programlarını, açık alan sistemini, yaya dolaşımı ve taşıt ulaşımını, alt yapı tesislerinin tasarım esasları, yoğunluklar ve parsel tasarımlarını, yerel sahiplilik, uygulamanın finansmanı ilkeleri uyarınca katılımcı alan yönetimi modellerini de içerecek şekilde hazırlanan, hedefler, araçlar, stratejiler ile planlama kararları, tutumları, plan notları ve

açıklama raporu ile bir bütün olan nazım ve uygulama imar planlarının gerektirdiği ölçekteki planlardır.

BUNDAN SONRA YAPILMASI GEREKENLER

Kentsel Sit Alanı olan Harput' ta önemli ve tarihi dokuya uygun restorasyon ve turizm adına yapılacak yatırım alanlarında kamulaştırma çalışmaları yerel yönetimin uygun görmesi halinde yapılabilir. Hatta kamulaştırma çalışmalarında **"Fırat Kalkınma Ajansı"** nın vereceği hibelerden yararlanılabilir. Ayrıca İl Özel İdaresi **"Kültür Varlıkları Katkı Payı"** ndan kaynak yaratılabilir. Harput' ta yapılacak restorasyon ve inşa çalışmalarına Avrupa Birliği'nin tarihi varlıkların korunması ve yaşatılması amacı için verdiği fonların iyi bir kaynak olacağı göz ardı edilmemelidir. Ek olarak Göbeklitepe ve Afrodisias örneklerinde olduğu gibi bazı özel kuruluşlardan sponsorluk ve buna benzer destekler sağlanabilir. Özetle; Harput' ta tarihi ve kültürel dokuya uygun çalışmalar için finansal kaynak oluşturmanın zor olmayacağını düşünüyoruz. Yeter ki, olayı iyi ve doğru planlayalım ve yürütelim. Böylece koruma amaçlı imar planı onaylandıktan sonra;

***Kentsel sit alanında yapılacak olan çalışmalar UNESCO kriterlerine göre bir plan dahilinde gerçekleştirilmeli ve tarihi görünürlük sağlanmalıdır. Bu nedenle binlerce yıllık mistik kent görüntüsü yerine betonlaşma tercih edilmemelidir.**

***Özel mülkiyette olan yerlerin nasıl ve ne şekilde değerlendirileceği önceden belirlenmeli ve kişilerin yapacakları yatırımlara kolaylık ve destek verilmelidir.**

***Ayrıca, ne yapılırsa yapılsın, yaptıklarımızı kültürle yaşatamadığımız sürece, onlara bir anlam kazandıramayacağımız unutulmamalıdır.**

***Elazığ Belediyesi bünyesindeki KUDEB birimi basit onarım çalışmalarında söz sahibi olmalı ve böylece çalışmaların hızlı ilerlemesine çalışılmalıdır.**

***Yörenin tarihi ve doğal dokusu ile uyumsuz yapılar ya yıkılmalı, ya da uyumlu hale getirilmelidir.**

***Yapılan çalışmalarda konusunda uzman ulusal ve uluslararası kuruluşların görüş ve bilimsel birikimlerinden yararlanmalıdır.**

***Sözü edilen restorasyon ve orijin amaçlı yapı-imar çalışmalarından sonra oluşacak tarihi-kültürel manzaralar eşliğinde Harput' un, ulusal ve uluslararası film şirketleriyle derhal anlaşılıp doğal Sinema Platolarına dönüştürülmesi gelinebilecek en son başarı noktasıdır. Kültürel miras tortusu, zengin musikisi ve dahi zaman içinde yaşanmış çok önemli birikim ve enteresan hikayeleriyle bütün bu denilenlerin yapılıp hayata geçirildiği, üstelik bir de UNESCO kayıtlarına adını altın harflerle yazdırmış bir Harput; Türkiye'nin hatırı sayılır canlı tarihiyle turizm tanıtım cennetlerinden birisi olabilecektir.**

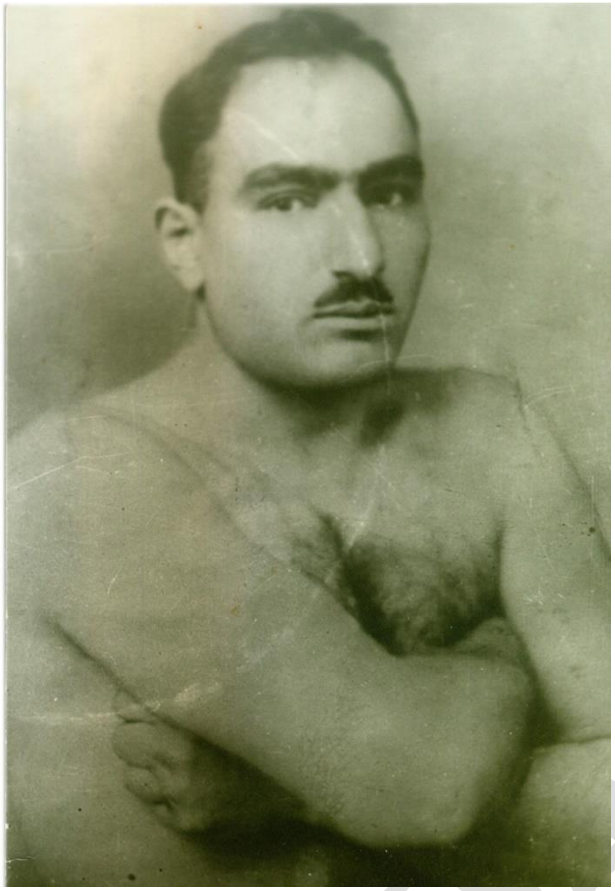
***Fırat Üniversitesinden teknik görüş ve bilimsel destek alınmalıdır.**

Sonuç olarak; **"Unesco Dünya Mirası Geçici Listesi"** nde yer alan Harput **"insanlığın ortak mirası"** olarak kabul görecek, sessiz ve suskun kaderini değiştirerek, geçmişten geleceğe haykırarak konuşan veya bir başka ifade ile tarihi dokusuyla el ele yaşayan bir şehir haline gelecektir. Böylece Harput' un evrensel bir değer olarak hak ettiği yeri almasını arzu ediyoruz.

Mevlana'nın güzel deyişi ile; **"Güzel günler sana gelmez, sen ona yürüyeceksin."**

ÇAYDA ÇIRA

BİR TEK SAKALIMA DOKUNMA!



Yücel ÇAKMAK

Mehmet Ali Coşkun. Namı değer Mehmet Ali Pehlivan…

1900 yılında Elazığ'ın Kinederiç Köyü'nde bir çiftçi ailesinin çocuğu olarak dünyaya geldi. Babası, 1877 yılındaki savaş sonrası Kırım'dan göç ederek. Elazığ'ın Kinederiç köyüne yerleşmiş bir Tatar…

5 erkek kardeşten biri olan Mehmet Ali Pehlivan, 18 yaşlarında, o dönemlerde Elazığ'dan Amerika'ya gidenlerin kervanına katılarak ABD'ye gitti. Amerika'da Türkiye'de yaşamış Ermeni asıllı birinin fabrikasında işe başlayan Mehmet Ali, güçlü kuvvetli olmasından dolayı demir taşıma işi yapmaya başladı. Mehmet Ali, 1 metre 90 santimetre boyunda, 90 kilo ağırlığındaydı. Yanında çalıştığı Ermeni asıllı işadamı, o dönemler bahisli güreş oyunlarına katılıyormuş. Oynadığı bahislerle büyük paralar kaybeden iş yeri sahibi sonunda iflasın eşiğine gelmiş.

Mehmet Ali, patronunun iflas etmesiyle işsiz kalacağını düşünerek, kendisinin güreşeceğini patronuna söylemiş.

Patron Mehmet Ali'nin bu teklifi karşısında:

- İyi de sen hiç güreş tuttun mu?
- Köyde güreşiyordum. Kimse benim sırtımı yere getiremiyordu.
- Buradaki güreş köydekine benzemez. Yani kuralları vardır. Sizin güreşinizden farklıdır.
- Olsun ben tez kavrarım. İzin ver bir kez deneyeyim.
- Bilmem ki?
- Seni mahcup etmem.

Patronunu ikna eden Mehmet Ali, bir hafta boyunca hem idman yapar hem de Amerikan Güreşini öğrenir.

Büyük gün gelmiş çatmıştı. Depodan bozma bir yerin ortasına minder atılmış etrafı ise tel örgüyle çevrilmişti. İnsanlar 4 basamaklı tribünde oturuyordu. Kovboy şapkalı ve siyah gözlüklü bir adam elinde tomar dolar tribünleri gezerek, bahis oranlarını ve güreşenlerin adlarını söylüyordu.

Adı anons edildiğinde tribünün önündeki banktan kalkan Mehmet Ali, yürüyerek mindere doğru yöneldi. Dizi kapağına varan askılı bir atlet benzeri bir kıyafet giyinmişti. Yanında ise eşofmanlı biri vardı. Seyircileri göz ucuyla seyreden Mehmet Ali oldukça heyecanlıydı. İlk güreşine çıkacaktı.

Mehmet Ali, ilk olarak Romanyalı biriyle güreş tuttu. Patronu Mehmet Ali'ye fazla güvenmediği için bahise az bir miktar para yatırmıştı. Mehmet Ali rakibinin gücünü görmek

ÇAYDA ÇIRA

için ilk başlarda el ense oyunları denedi. Rakibini iyice tanıyan Mehmet Ali, yaptığı ilk hamleyle rakibini kündeye getirip tuş etti. Güreş yaklaşık 2 dakika sürmüştü. Başta patronu olmak üzere insanlar büyük bir şaşkınlık yaşıyordu.
İlk güreşini tuşla kazanan Mehmet Ali Pehlivan, bir anda patronunun gözdesi olmuştu. Patron onu artık fabrikada çalıştırmıyordu. İlk güreşinde popüler olan Mehmet Ali Pehlivan haftada bir güreş müsabakalarına çıkmaya başlar. Bütün güreşlerini kazanmaya başlayan Mehmet Ali, bu arada patronuna da para kazandırmaya başlamıştı. Patronunu iflastan kurtaran Mehmet Ali Pehlivan, kendisine düşen para ile altın alarak birikim yapmaya başlamıştı. Ünü iyice artmış olan Mehmet Ali, biriktirdiği altınlardan bir kısmını Elazığ'a gidenlerle akrabalarına gönderiyordu. 8 sene Amerika'da kalan Mehmet Ali Pehlivan, 35 yaşında Amerika'dan dönmeye kara verir. Maddi durumunu iyice düzelttiğine inanan Mehmet Ali Pehlivan'ı köyünde acı bir sürpriz bekliyordu. Amerika'dan ailesine gönderdiği altınları küçük kardeşi Ömer harcamıştı. Mehmet Ali'nin 8 yıllık birikimi yok olmuştu.



Mehmet Ali Pehlivan yanında getirdiği para ile evlenmeye karar vermişti. Molla Zülfü'nün kızı Zarife Hanım ile evlenen Mehmet Ali Pehlivan yeniden Kinedireç'e yerleşti. Mehmet Ali Pehlivan ile Zarife Hanım'ın Ayşe, Fikrîye, Fatma, Neriman ve Zülfiye ardında beş kızı oldu. Köyde çiftçilik yapan Mehmet Ali Pehlivan, şehre yerleşmeye karar verir. Amerika'dan getirdiği altınlara karşılık Nailbey Mahallesi'nde bir ev alır. Gücünden hiçbir şey kaybetmeyen Mehmet Ali Pehlivan, Elazığ Ruh ve Sinir Hastalıkları Hastanesi'nde işe başlar. Burada kuvvetli olduğu için zapt edilmeyen hastaları kontrol etme gşrevi verilmişti.
Uzun bir süre hastanede çalışan Mehmet Ali Pehlivan, buradan emekli olduktan sonra Şira Pazarı'nda gıda üzerine işyeri açar.
Küçük işyerinde vakit geçiren Mehmet Ali Pehlivan, boş zamanlarında gençlere bir yandan güreşmeyi öğretirken bir yandan da güreş hakemliği yaparmış.
Anadolu'da modern güreşi sevdirmek için bir grup güreşçi Elazığ'a gelmişti. Güreşçiler şov mahiyetinde güreş tutuyorlardı. Elazığ eski stadyumunda yapılan güreşlere büyük ilgi oluyormuş. Bu güreşlerde Mehmet Ali Pehlivan hakemlik yapıyormuş.
Güreşçiler arsında milli ve Kırkpınar'da güreş tutmuş güreşçilerde vardı. Mehmet Ali Pehlivan, hakem olarak Kırkpınar Başpehlivanı olmuş Eskişehirli Abdullah'ın güreşini yönetiyordu. İki rakibin güreşini beğenmeyen Mehmet Ali Pehlivan:

- Beyler bu insanlar sizi izlemek için buraya gelmişler. Şunlara biraz güreş gösterin. Kızlar gibi güreşiyorsunuz.

Bu sözlere iyice içerlenen Eskişehirli Abdullah:

- İhtiyar öyle ise gel seninle güreş tutalım.

Bu söz üzerine Mehmet Ali Pehlivan, susarak güreş yerinden uzaklaşır.
Güreş sonrası Eskişehirli Abdullah, çevresindekilere ihtiyarın kim olduğunu sorar.



Çevredekiler ise ihtiyarın Mehmet Ali Pehlivan olduğunu ve Amerika'da 8 yıl profesyonel olarak güreştiğini söylerler.
Mehmet Ali Pehlivan'ın methini duyan Eskişehirli Abdullah, Mehmet Ali Pehlivan'ının yanına giderek:
- Seninle güreş tutmak istiyorum.
- Benimle mi?
- Evet.
- Sen benimle dalga mı geçiyorsun?
- Yok ciddiyim.
- Sen git başkasıyla eğleş… Ben senin akranın mıyım?
- Pehlivanın yaşı olmaz.
- Senin yaşına bak, birde benim yaşıma bak. Arada dağlar var.
- O zaman sen benden korktun. Er meydanından kaçıyorsun.
- Bu sözler Mehmet Ali Pehlivanı iyice kızdırmıştı.
- Tamam, güreşelim…

Mehmet Ali Pehlivan, zor bir olaya "evet" demişti. İşi altından nasıl kalkacağını kara kara düşünüyordu. İlk işi önemli konularda akıl aldığı Kazım Efendi'nin yanına gitmekti.
Kazım Efendi'nin elini öpen ve hayır dualarını isteyen Mehmet Ali Pehlivan:

- Efendi Hazretleri başarabilir miyim?
- Sen çalış inşallah mahcup olmasın.

Kazım Efendi'nin bu sözünden cesaret alan Mehmet Ali Pehlivan, Kinederiç Köyü'ne giderek antrenmanlara başlar.
Sabah namazını kıldıktan sonra çalışmaya başlayan Mehmet Ali Pehlivan, köylülerin dam sürdüğü loğ ile antrenman yapmaktadır.
21 Haziran 1959 tarihinde Gazi Caddesi üzerindeki eski Elazığ Belediyesi binasının altında bulunan Sümer Sineması tarihi anlarında birini yaşıyordu. Salon tıklım tıklımdıydı. İlk güreşler Elazığ Gençlik Kulübü'nün güreşçileri arasında yapılıyordu. Büyük final ise akşamın son güreşiydi.
Her iki güreşçi izleyenlere takdim edildikten sonra kendi aralarında el sıkıştılar.
Mehmet Ali Pehlivan güreş başlamadan önce rakibinden bir isteği olur:

- Her oyun serbest ama bir tek sakalıma dokunma…

Bir köşede 50 yaşında sakallı Mehmet Ali Pehlivan diğer köşede ise yarı yaşında Kırkpınar Pehlivanı Eskişehirli Abdullah…
Rakibini el ense ile yoklayan Mehmet Ali Pehlivan, rakibinin genç olmasından dolayı temkinli güreşiyordu.

ÇAYDA ÇIRA

Güreşin bundan sonrasını da 22 Haziran1950 tarihli Turan Gazetesi'nde Merhum İsmet Turan imzalı haberde okuyalım:
"Bütün seyircilerin büyük sabırsızlıkla beklediği bu güreşme ilk dakikalarda oldukça



heyecanlı geçmiştir. Fakat kısa bir zamanda Elazığlı Mehmet Ali Pehlivan'ın kendi oyunu ile tuşa gelmesi bütün seyircileri hayret içerisinde bırakmışsa da Mehmet Ali Pehlivan kendisinin mağlup olmadığını söylemiş ve Amerikan Pankreas güreşte tuşa geldikten sonra 1..2..3.. diye sayılması lazım geldiğini ileri sürmüş bu teklif hakemler tarafından kabul edilerek tekrar güreşmeleri istenmiştir. Bu ikinci karşılaşmalar daha hırslı ve heyecanlı olmuştur. Birkaç dakika güreşildikten sonra, minder dışında cereyan etmeye başladığı sırada hakemin düdüğünü dinlemeyen Pehlivan Mehmet Ali rakibinin orada yenerek galip geldiğini söylemiştir. Hakemler bunu kabul etmemiştir. Seyircilerin bazısı Mehmet Ali Pehlivan'ın galip geldiğini söylüyorlarsa da bazıları neticenin henüz belli olmadığını bağırarak alkışlarla söylüyorlardı. Bu vaziyet böyle gürültülü geçerken, Abdullah Pehlivan "Sahne burada kim kendine güveniyorsa çıksın" diyordu. Mehmet Ali'de "Eğer benim bu güreşimi kabul etmezseniz, bir daha da güreşmeyeceğim, son güreşim olacaktır. Daha da güreşmem" dedi. Tabi bu vaziyet karşısında seyirciler ayaklandı. Bazıları alkışlıyorlar bazıları da netice belli olmadı diyorlardı.
Biz şunu bitaraf olarak söyleyelim ki kati netice belli olmamıştır. Takdir seyircilerin görüşlerine kalmıştır."
Elazığ'ın ünlü gazetecisi İsmet Turan büyük güreş ile ilgili bu ifadeleri kullanmıştır.
Yıllar sonra Mehmet Ali Pehlivan ise bu güreşi bir dostuna şöyle aktarmıştır:
"Bir iki oyun gösterip o haliyle bırakacaktım. Benim gücüm dizimdeydi. Dizlerimin arasına camızı alıp çatlatırdım. Dizlerimin arasına alamadım. Kündeye aldım sırtını yerine getirmek istedim. Ben o hareketi yapmak istedim. Ama olmadı. Rakibim ne yapacağımı anlamıştı. Güreşin sonunda genç pehlivan elimi öperek, havaya kaldırdı. Sonra Kırkpınar'da kazandığı kemeri bana verdi. Bende o kemeri almadım."
Sonu belli olmayan bu güreşin tanıklarından biri de o zaman 13-14 yaşlarında olan Merhum Şair Mehmet Bico Kerküklü ise kalabalıktan ötürü salona giremediğini belirterek, "Salonun önü ana baba günüydü. Herkes içeriden gelen haberleri dinliyordu. Derken salondan bir uğultu koptu. Alkışlar bağrışmalar… İki dakika sonra Mehmet Ali Pehlivan, Nailbey Mahallesi'ndeki evine kadar omuzlarda götürüldü." dedi.
Büyük güreş böylelikle sona ermişti. Mehmet Ali Pehlivan yaptığı güreş ile Elazığ tarihine adını altın harflerle yazdırmıştı.
Şira Pazarı'ndaki dükkânına dönen Mehmet Ali Pehlivan, 1969 yılında işyerine giderken yolda geçirdiği kalp kriziyle hayata veda etti.

Elin oğlu sahiplendi!



Maden Saat Kulesi'ne Safranbolular sahip çıktı. Sevinelim mi üzülelim mi? Birçok Elazığlı'nın görmediği ve yerini dahi bilemediği Maden Saat Kulesi'nin minyatürü Safranbolu'da sergileniyor.

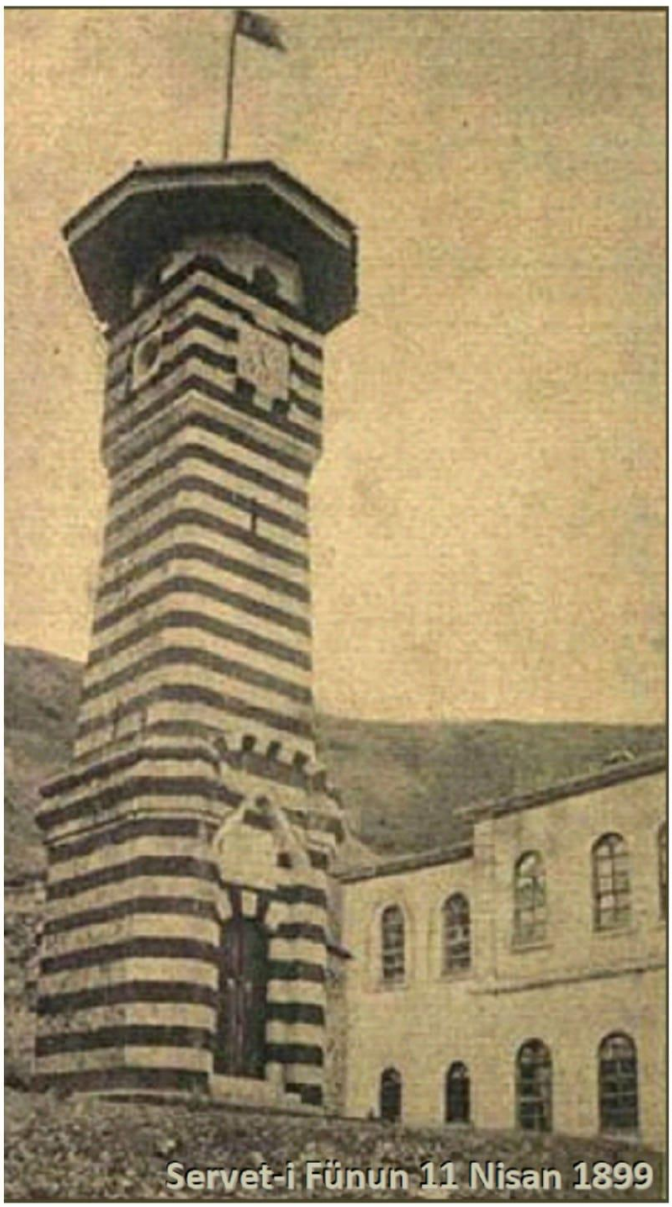
ÇAYRA ÇIRA/MADEN

Karabük Üniversitesi ve Karabük Valiliği tarafından hazırlanan projeyle Safranbolu'daki tarihi Saat Kulesi'nin yanındaki 1 dönümlük alanda, Maden Saat Kulesi ile birlikte seçilmiş 15 tarihi saat kulesinin 1/10 ölçekli minyatürü yapıldı. 2012'de tamamlanan ve "Anadolu Saat Kuleleri Parkı" ismiyle açık hava müzesine dönüşen projedeki tarihi saat kulelerinin her birinin yanı başına ise ziyaretçilerin bilgilenmesi amacıyla birer tanıtım levhası konuldu. Böylece Safranbolu'da tarihi saat kulelerinin minyatürlerini gören ziyaretçilerin aynı zamanda tarihi saat kuleleri hakkında bilgilenmeleri de sağlandı. Ancak aynı ziyaretçilerin Maden'e uğrayıp Maden Saat Kulesi'nin gerçeğini yerinde görmek istemeleri halinde "bilgilenmeleri" mümkün değil. Çünkü birinci sorun yerinde, Maden Saat Kulesi'nin etrafında tanıtım levhası yok. İkinci ve asıl önemli sorun ise Maden Saat Kulesi'nin kitabesinden yoksun kalması, daha doğrusu "tamamlandı" denmesine rağmen restorasyonunun henüz tamamlanmamış olması.

Yani sonuçta Maden Saat Kulesi, Safranbolu'daki minyatür haliyle daha doğru yaşıyor ve yaşatılıyor durumda.

NE YAPILMALI?

Maden Saat Kulesi'nin zaman içerisinde yok olan kitabesi orijinaline uygun şekilde hazırlanıp mutlaka yerine yerleştirilmelidir. Çünkü kitabe; tarihi eserin kimin tarafından ve ne zaman yapıldığını bildirdiği gibi, mimari açıdan da tarihi eserin tamamlayıcı ana unsurudur. Maden Saat Kulesi'nin kapısı üzerinde zaten yeri belli olan kitabenin tam metni ise 11 Nisan 1899 tarihli Servet-i Fünun'un 84. sayfasında yazılıdır. Kitabenin yazı karakteri açısından da Maden'deki Camiikebir'in Saat Kulesi ile aynı yıl inşa edilen minaresinde halen mevcut olan





Osmanlıca kitabe örnek alınabilir. Ayrıca Maden Saat Kulesi'nin yanı başında tanıtım levhası da yine mutlaka tanzim edilerek ziyaretçilerin bilgilenmesi sağlanmalıdır.



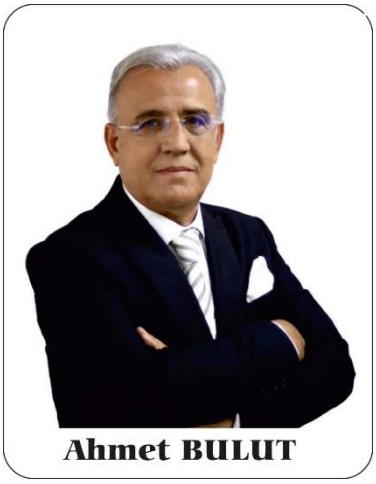
İşte ancak o zaman ‘’korunması gerekli kültür varlığı olarak tescilli’’ Maden Saat Kulesi gerçek anlamda kültür ve turizm envanterimize kazandırılmış olacaktır.

(Servet-i Fünun, 11 Nisan 1899, sayı: 474, sayfa: 84 / Erganimadeni'nde yapılan Minare ve Saat Kulesi hakikaten nazar-rübâdır. Hususuyla kulenin tarz-ı inşaasındaki zarâfet ve letâfet bunun zevk-i aşina bir sahibi himmet çıkmış olduğuna delalet ediyor. Kapısının üzerindeki mermer levhada şu satırlar mahkûkdur: Şehen-şâh bî-müdânî veliyy-i ni'metimiz Sultan Abdülhamid-i Sani Efendimiz hazretlerinin bedâyi-ı âsâr-ı mülûkânelerinden sâât-ı eyamı erbâb-ı hayata ilân içün Mutasarrıf-ı Liva Hayri Bey kullarının himmeti ve ahalinin nakd gayretleriyle bu havâlide ilk defa olmak üzere bin üç yüz on yedi sene-i hicriyesinde inşa olundu.)

"HAMAM"

"PEŞTAMAL, LİF, KESE, KİLDANLIK, GÜLABDAN"

Hamam, Arapça Hammam kelimesinden gelme olup özel bir düzenle ısıtılan yıkanma yeri anlamına gelmekte ayrıca yıkanılan yer olarak da kullanılmaktadır.
İnsanlar, başlangıçta kutsal saydıkları nehirlerde yıkanmaya başlamışlardır, bu nehirler Nil, Ganj, Amazon, Dicle, Fırat, Yeşilırmak vb dir. Su kenarlarında üstü açık yapılarda devam eden yıkanma geleneği zamanla kapalı yerlerdeki hamamları oluşturmuştur. Özellikle Roma döneminde yapılaşmaya başlayan hamamlar, çeşitli medeniyetlerde ve tarihin her çağında süre gelen bir kültür olmuşsa da, hamam denildiği zaman ilk olarak Osmanlı ve Türk'ler akla gelmektedir.


Ahmet BULUT

Orta Asya da göçerlerin yaylalarda kullandığı yıkanma çadırlarını, **Alaeddin Keykubat'**ın sefere çıkarken kullandırdığı "Seferiye Hamam Çadırı"nı, yeniçerilerinde kullandığı bilinmektedir.

Hamam kültürü, Türk'lerin yaşamında sadece yıkanılan ve temizlenilen yer olarak değil, kültürel etkinliklerin yaşandığı yerler haline de dönüştürülmüştür. Ayrıca kendi hamam ritüellerini de oluşturmuşlardır. Türklerin İslamiyet'i kabul etmeleri ve İslamiyet'in temizliğe ait hükümlerini büyük bir titizlikle uygulamaları sonucunda, özellikle İstanbul'un fethinden sonra, burada ve İmparatorluğun dört bir yanında binlerce hamam yaptırmışlardır.

Selçuklular döneminde başlayan mimari hamam yapıları Osmanlılar döneminde görkemli yapılara dönüşmüştür. İstanbul de ilk hamam 1584 yılında III. Murat'ın annesi Nurbanu Sultanın Mimar Sinan'a yaptırdığı Çemberlitaş hamamı olarak bilinmektedir. Bursa da 1366 yılında yaptırıldığı tespit edilen **"Cık Cık"** hamamı Hüdavendiğar külliyesi içerisinde bulunmaktadır. Harput Cimşid Hamamı, Yavuz Sultan Selim'in sipahilerinden Cimşid Bey tarafından XVI. Asrın ortalarında yaptırılmıştır.

Hamam kültürü Osmanlılar da Minyatürlere konu olmuş bu minyatürler, **Hünername, Zenname**, **Sürname-i Hümayun** kitaplarında mevcuttur. Ayrıca resimlere konu olmuş, **Münif Fehmi**'nin "Kadınlar Hamamı" tablosu bilinenlerden birisidir.

Atasözü ve deyim olmuştur;
İki çıplak bir hamama yakışır,
Hizmetçiden hanım olanın, bohçası hamama sığmaz,
Düğünde zurna, hamamda kurna beğenmez,
Aynı tas, aynı hamam, gibi.

Hamamlar özel kutlama günlerine de mekan olmuşlar,
Gelin Hamamı, Damat hamamı, Adak Hamamı, Kırk hamamı, Loğusa hamamı, Sünnet Hamamı, Asker hamamı, Bayram hamamı gibi.

Tüm dünyada Türk hamamı olarak kabul gören bu yapıların genel özellikleri, mimari yapım tarzları, içerisindeki bölümler, kullanım şekilleri, içerisindeki etkinlikler ve uygulamalardan kaynaklanmaktadır. Genel olarak bir Türk hamamı dışarıdan bakıldığında üstü kubbeli taş yapılardır. İç kısımları ise kemerli olup, şu bölümlerden oluşmuştur;
Soyunma yerleri (Soğukluk)
Yıkanma yerleri (kurna, göbek taşı ve halvetlerin olduğu bölüm)
Isıtma yeri (külhan).

Soyunma yerleri kabin şekline olup en fazla iki kişinin kullanacağı şekilde bölümler den oluşmuştur, bazı hamamlarda bu kısma minyatür havuzlarda konulmuştur. Soğuklukla

ÇAYDA ÇIRA

yıkanma yeri orasında yuvarlak kemerli ve ahşap bir kapı vardır, bu kapı bir halatın ucuna bağlanan ağırlık sayesinde sürekli kapalı kalır, içeri girenin arkasından bir gürültüyle kapanır.

Yıkanma yeri ile soğukluk arasında ılıklık vardır, bu bölümde tuvalet ve temizlik odaları bulunur (bu odalara Usturalık ta denirmiş). Ilıklıkla yıkanma yeri arasında da benzer bir kapı bulunur, bu kapıda aynı sistemle açılır kapanır şekilde yapılmıştır.

Yıkanma bölümler genellikle kemerli bir yapıya sahip olup kubbe üzerinde bulunan kalın camlardan oluşan küçük tavan penceresinden aydınlanır şekilde yapılmıştır. Kemerli yapıların iç kısımlarında oturarak yıkanabilmek için çok sayıda kurnalar konulmuş ayrıca halvet odaları da vardır. Orta kısmında göbek taşı bulunmaktadır, göbek taşı ter atmak isteyenler tarafından üzerine uzanılarak kullanılır. Zemin ve göbek taşı büyük sal denilen taşlarla kaplıdır.



Külhan denilen ısıtma yeri genellikle hamamın alt kısmında yapılır ve üzerine sıcak su deposu veya havuzu vardır. Burada yanan odunlardan çıkan alev ve duman duvar içlerine konulan "**tüteklik**" denilen bacadan dışarı çıkar. Külhanda ısınan su birkaç kanalla ortadaki göbek taşının altına kadar gelir ve burayı ısıtır, göbek taşının altındaki bu bölüme **"cehennem"** adı verilmiştir.

Hamam da hizmet veren çalışanlara da çeşitli isimler verilmiştir. Örneğin Meydancı, havlucu, Keseci, peştamalcı gibi, ancak genel olarak hamamda çalışan erkeklere **Tellak**, bayanlar hamamında çalışan kadınlara ise **Natır** denmektedir.

Erkekler hamama hiçbir şey getirmezler, orada kendilerine dokumadan yapılmış, dikey çizgili peştamal verilir, ayrıca havlu hizmeti de sunulur. Ancak bayanlar, hamamda verilen peştamal'in dışında bohça ile gelirler, bohçanın içerisinde **özel sabun, kese, lif, hamam tası, kildanlık, gülabdan** gibi malzemelerde getirirler. (Yiyecek içecekte getirirler).

Hamam ve gelenekleriyle ile ilgili kitaplar yazacak kadar bilgiler, anektotlar ve ritüeller vardır, kullanılan malzemelerden, erkek ve bayan hamamlarının saatlerine, natırların suyu açıp kapamasına kadar, evlilik çağına gelen gençlere kız bakmaya hamama gidilire kadar hikayeler anlatılır. Annelerin hamama getirdikleri erkek çocuklar biraz büyüdüğünde hamam sahibi tarafından **"Babasını da getir**" sözüyle o hikaye bitermiş.



Hamam geleneği, günümüzde artık unutulmaya yüz tutmaya başlamış olup, şehirlerdeki hamam sayısı azalmıştır. O güzelim yapılar bir bir yok olmuştur.

Tarihe şerh koyma amacıyla Elazığ şehir merkezindeki hamamların isimlerini hatırlatmak isterim, günümüzde sadece bir hamam faaliyette olup diğerleri sadece hatıralarda kalmıştır.

Elazığ'daki hamamlar;

Kışla hamamı (orduevinin alt kısmında)
Küçük hamam (şıra meydanının doğusunda eski ulusoy garajının yerindeymiş)
Çarşı hamamı (Şıra meydanının kuzeyinde)
Yeni hamam (1. Harput caddesinde)
Yüksel hamamı (Mapushane hamamı) (Saray camisinin güneyinde)
Hacı Ziya Bey hamamı (halen faaliyettedir)
Kesrik hamamı (kesrik mahallesinde)
Yığıki hamamı. (Yığıki mahallesinde).

Harput'taki hamamlar;

Hoca hamamı,
Paşa hamamı,
Cemşid hamamı,
Hacı Yunus hamamı,
Kale hamamı,
Dere hamamı,
Arslaniye hamamı,
Kale altı hamamı,
Şehroz hamamı.

Bunlardan sadece Cemşit hamamı gezilebilir durumdadır.

Tarihi Harput kentinde, bir faal hamam ve bir hamam müzenin açılması dileklerimle.

Çizgilerle raks eden Elazığlı…



***Çizgi Roman'ın son temsilcilerinden olan Murat Sevinç, bir yandan yeni talebeler yetiştiriyor. Bir yandan da Elazığlı karakterlere hayat veriyor.**

ÇAYDA ÇIRA / İSTANBUL

Murat Sevinç kimdir?

13.06. 1963 tarihinde Elazığ'da doğdu. İlk, orta ve liseyi Elazığ'da bitirdi.

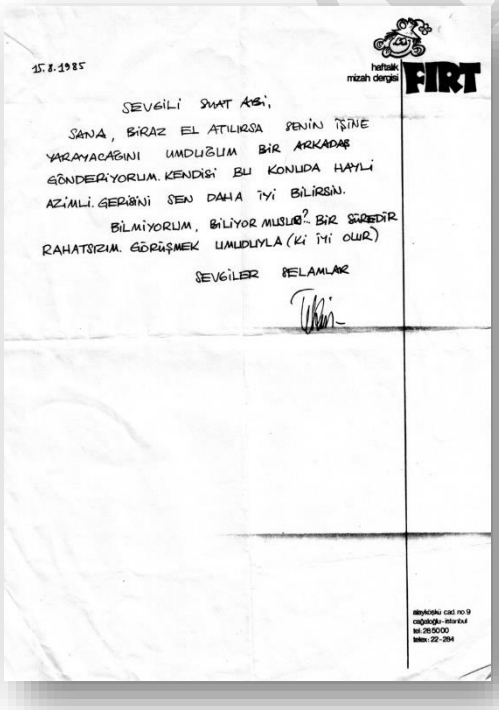
1985 Yılı'nda İstanbul'a gelen Murat Sevinç, 1985 yılında Türkiye Gazetesi'nde grafiker ressam olarak çalıştım. Gazetenin bir sayfasında okuyucudan gelen hikâye ve anılar yayınlandığı HAYATIM ROMAN kısmında okuyucudan gelen yazıları görsel olarak çizgilerimle desteklerdim. Gazetenin ayrı bir sayfasında KURTOĞLU adlı tarihi bir çizgi roman köşesine ustam rahmetli CEM ERTÜRK çizgileriyle renk katıyordu benim çizgilerimi beğendiği için yardımcı ressam olarak usta çırak misali çizmeye başladım bu benim ilk çizgi roman serüvenimin başlangıcıydı. Farklı çizgi sitili olduğundan yalnızca kurşun kalem desteğiyle devam ettim maceranın senaryosu ve çinilemesi ustamız yapardı. Bana çok büyük destekleri oldu. Unutamam biryandan da gazetenin yazı işler müdürlüğü yapardı. Sonra çocuk dergisi derken 8 sene bir fiil çalıştım 1992 yılına kadar.



Daha sonra arkadaşıyla kendi resim atölyesini kurdular. Burada birkaç gazeteye çizgi roman çizerek çalışmalarına devam etti. Bunlardan bazıları; Tercüman Gazetesi, Günaydın Gazetesi, Akşam Gazetesi, Ortadoğu Gazetesi ve Star Gazetesi idi. Ajanslara ve yayın evlerine de hikâyeler, masallar ve ders kitapları hazırladı. Hala bu tür çalışmalara devam etmektedir. Gazetelerde çizgi roman yayınlanmadığı için yayın evlerine yoğun olarak hikâyeler, masallar çizmeye devam ediyor. En son Sancaktepe ve Esenler belediyesinin çizgi roman okulunda çocuk ve gençlere çizgi roman karikatür dersi verdim. Bu halen ESENLER BELEDİYESİ (ESEV) bünyesinde devam ediyor.

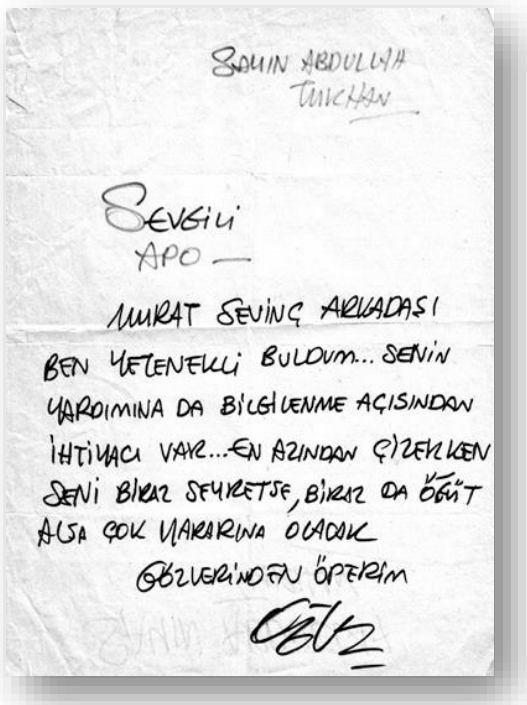
Çizgi ile yani resim çizmeye ilginiz nasıl başladı ve gelişti Murat Bey?
İlk çizgilerim diyelim. Çizgi roman merakımla başladı. 1970 yıllara dayanır. O dönemler çizgi roman kısaca TEKSAS-TOMMİKİS okumakla başladı kitaptaki çizgilerin bende bir merak uyandırdı ve çizmeye başladım. Çizgi roman en revaçta olduğu dönem Elazığ da postanenin önünde hem takas ediyor hem de satış yapıyorduk. Hiç unutmam benim gibi çizer birkac arkadaşım vardı hergün elazığ postanenin önünde buluşur çizgiler ilgili konuşur kitap okur çizgilerimizi gösterirdk bir tutku oldu bu arkadaşlarla aramıza katılanlar derken bir çizer ordusu oldu ama ne yapacağız bunları nasıl bir egitim lazım bilgimiz yok o acemilikle çizgi roman basan yayıncılara gönderirdik kitapın arka sayfalarında okuyucudan gelenler diye sayfada yayınlarlardı ne sevinirdik ama arkadaşlara tanıdık kim varsa gösterirdik. Arkadaşlarla bir yandan da haftalık karikatür dergileri GIRGIR VE FIRT mizah dergilerini de takip ediyorduk oralara da karikatür gönderiyorduk yayınlansın diye bu anlattıklarım 1970'lerin sonu 1985 de gazeteden beni çağırdılar çizginizi beğendik bize çizim yapa bilirsiniz diye Türkiye'de bütün gazetelerde çizim çoktu neredeyse her sayfasın karikatür ve bant çizgi roman vardı

İlk karikatürünüz veya çizgileriniz nerede ve nasıl yayımlandı?
İlk çizgilerim çizgi romanla başladı 1985 yılında Türkiye Gazetesi'nde ''Hayatım Roman'' adlı bir bölümde grafiker ressam olarak çalıştım. Bu bölümde okuyucudan gelen hikâye ve anılar yayınlanırdı. Bende yazıları çizgiyle desteklerdim. Çizgi roman ressamı Cem Ertürk o dönem de ''KURTOĞLU'' adlı çizgi romanı çiziyordu. Aynı zamanda yazı işleri müdürlüğü de yaptığı için zamanı yoktu. O dönemler yardımcı ressam olarak ilk çizgi roman çizimime böylece başlamış oldum. Gazete ve çocuk dergisine bant karikatürlerim yayınlandı. 1992 yılına kadar gazetedeydim daha sonra arkadaşımla kendi resim atölyemizi kurduk. Burada birkaç gazeteye çizgi roman çizerek devam ettik. Bunlardan bazıları; Tercüman Gazetesi, Günaydın Gazetesi, Akşam Gazetesi, Ortadoğu Gazetesi ve Star Gazetesi idi. Ajanslara ve yayın evlerine de hikayeler, masallar ve ders kitapları hazırladım. Hala devam etmekteyim. Gazetelerde çizgi roman yayınlanmadığı için yayın evlerine yoğun olarak hikayeler, masallar


15.8.1985

haftalık mizah dergisi FIRT

SEVGİLİ SUAT ABİ,
SANA, BİRAZ EL ATILIRSA SENİN İŞİNE YARAYACAĞINI UMDUĞUM BİR ARKADAŞ GÖNDERİYORUM. KENDİSİ BU KONUDA HAYLİ AZİMLİ. GERİSİNİ SEN DAHA İYİ BİLİRSİN.
BİLMİYORUM, BİLİYOR MUSUN? BİR SÜREDİR RAHATSIZIM. GÖRÜŞMEK UMUDUYLA (Kİ İYİ OLUR)
SEVGİLER SELAMLAR

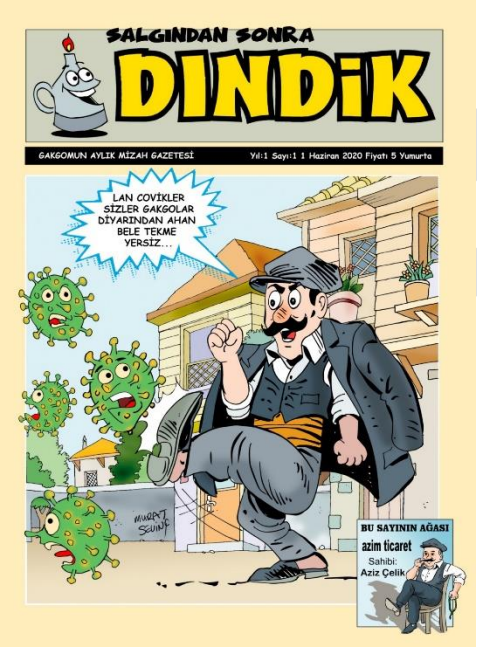

SAYIN ABDULLAH TERCHAN

SEVGİLİ APO —
MURAT SEVİNÇ ARKADAŞI
BEN YETENEKLİ BULDUM... SENİN YARDIMINA DA BİLGİLENME AÇISINDAN İHTİYACI VAR... EN AZINDAN ÇİZERKEN SENİ BİRAZ SEVİRETSE, BİRAZ DA ÖĞÜT ALSA ÇOK YARARINA OLACAK
GÖZLERİNDEN ÖPERİM

çizmeye devam ediyorum. En son Sancaktepe, Esenler belediyesinde çizgi roman okulunda eğitmendim. Çizginin hakım olduğu her yerde ben varım diyorum...
Anlatmadan olmaz karikatürlerimi koltuğumun altına aldım GIRGIR mizah dergisine gittim derginin genel yönetmeni usta çizerimiz Allah rahmet etsin OĞUZ ARAL'ın yanına gittim odasında haftanın çarşamba günleri okuyucudan gelen ve çizer arkadaşların çizgilerini değerlendirip yorumlardı bende masanın üstüne koydum. Baktı çizgilere. Sonra döndü bunlar çok iyi bizi aşar seni yine o denemin usta çizerinden Karaoğlan çizgi roman çizeri Allah rahmet etsin ustamız Suat Yalaz'a bir kâğıda yazıyı yazdı. Onu halen daha saklıyorum gönderdi. Bu unutulmaz bir anıydı yine kardeşi Tekin Aral'a gittiğimde amacım resimlerimi eleştirsinler ki ben kendime bir yol bulayım. Usta TEKİN ARAL beni usta çizerlerimizden Abdullah Turan'a antetli kağıda notunu yazdı ve çıktım odasından güzel bir anıdır benim için. Burada yad etmek isterim Türk çizgi romana yön vermiş değerli ustalarımız Suat Yalaz, Abdullah Turan, Sezgin Burak, Faruk Geç ve diğerlerine tekrardan Allah rahmet eylesin mekanları cennet olsun inşallah.

Bir cümleyle karikatür nedir Murat Bey?
Karikatür, herhangi bir insanın, fikrin veya bir olayın resimlendirilerek komik bir şekilde anlatılmasıdır. Çizimler normal bir çizgi dışında abartılarak çizilmesidir. Bir insanın veya bir olayın detayına girmeksizin, kısa, düşündürücü ve özlü bir fikir vermektir güldürmek için bazı özelliklerinin göze çarpıcı bir şekilde resimlendirilmesi. Karikatür, bir resim sanatıdır. Bu resimleri çizenlere karikatürcü veya **karikatürist** denir.

Hedefiniz ne?



Hedefim buraya kadar zaten en fazla çizgiyle uğraştığım yıllar 30 seneyi buldu ve geçiyor yani hedef tahtasını ıskaladık ta uzaklara kadar savrulduk. Şimdi yine devam ilk günkü hevesle devam ediyorum çizime. Biryandan çizgi roman öte yandan karikatür ve çizgiye meraklı öğrencilerim var onlara çizim dersi veriyorum yani benim hayatım bir beyaz A4 kağıt ve kalemle devam diyorum Allah ömür sağlık verdikçe…

Neden Dındik?
Türkiye de başka var mı bilmiyorum. Belki de çıkmış ilk yöresel bir mizah dergisi Dındik. Salgında boş durmayalım bu yoğun hayatın temposuna birde mizah ekleyelim dedik. Ekrem Katı beyle daha önce çıkardığı Dindik dergisine ben bilgisayarda güncel bir kapak resmi yaptım. Ekrem beye gönderdim oda sosyal mecrada paylaşmış. Dergi yeniden çıkıyormuş gibi güzel yorumlar alınca bende yapalım dedik. Dergiye yazım kadrosunu kur bende çizgiyle desleklerim dedik o deyiş devam ediyor. Şu an 9. sayıyı yapıyoruz tahminimden daha iyi bir dergi oldu ve yazı kadrosu da çok iyi. Elazığımızın sorunları mizahi yönden işliyoruz gelen olumlu destekler bizi sevindiriyor
Birde benim bir sloganım var **"çizginin hakim olduğu her yerde ben varım."**
Bize zaman ayırdığınız için teşekkür ederiz.
Ben de teşekkür ederim. Siz de yeni bir dergiyi yeni bir yayıncılık anlayışıyla Elazığ'a kazandırdınız. Tebrik etmek ve uzun ömürler dilemek istiyorum.

DİLŞAD HANIM

Yücel ÇAKMAK

Eski sararmış sayfaların ardında unuttuğumuz ama daima adını bildiğimiz bir isimden bahsedeceğiz.

Bu öyle bir isim ki çoğu zaman karşımıza çıkmıştır. Ama kimliği hakkında hiçbir bilgimiz olmamıştır.

Yıllardır O'nu "Dilşad Hanım" olarak tanıdık. O'nun Perçençli Hayriye Hanım'a yazdığı şiirle bildik. Dilşad Hanım'ın Perçençli olduğu ve Saray Köyü'nden merhum Küçük Bey'in kızı olduğu, asil bir konak terbiyesiyle yetişen ve mutlak surette kendisine okuma ve yazma öğretilen hoşsohbet nüktedan bir halk şairi olarak bilindi. Hiçbir kaynakta üstteki bilgiden başka bir şey yoktu. Belki de O'nun hakkında bilgi sahibi olanlar vardı da hiç gündeme gelmedi.

Halk Şairi Dilşad Hanım'la ilgili bilgiyi ilk olarak bize Perçençli Hayri Hanım'ın torunu Canan Kurt hanımefendi aktardı. Canan Kurt, önce Dilşad Hanım'ın Hayriye Hanım'a uzaktan akraba olduğunu ve Dilşad Hanım'ın Yazar Naşide Gökbudak'ın annesi olduğunu söyledi. Benim için güzel bir sürpriz oldu. Bu vesileyle Canan Kurt'un aracığıyla yıllar sonra Naşide Gökbudak ile görüşme imkânım oldu. Ankara'da yaşamını sürdüren ve eski sağlığında olmayan Naşide Hanım'a annesi hakkında sahip olduğumuz bilgiyi doğrultarak, Dilşad Hanım hakkında genişçe bir bilgi istedik.



Artık yürüyemeyen ve yatağa mahkûm olan Naşide Hanım, sağlığının el verdiği sürece yardımcı olacağını söyledi.

Naşide Gökbudak hanımefendiye Allah'tan acil şifalar dileyerek, o güzel romanlarından bizi mahrum bırakmayacağını ümit ediyoruz.

DİLŞAD HANIM SARAYKÖY'DE DOĞDU

Dilşad Hanım, 1901 yılında Harput'un eteklerinde bulunan Sarayköy'de ve 17 köyün sahibi diye anılan Saray'lı Küçük Bey ile Sıdıka Hanım'ın ikinci kız çocuğu olarak dünyaya gelmiş. Adını Küçük Bey'in annesi Dilşat Hanım'dan almış.

Dilşad Hanım, Hacı Hafız Ağa'nın torunlarından Perçenç'li Rahmi beyin kardeşi Remzi bey ile evlidir. Bu evlilikten 3 çocuğu olmuştur. Çocuklarından biri de Yazar Naşide Gökbudak'tır.

Oldukça sıkıntılı bir hayat yaşayan Dilşad Hanım, Perçençli Hayriye Hanım'a yazdığı hiciv şiiriyle tanınmıştır. Yazılı bir eseri bulunmayan Dilşad Hanım 10.12.1985 tarihinde Elazığ'da ölmüştür.

Gökbudak'ın ikinci romanı olan, "Asıl Adı Atiye", Sıdıka Hanım'ın ilk çocuğu, Küçük Hanım diye tanınan Teyzesi Atiye'nin hayatını anlatmaktadır. Kendisinden üç yıl evvel doğan ve konağın ilk çocuğu olarak "Küçük Hanım" diye çağrılan, ancak ölümünden sonra "Atiye veya Asiye" diye kayıtlı bir adı olduğu öğrenilen Küçük Hanım'ın hayatı Naşide Gökbudak tarafından romanlaştırılmıştır.

Gökbudak, teyzesi ile annesinin çok zıt iki kişilik olduklarını ifade etti. Küçük Hanım'ın özel yaşamı da annesinin yaşamından daha iyi olmamıştır. Onu yaşamı boyunca mutlu eden en

büyük olaysa Elazığ'a geldiği zaman Atatürk'le tanışması ve konuşmasıdır. Mutsuz yaşamı maalesef Elazığ Ruh ve Sinir Hastalıkları Hastanesi'nde son bulmuştur.

KÜÇÜK BEY'İN AYKIRI AŞKI

Teyzesi, babaannesi Dilşat hanımın akrabalarından olan Elâzığ'ın ünlü şairi Hacı Hayri Bey'den tarih, edebiyat ve ud dersleri gibi özel dersler almış çok nazik ve bilgili bir genç kız iken, Dilşat Hanım da çok zeki olduğu halde zekâsını daha değişik alanlarda kullanan bir kız çocuğu idi.
Böyle bir durumun oluşmasında belki de Babası Küçük Bey'in zayıf karakteri olmuştur.

Hayri gezer boş avara
Küçük beyden gelir para
Azdır Hayriye'me azdır
Altın verem bozdur.

Bu türküde bahsedilen Küçük Bey, Dilşad Hanım'ın babasıdır. Hayriye ise Elâzığ'ım meşhur "Tiyatura Hayriye"si olarak tanınan bir hanımdır. Yine;

Saray yolu düz gider
Bir kınalı kız gider
O kız yolu şaşırmış
İnşallah bize gider

Bu türküde o zaman Küçük Bey ile Hayriye Hanım arasında yaşanan aykırı aşkı anlatmaktadır. Küçük Bey, müthiş servetini Hayriye Hanım için yok etmiştir. Elde avuçta olan her şeyini yok eden Küçük Bey ailesiyle birlikte Perçenç'deki Sıdıka Hanım'ın küçük evine yerleşmişlerdir.

DİLŞAD HANIM EVLENDİ

Perçenç'deki o küçük evde Sıdıka Hanım ve ailesi, yaşamaya başlarlar.
Dilşat Hanım ve ailesinin bundan sonraki hayatı yokluk, sıkıntı ve zirveden hızla toprak altına inen bir sıkıntı içinde geçmiştir. Aile içinde huzursuzluklar baş göstermeye başlamıştır. Genç kız olan Dilşad Hanım için izdivaç kararı alınmıştır.
Dilşad Hanım, Hacı Hafız Ağa'nın torunlarından Perçenç'li Rahmi beyin kardeşi Remzi bey ile severek evlenmiştir. Toprak ağası olan bu aile de baskın olan birçok davranışında da haklı olan Rahmi Bey ile Dilan Hanım pek geçinememişlerdir. Rahmi bey Dilşad Hanım'ı asla gelin olarak kabullenmemiştir.

REMZİ BEY'LE ANLAŞMALI AYRILIK

Rahmi Bey bu evliliğe razı gelmezken, gelini olarak görmediği Dilşad Hanım'la hep geçimsizlik yaşamıştır. Remzi Bey ile anlaşarak bir ayrılma hikâyesi uyduran Dilşad Hanım, kocasının askere gitmesini fırsat bilerek evinde çocuklarıyla tek yaşar. Yaklaşık 5 sene sonra askerlik görevinden dönen Remzi Bey, kendi evine değil de baba evine gitmesi Dilşad Hanım'da hayal kırıklığı yaratır. Dilan Hanım, kız çocuğunun babasına komşu kızı diye tanıtılmasıyla adeta yıkılmıştır. Bu olay karşısında çok acı çeken Dilşad Hanım, duygularını dile getiren birçok şiir yazmıştır. Bunlardan birkaçı şöyledir:

ÇAYDA ÇIRA

Düze gel, düze gel
Arada bir bize gel
Hep yalana inanma
Biraz doğru söze gel

Aç gezerim tok gibi
Yanımdasın yok gibi
Ölüm Allah'ın emri
Bu ayrılık ok gibi

Göynümde yaram var
Erkeksiz bir yuvam var
Her akşam baba bekler
Kucağımda çağam var

Bağ bozumu başladı
Köylü bulgur haşladı
Kimsenin bir suçu yok
Bizi gaynım taşladı.

ELTİSİNİ DE SEVMEDİ

Kaynını sevmeyen Dilşad Hanım şüphesiz eltisini de pek sevmezdi. Eltisi Mama ağanın kızı Tevhide Hanım çok güzel bir kadındı. Fakat cahil ve çok kabaydı. Belki bilerek yapmıyordu ama öyle idi. Dilşad Hanım ona pek cevap vermez ama hicveder şiirler yazardı.

Tevhide'nin mavi gözü
Tikendir her bir sözü
Kibarlık nedir? Bilmez
Mama ağalardandır özü

Mavi gözlü güzeldir
Yanakları gül pembe
İnsanlıktır sevdiren
Zerresi yok ki sende

DAYISI ÖLDÜRÜLDÜ

Dilşad Hanım, bir müddet sonra askeri mektebi bitirip köye gelen ve Şam'a tayin edilen Dayısı Mehmet Ziver'i kaybeder.
Köyde çıkan kavgayı ayırmak için giden Mehmet Ziver, kimden atıldığı belli olmayan iki kurşunla o anda kanlar içinde vefat etmiştir. Tahta bavulu hazır olarak sofanın kapısı önünde durmaktadır. Üç kız kardeşin ve bütün ümidini subay çıkacak oğluna bağlayan anası Sıdıka Hanım acılar içindedir. Bütün köy yastadır. Dilşad Hanım, dayısı ve özellikle anasının acılar içinde kıvranmasına dayanamamış Ziver için de birçok şiir yazmıştır.
Bugüne kadar gelebilen birkaç dörtlükte şöyledir:

Sulu bağda eşsiz gonca gül vardı
Gülünü Allah aldı, tikeni bize kaldı
Başka dertler birgün geçerdi amma
Civan Ziver vuruldu, içimiz yandı

ÇAYDA ÇIRA

Sulu bağda bir çay var suyu azalmaz
Çünkü anam gözyaşını katar hep
Evlat acısından daha büyüğü olmaz
Anamın saçı hasret, teni acı kokar hep.

DİLŞAD HANIM ELAZIĞ'A YERLEŞTİ

Yaşadığı olaylardan dolayı köyde yaşamayı haz almayan Dilşad Hanım, ailesiyle birlikte Elazığ'a gitmeye karar verir. Eşiyle de yeniden birleşen Dilşad Hanım, ilk çocuğu Semahat ve kucağındaki 5 aylık Naşide'yi de alarak Elazığ'a yerleşti. Elâzığ'da kapalı çarşı civarında bir ev kiralayarak orada oturdular. Şehirde iken bir erkek çocuğu daha olan Dilşad Hanım için hayat çok daha zorlaşmıştır. Eşi günlük yevmiyeli işlerde çalışırken, Dilşad Hanım ise iğne oyaları yaparak ailenin geçimine ortak oluyordu. Elinden her türlü iş gelmektedir. Ailesine yardımcı olmak için çaba sarf etmiştir. Şu var ki kendi zevk ve eğlencesinden de vaz geçmez. Çünkü kendine dönük bir kişiliği vardır.
Hısım olduğu ama ahbaplığının daha ağır bastığı Perçenç'li Hayriye Hanım ile ilişkisi devam etmektedir. Hayriye Hanım, Seko Mahallesi'nde yeni bir ev yaptırmaktadır. Bir gün Hayriye Hanım,

- Dilşad Hanım bu ev çok uzadı. İnşallah bitsin dut kurusu ile bütün Elâzığ'ı çağırıp güzel bir mevlit okutacağım, der.

Dilşat Hanım,

- Dut ile mevlit olmaz. Sakın yapma sana maniler yazarım. Elâzığ'a rezil olursun, der.

Zaman geçer ev biter. Hayriye Hanım gerçekten Elâzığ'ın Valisinin hanımını, komutanın hanımını tanınmış birçok ailenin hanımlarını mevlide çağırır. Mevlit sonrasında bir tepside dut kurusu kızı Bedriye hanımın eline verir. Bedriye Hanım zaten çok itaatkâr, hatırşinas, iyi niyetli bir hanımdı. Dutu dağıtmaya başlar. Dilşat Hanım baka kalmıştır.
Başlar manilerini döktürmeye:

PERÇENÇLİ HAYRİYE HANIM'A

Perçenç'te sattın bağı
Güzel yaptın konağı
Dut'la mevlid mi olur
Hey alemin kaltağı

Kaşın gözün kayıptır
Dut'u kaldır ayıptır
Bu gelen hanımlara
Hacı Bekir layıktır.

Hanım adın Hayriye
Ferman verdin yörüye
Bunca gezmek mi olur
Kolun kıçın çürüye

Üç oğlu var bir kızı
Çirkindir beyin yüzü
Şekerle mevlid okut
Canan girmezse sızı.

ÇAYDA ÇIRA

O akşam Elâzığ'ın tanınmış simalarından ve hakkı ödenmez Elâzığ âşığı Fikret Memişoğlu komşusu Dilşat Hanım'ın kapısını çalar. Ve,

- Dilşat Hanım bu gün söylediğin manileri, kitabımda yazmak istiyorum, müsaade eder misin? diye sorar. Dilşad Hanım

- Tabii der. Ve ilk olarak Fikret Memişoğlu'nun kitabında, sonra birçok yerde yazılan bu şiiri Elâzığ'da duymayan kalmamış gibidir. Dilşad Hanım 10.12.1985 tarihinde ölmüştür.

ŞİİRLERİ

REFİKA HANIM'A

Köylülüğüz bildirdiz
El âlemi güldürdüz
Elazığ'da Bey mi yok
Düvürleri yıldırdız

Ağzın dilin açarsın
Türküleri saçarsın
Elazığ'a gelirsen
Perçenç'ten tez geçersin

Elen kemik almışsın
Derinlere dalmışsın
Evvel şair baş idin
Şimdi altta kalmışsın.

AŞK-I VİRANE

Girmiş ise ateş-i aşk taze bedene
Değmiş ise aşkın eli lekesiz tene
Ansızın kan ateş yağmışsa çevrene
Korkma kapını çalan aşk-ı divane

Güneş artık gecelerde doğuyorsa
İçinde bir şeyler yanıp sönüyorsa
Kalbin kanatlanıp, semaya uçuyorsa
Korkma yaşa, bu bir aşk-ı şahane

Gece sefaları gün batmadan soluyorsa
Gecelerin sadece hasretle doluyorsa
Alevler, korlar sönüp te kül oluyorsa
Güçlü ol, bil ki bu yaşanan aşk-ı virane

ÇAYDA ÇIRA

Vişne Mermer tespih oldu

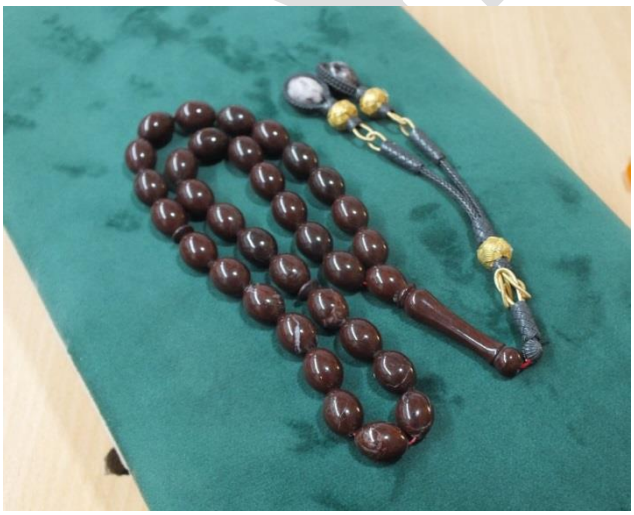
ABD'de Donald Trump destekçilerinin Kongre binasını basmasının ardından Kongre binasında çıkan olayların ardından gündeme gelen Elazığ Vişne Mermerinden ilk kez tespih yapıldı.

25 Ocak'ta deprem nedeniyle yapılan konutların anahtar teslimini yapmak için Elazığ'a gelen Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan için, tespih ustası Tunahan Tanyıldızı (40), dünyada sadece Elazığ'da çıkarılan vişne mermerinden tespih yaptı. Mermerin zor işlenmesi nedeniyle 2 gün mesai harcayan Tanyıldızı'nın yaptığı tespih Cumhurbaşkanı Erdoğan'a hediye edildi.



Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan'a dünyada sadece Elazığ'da üretilen vişne mermerinden yaptıkları tespihin hediye edildiğini belirten tespih ustası Tunahan Tanyıldızı (40), "Daha önceleri çeşitli objelerle tespih yapmıştık ama dünyada sadece Elazığ'ın Alacakaya ilçesinde çıkan 'Vişne Mermeri'nden ilk defa tespih yaptık.

Tespihin yapım aşamasında biraz zorlandık çünkü mermer zor işlenen bir malzeme. Ancak 2 günlük bir çalışmanın sonucunda tespihi yapmayı bitirdik. Tespihi, Cumhurbaşkanımız Recep Tayyip Erdoğan'a hediye etmek üzere valiliğimize sunduk. Valimiz de tespihi beğendi ve cumhurbaşkanına hediye etmek üzere Elazığ adına bizden aldı" dedi.



"DÜNYADA BİRÇOK ÖZEL MEKÂNDA KULLANILIYOR"

En son Amerika'daki kongre baskınında Elazığlıların 'mermerimize bir zarar gelmesin' diye bir endişesi olduğunu ifade ettiğini ifade eden Tanyıldızı, "Elazığ vişne mermeri, dünyada çeşitli ülkelere ihracat ediliyor. Bazı özel mekanlarda da kullanılıyor. Vişne Mermeri, Kabe'de Merve ile Sefa arasında 10 bin metrekare bir alan üzerinde kullanıldı. Amerika'da Beyaz Saray'daki Oval Ofis'te kullanıldı. En son Amerika'daki kongre baskınında Elazığlıların 'mermerimize bir zarar gelmesin' diye bir endişesi vardı. Bu mermer, kongre binasında da kullanılmıştı. Yapmış olduğumuz tespihi cumhurbaşkanımıza hediye ederek, onun nadide koleksiyonuna katarak Elazığlıların endişesini bir nebze olsun gidermiş olduk. Biz de bundan dolayı mutluluk duyuyoruz" diye konuştu.

Elazığ'ın güneşle kavurduğu gerdanlık…

Bize has tat: "ORCİK"



Elazığ'ın yöresel lezzetleri arasında bulunan ve "orcik" adı verilen cevizli sucuk, köylülerin günler süren emeğinin ardından ortaya çıkıyor.

Kentte bağ bozumuyla beraber başlayan orcik yapımı, hava koşullarının uygun olması durumunda sonbahar mevsiminin sonuna kadar devam ederken, üreticiler aldıkları siparişleri yetiştirmek için zorlu bir mesai harcıyor.

Yaklaşık 50 çeşit üzümün yetiştiği kentte üzüm şırasından yapılan ve bulamaç olarak adlandırılan karışım ile ipe geçirilen ceviz tanelerinin batırılmasıyla elde edilen orcik, köylerde üretiliyor.

Kendine özgü lezzetiyle halkın vazgeçemediği lezzetler arasında yer alan orcik, hediyelik ürün olarak farklı illere gönderilmesi ve yapılan tanıtımlar sayesinde Türkiye genelinde talep gören ürünler arasında yer alıyor.

"ORCİK ÇOK SAĞLIKLI ENERJİ VERİYOR"

Kentin tarihi Harput yöresindeki Emirler mahallesinde orcik üretimi yapan 74 yaşındaki Niyazi Emül, yaptığı açıklamada, eskiden köylerde yapılan orcikin daha çok evlerde tüketildiğini ya da eşe dosta hediye olarak gönderildiğini belirterek, zaman içerisinde talebinin artmasıyla köylülerin geçim kaynağı haline geldiğini vurguladı.

Emül, "Orcik, Elazığımızın öz ve öz malıdır. Harputumuzun sofrasına orcik, pestil, pekmez buna benzer şeyler girmedi mi o sofrayı kimse sofra olarak kabul etmez. Misafirlere en kıymetli ikramımız orciktir. Orcik, çok sağlıklı, enerji veriyor." diye konuştu.



Kış aylarında çayla birlikte çerez olarak tüketilen orcikin son yıllarda artan taleple imalathanelerde de üretilir hale geldiğini anlatan Emül, orcikin yapımının zahmetli ve sabır gerektiren bir iş olduğunu kaydetti.

Orcik yapımı için bağlardan özenle toplanan üzümlerin "salk" adı verilen havuz

Orcik yapımı için bağlardan özenle toplanan üzümlerin "salk" adı verilen havuzlarda ezilerek şırasının alındığını, kazanlarda kaynatıldıktan sonra, yöreye has toprakla mayalandırıldığını ifade eden Emül, mayalanan şıranın süzülerek tekrar kaynatıldığını, buğday unu ilave edilerek, bulamaç haline getirildiğini belirtti.

Bulamacın ipe geçirilmiş cevizlerin batırılarak güneşte kurutulmaya bırakıldığını ve bu işlemin 3 kez tekrarlandığını bildiren Emül, "Orcik kolay yapılmıyor, sıkılıyor, kaynatılıyor, mayalanıyor. Zor olmayın şeyin kıymeti yoktur, zaten lezzeti onun zorluğunu ortadan kaldırıyor." dedi.



"SİPARİŞLERE YETİŞEMİYORUZ"

Mahalle sakinlerinden Naim Emül ise köylüler olarak bağ bozumu sezonunda binbir emekle hazırladıkları orcik, pestil, pekmez gibi yöresel ürünleri satarak, ekmek paralarını kazandıklarını aktardı.

Müşteri sayısının giderek arttığını vurgulayan Emül, şunları söyledi:

"Yöremizde herkes evinde orcik yapıyor. Yaptığımız orcikleri Ankara, İstanbul, İzmir, Bursa gibi büyükşehirlere gönderiyoruz. Orada orciği bilmeyenler, alıp tadanlar çok beğeniyorlar ve tekrar bizden istiyorlar. Yılda 400-500 kilogram ancak yapabiliyorum."

COĞRAFİ İŞARET ALDI, TALEP ARTTI

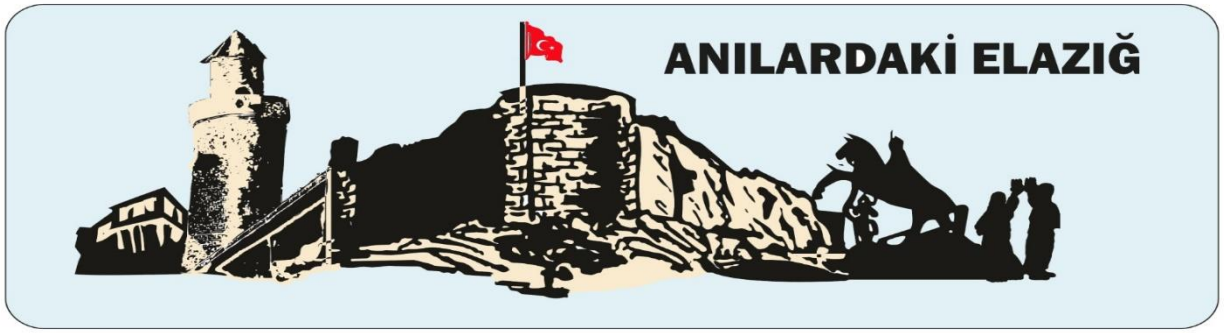
Daha çok Harput Mahallesi'ne bağlı köylerde üretilen orcik, Elazığ Valiliği'nin girişimleri sonucu coğrafi işaret belgesiyle tescillenmesinin ardından yoğun talep görüyor.

Serince köyünde yaşayan Hıdır Ulusoy, yaptığı açıklamada, atalarından öğrendikleri lezzeti aynı yöntemle hazırlamaya devam ettiklerini söyledi.

Orcik yapımında kullanılan cevizin kalitesinin önemine işaret eden Ulusoy, sözlerini şöyle sürdürdü:

"Sonbaharda cevizleri kabuklarından ayırdıktan sonra ikiye ayırıp ipe diziyoruz. Daha sonra kendi bağımızda yetiştirdiğimiz üzümleri sıkıp suyunu çıkarıyoruz. Üzüm suyunu odun ateşinde kaynatıyoruz. Bulamaç halini aldıktan sonra, ipe dizdiğimiz cevizleri bulamaca batırıyoruz. Ardından bir hafta güneşte bekletiyoruz"

Orciklerin Türkiye'nin dört bir yanından talep gördüğü gibi gurbetçiler aracılığıyla Almanya, İngiltere ve Hollanda gibi Avrupa ülkelerine de gönderildiğini kaydedildi.



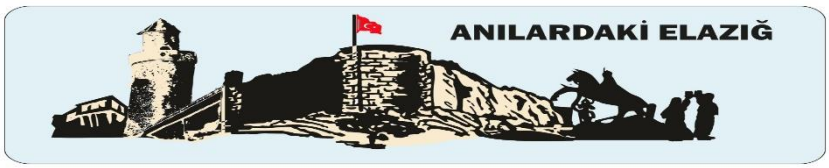


Yıl: 1927

Solda ayaktaki Elazığ esnaflarından Osman Diker (Saray Kırtasiyenin sahibi Orhan Diker'in babası), yanındaki Baki Arar (Damat mağazasının sahibi Süleyman Orakçıoğlu'nun dedesi), sağda oturan Dış hekimi Süleyman Kurdoğlu (Merhum Çetin Kurdoğlu'nun babası), solda oturanın ismi hatırlanmadı. Elazığ eşrafından biri. Fotoğraf İstanbul'da çekilmiştir.
(Foto: Nuran Diker'in Arşivi)

Harput'ta çanak çömlek ustası.







Elazığ'da çocukluk

Sahrap Soysal

Kaynak: Hürriyet Gazetesi 28 Mayıs 2007

Doğduğum yer Kelkit'ti. Ama çocukluğuma dair anılarımın bir kısmını ve ilklerimi hep Elazığ'da yaşadım ben.

Bu yüzden midir bilmem, kendimi Elazığlı gibi hissederim daha çok... 1965 yılında babam İller Bankası Bölge Müdürü olarak Elazığ'a atandığında, Keban Barajı'nın yapımı hâlâ sürüyordu. Bu nedenle pek çok yabancı ve yerli mühendis oradaydı ve bu çeşitliliğin yemek kültürümüze yaptığı katkı tartışılmazdı. "Garnitür" kelimesinin anlamını orada öğrendiğimi hatırlıyorum. Elazığ'a gidene kadar acıyı ya da sumak ekşisini bilmezdik. Onlarsa yemeklerinde acı biber, sumak, iri kırmızı bulgur ve "pirpirim" gibi malzemeleri kullanıyorlardı. Biz de bu malzemeleri ilk kez orada kullandık. Elazığ'da ufacık tefecik, burnuna oturttuğu gözlükleri ve yün patikleriyle Vahide teyzemin yaptığı yemeklerin kokusunu alırdım. Bu koku, kapısı her daim açık olan Taşel Apartmanı'nın her tarafına buram buram yayılırdı. Ben de soluğu hemen onlarda alırdım. O zaman herkes yaptığı yemekleri küçük tabaklarla birbirine taşırdı. Vahide Teyze'nin gelini Cahide Abla'mın yaptığı sumaklı sulu köfteyi ve kabaklı dilim dolmasını en yakın arkadaşım Zekiye'yle birlikte afiyetle yerdik.

Elaziz, seni unutmadım

Sahrap Soysal

Kaynak: Hürriyet Gazetesi 6 Temmuz 2014

Elazığ benim için o kadar çok şey demek ki anlatamam. Bu yazıda anıların ve geçmişin verdiği heyecan ve coşkuyla çok konuşabilirim, haberiniz olsun.

Elazığ benim için –annemin deyimiyle- Elaziz demek her şeyden önce. İlkokul yıllarım, Fırat İlkokulu ve sevgili Hocam Nezir Saltık demek sonra. Halen içimi dalgalandıran çayda çıra demek. "Delilo delilo hayrano" demek.

Elazığ demek annemden işittiğim her azar sonrası koşup göğsünde kaybolduğum Vahide Hanım ve Cahide Abla demek. Taşel Apartmanı'nın buram buram tüten sıcak dostluğu, komşuluğu demek.

Özbel Gazinosu'nda büyülenmiş gibi Erol Büyükburç izleyip Kamuran Akkor'la birlikte Dağlar Kızı Reyhan olmak demek, Elazığ biraz da.

ÇOCUKLUĞUMUN GEÇTİĞİ TOPRAKLAR...

Paytonla Ankara Pastanesi'ne gidip dondurma yemek, Saray Sineması'nda kovboy filmi, Gölcük Sineması'nda Türkan Şoray izlemek, ağın leblebisi, sivrice fasulyesi, beyaz biber, şifa gazozu, kofik dolması, yumurtalı ışkın, şifani üzümü demek.

Sonra, Harput'ta Arap Baba'yı ziyaret edip çocukluğumun hayallerini dualarla dileğe dönüştürmek demek. Altı çocuk, annem, babam ve Fadime Ablamızla Taşel Apartmanı'nda geçen coşku, telaş ve çok sesli günler demek.

Bugün Elazığ benim için sık sık gidip oturduğumuz çay bahçesinde kırmızı, sarı, yeşil ışıkların süzülmesi gibi gönlümden her daim süzülen güzel duygular demek.

Hayatımın çok önemli bir bölümünün, çocukluğumun geçtiği bu topraklara tekrar gitmek, o havayı tekrar solumak bana çocukluğumun anlamlı, güzel günlerini de getirdi. Ve dedim ki; Bir kez daha merhaba, Elazığ'a ve Elazığ'ın cânım, güzel insanlarına. Sizi hiçbir zaman unutmadık, unutmayacağız.

ÇAYDA ÇIRA



ELAZIĞ ÇOCUK OYUNLARI



KURA ÇEKME

Kura Yöntemi iki takım ve iki kişi arasında oynanan oyunlarda ebe olacak grubu, oyuna başlayacak oyuncuyu ya da grubu belirlemek için başvurulan yöntemlerden biridir.
Elazığ çocuk oyunlarında bu yöntem beş farklı şekilde şu isimlerle uygulanmaktadır: Yaş-Kuru, Yazı-Tura, Oyun Aracı Saklama, Çöp Tutma, Kâğıt Seçme.
"Yaş-Kuru" yönteminde iki rakip oyuncu (iki takım halinde oynanan oyunlarda iki oyuncu-yönetici) karşı karşıya gelirler. Bu oyunculardan biri düzgün yüzeyli yassı bir taşın bir yüzünü tükürükle ıslatarak karşısındaki oyuncuya "Yaş mı kuru mu?" diye sorar. Oyuncu birini söyledikten sonra taşı havaya atar. Yere düşen taşın üst yüzeyine bakılarak oyuna hangi tarafın başlayacağı belirlenir. Elazığ'da "Yaş-Kuru" yönteminin, eskiden beri yaygın bir yöntem iken günümüzde daha az kullanılması bu yöntemin giderek unutulduğunu göstermektedir.



"Yazı-Tura" yönteminde ise benzer işlem demir para ile yapılır. Bu defa karşıdaki oyuncuya "Yazı mı tura mı?" diye sorularak cevap alındıktan sonra para oyuncunun başparmağı ile havaya fırlatılır. Elle yakalanan paranın üstteki yüzünü seçmiş olan oyuncu ya da takım oyuna başlama hakkını elde eder.
"Oyun Aracı Saklama" yöntemi ise, iki takım halinde oynanan oyunlarda oyuna başlayacak tarafın belirlenmesi ve eş seçimi sırasında uygulanan yöntemlerden biridir. Bu yöntemde oyuncu bir avucuna gizlice küçük bir taş, çöp, kâğıt, yüzük, boncuk vb. koyarak iki avucunu da sımsıkı kapatarak kollarını diğer oyuncuya doğru gergin bir biçimde uzatır. Ellerden birinin üzerine vuran oyuncu saklanan aracı bulursa oyuna başlama hakkını elde eder. Bulamazsa hak karşı tarafa geçer. Bu yöntemde bazen de oyun aracı, başka bir oyun aracının altında saklanmaktadır. Fincan oyununda oyuna başlayacak grubu belirlemek için iki fincandan birinin altına yüzük konulur. Çorap oyununda ise bir yüzük veya para çorapların altına saklanır.
"Çöp Tutma" yöntemi ise şöyle uygulanır: Bir oyuncu farklı uzunluklarda ince çöpleri, çöplerin bir uçları dışarıda kalacak şekilde elinde tutarak diğer oyunculara uzatır. Kısa çöpü çeken ebe olur. "Kâğıt Seçme" yönteminde ise bir oyuncu, oyuncu sayısı ile eşit sayıda kâğıt parçalarına oyun rolü adlarını, oyuncu isimlerini veya çeşitli semboller yazarak kâğıtları katlayıp karıştırır. Oyuncular seçtikleri kâğıtlarda yazılanlara göre oyun rollerini ve sıralarını alırlar.
Ayak Basma Yöntemi Özellikle iki grup arasında oynanan kaçma, kovalama, atlama, vurma oyunlarında iki oyuncu-yönetici aralarında yaklaşık dört metre mesafe bırakarak karşılıklı dururlar. Önce bir oyuncu, söylediği oyun tekerlemesinin her bir kelimesine denk getirerek bir ayağının topuğunu diğer ayağının parmak uçlarına değecek şekilde yere basarak karşıdaki oyuncunun üzerine doğru yürür ve durur. Yürüme sırası diğer oyuncuya geçer. Oyunculardan bir ayağı ile diğer oyuncunun ayağına basıncaya kadar bu işlem sıra ile yapılır. Karşısındaki



oyuncunun ayağına basan, oyuna başlama hakkını elde eder.
Elazığ'da bu yöntem şu oyun tekerlemelerinden biri söylenerek uygulanır:
"Aldım baldım ben seni yendim"
"Suyunu içtim tarlanı biçtim"
"Aldım verdim"
"Ektim biçtim"
"İğne iplik"
"Ay güneş yıldız"
"Attım battım"
"Pamuk Prenses"
"Karadeniz"
"Akdeniz"

……...

BEŞTAŞ



Beş adet küçük taşla oynanır.
Oyuncu beş taşın beşini de avucunun içine kor ve onları yere atar. Taşların birbirinden çok uzağa ne de birbirine çok yakın düşmemesine dikkat etmelidir. Ardından, taşlardan birini seçip elinde tutar. Seçilen taşı havaya atar ve kalan dört taştan birini hemen avucunun içine alır. Daha sonra aynı avucu açıp düşen *taşı* tutmak gerektiğinden, çok çabuk davranmalıdır. Yerdeki taşlardan birini tuttuğu zaman onun yanındaki taşları kımıldatmamalıdır. Yoksa yenilmiş sayılır ve oyun sırası arkadaşına geçer. Bütün taşları böylece avuç içinde toplamak gerekir.
Oyuncu bütün taşları başarıyla topladıktan sonra onları yeniden yere atar. Ancak bu kez taşları birer birer toplamak yerine ikişer ikişer (2+2) toplar. Üçüncü oyunda 3+1, dördüncüsünde ise dört taşı birden toplamak gerekir.
Bütün bunlardan sonra oyunun ikinci aşaması başlar. Oyuncu, sol elinin işaret ve başparmağıyla yerde bir köprü yapar. Ardından, avucunda bulunan beş taşı köprünün dışa bakan kısmına, yani sol tarafına atar. Taşlardan birini sağ eliyle alır ve seçilen taşı sağ eliyle havaya atar ve yerdeki dört taşı köprünün tam ağzı önünde, birbirine değdirmeden büyük bir süratle toplamaya çabalar; yine sağ eliyle *taşı* tutmaya çalışır. *Taşı* ikinci kez yukarı attığında, dört taşı çabucak köprünün altından içeri sokar ve *taşı* yere düşmeden yeniden yakalar. Oyunun son aşamasında ise *taşı* yeniden sağ eliyle yukarı atar, yerdeki dört taşı süratle toplar ve nihayet aynı avuçla *taşı* havada yakalamaya çalışır.
Bu oyun, genellikle küçük kızlar arasında oynanır.



ELAZIĞ YÖRESİ İÇLİ KÖFTESİ

Dış malzemesi

500 gr yağsız kıyma
500 gr ince bulgur
1 küçük boy kuru soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
Bir tutam reyhan, bir tutam maydanoz
Tuz



Malzemeler

İç malzemesi
250 gr yağlı kıyma
250 gr tereyağı
4 büyük boy kuru soğan
1 su bardağı küçük doğranmış ceviz (dövülmüş olmasın)
Yarım demet maydanoz
Reyhan, tuz, acı pul biber

Sosu için

2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
1 litre su

Hazırlanışı

İç malzemenin hazırlanışı: Tereyağını eritelim, içine kıymayı koyup karıştırarak bir güzel kavuralım. Sonra incecik kıydığımız kuru soğanı kavrulmakta olan kıymanın içine atıp pembeleşene kadar kavuralım. Kavrularak iyice yumuşayan soğanlara biber salçasını ekleyelim, biraz da salçayla birlikte kavuralım. Güzel bir salça kokusu alana değin. İçine en son ceviz, maydanoz ve reyhanı atalım. Yeterince tuz ilavesinde bulunalım. Ocaktan alıp, soğumaya bırakalım. Bu arada iç malzemesi hakkında bir püf noktası vereceğim; malzemeyi bir tepsiye tatlı kaşığıyla (iri fındık büyüklüğünde), küçük toplar halinde dizelim. Dondurucuya atıp bu şekilde donduralım. Böyle yaparsanız içi donmuş olduğu için içli köfteyi yapmak daha kolay olacaktır.

Dış malzemenin hazırlanışı: Kıymayı geniş bir yoğurma kabına alalım, içine soğanı çok ince doğrayıp katalım. Sonra salça, reyhan, maydanoz, tuz ilave edip karıştıralım. En son bulguru katalım. Arada sırada elimizi suya batırarak

ÇAYDA ÇIRA



birbirini tutana kadar yoğuralım. Hamurun elimize yapışmaması için elimizi ıslatalım. Sonra iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp işaret parmağınızla ortasına batırıp içini açalım. İncecik olmasına dikkat edelim. Zira ne kadar ince olursa o kadar lezzetli olur. Dondurduğumuz iç malzemeyi ortasına yerleştirip, etrafını iyice boş yer bırakmayacak şekilde kapatalım. Kapatma işlemi esnasında elimizi hafifçe ıslatmayı unutmayalım. Bütün malzemeye aynı işlemi yapıp bir kenara koyalım.

Sosunun hazırlanışı: Tereyağını tencereye koyalım. Eridikten sonra içine biber ve domates salçasını ekleyelim. İyice kavuralım. Sonra suyunu da ilave edip kaynamaya bırakalım. Kaynayınca köfteleri teker teker içine atıp 10 dakika kadar kaynatalım. Pişerken suyun yüzeyine pıt pıt çıkıyorsa olmuş demektir. Pişen köfteleri servis tabağına alıp, sosuyla birlikte servis yapalım.

Kızartılarak yapılan, haşlanarak üzerine bol tereyağı sosuyla servis yapılan içli köfte çeşitlerinden sonra bu şekilde salçalı sosla pişen Elazığ yöresinin bu muhteşem içli köfte tarifi tadıyla sizlerden de bol yıldız alacağına eminim. Aslında bu tarifle de gördüm ki içli köftenin ana malzemeleri birçok yöremizde ortak olmakla birlikte içine koyulan baharatlarla, şekliyle ve pişirme yöntemindeki değişikliklerle birbirlerinden ayrılıyorlar. Mesela Mardin mutfağında içli köfteye kişniş koyulurken, Elazığ mutfağında reyhan kullanılmakta.



YILLIK ABONE FORMU

DINDİK DERGİSİ'NE ABONE OLUN KAPINIZA GELSİN

YILLIK ABONE ÜCRETİ 70 TL

Abone olmak için;
Halk Bankası İsmail Ekrem KATI
İBAN No: TR03 0001 2001 5650 0001 1051 98
ya da
PTT merkezlerinden, İsmail Ekrem KATI adına Posta Çeki 445533 No'lu hesabına abone bedelini ücretsiz yatırabilirsiniz.

Not: Adresinizi mutlaka bize bildirin.

Adres: DINDİK Mizah Dergisi Yeni Mahalle Gazi Cad. Yüce Pasajı Kat:1/105 ELAZIĞ

Email: ekremkati@gmail.com
Tel: 05335654241